



IL MARRONE DI LORO CIUFFENNA

Il marrone di Loro Ciuffenna, diffuso nei Comuni di Loro Ciuffenna, Castelfranco di Sopra, Piandiscò, Castiglion Fibocchi e Talla, è presente su ca. 1.500 ettari di terreno, quasi sempre in forma sporadica ed in rapporto di 1 a 10 rispetto agli altri castagni da frutto.

Il suo areale di vegetazione va dai 300 ai 1.100 m. di altitudine.

Data la peculiarità del frutto ad essere consumato fresco, molte aziende anche se non castanicole, possiedono qualche pianta di marrone.

Lo troviamo perciò alle altitudini più disparate, dai 250 m. s.l.m. fino a quote superiori ai 1100 m.

È il castagno con l'età media più bassa, non perché non esistano esemplari secolari, ma piuttosto per il fatto che è stata l'unica cultivar riprodotta con una certa regolarità. Numerosi alberi di oltre trecento anni di età testimoniano comunque come la pianta sia stata lungamente coltivata nella zona di origine

Anche quando, negli anni '60, il castagneto da frutto ha perso quasi completamente la sua valenza economica ed è stato oggetto di tagli considerati, oggi, sconsiderati il Marrone è stato spesso risparmiato, tanto da trovarlo ancora, frequentemente, in mezzo ai cedui.

Il numero di Marroni di Loro Ciuffenna esistenti, si aggira sui 15.000 esemplari mentre la coltivazione, anche parziale, dovrebbe riguardare circa 5.000 piante di età media di 120 anni.

Annualmente vengono raccolti ca. 40.000 kg di Marroni di Loro Ciuffenna utilizzati per il consumo fresco, la trasformazione in castagne sciroppate ed in minima parte (soprattutto gli scarti e le piccolissime pezzature) per la produzione di farina e castagne bianche secche.

Il marrone di Loro Ciuffenna è commercializzato in gran parte sul mercato locale e raramente tramite intermediari.

La cultivar in oggetto, non risulta essere diffusa in nessuna altra regione italiana.

Anche il marrone di Loro Ciuffenna, come i più noti marrone di Marradi e Marrone di Caprese Michelangelo, appartiene al gruppo dei Marroni Fiorentini (Marroni del Casentino per taluni altri autori) e di questi possiede le principali caratteristiche.

Le differenze possono essere così riassunte:

albero generalmente più vigoroso;

frutto più piccolo;

maturazione più tardiva;

due soli marroni per riccio, invece di tre;

frutto un po' più dolce;

Il rischio di erosione della specie esiste ed è quanto mai attuale, dovuto sia agli attacchi fungini del mal dell'inchiostro e del cancro corticale soprattutto per i nuovi innesti, che al pericolo di inquinamento da altre cultivar non esistendo nessun vivaio che li riproduce, per cui chi vuol piantare un marrone già innestato deve ricorrere a cultivar provenienti da altre zone.

Il Marrone di Loro Ciuffenna trova l'optimum vegetativo e produttivo, in terreni freschi e profondi, ben drenati che non presentino ristagni di acqua.

Essenza eliofila come tutti i castagni, sopporta male l'ombra di alberi dominanti, risultando in questi casi scarsamente produttivo.

Trova l'areale ottimale nella sottozona media del Castanetum dai 550 agli 800 metri di altitudine.

Alle quote più alte dà fruttificazioni incostanti e di pezzatura minima, mentre dal punto di vista vegetativo, cresce bene anche a quote superiori ai 1000 m. s.l.m.

Se potato regolarmente dà frutti di buona pezzatura.

Il frutto del Marrone di Loro Ciuffenna è utilizzato esclusivamente per il consumo fresco, all'essiccazione vengono inviati solo i frutti di piccolissime dimensioni.

Le cure colturali al castagneto si limitano spesso alla ripulitura del sottobosco ed al taglio dei polloni che crescono alla base degli alberi. La raccolta dei frutti è stata sempre manuale, recentemente sono state introdotte delle macchine raccogliatrici, ma hanno un'operatività limitata dalla morfologia del terreno. I marroni raccolti, vengono conservati per alcuni giorni in cassette areate all'aperto, coperti perché non si bagnino in caso di pioggia. Se la conservazione, prima dell'utilizzazione si protrae oltre i 10 giorni, vengono sottoposti alla pratica della "curatura". Tale pratica consiste nell'immergere le castagne in acqua e lasciarle in bagno per 8-12 giorni, cambiando l'acqua una o due volte. In tal modo i frutti vengono liberati dai microrganismi aerobi responsabili delle formazioni di muffe e marciumi, inoltre sviluppandosi microrganismi anaerobi, in particolare fermenti lattici, subiscono una leggera fermentazione con relativa formazione di acido lattico che ha funzioni di conservante e perdono la facoltà germinativa. Tolti dall'acqua devono essere fatti asciugare in strati sottili, muovendoli almeno 2 volte al giorno.

