



*Ministero delle politiche agricole  
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,  
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA  
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ  
AGROALIMENTARE E DELL'IPPICA  
PQAI IV

**DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "MARRONI DEL MONFENERA"**

**I.G.P.**

- Art. 1 -  
DENOMINAZIONE

L'indicazione geografica protetta (IGP) "Marroni del Monfenera" è riservata esclusivamente ai frutti allo stato fresco proveniente dall'ecotipo locale di piante della specie *Castanea sativa* Mill., e che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare.

- Art. 2-  
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

All'atto dell'immissione al consumo i marroni della I.G.P. "Marroni del Monfenera" devono possedere le seguenti caratteristiche:

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| N. di semi                  | Max 1 per frutto   |
| Caratteristiche del seme    | Assenza di frammentazioni o divisioni, superficie esterna dei cotiledoni tendenzialmente liscia o leggermente rugosa. È ammessa la presenza di frutti settati in misura non superiore al 25%.  |
| Caratteristiche della polpa | Colore nocciola molto chiaro tendente al giallo paglierino, uniforme, struttura omogenea e compatta, consistenza pastosa/farinosa, sapore dolce e gradevole.   |
| Episperma                   | Colore nocciola, struttura pellicolare fibrosa e resistente, scarsamente compenetrato nel seme e facilmente asportabile.   |
| Pericarpo                   | Colore marrone brillante, più o meno uniforme, eventualmente con striature più scure che si sviluppano in senso meridiano, struttura coriacea e resistente, che si separa facilmente dall'episperma. Superficie tomentosa con residui stilarì tomentosi (torcia) |
| Cicatrice ilare             | Forma tendenzialmente ovoidale, colore più chiaro del pericarpo con raggi più o meno evidenti che si sviluppano dal centro verso il bordo. Il bordo è netto e non deborda sulle facce laterali.  |

|        |   |
|--------|---|
| Frutto | Forma prevalentemente ovoidale, con apice poco rilevato. Presenta una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa. numero di frutti per kg minore o uguale a 120. |
| Riccio | Contiene al massimo n. 3 frutti   |

Possono ottenere la IGP i frutti appartenenti alla categoria Extra (calibro del frutto superiore a 3 cm, massimo 4% in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti, massimo 3% in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo), alla Categoria I (calibro del frutto compreso tra 2,8 e 3 cm, massimo 6% in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti, massimo 5% in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo) e alla categoria II (calibro compreso tra 2,6 e 2,8 cm massimo del 6% in peso di frutti con endocarpo colpito da insetti, massimo 5% in peso di frutti presentanti rosura del pericarpo).

- Art. 3 -

#### ZONA DI PRODUZIONE

I "Marroni del Monfenera", indicazione geografica protetta (IGP) devono essere coltivati nel territorio dei seguenti comuni della provincia di Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcuoco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

- Art. 4 -

#### PROVA DELL'ORIGINE (tracciabilità)

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali su cui avviene la coltivazione, dei coltivatori, dei produttori, dei condizionatori, nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo dei quantitativi prodotti, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

- Art. 5 -

#### METODO DI OTTENIMENTO

##### ***Densità di impianto***

Il numero delle piante ad ettaro non deve superare le 140 unità nei vecchi impianti ed arrivare ad un massimo di 180 esemplari nei nuovi impianti.

Le concimazioni possono avvenire sia nei vecchi castagneti che nei nuovi impianti, con concimi sia organici sia organo-minerali; in quest'ultimo caso i rapporti N-P-K variano da 2:1:1 ad 1,6:1:1.

Le letamazioni possono essere eseguite da marzo a luglio, con cadenza biennale utilizzando al massimo 400 q.li ad ettaro di letame maturo.

##### ***Propagazione***

La propagazione dei "Marroni del Monfenera" deve avvenire esclusivamente per via agamica, utilizzando la tecnica dell'innesto. Gli innesti sono effettuati sia su portainnesti provenienti da cedui

sia su piante prodotte da seme. Le marze utilizzate per l'innesto vengono prelevate, durante l'esecuzione della potatura, da piante di "Marroni del Monfenera". Vengono raccolti solo i rami di un anno di età, in buono stato sanitario, con gemme senza ferite e senza costolature. Le marze al momento della raccolta devono avere una lunghezza massima pari a 30 cm. Le marze vengono poi raggruppate in fasci, inserite in sacchetti di polietilene e conservate in celle frigorifere a temperature variabili tra i 2 e 4 °C fino al momento dell'innesto. Per gli innesti vengono utilizzate solo le parti centrali delle marze dove è presente la gemma.

### **Gli innesti sul ceduo**

Il ceduo utilizzato per l'innesto deve essere ben conformato, sano, esente da attacchi di cancro, di età non inferiore a due anni e con diametro variabile tra 1 e 3 cm.

I tipi di innesto, che si eseguono su tali diametri, sono lo spacco inglese semplice, il doppio spacco inglese, lo spacco pieno e lo zufolo.

Sono ammessi cedui di età superiore ai 5 anni, e quindi con polloni di diametro compreso tra i 4 e 15 cm. I tipi di innesto che si eseguono su tali diametri sono lo spacco diametrale e l'innesto a corona.

### **Gli innesti su piante provenienti da seme**

Il castagneto da frutto viene realizzato procedendo con la semina delle castagne ed il successivo innesto.

Questa tipologia prevede le seguenti fasi operative. La castagna viene prelevata dal riccio: se all'interno del riccio vi sono tre frutti, la scelta delle castagne per la semina deve escludere quelle al centro del riccio. Le castagne devono essere disposte a strati su letti di torba acida all'interno di cassoni di legno dove avviene la germinazione. I letti di torba vengono nebulizzati con acqua per mantenere un livello di umidità non inferiore al 70% di U.R., al fine di evitare il disseccamento delle castagne. Durante il periodo invernale i cassoni devono essere tenuti in cantine fresche. La primavera successiva, le castagne, dopo l'emissione della radichetta, vengono poste in buche delle dimensioni di cm 40x40x40, e concimate con deposizione sul fondo di letame maturo. Durante il primo anno devono essere effettuate le cure colturali, tra le quali il posizionamento di schelters (reti metalliche) per evitare che le cortecce vengano rosicchiate da caprioli e lepri, l'eliminazione delle erbe che andrebbero a soffocare la giovane pianta, la pacciamatura manuale, con l'accortezza di liberare dalle eventuali erbe infestanti la zona del colletto onde evitare attacchi fungini.

### ***Potatura***

La potatura viene effettuata da novembre a marzo e deve interessare tutta la chioma, andando ad eliminare i rami soprannumerari, seccaginosi, mal conformati, con caratteristiche di dominanza nonché tutte quelle parti che evidenziano attacchi da parte del patogeno fungino agente del cancro corticale (*Cryphonectria parasitica*).

La potatura viene eseguita con la tecnica del tree-climbing, escludendo l'utilizzo di piattaforme, anche in quelle zone dove l'orografia del terreno lo permette, in quanto la chioma deve essere sottoposta ad interventi di taglio anche nelle branche più interne. Gli interventi devono portare a forme di chioma espansa al massimo per permettere l'utilizzo più efficiente di tutto il biospazio epigeo. I tagli devono essere eseguiti in modo da permettere una pronta cicatrizzazione da parte delle zone cambiali. Durante il periodo della potatura si provvede anche a mantenere pulito il castagneto eliminando tutte le piante selvatiche invasive.

### ***Raccolta***

La raccolta avviene manualmente dal 15 Settembre al 15 Novembre, esclusivamente dopo la caduta del prodotto a terra. E' ammesso l'utilizzo di macchine aspiratrici e raccogliatrici.

### ***Cernita, Pulizia e Calibratura***

L'operazione di cernita viene effettuata manualmente. La pulizia e la calibratura vengono effettuate successivamente, utilizzando appositi macchinari.

### ***Curatura***

Il prodotto che non viene immesso sul mercato entro le 48 ore dalla raccolta subisce il trattamento di curatura. Tale operazione consiste nell'immergere i "Marroni del Monfenera" nell'acqua a temperatura ambiente, per un massimo di 9 giorni. Successivamente i "Marroni del Monfenera" vengono tolti dall'acqua e asciugati nell'apposita macchina. Tale fase consente la conservazione del prodotto allo stato fresco per un massimo di 3 mesi. L'operazione di curatura deve essere svolta entro poche ore dalla raccolta per impedire l'insorgere di processi fermentativi, in particolare nelle annate in cui la raccolta avviene in periodi piovosi o in condizioni di temperatura ancora elevate e quindi va svolta all'interno dell'areale di produzione.

Le operazioni di raccolta, cernita, pulizia, calibratura e curatura devono avvenire nella zona geografica delimitata.

- Art. 6 -

## LEGAME CON L'AMBIENTE

I terreni della Pedemontana sono moderatamente profondi ed appartenenti alle tipologie dei Rendzina, dei Rendzina bruni e dei suoli bruni acidi. Il castagno trova il suo habitat principale nei Rendzina bruni e nei suoli bruni acidi. I primi si trovano localizzati negli impluvi e nei depositi colluviali e sono caratterizzati da una profondità utile alle radici variabile dai 40 ai 60 cm e reazione da subacida in superficie a neutra in profondità. I suoli bruni acidi sono invece caratterizzati da una reazione da acida a molto acida e presentano bassa saturazione in basi. In superficie è presente una lettiera formata da foglie e da rametti, in uno stato più o meno evoluto di decomposizione/umificazione. Lungo tutto il profilo del terreno vi è dello scheletro costituito da frammenti calcarei medi e grossolani, inalterati. I terreni del Montello sono derivati dalle rocce conglomeratiche poligenetiche del substrato e caratterizzate da fenomeni di carsismo. Nel complesso il suolo del Montello è costituito da terreno acido, tendenzialmente argilloso, povero in elementi nutritivi e con un elevato tasso di mineralizzazione della sostanza organica. Sotto l'aspetto climatico e meteorologico, il territorio della Pedemontana del Grappa risulta caratterizzato da un clima Subalpino inferiore - Iperumido inferiore. Il Montello rientra nel clima Montano inferiore ed Umido superiore, che risultano essere climi ideali per la diffusione del castagno. Le masse di aria provenienti dalla pianura risalgono lungo i versanti delle Prealpi, caratterizzando il territorio da abbondanti precipitazioni (le medie annuali superano i 1400 mm). L'esposizione a sud dei versanti prealpini limita l'influenza delle gelate primaverili alle quali il castagno è sensibile, inoltre le pendenze elevate favoriscono lo sgrondo delle acque meteoriche limitando il ristagno idrico.

La coltivazione del castagno è sempre stata un'attività di rilevante importanza sotto l'aspetto energetico, alimentare e per la costruzione di manufatti utili all'attività agricola. Si ricorda l'uso del

legno per pali, botti, carbone, canali per i mulini, travature per le case, e per le roste lungo i torrenti per frenare l'impeto delle piene autunnali; l'uso della corteccia e degli amenti nella medicina popolare; l'utilizzo del riccio come combustibile e delle foglie come lettiera per gli animali. Il modo tradizionale per conservare i marroni era la ricciaia: le castagne venivano lasciate dentro ai ricci, questi venivano raggruppati in un ammasso coperto dallo stesso fogliame di castagno per conservarne l'umidità. A più riprese venivano prelevate le castagne fino al periodo natalizio. Il marrone del Monfenera veniva utilizzato come integrazione alimentare e prodotto di scambio per le famiglie residenti nell'area di coltivazione. Dal punto di vista culinario i marroni e le castagne sono utilizzati sotto varie forme: secche, bollite, arroste e come farina; vengono inoltre utilizzate per la preparazione del risotto, di varie minestre, abbinati ai fagioli, oppure per la preparazione di creme dolci, della polenta, e di biscotti. Inoltre i fiori di castagno sono molto appetibili alle api, che producono un miele dal caratteristico sapore e colore ambrato. La coltivazione dei marroni del Monfenera risale al periodo medievale, documentata da un atto del 1351 che ne regolava la raccolta tra i capifamiglia. Gran parte del prodotto veniva trasportato al mercato di Treviso e da questo, lungo il Sile, raggiungeva Venezia. La tutela dei castagneti nell'area dei "Marroni del Monfenera" è confermata nelle fonti notarili dei secoli successivi, che denunciano alle autorità competenti i tagli abusivi dei castagneti o la presenza di animali da pascolo fuori stagione che compromettono la raccolta delle castagne.

Nel corso dei secoli si sono verificati dei periodi di abbandono dei castagneti alternati a delle fasi di assiduo utilizzo del bosco come risorsa per il rifornimento di legna da ardere, per la produzione di frutti per l'alimentazione umana e animale e per ricavare legno per usi industriali. Una maggior attenzione alla castanicoltura si ha nella prima metà dell'800 sotto l'Impero Asburgico, dove vengono messi in evidenza, attraverso gli Atti del catasto, la qualità e la classe delle castagne, a seconda dell'ubicazione dei castagneti. Anche con il Regno d'Italia continua la cura e l'attenzione alla castanicoltura. Nel 1884 risultavano nei distretti di Asolo e Montebelluna (la zona interessata ai "Marroni del Monfenera") coltivati a castagno 1668 ettari di bosco con 9.977 quintali di prodotto. Da un'indagine svolta all'inizio degli anni 80, risulta che nel comune di Pederobba erano presenti 45 produttori di marroni e castagne che praticavano la coltivazione con un impegno di un certo numero di giornate all'anno, continuo, e con tecniche innovative ed appropriate soprattutto nella cura delle malattie e nella potatura finalizzata al recupero degli esemplari malati. Dalla metà degli anni 80, la coltura del castagno risulta in ripresa su tutto il territorio della Pedemontana del Grappa e del Montello, grazie soprattutto al sorgere di numerose manifestazioni, tra le quali la mostra mercato dei Marroni del Monfenera inaugurata nel 1970, finalizzate alla promozione del castagno come pianta capace di migliorare l'ambiente ed i boschi, ma soprattutto per valorizzarne i frutti ed i numerosi derivati.

- Art. 7 -  
CONTROLLI

La verifica del rispetto del disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del Reg. (UE) n. 1151/2012. L'organismo di controllo preposto alla verifica del disciplinare di produzione è CSQA, Via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI), Tel. +39 0445 313011, Fax +39 0445-313070, e-mail [csqa@csqa.it](mailto:csqa@csqa.it).

- Art. 8 -

## ETICHETTATURA

### **Condizionamento**

Il prodotto deve essere condizionato in appositi sacchetti di rete per alimenti o in contenitori idonei per alimenti di dimensioni e materiali diversi. Tutte le tipologie di confezioni vanno sigillate in modo da impedire l'estrazione dei frutti senza la rottura del sigillo.

Ogni confezione deve contenere prodotto omogeneo per categoria. Le confezioni possono essere da 0.5, 1, 2, 3, 5 e 10 e 25 Kg.

La commercializzazione non può avvenire antecedentemente al 15 Settembre di ogni anno.

### **Etichettatura**

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- "Marroni del Monfenera" seguita dall'acronimo IGP (Indicazione Geografica Protetta), di dimensioni superiori rispetto a tutte le altre indicazioni che compongono l'etichetta;
- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda confezionatrice;
- La categoria commerciale di appartenenza Extra, I, II;
- Peso lordo all'origine;
- Logo.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E' tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui appezzamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare. La designazione "Marroni del Monfenera" deve figurare in lingua italiana.

### **Logo**

Nel logo sono rappresentati due ovali scostati uno dall'altro in maniera concentrica. Ambedue sono di colore marrone scuro (pantone 412PC e C66 M85 Y97 K73). All'interno di essi sono rappresentate le colline della Pedemontana del Grappa formate da quattro strati di tonalità di verde differente: la prima più piccola si intravede prima della separazione netta tra le due sponde, e prende il colore verde acceso (pantone 584PC e C12 MO Y79 K6), le altre partendo dall'alto verso il basso prendono delle gradazioni sfumate. La più grande collina (ovvero la numero uno a partire dall'alto verso il basso) inizia con un verde chiaro (pantone 7488PC e C43 MO Y60 KO), fino ad arrivare ad un verde più scuro (pantone 7490PC e C45 MO Y80 K35). La seconda collina (ovvero quella di mezzo) inizia con la stessa tipologia dell'altra solo che al contrario partendo cioè da un colore più scuro (pantone 350PC e C82 M51 Y99 K8) verso un verde più chiaro (pantone 7490PC e C45 MO Y80 K35). La terza e ultima collina (quella che tocca la pianura) varia la sua gradazione da un verde scuro (pantone 574PC e C82 M43 Y91 K7) a uno leggermente più chiaro (pantone 7490PC e C79 M31 Y90 K2). La pianura che si estende è divisa dal fiume Piave che scende al centro e taglia il logo in due parti asimmetriche. Anch'essa ha una sfumatura di colore che parte dal verde più acido (pantone 388PC e C14 MO Y79 KO) fino ad arrivare ad un verde meno vivace (pantone 7495PC e C25 MO Y80 K30). Il fiume Piave sgorga dall'unione delle due colline e risulta

avere a monte il colore bianco per prendere poi, tramite sfumatura, un azzurro molto chiaro (pantone 522PC e CI5 MO YO K9). Due castagni, posti uno alla destra e uno alla sinistra del letto del fiume, risultano essere colmi di castagne. Il loro tronco è marrone chiaro (pantone 504PC e C65 M100 Y100 K35), le foglie sono omogeneizzate da un verde brillante (pantone 574PC e C34 MO Y81 K71), e le castagne invece sono giallognole (pantone 389PC e CI7 M2 Y87 KO) e verdi (pantone 375PC e C41MO Y78 KO). In primo piano troviamo dei marroni che escono dai ricci, che sono adagiati su due foglie di castagno. I ricci sono due e di color marrone chiaro (pantone 181PC e CO M74 Y100 K47), le castagne sono dieci in tutto e risultano marrone medio scuro (pantone 504PC e C65 M100 Y100 K35), il cuore delle castagne è color giallo oca (pantone 1215PC e CO M9 Y45 KO), mentre l'interno concavo del riccio è giallo (pantone 728PC e CO M21 Y48 K10). Le foglie che avvolgono il quadro autunnale sono verde scuro (pantone 350PC e C79 MO Y100 K75). Il tutto fuoriesce leggermente dal contorno ovale con direzione verso sinistra. La scritta "Marroni del Monfenera" I.G.P. su fondo bianco sovrasta il logo e ne ripercorre la forma geometrica, è scritta col font TIMES Grassetto colore nero.

