

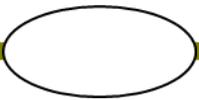


VIII CONVEGNO NAZIONALE DEL CASTAGNO

14, 15 e 16 settembre 2022 - PORTICI - NAPOLI

Dati storici su due varietà di castagno tradizionalmente coltivate sul territorio lucchese e dell'Appennino settentrionale; la “Carpinese” ed il “Marrone” Massimo Giambastiani 1), Stefano Fazzi 2), Michele Armanini 3)

- 1) Istituto per la Documentazione sul Castagno e la Ricerca Forestale, Lucca
- 2) Associazione dei Castanicoltori della Lucchesia
- 3) Istituto per la Documentazione sul Castagno e la Ricerca Forestale, Lucca



IRF Istituto per la documentazione sul castagno e la Ricerca Forestale Lucca



SCOPO

Individuazione dell'area tradizionale di coltivazione della Carpinese e del Marrone delle Colline Lucchesi

MATERIALI E METODI

Ricerche archivistiche e bibliografiche, interviste ad anziani castanicoltori

RISULTATI

La Carpinese nella castanicoltura tradizionale

La Carpinese è una cultivar tipica del versante ligure - tirrenico dell'area nord appenninica, dove la si ritrova tradizionalmente coltivata in alcune zone della provincia di Genova (Valli Sturla, Graveglia e Petronio), in tutto il territorio delle province della Spezia, Massa – Carrara, Lucca e Pistoia ed in varie aree delle province di Prato (Val Bisenzio), Pisa (in particolare Monte Pisano e Val di Cecina), Livorno (Isola d'Elba) Siena (Sovicille) e Grosseto (Colline Metallifere) (Giordani E. et al.; Bartolozzi C. et al. 2009). Sul versante emiliano, nelle province di Reggio (Villa Minozzo) e Bologna (Castiglion de' Pepoli), la sua presenza è sporadica, tanto da far pensare che essa sia stata introdotta in modo non organizzato utilizzando marze provenienti dalla val di Serchio e dalla Montagna Pistoiese (Bagnaresi et al. 1979). Oltre a queste zone risulta coltivata anche in Corsica (Campanese e Carpinaghja), area che per secoli ha intrattenuto strette relazioni con l'Italia continentale ed in particolare con l'area Ligure - Toscana e più in generale con la costa e l'entroterra compreso tra Roma e Chiavari (si veda Décret n° 2010-703 du 25 juin 2010 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Farine de châtaigne corse-Farina castagnina corsa). La Carpinese è stata descritta da vari autori (Breviglieri et al. 1958; Bianchi et al. 2009). In generale tutta l'area in cui la Carpinese è coltivata si caratterizzava storicamente per una castanicoltura indirizzata alla produzione di farina; la Carpinese dunque era una delle varietà che andavano riempire i seccatoi, da dove, è bene ricordarlo, non usciva mai una cultivar in purezza; non si produceva quindi una farina monovarietale, ma generalmente composta da un numero variabile di cultivar, che andava da due o tre a una decina, a seconda delle zone. In generale, dato che la Carpinese ha un notevole contenuto in zuccheri, le farine in cui il peso percentuale di tale cultivar era notevole venivano e vengono repute di alta qualità. Lo studio puntuale della percentuale di Carpinese presente nelle selve tradizionali venne affrontato, solo relativamente alla provincia di Lucca, da Breviglieri (1958) e in anni più recenti ripreso da due degli autori di questo lavoro (Giambastiani et al. 2011). Vi sono dunque in Versilia, Lucchesia e media valle del Serchio vari villaggi in cui la Carpinese è la cultivar più comune ed in qualche caso rappresenta assai più del 50% delle piante innestate (Colognora di Pescaglia, Deccio di Brancoli, ecc.); la stessa situazione, come da noi verificato, la si ritrova anche in alcune zone della Montagna Pistoiese, in particolare a Piteglio, Torri di Popiglio ed in generale in tutto il comune di San Marcello – Piteglio. In genere si ritiene che la Genovese e la Carrarese siano sinonimi di Carpinese (Bagnaresi et al. 1979, Bartolozzi et al. 2009), anche se su questo le opinioni dei pratici non sempre sono concordi. Abbiamo svolto alcune ricerche archivistiche e bibliografiche relative alla Carpinese, la quale risulta citata tra le cultivar castanicole fin dal secolo XVI. Presso l'Archivio di Stato di Lucca infatti è conservato, purtroppo incompleto, un interessante trattato di agricoltura risalente agli anni '80 del cinquecento. Tale trattato, redatto dal patrizio lucchese Giovanni Samminiati, venne studiato già dal botanico Benedetto Puccinelli alla metà del XIX secolo (Sabbatini 1981) ed è una preziosa fonte per la storia dell'agricoltura nella Repubblica di Lucca. Il capitolo XXVIII del Trattato si intitola "Delle Selve di castagni o castagneti" e contiene varie interessanti notizie sulla castanicoltura; tra le altre cose si citano tra le "insetine", le "Rossoline, Pelose" e appunto le "Carpinesi". Allo stato attuale dunque la Carpinese risulta conosciuta nello stato lucchese fin dal XVI secolo. Per precisare meglio l'ambito territoriale precisiamo che lo stato di Lucca comprendeva allora la Lucchesia, parte della Valdinievole, Media Valle del Serchio, parte della Garfagnana, un piccolo tratto della costa Apuana e montagne che si trovano alle sue spalle (Montignoso) e ancora il tratto collinare prossimo alla pianura costiera oggi compresa nei comuni di Camaiore, Viareggio e Massarosa. In tutte queste zone la carpinese risulta tutt'oggi presente. La Cultivar è nuovamente citata da Cosimo Trinci nel XVIII secolo ed in seguito da una lunga serie di autori (Trinci 1759). Allo stato attuale non è dato sapere quale sia l'area d'origine della Carpinese, ma è cosa certa che le province di Lucca, Massa – Carrara, La Spezia e Pistoia appaiono costituire un nucleo di coltivazione caratterizzato da una capillare diffusione della cultivar sul territorio.

Il Marrone in Lucchesia

Fino ad una ventina d'anni fa era convinzione comune che il marrone non fosse storicamente coltivato in provincia di Lucca. Il territorio provinciale aveva una solidissima tradizione nella produzione di farina di castagne, ma non risultava esservi una cultura della valorizzazione e commercializzazione della castagna tresca o della sua trasformazione in prodotti dolciari. Si riteneva dunque che i più vecchi marroni presenti fossero derivanti da innesti effettuati tra la fine del XIX secolo e la prima metà del XX. Percorrendo il territorio delle Colline Lucchesi, una ventina di anni fa, avemmo però la ventura di incontrare alcuni anziani castanicoltori della zona attorno al monte Romagna e al Monte Penna (nelle frazioni del comune di Lucca di Cerasomma, Gattaiola, Santa Maria del Giudice, San Lorenzo a Vaccoli, Vicopelago e Pozzuolo), i quali si dicevano tutti convinti dell'antica presenza dei marroni nella loro zona ed erano in grado di mostrare molte piante, alcune delle quali assai vecchie. Incoraggiati da queste testimonianze iniziammo una serie di studi bibliografici ed interviste sul territorio, che ci hanno condotto a dimostrare la presenza dei marroni nelle Sei Miglia lucchesi almeno a partire dal secolo XVI. L'area delle Sei Miglia, coincidente con la Lucchesia propriamente detta, è un territorio che si estende in ogni direzione per sei miglia (10.629 m) attorno alla città di Lucca; tale territorio comprende la pianura, ma anche colline e montagne fino a quote che superano i 900 m slm (Monte Gromigno m 972, Monte Serra m 917) e quindi molte aree in cui il castagno è certamente coltivato fin dall'alto medio evo se non da prima (Quiros Castillo J. A. 1998). Come possiamo dedurre da uno studio pubblicato da Renzo Sabbatini, a livello documentale, l'attestazione più antica della coltivazione del marrone in Lucchesia risale al XVI secolo (Sabbatini R. 1981). In un inventario dei beni appartenenti al patrizio Paolino Vellutelli, vissuto a Lucca ed Anversa tra il 1532 e il 1573, si fa cenno alle rendite in prodotti agricoli di una sua tenuta posta in Tofori (oggi nel comune di Capannori) e qui può leggersi che nel giardino si raccolgono "due sacca di castagne marroni". Considerando che il sacco è un'unità di misura che corrispondeva a tre staia e che uno staio lucchese era pari a litri 24,4299, si deduce che nel giardino del Vellutelli si raccogliessero i marroni che potevano entrare in un contenitore della capacità di oltre 146 litri (Mazzarosa 1841). Si consideri che dallo stesso podere di Tofori il proprietario traeva la rendita di 45 staia di farina di castagne. Tale rendita non poteva eccedere quanto trattenuto dal contadino; non sappiamo se il salano avesse un contratto a mezzadria o rendesse un canone fisso (come spesso avveniva nello stato di Lucca), ma in ogni caso, nella peggiore delle ipotesi, le selve del Vellutelli a Tofori rendevano almeno 90 staia di farina di castagne, il che vuol dire almeno 250 staia di castagne fresche. Possiamo dire che quella dei marroni era una produzione limitata e destinata esclusivamente al Vellutelli, visto che l'inventario specifica che il giardino dove vegetavano i marroni "era a mano del padrone". In sostanza il documento ci descrive una proprietà agricola indirizzata alla produzione di castagne per farina dove, presso la casa padronale, si sono innestati alcuni marroni per il consumo diretto del proprietario. D'altro canto sulle colline lucchesi le selve di castagni ed il castagno in generale appaiono connessi con le proprietà delle grandi famiglie patrizie, come dimostrato da molti contratti e terrilogi (stime delle proprietà); ad esempio, nel bando d'asta del 1556, con cui Ferrante Gonzaga metteva in vendita la villa già Burlamacchi (oggi conosciuta anche come villa Rossi) di Gattaiola si può leggere "...una possessione o vero chiusa di più sorte terre in sieme comprese cioè terre campie con arborj et viti, vigniate, oivate, selvate et parte boschive....." (Belli Barsali 1980). Si potrebbe dunque ipotizzare che i marroni siano arrivati in Lucchesia per iniziativa dei nobili proprietari che desideravano avere un prodotto di alta qualità per il loro consumo personale, mentre la castanicoltura era in generale indirizzata alla produzione di farina con l'utilizzo massiccio di altre varietà. In ogni caso gli autori locali, già dall'inizio del secolo XIX, citano regolarmente i marroni tra le cultivar presenti in Lucchesia (Mazzarosa 1846, Stringari 1913), mentre non si sono trovati cenni nella trattatistica precedente. Per quanto riguarda le nostre indagini sul territorio, possiamo dire che, allo stato attuale risulta una coltivazione localizzata del marrone, che può essere ritenuta tradizionale, sulle colline a Sud di Lucca e soprattutto a Gattaiola, Pozzuolo e Cerasomma, dove si sono individuate piante di notevoli dimensioni e pratiche, conosciute già all'inizio del XX secolo, tipiche di una castanicoltura legata alla vendita diretta dei marroni freschi; tra di esse citiamo, per Cerasomma, la pratica della bacchiatura, con le castagne che venivano poi lasciate maturare a terra nei ricci.