

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA "CASTAGNA DI VALLERANO".

ART. 1

Denominazione

La denominazione d'origine protetta "Castagna di Vallerano" è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti di qualità stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

ART. 2

Caratteristiche del prodotto

La denominazione d'origine protetta "Castagna di Vallerano" è riservata ai frutti provenienti dall'ecotipo locale di "Castanea Sativa Miller", normalmente conosciuto con toponimi locali, coltivati nell'area di cui all'art. 3 e deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Ecotipo locale – Castanea Sativa Miller:

- pezzatura grossa (50 – 70 acheni / kg di prodotto fresco);
- pezzatura media (71 – 95 acheni / kg di prodotto fresco);
- pezzatura piccola (96 -120 acheni / kg di prodotto fresco);
- forma prevalentemente ellissoidale a volte globosa, con apice appuntito terminante con residui stilari (torcia); cicatrice ilare di forma quadrangolare, generalmente piatta, di ampiezza tale da non interessare le facce laterali del frutto;
- pericarpo sottile, facilmente distaccabile, di colore bruno-rossiccio, con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30;
- episperma color camoscio generalmente non inserito nei solchi principali del seme;
- bassa percentuale di settato;
- seme quasi privo di solcature in superficie, con polpa bianca, croccante, gradevole sapore dolce e resistente alla cottura.

ANALISI

Parte edibile 84 – 88%

Bucce 12 – 16%

Composizione per 100 g di parte edibile

acqua 51 – 60%

proteine 2.5 – 3.2%

lipidi 1.40 – 1.60%

Carboidrati totali 38.0 – 44.0%

ART. 3

Zona di produzione

La zona di produzione della “Castagna di Vallerano” è rappresentata esclusivamente dal territorio del comune di Valleranno in provincia di Viterbo.

ART. 4

Elementi che comprovano l'origine

Le attività prevalenti della popolazione di Vallerano sono: il commercio al minuto e l'agricoltura (soprattutto la coricoltura e la castanicoltura da frutto).

Se ne deduce che una delle risorse principali del Paese è dovuta alle castagne.

Detti castagneti sono condotti in economia diretta dai proprietari; solo poche aziende più grandi si avvalgono di mano d'opera avventizia.

Sin dall'inizio del secolo scorso a Vallerano operavano delle ditte commerciali che esportavano le castagne.

A Vallerano per la presenza di un ambiente idoneo all'ottenimento di un prodotto di qualità, si è concentrato uno dei principali poli di produzione e commercializzazione italiana.

I castagneti, ubicati in terreni di origine vulcanica (Monti Cimini), prevalentemente vicino al centro abitato e quindi ad una quota di 400 – 500 m. s.l.m., producono castagne di ottima qualità sia per la notevole pezzatura, che per l'elevato peso specifico del frutto di norma superiore di circa il 10 % rispetto a castagne di altra provenienza. Queste caratteristiche permettono alla castagna di Valleranno di spuntare prezzi di mercato più alti e di godere di una grande notorietà.

I principali fattori che hanno concorso a questo risultato sono stati l'insieme di condizioni pedoclimatiche, sociali e strutturali, che definiscono la vocazionalità per la coltura; la selezione nel tempo di ecotipi adattati alle condizioni locali; l'applicazione di tecniche colturali in larga parte adeguate alle esigenze della specie.

Il primo censimento al quale si può fare riferimento è quello effettuato nello Stato Ecclesiastico nel 1656 . Nel volume “ Vallerano e le confraternite “ scritto da Mons. Manfredo MANFREDI e pubblicato nel 1996 è indicato che il maggiore sostentamento delle locali confraternite era rappresentato dalla vendita delle castagne. Nella rivista Geografica Italiana 87 (1980) è indicato che la coltura del castagno esisteva già nell'anno 1500. Nel 1584 il Principe Farnese autorizzò l'esportazione delle castagne ai paesi vicini solo verso quelli che potevano fornire in contro partita cereali.

Negli atti del Convegno Internazionale tenuto a Spoleto nel 1993 viene indicata la piazza di Vallerano quale centro più importante del Viterbese sia per la produzione che per la commercializzazione di questo prodotto .

Il legame tra Vallerano e la castagna è altresì riscontrabile dalle grotte tufacee con vasche per la cura a freddo delle castagne ai fini conservativi del prodotto.

La tracciabilità del prodotto è garantita mediante iscrizione delle fustaie di castagno da frutto in apposito elenco tenuto ed aggiornato dall' organismo di controllo di cui al successivo articolo 7, in modo da creare un sistema efficace di tracciabilità del processo produttivo.

Entro il 30 di aprile di ogni anno devono essere presentate le domande intese ad apportare eventuali modifiche all'iscrizione stessa. L'organismo di controllo terrà anche l'elenco dei confezionatori.

ART. 5

Descrizione del metodo di ottenimento

Le condizioni ambientali delle fustaie di castagno destinate alla produzione della “Castagna di Vallerano” devono essere quelle tradizionali della zona.

Sono pertanto da considerarsi idonee le fustaie di castagno da frutto siti nella zona fitoclimatica alle falde dei Monti Cimini in terreni in lieve pendio ed a una quota tra i 400 ed i 750 metri s.l.m..

I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, seguiranno le pratiche tradizionali della zona pur dovendo garantire una densità di piante ad ha compresa tra un minimo di 50 ad un massimo di 100.

E' ammessa l'irrigazione.

La raccolta sarà effettuata a mano o con macchine raccogliatrici aspiratrici trainate e raccattatrici semoventi idonee a salvaguardare l'integrità del prodotto.

La resa oscilla tra un minimo di 2 t/ha ad un massimo di 6 t/ha.

Le operazioni di produzione, cernita, calibratura, trattamento, conservazione dei frutti debbono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione, per quanto riguarda le operazioni di confezionamento, esse potranno essere effettuate anche al di fuori della zona indicata all'articolo 3.

La conservazione del prodotto dovrà essere effettuata mediante cure in acqua fredda (“cura a freddo”) senza aggiunta di alcun additivo, o mediante sterilizzazione con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda (“cura a caldo”), sempre senza aggiunta di nessun additivo.

La “cura a freddo”, consiste nell'immersione in grotte tufacee secolari (cantine) o in appositi contenitori situati in idonei ambienti per alcuni giorni (non più di sette) in acqua a temperatura ambiente.

Le castagne curate, ancora umide, vengono ammucciate e dopo un breve periodo vengono distese al suolo e selezionate per eliminare i frutti ammuffiti. Quindi vengono stese per l'asciugatura in strati

non superiore a 20 cm di spessore. Nei primi giorni si operano frequenti palleggiamenti (trapalature) manualmente o con pale di legno per una rapida asciugatura o, in alternativa, sempre ai fini di una rapida asciugatura, le castagne possono essere poste in appositi contenitori che consentano un travaso giornaliero.

Questa tecnica permette, in condizioni idonee una buona conservazione sanitaria dei frutti per almeno tre-quattro mesi.

La “cura a caldo” ha lo scopo di prevenire la nascita di insetti distruggendone le uova, nonché di uccidere tutti i parassiti presenti nei frutti allo stato larvale (balanino e carpocapsa).

Il prodotto viene scaricato in una tramoggia e caricato, attraverso un nastro elevatore, in una vasca. All'interno della vasca i frutti, in continuo movimento, vengono a contatto con acqua calda (temperatura controllata 47° - 55°C) per un tempo di 35-40 minuti; dopo il lavaggio le castagne cadono in una vasca di raffreddamento in cui stazionano per circa 15-30 minuti, subendo contemporaneamente un'azione di schiumatura automatica per eliminare i frutti difettosi che vengono a galla e sono separati da un'apposita attrezzatura.

Un nastro trasportatore raccoglie le castagne rimaste e le convoglia immediatamente alla fase di sgocciolatura ed asciugatura per ventilazione forzata.

Seguono poi la fase di spazzolatura, cernita, calibratura e confezionamento.

La raccolta dei frutti deve avvenire tra il 20 settembre e il 10 novembre di ogni anno.

ART. 6

Legame con l'ambiente geografico

La zona di produzione rappresentata dall'intero Comune di Vallerano, corrisponde ad un'area particolarmente vocata per le caratteristiche dei terreni, che denotano la presenza, anche di strati tufacei di origine vulcanica ricchi di sostanza organica, profondi, ben drenati, freschi, dotati di buona fertilità, che favoriscono l'apporto di potassio al frutto, oltre che di lipidi e carboidrati; quest'area si contraddistingue anche per i caratteri del clima particolarmente favorevole alla produzione.

In tale area il clima è particolarmente omogeneo, di tipo continentale con estati calde ed inverni rigidi ed umidi. L'escursione termica annua è abbastanza elevata, mentre la piovosità risulta contenuta anche se ben distribuita durante l'anno.

Questi elementi peculiari ambientali e climatici, unitamente alla secolare e tradizionale opera dell'uomo che vi abita, grazie alle sue capacità colturali, alla continua ricerca ed alla messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche, con particolare riguardo ad una costante opera di miglioramento, hanno contribuito a creare una vera cultura della castagna con tutti gli annessi risvolti in termini economici, agronomici e gastronomici, evidenziati dalla letteratura agricola e scientifica.

ART. 7

Riferimenti relativi alle strutture di controllo

Il controllo per l'applicazione del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo conforme a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CE 2081/92.

ART. 8

Modalità di confezionamento ed etichettatura

L'immissione al consumo della "Castagna di Vallerano" avverrà in idonei sacchi in confezioni da Kg 1; 3; 5; 10; 20; 30.

I sacchi dovranno essere sigillati in modo tale da impedire l'estrazione del contenuto senza la rottura del sigillo.

Il sigillo è costituito da una etichetta inamovibile che deve riportare le seguenti indicazioni.

- a) "Castagna di Vallerano" con sopra l'acronimo D.O.P., conformemente al logo di cui al successivo art. 9;
- b) caratteri relativi alle altre notizie in etichetta, ridotti del 50 % rispetto alla scritta "Castagna di Vallerano";
- c) nome o ragione sociale del produttore;
- d) quantità di prodotto contenuta all'origine nei contenitori, espressa in conformità delle norme merceologiche vigenti.

Alla denominazione d'origine protetta, "Castagna di Vallerano" è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione o qualificazione aggiuntiva, ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "selezionata", "superiore" e "similari". È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali o marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente.

ART. 9

Logo

Il logo della denominazione, avente forma ovale, è rappresentato dal profilo di Vallerano in colori marrone scuro, bianco e blu, inserito in un contorno di castagna con sovrastante profilo dei Monti Cimini di colore castano medio.

Tipo e dimensione dei caratteri:

D.O.P. BAUER BODONI BOLD (14).

“Castagna di Vallerano”: AMAZE BOLD (27)

Indici colorimetrici:

MARRONE

profilo di Vallerano: C0 M56 Y60 K47.

MARRONE

profilo Monti Cimini: C0 M28 Y30 K23,5

BLU : C100 M60 Y0 K20



Dimensione max
cm 9,5 x 12



Dimensione ridotta a 1/2



Dimensione ridotta a 1/3



Dimensione ridotta a 1/4