

## **DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO”**

### ART. 1

#### Denominazione

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) “Marrone di Caprese Michelangelo” è riservata esclusivamente ai frutti allo stato fresco e secco della specie *Castanea sativa* Mill. che corrispondono alle condizioni ed ai requisiti descritti nel presente disciplinare di produzione.

### ART. 2

#### Descrizione del prodotto

Per la produzione del “Marrone di Caprese Michelangelo” DOP vengono utilizzati i frutti dell’ecotipo locale “Marrone di Caprese Michelangelo” riconducibile alla varietà “Marrone”, da utilizzarsi per il consumo fresco e secco.

Le caratteristiche carpologiche al consumo della castagna fresca sono le seguenti:

Frutti: buccia di colore avana con striature marroni, più o meno intense;

Forma: tendenzialmente ellittico-arrotondata o, nel frutto centrale, tendenzialmente quadrangolare;

Polpa: di colore bianco avorio poco incisa dall’episperma (pellicina sottile che la riveste), caratterizzata da lievi note profumate di mandorla e vaniglia.

Le caratteristiche al consumo della castagna secca devono essere le seguenti:

Aspetto dei frutti: sano, integro, con non oltre il 5 % di frutti deformati o con tracce di bacatura o di muffa;

Colore: avorio o paglierino chiaro.

La denominazione di origine protetta “Marrone di Caprese Michelangelo” ha inoltre le seguenti caratteristiche: il frutto crudo presenta una polpa croccante, zuccherina, con un lieve profumo di mandorla e vaniglia. La cottura come caldarrosta, intensifica le caratteristiche di profumo, amalgamandole con quelle dell’arrostitimento di parti della buccia e del primo strato del seme, e rende la polpa gradevolmente friabile e pastosa. I frutti bolliti hanno un sapore più delicato delle ‘caldarroste’, più zuccherino per parziale depolimerizzazione dell’amido. I frutti sbucciati, bolliti in acqua leggermente salata con aggiunta di alcuni rametti di finocchio selvatico, sono pastosi e presentano sapori e profumi complessi e particolarmente gradevoli.

### ART. 3

#### Zona di Produzione

L’area geografica di produzione, di essiccazione e condizionamento del “Marrone di Caprese Michelangelo” è rappresentata dal territorio montano dei seguenti comuni in provincia di Arezzo:

Comune di Caprese Michelangelo, intero territorio amministrativo;

Comune di Anghiari, la parte di territorio nord a partire dall'incrocio del confine amministrativo del comune di Caprese Michelangelo delimitato dalla strada provinciale n. 57 Catenaia, fino all'inizio del confine del comune di Subbiano.

#### Art. 4 Origine del prodotto

Tutte le fasi del processo produttivo debbono essere monitorate documentando per ognuna i prodotti in entrata e i prodotti in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori, delle particelle catastali sulle quali avviene la coltivazione, degli essiccatori e dei confezionatori, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità dell'intera filiera di produzione del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo. Qualora l'organismo di controllo verifichi delle non conformità rispetto a quanto stabilito dal disciplinare di produzione, il prodotto non potrà essere commercializzato con la denominazione di origine protetta "Marrone di Caprese Michelangelo".

#### ART. 5 Metodo di ottenimento

##### 5.1 Tecnica colturale

Per la tecnica colturale non sono previste particolari condizioni, se non la preparazione del terreno prima della raccolta che deve essere effettuata esclusivamente con mezzi meccanici.

Possono essere consentiti trattamenti fitoiatrici nei confronti della Cidia e del Balanino esclusivamente mediante prodotti ammessi per la castanicoltura biologica.

Possono essere consentiti interventi di fertilizzazione del suolo mediante prodotti ammessi per la castanicoltura biologica.

La densità degli impianti in produzione non deve superare le 120 piante ad ettaro. Al fine di garantire una efficace impollinazione negli impianti possono essere presenti fino ad un massimo del 10% altre varietà.

##### 5.2 tempi e modalità di raccolta

La raccolta è consentita dal 20 settembre, escludendo l'impiego della bacchiatura o di altri mezzi meccanici e/o chimici che anticipano o accelerano il distacco dall'albero.

E' consentito l'uso della raccattatura meccanica, dell'andanatura dei ricci con apposite macchine, della battitura meccanica dei pegliai (ovvero piccole ricciaie), della spazzatura delle foglie con ventilatori meccanici, purché tali interventi non danneggino le caratteristiche del prodotto.

## 5.3 ottenimento dei frutti destinati al consumo fresco

### 5.3.1 cernita e calibratura

La cernita viene effettuata per eliminare i frutti lesionati da patogeni o da altri fattori. La cernita viene svolta manualmente. La percentuale massima di frutti non rispondenti alle caratteristiche suddette non deve superare il 5% del peso.

La calibratura viene effettuata esclusivamente sulla varietà "Marrone". La stessa può essere eseguita anche prima della cernita e della eventuale cura. Può essere effettuata anche con apposite macchine calibratrici.

Il numero dei frutti non deve superare 90 unità per Kg.

Il prodotto che non presenta le caratteristiche stabilite dal presente disciplinare per essere destinato al consumo fresco, può essere utilizzato per la produzione in castagna secca.

### 5.3.2 cura

La cura dei frutti serve al mantenimento della serbevolezza del prodotto e non è obbligatoria. Qualora la stessa venga effettuata, deve essere eseguita esclusivamente mediante acqua, sia a freddo con immersione in acqua a temperatura ambiente per un periodo dai 5 ai 9 giorni; sia a caldo, consistente nell'immersione dei frutti in acqua calda a 48 °C per 50' e successivamente tenuti in acqua fredda per altri 50'. Tale processo non danneggia le caratteristiche tipiche del prodotto.

Non è consentito in alcun caso l'uso di additivi chimici.

### 5.3.3 caratteristiche dei frutti per il consumo fresco

Per il consumo allo stato fresco del "Marrone di Caprese Michelangelo" sono ammessi soltanto i frutti della varietà "Marrone". I frutti devono presentare le caratteristiche descritte all'articolo 2.

## 5.4 ottenimento della castagna secca

Per la produzione di castagne secche "Marrone di Caprese Michelangelo" è ammessa l'utilizzazione dei frutti della varietà "Marrone".

Tale prodotto viene ottenuto tramite essiccazione e successiva sbucciatura dei frutti.

L'essiccazione viene effettuata con la tradizionale tecnica del seccatoio a legna, oppure mediante utilizzo di essiccatoi ad aria calda.

Gli essiccatoi tradizionali sono delle costruzioni, monocamera, localizzate sia nei castagneti che nei pressi delle abitazioni, in cui internamente è predisposto, un graticcio orizzontale costruito con paletti di castagno, sul quale viene disteso uno strato minimo di 30 cm di castagne.

Sul pavimento dell'essiccatoio viene tenuto acceso un fuoco "morto" ovvero senza fiamma. L'essiccazione si completa entro 40 giorni, a partire dal momento in cui

si immettono le castagne sui graticci, in funzione del raggiungimento delle caratteristiche tipiche della castagna secca "Marrone di Caprese Michelangelo". L'essiccazione può essere attuata anche mediante essiccatoi ad aria calda, operanti con temperature opportunamente variate durante l'essiccazione e comprese tra i 25 e i 45 °C. Il giusto grado di essiccazione si ottiene entro un massimo di 15 giorni a partire dall'immissione delle castagne nell'essiccatoio. La sbucciatura viene effettuata mediante l'utilizzo di macchine sbucciatrici. E' uso consolidato da tempi antichissimi confezionare insieme il prodotto essiccato delle due varietà.

Le caratteristiche al consumo della castagna secca devono essere quelle indicate all'art. 2.

Il condizionamento dei frutti pelati utilizzati per il consumo allo stato essiccato è uguale a quello per i frutti non pelati destinati al consumo fresco.

Il "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP deve essere condizionato nella zona individuata all'articolo 3 del presente disciplinare di produzione per evitare che i lunghi tempi che intercorrono tra la raccolta ed il confezionamento, il trasporto e le eccessive manipolazioni possano danneggiare il prodotto.

Il prodotto viene raccolto fresco e ancora con presenza di ricci, l'elevata umidità nei frutti ammassati potrebbe generare fenomeni di riscaldamento con insorgenza di muffe, marcescenza o odori sgradevoli con forti compromissioni delle qualità del prodotto che pertanto deve essere condizionato in tempi brevi.

#### Art. 6

#### Legame con l'ambiente

La caratteristica peculiare del Marrone di Caprese Michelangelo è la presenza nello stesso di una quantità elevata di amido, dovuta alle consistenti riserve idriche di cui sono dotati i terreni sui quali sono presenti i castagneti da frutto. Altri elementi che determinano l'accumulo di amido sono l'esposizione particolare dei castagneti, che permette di fruire dell'energia solare fin dalle prime ore del mattino con il beneficio di una più rapida eliminazione delle eventuali rugiade estive, la geomorfologia e l'altitudine che favoriscono inoltre frequenti moderate ventilazioni. L'ottimizzazione dell'illuminazione della chioma è ottenuta grazie alla bassa densità di piantagione e allo sfoltimento attuato con la potatura. Tutti questi fattori uniti insieme conferiscono al prodotto tipiche caratteristiche morfologiche ed organolettiche che lo rendono estremamente apprezzato e facilmente riconoscibile.

Il "Marrone di Caprese Michelangelo" rappresenta la denominazione storica che si identifica con una coltura tipica del territorio documentata, fra l'altro, da fonti storiche risalenti al XII secolo, quali: rogiti notarili relativi a compra-vendita e trasmissioni ereditarie di castagneti, specifiche norme contenute negli "Statuti di Caprese del 1386", dall'esistenza di monumentali esemplari di castagno innestato con età stimabile oltre i 500-600 anni.

I castagneti "capresani" coprono tutto il versante dell'Alpe di Catenaia in modo uniforme. La comunità locale è stata di generazione in generazione continuatrice di un fenomeno di "popolamento forestale" iniziato nei secoli IX e X, durante il dominio degli Arimanni, ai quali erano state assegnate in godimento terre di

interesse strategico. Da allora inizia il lungo processo di trasformazione che ha modificato il castagneto selvatico in castagneto domestico con l'introduzione dell'innesto. Da quel tempo la cura del castagno ha rappresentato l'impegno primario di ogni famiglia, condizione propria dell'84% della popolazione di Caprese già nei primi decenni del '400. Successivamente la coltivazione del castagneto istituì forme rigorose di tutela del castagno. A nessuno era consentito il taglio e l'asportazione di legname se non previa autorizzazione di tutti i consiglieri ed anche la raccolta era regolata da norme locali: la rubrica VIII del castagno cita "... in settembre convochi il Podestà i Consiglieri per stabilire il modo ed il tempo del raccorre le castagne e i Consiglieri facciano campari e custodi che le badino, e denunzino chiunque o personalmente o con bestie danneggino i castagneti, e parimente chi facesse la raccolta prima del tempo o diversa da quello ordinato."

Le varietà, che oggi troviamo nei castagneti dell'areale, sono ecotipi evoluti nel tempo attraverso una secolare accurata selezione (definibile "massale") di materiale di propagazione prelevato dagli esemplari più rappresentativi e migliori sotto il profilo agronomico e pomologico, più adatti alle caratteristiche ambientali. La castagna è da secoli inserita profondamente nella cultura locale, sia per la preparazione di numerosi piatti tipici della cucina capresana (oltre 20 sono i piatti e i dolci a base di castagne), sia per l'esistenza di filastrocche e cantilene popolari inerenti alle castagne, sia per i numerosi vocaboli e locuzioni specifici del vernacolo locale ( quale ad esempio "gonghio" = achenio vuoto di seme; "grifato" = achenio con seme incompletamente sviluppato; "cuccola" o "cruccola" = castagna caduta separata dal riccio; "balocca" = castagna lessa; "brucia" = caldarrosta; ecc.).

La omogeneità, la tipicità e la peculiarità del prodotto sono, inoltre, determinate da fattori pedoclimatici particolari. Il territorio è costituito da suoli bruni, bruno-acidi e bruno-lisciviati, di solito con carbonati assenti o molto scarsi, e quindi acidi o sub acidi. Il clima è quello tipico sub-continentale, con inverni mediamente rigidi ed estati miti con precipitazioni oscillanti intorno a 800 mm. l'anno.

#### Art. 7 Controlli

Il controllo per l'applicazione delle disposizioni del presente disciplinare di produzione è svolto da una struttura di controllo, conformemente a quanto stabilito dall'art. 10 del Reg. CEE 2081/92.

#### Art. 8 Confezionamento ed etichettatura

Le indicazioni relative alla designazione e presentazione del prodotto sono le seguenti:

##### **8.1. consumo fresco.**

8.1.1. confezionamento del prodotto allo stato fresco:

Il confezionamento deve avvenire entro l'areale delimitato per la D.O.P.

Per il confezionamento il prodotto prevede l'impiego di contenitori, opportunamente sigillati, da Kg 1, 2, 3, 5, 10, 25.

E' consentita la vendita al dettaglio di frutti sfusi prelevati da contenitori sigillati esposti al pubblico.

8.1.2. indicazioni in etichetta:

- “Marrone di Caprese Michelangelo” e “Denominazione di Origine Protetta” in caratteri superiori a tutte le altre iscrizioni.
- “Prodotto della Montagna”.
- Logo della D.O.P. obbligatorio.
- Ragione sociale di chi ha effettuato il confezionamento
- Eventuali informazioni per il consumatore

## **8.2 castagna secca.**

8.2.1 confezionamento della castagna secca:

- Il confezionamento della castagna secca avviene in contenitori, opportunamente sigillati, da Kg. 0,5, 1, 2, 3, 5, 10, 25.

Il confezionamento deve avvenire entro l'areale delimitato per la D.O.P.

8.2.2. indicazioni in etichetta:

castagne secche

- “Marrone di Caprese Michelangelo” e “Denominazione di Origine Protetta” in caratteri superiori a tutte le altre iscrizioni.
- “Prodotto della Montagna”
- Logo della D.O.P.
- Ragione sociale di chi ha effettuato il confezionamento
- Eventuali informazioni a garanzia del consumatore

ART. 9  
Logo



DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA

PRODOTTO DELLA MONTAGNA

Il logo di identificazione è rappresentato da una castagna stilizzata costituita da un corpo centrale di colore blu (C 100%,M 96%,Y 12%,K 7%) che racchiude l'effigie di Michelangelo Buonarroti rappresentato con una tonalità sfumata di grigio. La castagna inoltre presenta uno spessore colorato in ARGENTO e in cima sono riportate 2 foglie di castagno in colore ORO; sempre in ORO è raffigurata al centro del logo una "M" (carattere VIVALDID, dimensione 200) che indica contestualmente la dicitura "Marrone e Michelangelo".

Il nome del prodotto "MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO" è posto in alto e rappresentato con carattere AMAZE, dimensione 18 e colore NERO. Infine in basso sono collocate le diciture "DENOMINAZIONE D'ORIGINE PROTETTA" rappresentata con carattere CALLIGRAPH421BT, dimensione 18 colore NERO e "PRODOTTO DELLA MONTAGNA" rappresentata con carattere CALLIGRAPH421BT, dimensione 16 colore NERO.