

Il Marrone di Chiusa Pesio: dal Cuneese all'altro emisfero

Marrone di Chiusa Pesio: a cultivar from Cuneo to southern hemisphere

Il Comune di Chiusa di Pesio, nel Cuneese, è da secoli legato alla produzione dell'omonimo **Marrone**. Testimonianze scritte si trovano in numerosi documenti storici che ne attestano l'origine risalgono alla fine del XII secolo d.C. Nello statuto comunale di Chiusa Pesio, risalente al 1422, inoltre erano riportate le indicazioni sulle sanzioni da applicare nel caso di raccolta illecita o fraudolenta dei frutti: si trovava il divieto "quos nullus spiolatur vel spiolatrix non vadat ad spiolare in castagnetis", spontanei o coltivati. Stando ai dati riportati dal Comune di Chiusa Pesio, nel 1450 erano ben 22 gli essiccatoi costruiti equivalenti a circa 200 ha di castagneto.

I frutti, che presentano il caratteristico pericarpo marrone con striature scure e in rilievo, sono destinati al consumo fresco e molto apprezzati dall'industria di trasformazione. La pezzatura medio-grande (65-80 frutti/kg), la forma sub-rettangolare talvolta ellissoidale e l'episperma solo moderatamente aderente al seme non settato, rendono questi marroni particolarmente graditi per la produzione di marrons glacés. Per tali preparazioni

sono anche gradite l'aromaticità e l'intensità di sapore dolce che caratterizzano i frutti.

A motivo di tali peculiarità, il Marrone di Chiusa Pesio ha destato l'attenzione di numerosi imprenditori extraeuropei ed attualmente **molti ettari sono investiti con questa cultivar in Cile ed Australia**. Dal punto di vista agronomico l'albero presenta vigoria media, portamento della chioma subsferico ed produttività medio-elevata.

La situazione colturale del Marrone di Chiusa Pesio nell'areale d'origine è però attualmente molto diversa da quella presente oltreoceano: come descritto da una recente indagine del DISAFA e Centro Regionale di Castanicoltura del Piemonte, le decine di migliaia di alberi presenti ad inizio secolo **sono attualmente ridotte a circa 200 piante concentrate in un'area molto più ristretta rispetto al passato** e sempre in prossimità del torrente Pesio. L'età media è molto elevata, spesso secolare, le condizioni morfo-funzionali sono più che altro compromesse ed essendo la gestione agronomica quasi del tutto assente l'eterogenea qualità delle produzioni non garantisce





*The Marrone di Chiusa Pesio is today cultivated in intensive orchards in Chile.
(Photo: Pedro Halçartegaray).*

adeguata remunerazione rispetto alle altre cultivar commercializzate.

Quando supportato da una opportuna gestione agronomica oppure, come in Cile e Australia, da una profonda rivisitazione dei modelli colturali (impianti ad alta densità, impiego di portinnesti clonali o ibridi da seme, irrigazione e gestione colturale), il Marrone di Chiusa Pesio ha dimostrato di poter ritornare ad essere un prodotto di qualità ben remunerato dal mercato.

*Since the 1400s, Chiusa di Pesio (CN, Italy) has been linked to the production of the homonymous **Marrone** as showed by many historical documents.*

Fruits present a brown pericarp with embossed dark streaks and they are used for fresh consumption and processing industry (marrons glacés). Different traits of this cultivar are considered positive for marketing: a medium-large size (65-80 fruits/kg), an ellipsoidal sub-rectangular shape, an easily removable epispem, and a sweet, aromatic and intense taste. Currently this cultivar is cultivated in Chile and Australia imported by European settler in last centuries.

A recent study carried out by University of Torino and Chestnut R&D Center Piemonte reports a plant number reduction (98%); moreover the remaining plants of Marrone



di Chiusa Pesio are all located closed near the Pesio River. The old mother plants show compromised morpho-functional conditions (no agronomic management) and an heterogeneous fruit quality.

*The Marrone di Chiusa Pesio cultivar could increase its product quality **if supported by appropriate agro-techniques and revised cultivation models, as in Chile and Australia** (high density orchards, use of hybrids by clonal rootstocks or seeds, irrigation and crop management).*

Mellano M.G.^{1,2}, Donno D.^{1,2}, Torello Marinoni D.², Tomatis A.², Beccaro G.L.^{1,2}

*¹Chestnut R&D Center Piemonte
²Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali e Alimentari, Università degli Studi di Torino*

