

(all. 1 - art. 1)
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
«CASTAGNA REATINA»
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Art. 1.

Denominazione del prodotto

La indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Castagna Reatina» e' riservata alle castagne ottenute da fustaie di castagno da frutto (Castanea Sativa Mill.) delle variet  descritte al successivo art.

2, le cui caratteristiche sono da attribuirsi esclusivamente a fattori naturali e all'opera dell'uomo, conformemente agli elementi e ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta «Castagna Reatina» designa le castagne prodotte nella zona delimitata al successivo art. 3 e riferibili alle variet  correntemente conosciute come Rossa del Cicolano e Marrone di Antrodoco.

Rossa di Cicolano ha le seguenti caratteristiche:

numero di frutti per riccio: non piu' di tre;

pezzatura: numero di frutti per kg < 60; o pari a 80;

forma: rotondeggiante, con apice con presenza di tomento,

con

torcia anch'essa tomentosa, cicatrice ilare di forma rettangolare,

generalmente convessa e di colore piu' chiaro del pericarpo;

pericarpo di colore: marrone rossiccio, che si scurisce dopo la

curatura;

ilo: rettangolare color nocciola, piu' estesa rispetto al Marrone

di Antrodoco;

episperma: con introflessioni piu' o meno estese all'interno

della polpa;

seme: colore bianco, croccante;

sapore: delicato e dolce.

Marrone di Antrodoco ha le seguenti caratteristiche:

numero di frutti per riccio: non piu' di tre;

pezzatura: numero di frutti per kg < 60; o pari a 80;

forma: rotondeggiante, con apice poco pronunciato con presenza

di

tomento, con torcia anch'essa tomentosa, cicatrice ilare poco estesa,
generalmente piatta e di colore piu' chiaro del pericarpo;
pericarpo di colore: marrone chiaro, con striature evidenti
in
numero variabile, facilmente distaccabile dall'episperma;
episperma: facilmente asportabile di colore fulvo chiaro,
con
basso numero di solchi interni all'endosperma;
seme: colore bianco, croccante;
sapore: delicato e dolce.

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di produzione della «Castagna Reatina», di cui al presente disciplinare, comprende l'intera circoscrizione comunale dei comuni di: Accumuli, Amatrice, Antrodoto, Ascrea, Borbona, Borgorose, Borgovelino, Cantalice, Castel Sant'Angelo, Cittaducale, Cittareale, Collato Sabino, Collegiove, Concerviano, Fiamignano, Longone, Marcetelli, Micigliano, Nespolo, Orvinio, Paganico, Pescorocchiano, Petrella Salto, Posta, Pozzaglia, Roccasinibalda, Turania, Varco Sabino.

Art. 4.

Origine del prodotto

La coltura del castagno da frutto ha da sempre caratterizzato il paesaggio della Provincia di Rieti e precisamente delle tre valli del Velino, Salto e del Turano grazie alle condizioni pedoclimatiche favorevoli. Le prime tracce di resti carbonizzati di castagne furono ritrovati in un sito in grotta in localita' Val di Varri (Comune di Pescorocchiano) dell'eta' del bronzo. Fin dall'VIII secolo la castagna divenne una componente principale se non l'unica fonte di cibo della dieta alimentare delle popolazioni montane della provincia integrando o sostituendo i cereali invernali e primaverili caratterizzati da basse rese. Nella meta' del secolo XII,

all'indomani della conquista normanna, si assiste all'impianto di nuovi castagneti da frutto, ridisegnando quasi completamente il paesaggio delle tre vallate. In parallelo un importante incremento ebbe anche il castagno da legno utilizzato come elemento fondamentale delle strutture degli edifici.

Dal Cicolano in particolare, erano importati pali di castagno, legnami lavorati a mano o meno, vasi vinari, ma anche dai Monti Sabini e dalla Valle del Velino. Lo studio di Domenico Monterumici del 1876 sul circondario di Cittaducale informa che tra le produzioni agricole della zona quella della castagna era considerata la più importante e di gran pregio, tanto che è rimasto il detto secondo il quale «Allu Burghittu (Comune di Borgovelino) se non fosse pe' li frutti (castagne) se sarianu morti tutti» che tradotto significa «nel Comune di Borgovelino se non fosse per le castagne sarebbero morti tutti». Oggi la castanicoltura da frutto rappresenta ancora, per gli abitanti delle zone montane una fonte di reddito oltre al ruolo importante di salvaguardia ambientale ed ecologica.

Per questo l'uso del prodotto è fortemente radicato nella cultura locale avendo acquisito spazi nella cucina tradizionale della zona. Pertanto dovrà essere assicurato il mantenimento degli elementi tradizionali sia nella tecnica colturale che nei processi di conservazione e di trasformazione, in modo che contribuiscano a perpetuare le caratteristiche di pregio del prodotto e a mantenere inalterato l'ambiente nel quale si opera. La consapevolezza che la tutela della indicazione geografica presuppone la certezza dell'origine del prodotto, impone particolari procedure per

assicurare una tracciabilità delle varie fasi di produzione.

Pertanto

i produttori della «Castagna Reatina» e le particelle catastali su

cui si coltiva, verranno iscritti in appositi elenchi gestiti

dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7. Lo stesso

organismo, accreditato presso il Ministero delle politiche agricole e

forestali, gestirà i controlli finalizzati ad accertare che il

prodotto tutelato dalla I.G.P. sia rispondente alle prescrizioni del

disciplinare e terrà l'elenco dei confezionatori.

Art. 5.

Metodo di ottenimento del prodotto

Per la produzione della «Castagna Reatina» I.G.P. sono idonee le

fustaie di castagno da frutto site nella zona fitoclimatica del

Castanetum, di cui all'art. 3 del presente disciplinare, ubicate ad

un'altitudine compresa tra i 400 e i 1200 metri s.l.m. e coltivate in

terreni tipici acidi, molto sciolti, profondi, leggeri e freschi,

dell'unità fitoclimatica 2 rispettivamente «termotipo montano

inferiore» e 3 «termotipo collinare superiore». La densità di piante

per ettaro sarà compresa tra un minimo di 30 ad un massimo di 140.

È vietata ogni somministrazione di fertilizzanti di sintesi ed il

ricorso a fitofarmaci. La pezzatura minima ammessa per ognuna delle

due varietà descritte è pari ad ottantotto acheni per chilogrammo

netto allo stato fresco. Le operazioni di cernita, di calibratura, di

trattamento dei frutti, cura in acqua e sterilizzazione, nonché

il confezionamento devono essere effettuate, all'interno del

territorio della provincia di Rieti. La conservazione del prodotto

dovrà essere fatta mediante cura in acqua fredda per non più di

sette giorni senza aggiunta di alcun prodotto chimico, o mediante

sterilizzazione con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda senza aggiunta di nessun additivo. E' ammessa la conservazione tramite surgelazione secondo le modalita' previste per i prodotti surgelati. La raccolta dei frutti deve avvenire tra il 15 settembre ed il 30 novembre di ogni anno.

Art. 6.

Legame con l'ambiente

In tutta la provincia, ogni anno, nel mese di ottobre vengono svolte sagre, giornate dedicate alla castagna; da Antrodoco; Borgovelino, Micigliano Castel S. Angelo viene privilegiato il Marrone di Antrodoco, nei comuni di Pescorocchiano e Marcetelli, viene privilegiata la Castagna Rossa del Cicolano, con l'allestimento di stand di vendita e con la cottura e distribuzione di caldarroste e del tipico gelato ai marroni di Antrodoco.

Il comune di Marcetelli mantiene invariata nei secoli la tradizione artigiana della produzione dei tini, tinozze, botti in legno di castagno, infatti ogni giorno viene organizzata una festa in onore della castagna rossa ed una mostra sull'artigianato locale. Il comune di Borgovelino ha ricostruito le fasi di produzione e lavorazione del Marrone di Antrodoco, secondo i criteri e le tecniche del passato, promuovendo una mostra permanente all'interno della sezione etnografica e naturalistica del museo civico.

La Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura di Rieti e' alla seconda edizione di un ricettario «In tavola con il Marrone di Antrodoco e la Rossa del Cicolano» il quale vuole diffondere tra gli operatori, gli utilizzatori ed i consumatori tutte una serie di ipotesi di utilizzo della castagna dai primi piatti al dolce, per suggellare la tipicita' delle zone di produzione.

Tra alcuni dei piatti tipici possiamo annoverare: tortelli di castagne, castagnaccio, galletto ripieno alle castagne, marmellate di castagna, marroni canditi e i marron glaces al brandy.

La ricerca di una dimensione di vita qualitativamente migliore per tutti i consumatori continuerà a passare attraverso questi prodotti dei quali all'uomo è chiesta la conservazione e la cura secondo le tradizioni ereditate.

Nell'ambito delle attività di formazione la Camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura organizza corsi per potatori ed addetti alle macchine per la raccolta e trasformazione delle castagne.

Nella rivista Abruzzo e Sabina di ieri e di oggi «Rivista di cultura e turismo del centro-sud (nel n. 162 del 6 dicembre 1998)

viene riservato uno spazio speciale alla castanicoltura reatina.

Lo scrittore Plinio Dominici, in uno dei suoi libri «Marcetelli Terra dei Marsi nell'Alta Sabina» mette in evidenza la tradizione artigiana degli abitanti di Marcetelli nella produzione con legno di castagno, di tini, tinozze, barili e botti. Tra le tradizioni, usi e costumi dedica un capitolo alla raccolta delle castagne dove recita «alla raccolta delle castagne la popolazione partecipa numerosa, ed ogni famiglia utilizza i più giovani. Una volta nel castagneto i ragazzi si divertivano un mondo perché con le castagne giocavano a "gnoccu" e a "castellittu"».

Nel primo gioco le castagne si mettevano allineate, e colui che tirando con la castagna più grossa (u gnoccu), da una distanza di circa 7/8 metri, riusciva a cogliere quelle così predisposte, prendeva la parte della fila dalla castagna colpita in avanti.

Nel secondo gioco le castagne venivano sistemate a forma di

castelletto, e il tiratore prendeva tutte quelle che col colpo cadevano. Un'altra attrattiva era la «Cottara» e le castagne lessate «allu bandonittu». Per fare la cottara si puliva un piccolo spazio di terra pianeggiante, nel quale si collocavano le castagne una vicino all'altra, sopra si disponeva uno strato di felce secca che veniva rinforzata a mano a mano che bruciava. Quando le castagne erano bene abbrustolite, si lasciavano per un certo tempo sotto la cenere calda.

Art. 7.

Organismo di controllo

Le verifiche di rispondenza del prodotto alle disposizioni del presente disciplinare, verranno svolte da una struttura conforme alle disposizioni dell'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.

Art. 8.

Etichettatura

Per l'immissione al consumo gli acheni devono appartenere esclusivamente ad una sola varietà tra quelle indicate all'art. 2, con divieto assoluto di mescolare tra loro partite di varietà diverse. Le castagne devono essere commercializzate in contenitori per alimenti a retina, con maglie non superiori a quattro millimetri di lato, o in sacchi di juta. Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito della provincia di Rieti. Le confezioni saranno nei pesi definiti e con quantità nominali conformi al bollo di garanzia da: 500, 1.000, 2.000, 5.000, 10.000, 20.000, 25.000, 30.000, 50.000 grammi. Detti contenitori devono essere chiusi e sigillati in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo. Il sigillo è costituito da una etichetta inamovibile che deve riportare le seguenti indicazioni:
«Castagna Reatina», seguita immediatamente al di sotto, dalla

dicitura «indicazione geografica protetta» conformemente al logo di cui al successivo art. 9; con caratteri ridotti del 50% rispetto alla scritta «Castagna Reatina I.G.P.» deve essere riportato:

- a) in alto al logo la dizione prodotto I.G.P.;
- b) il nome della varietà delle castagne contenute nella confezione (Marrone di Antrodoco, Rossa di Cicolano);
- c) nome, cognome, o ragione sociale del produttore, nonché la ditta e la sede di chi ha effettuato il condizionamento del prodotto (sia esso il produttore o terzi);
- d) quantità di prodotto contenuta all'origine nei contenitori espressa in conformità delle norme metrologiche vigenti.

L'etichetta deve altresì contenere il logo europeo della I.G.P. così come definito dal Reg. C.E. n. 1726/98. È fatto divieto assoluto di usare qualsiasi altra denominazione o aggettivazione aggiuntiva. Sono consentite eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e che non traggono in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Art. 9.

Commercializzazione dei prodotti trasformati

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la I.G.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta indicazione geografica senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

- il prodotto a indicazione geografica protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;
- gli utilizzatori del prodotto a indicazione geografica protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà

intellettuale conferito dalla registrazione dell'I.G.P. riuniti in consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle politiche agricole. Lo stesso consorzio incaricato provvedera' anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della indicazione geografica protetta. In assenza di un consorzio di tutela incaricato le predette funzioni saranno svolte dal MIPAF in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) n. 2081/92.

l'utilizzazione non esclusiva dell'indicazione geografica protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui e' trasformato o elaborato.

Art. 10.

Logo

Il logo viene realizzato con colori in quadricromia (ciano-magenta-giallo-nero) dove sono evidenziati i pantaloni principali; complessivamente ha una forma circolare strutturata come segue: una corona circolare (con bordo di colore nero) nella quale sono presenti le scritte (dimensione 7 mm) di colore giallo (P. yellow C) «Prodotto I.G.P.», nella parte superiore su sfondo magenta (P. 689 C) e nella parte inferiore su sfondo celeste (P.299 C) e sempre in giallo su due righe «CASTAGNA REATINA» (dimensione 7 mm), «Indicazione Geografica Protetta» (dimensioni 3,5 mm). Le due parti scritte sono separate da una banda diametralmente leggermente inclinata rispetto «all'orizzonte» partente da sinistra e terminante in alto a destra, recante i colori della bandiera italiana: dall'alto (vicino al magenta) rosso (P. warm red C), bianco (fondo), verde (P.354 C).

L'area centrale del logo si sviluppa da sinistra verso destra e dall'alto verso il basso come segue: la porzione del continente europeo riguardante la nazione italiana con, nella zona svizzero-austriaca, l'immagine di due ricci di castagne semiaperti (che interrompono la circonferenza interna della corona circolare) in miscela di colori quadrimetrici: dal centro geografico d'Italia parte un raggio bianco (in linea con la fascia bianca dei colori della porzione destra della bandiera nella corona circolare) che espone la provincia reatina (in prospettiva, sulla zona slava della cartina di sfondo, ma in secondo piano rispetto ai due ricci semi aperti), della quale e' indicato il capoluogo Rieti (scritto in nero e in maiuscolo sottolineato) con un punto rosso (P. warm red C) e rappresenta in due tonalita' di marrone: P.174 C per le zone del prodotto, e P.716 C per le restanti; la circonferenza interna della corona circolare nella porzione destra e' interrotta tra la zona rossa e quella bianca in corrispondenza della zona dell'alta Valle del Velino. In basso (in prospettiva, sull'Italia meridionale e la Grecia) sono rappresentate, stilizzate, due castagne animate di colore marrone (P.498 C e P.174 C) con sfumature varie.

----> [Vedere Logo a pag. 20 della G.U.](#) <----