

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELL'INDICAZIONE DI ORIGINE PROTETTA "MARRONE DI CASTEL DEL RIO"

Art. 1. Denominazione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Marrone di Castel del Rio» è riservata ai frutti che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2. Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Marrone di Castel del Rio» è ottenuta da castagneti costituiti dalla specie «castanea sativa Mill.», rappresentata da tre biotipi, la cui denominazione ufficiale, ai fini della identificazione varietale è la seguente: «Marrone domestico», «Marrone nostrano», «Marrone di S. Michele».

I castagneti di nuovo impianto dovranno essere costituiti esclusivamente dal biotipo «Marrone domestico».

Il «Marrone di Castel del Rio» deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

a) frutto destinato al consumo tal quale:

- numero di frutti per riccio (o cardo) in nessun caso superiore a tre;
- pezzatura medio-grossa (non più di 110 frutti/kg);
- forma prevalentemente ellissoidale, apice poco pronunciato
- con presenza di tomento, terminante con residui stilari (torcia) di tomentosità tipica della specie, una faccia laterale tendenzialmente piatta,
- l'altra marcatamente convessa; cicatrice ilare (o occhio) di forma sensibilmente quadrangolare di dimensioni tali da non debordare sulle facce
- laterali, generalmente piatta;
- pericarpo sottile di colore bruno rossiccio con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30. Esso è facilmente staccabile dall'episperma il quale si presenta di colore «camoscio» ed è raramente rientrante nelle solcature principali del seme;
- il seme, di norma uno per frutto, si presenta di polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature;

b) frutto destinato ad essere utilizzato come ingrediente in prodotti composti, elaborati o trasformati: possiede le medesime caratteristiche merceologiche del frutto destinato al consumo tal quale, fatta eccezione per i seguenti aspetti:

- il numero di frutti/kg può essere superiore a 110;
- il pericarpo può presentarsi non integro.

Art. 3. Zona geografica

La zona di produzione del «Marrone di Castel del Rio» comprende in tutto o in parte il territorio dei seguenti comuni in Provincia di Bologna: Castel del Rio, Fontanelice, Casalfiumanese e Borgo Tossignano.

Tale zona è così definita:

- Comune di Castel del Rio per tutto il territorio posto in destra idraulica del torrente Sillaro;
- Comune di Fontanelice per l'intera circoscrizione comunale;
- Comune di Casalfiumanese per la parte del territorio comunale incuneata tra i Comuni di Fontanelice e Castel del Rio e così delimitata ad ovest: torrente Sillaro dall'uscita dal comune di Castel del Rio fino alla confluenza con il rio Firola, indi seguendo tale rio fino alla strada provinciale n. 22 «Sillaro» e per essa fino al bivio con la strada provinciale n. 24 «Mediana Montana», che segue fino al confine con il comune di Fontanelice;
- Comune di Borgo Tossignano per la parte del territorio comunale così delimitato: da confine con la Provincia di Ravenna ed il Comune di Fontanelice segue quest'ultimo fino al rio Sgarba, indi per esso fino alla gola del «Tramusasso» e seguire la mulattiera che passando per le Banzole giunge fino al confine con la Provincia di Ravenna.

Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento dei frutti con la «cura» in acqua fredda e/o calda, a seconda delle tecniche già acquisite dalla tradizione locale, debbono essere effettuate nell'ambito dei Comuni di Castel del Rio, Fontanelice, Casalfiumanese e Borgo Tossignano. Tuttavia, tenuto conto delle situazioni tradizionali locali, è consentito che tali operazioni siano effettuate anche nell'ambito dell'intero territorio del Comune di Imola.

Art. 4. Metodo di produzione

Le condizioni ambientali di coltura dei castagneti destinati alla produzione del «Marrone di Castel del Rio» devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque atte a conferire al prodotto che ne deriva le specifiche caratteristiche.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli in uso generalizzato, con una densità per ettaro compresa tra un minimo di 75 ad un massimo di 125 piante.

Sono da considerarsi idonei solo i castagneti di giacitura ed orientamento adatti e situati ad una altitudine compresa tra 200 e 800 metri s.l.m.

Sono vietati ogni somministrazione di fertilizzanti di sintesi ed il ricorso a fitofarmaci nella fase produttiva.

La produzione unitaria massima consentita di «Marrone di Castel del Rio» è fissata in q.li 25 di frutti per ettaro. Anche in annate eccezionalmente favorevoli la produzione per ettaro di frutti, da utilizzare con indicazione geografica protetta, dovrà essere riportata ai suddetti limiti di produttività attraverso accurata cernita.

L'eventuale conservazione del «Marrone di Castel del Rio» al fine di dilazionarne la commercializzazione deve essere effettuata secondo i metodi tradizionali ed è vietato l'uso di prodotti chimici.

Art. 5. Prova dell'origine del prodotto

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 e confezionatori, 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, saranno assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dalla normativa vigente nonché dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 6. Legame con l'ambiente

La coltivazione di castagne e marroni nella zona di Castel del Rio e nei comuni limitrofi ha svolto nel corso dei secoli un ruolo decisivo per quanto concerne la definizione degli elementi essenziali che caratterizzano non solo il paesaggio ma anche l'economia e i rapporti sociali.

Nel Medioevo la Massa, l'attuale paese di Castel del Rio, si trasformò in un centro commerciale, mutando il proprio nome in Marcatale (così infatti l'abitato viene citato in alcuni documenti imolesi del Quattrocento, ma il toponimo risale certamente al secolo precedente) e consolidando nel periodo successivo la propria fama di vivace luogo di scambio. Già agli inizi del Seicento Rodrigo Alidosi (1589-1623), signore di Castel del Rio, affermava infatti che nel paese si teneva «ogni settimana il più bel mercato di Romagna».

A dimostrazione dell'antica e radicata vocazione del territorio per la produzione e il commercio dei marroni si può in particolare citare una relazione del 1618 rinvenuta presso l'Archivio di Stato di Firenze la quale, fra tante ed interessanti notizie, così recita: «et vi si fa ogni mercoledì un mercato, al quale concorrono assai persone di luoghi convicini» (...) «et ancora de marroni de quali ne mandano fuori assai et la maggior parte usano seccargli, et mondarli, et li vendono con molta reputazione, sempre qualche cosa più che non si vende il grano».

L'importanza che da secoli la coltura del marrone riveste per le popolazioni locali è dimostrata da numerosi altri documenti, tra cui l'Editto sopra l'incisione dei castagni, conservato negli archivi comunali di Castel del Rio, redatto nel 1694 e sottoscritto dal Governatore Antonio Maria Manzoni. Si tratta di un provvedimento che, annullando e sostituendo uno precedente datato 1584, intende regolare i tagli nei castagneti e dal cui incipit («Essendo che gran parte della rendita che ricavasi dal territorio di Castel del Rio consiste nel frutto delli castagni») si comprende quanto l'attività in questione anche allora fosse fondamentale in quei luoghi.

In seguito si avvertì l'esigenza di istituire nel periodo autunnale proprio a Castel del Rio, unico fra tutti i paesi della vallata a monte di Imola, un mercato trisettimanale, la cui esistenza è documentata fin dai primi decenni dell'Ottocento.

La costruzione della Strada Montanara lungo la vallata tra il 1829 e il 1882 e l'avvento della ferrovia favorirono una più ampia diffusione del prodotto in Italia ed all'estero e ne consolidarono l'importanza per il territorio, che si convertì sempre più a tale coltura. A questo proposito, la prima quantificazione della superficie destinata a castagneto risale al 1885 quando il sindaco di Castel del Rio, sollecitato da una richiesta del prefetto di Ravenna, inviò una relazione sulla produzione agricola locale dalla quale si desume che su 3.900 Ha di terreno coltivato il 40%, vale a dire 1.450 Ha, era appunto occupato da castagneto a frutto.

Negli anni successivi marroni e castagne continuarono a rivestire una notevole rilevanza per l'economia dell'area, come ebbe modo di rilevare lo storico locale Giuseppe Fortunato Cortini il quale a tal proposito nel 1932 in un suo scritto osservò che «la specialità di Castel del Rio sono i marroni, molto quotati anche sulle piazze estere».

Da ultimo, merita di essere ricordata la rinomata sagra del marrone che si tiene a Castel del Rio dal 1946 ogni mese di ottobre, articolata in numerosi appuntamenti tra cui il tradizionale mercato dei marroni, mostre di prodotti, convegni tecnici e conferenze.

Il progressivo consolidarsi della reputazione del "Marrone di Castel del Rio" nel corso degli ultimi decenni del '900 e degli anni Duemila è desumibile dalla sua frequente citazione in pubblicazioni di vario genere dedicate ad itinerari enogastronomici che si sviluppano nelle zone di produzione. Si legge, infatti, che "Castel del Rio è rinomata per l'omonimo marrone, la cui sagra si tiene a ottobre" (schede informative edite dall'Associazione "Strada dei Vini e dei Sapori – Colli d'Imola"), periodo durante il quale il prodotto per il paese rappresenta un "prezioso tesoro" (Sapori e valori – Emilia Romagna, a cura del Servizio Valorizzazione delle Produzioni – Assessorato Agricoltura Regione Emilia-Romagna, 2008). Si sottolinea inoltre come il marrone costituisca una "prelibatezza gastronomica" che "prospera nel territorio privilegiato di Castel del Rio" (opuscolo "I sapori dell'Emilia Romagna si esaltano in autunno") e si legge che "la fine della raccolta del Marrone di Castel del Rio viene festeggiata ogni anno con il tradizionale mercato dei marroni, mostre, convegni tecnici, conferenze ed escursioni al sentiero didattico del castagno e ai castagneti" e "negli stand gastronomici, nei ristoranti e nelle trattorie tipiche è possibile degustare specialità locali a base di Marrone di Castel del Rio" (Qualiguia – Itinerario ristoranti DOP, 2011). Viene prospettato anche un "percorso assai gustoso attraverso i numerosi prodotti tipici (...) fra cui il Marrone di Castel del Rio" (Agriturismo e dintorni 2014-2015, Agenzia Territoriale per la Sostenibilità Alimentare, Agro-Ambientale e Energetica, 2014) e si delinea il significativo binomio "Castel del Rio e il marrone" spiegando che "il prodotto locale per eccellenza è il Marrone di Castel del Rio. Si distingue notevolmente dalle più comuni castagne per grandezza e per il suo gusto più dolce e profumato (...) nelle sale di Palazzo Alidosi c'è anche un museo da visitare (Museo del castagno). A ottobre si tiene la Sagra del Marrone" (Viaggi golosi in Emilia Romagna – Guida ai tesori enogastronomici (APT Emilia Romagna, 2010). Sempre a proposito del museo, si informa che "nelle sale di Palazzo Alidosi, a Castel del Rio, città del castagno, ha sede il museo dedicato al prezioso frutto" nel quale trova spazio il "prelibato Marrone di Castel Del Rio" (Musei del Gusto dell'Emilia-Romagna – Un viaggio tra storia, testimonianze e curiosità, Regione Emilia Romagna – Assessorato Agricoltura), in considerazione del fatto che "la storia di Castel del Rio si intreccia con quella dei marroni" (Agricoltura, Supplemento giugno 2017 - Assessorato Agricoltura Caccia Pesca

Regione Emilia-Romagna, 2017). A conferma di ciò, un'interessante ricerca afferma che "in Italia prosperano, o sopravvivono, centinaia e centinaia di varietà di castagne; un gruppo particolare di cultivar è costituito dai marroni, che rappresentano sicuramente il meglio della produzione nazionale ed europea; basta ricordare (...) il Marrone di Castel del Rio in Emilia-Romagna" (Il castagneto, risorsa paesaggistica ed economica delle aree rurali, GAL Antola & Penna Leader s.r.l., 2001). Il prodotto, infine, risulta citato nei più autorevoli dizionari enogastronomici laddove infatti alla voce "marrone" si legge che "sono famosi i Marroni di Castel del Rio" (Le Garzantine – Cucina Garzanti, 2010) ed è talvolta presente la voce "Marrone di Castel del Rio", a proposito della quale si trovano descrizioni del frutto (Dizionario delle cucine regionali italiane, Slow Food, 2008) corredate dalla precisazione che esso è "conosciuto sin dall'antichità" (La Cucina Italiana – Grande Dizionario Enciclopedico, Corriere della Sera, 2008).

Art. 7. Controlli

La verifica del rispetto del presente disciplinare è svolta conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012.

L'organismo di controllo a ciò preposto è Checkfruit S.r.l., con sede in via dei Mille n. 24 - 40121 Bologna, telefono +39 051 6494836, info@checkfruit.it - ceckfruit-do@pec.it

Art. 8. Confezionamento ed etichettatura

All'indicazione geografica protetta «Marrone di Castel del Rio» è vietata l'aggiunta di qualsiasi menzione o qualificazione aggiuntiva ivi compresi gli aggettivi «extra» «fine», «selezionato», «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.

L'immissione al consumo del «Marrone di Castel del Rio» destinato al consumo tal quale deve avvenire in contenitori di materiale idoneo al contatto con alimenti nelle confezioni del peso massimo di kg 10 che dovranno recare il logo della denominazione di seguito descritto.

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

La commercializzazione del «Marrone di Castel del Rio» destinato ad essere utilizzato quale ingrediente in prodotti composti, elaborati o trasformati deve avvenire in contenitori senza limiti di peso, di materiale idoneo al contatto con alimenti che dovranno recare il logo della denominazione di seguito descritto.

Per il prodotto destinato a mercati ove è in uso il sistema imperiale, può essere utilizzato il riferimento, per il confezionamento, a quel sistema di misura.

Sui contenitori stessi dovranno essere indicati, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture: «Marrone di Castel del Rio» e «Indicazione geografica protetta» o l'acronimo «IGP» oltre agli estremi atti ad individuare nome, ragione sociale ed indirizzo del confezionatore.

I contenitori dovranno inoltre riportare il simbolo grafico europeo dell'IGP.

Il logo del «Marrone di Castel Del Rio I.G.P.», come da riproduzione sotto riportata, ha una normazione costruttiva rettangolare (orizzontale) che sta nel rapporto di 1:2 (lato corto su lato lungo) e si presenta bordato da una cornice con angoli arrotondati di colore verde (C 100% - M 0% - Y 70% - K 0%), su fondo bianco. All'interno di questo perimetro compare la sagoma stilizzata del caratteristico «Ponte Alidosi» di colore verde (C 100% - M 0% - Y 70% - K 0%) e dentro tale sagoma è visibile la scritta «Marrone di Castel del Rio» (editata con il font Agenda bold, maiuscolo, spaziatura tra i caratteri +10, scala orizzontale 98%, spessore contorno 0,25 pt) , di colore verde (C 100% - M 0% - Y 70% - K 0%), disposta immediatamente al di sotto del profilo superiore del ponte, del quale segue il caratteristico profilo «a schiena d'asino». Sotto del profilo dell'arco tracciato dalla sagoma del ponte, in posizione centrale, è visibile il disegno stilizzato del marrone di colore «marrone» (C 1% - M 69% - Y 100% - K 43%), sotto il quale si trova una linea leggermente ricurva ai vertici di colore verde (C 100% - M 0% - Y 70% - K 0%), che rappresenta lo scorrere dell'acqua. Al di sotto della suddetta linea, in posizione centrale e parallela alla base del rettangolo, vi è infine la dicitura «Indicazione geografica protetta» (editata con il font Leelawadee Regular, con le iniziali «I» - «G» - «P» maiuscole, spaziatura tra i caratteri +20, spessore contorno 0.25 pt) di colore marrone (C 1% - M 69% - Y 100% - K 43%). Il logo può essere adattato proporzionalmente alle varie esigenze d'utilizzo.

