

# CONSORZIO PRODUTTORI MARRONI ALTA VALLE DEL SENIO



*“L’albero del pane”: i secolari castagneti da frutto del  
Mugello*

## CONSORZIO PRODUTTORI MARRONI ALTA VALLE SENIO



L'area di riferimento dei produttori del consorzio è quella della Alta Valle del Senio, nel Mugello, comune di Palazzuolo Sul Senio in provincia di Firenze. Palazzuolo sul Senio, in passato Palazzuolo di Romagna; è un comune della provincia di Firenze, amministrativamente in Toscana, ma posto nel versante romagnolo dell'Appennino (Romagna toscana).

Il Fiume Senio nasce nei pressi del passo della Sambuca e sbocca nel fiume Reno dopo un percorso di 92 Km, tra Madonna del Bosco e Sant'Alberto (provincia di Ravenna).

Anticamente il suo corso terminava nella laguna di Ravenna, nel VI secolo sfociava direttamente in mare, nel 1537 fu convogliato nell'alveo del Po di Primaro, oggi canale di bonifica in destra Reno.

Il suo corso a sud della Via Emilia è accompagnato dalla strada di fondovalle SS 306 Casolana-Riolese.

I principali centri che si incontrano scendendo la vallata sono Palazzuolo sul Senio, Casola Valsenio e Riolo Terme.

*Palazzuolo sul Senio* (18 Km da Casola), antico mercatale Fiorentino che conserva ancora la struttura medioevale ed un interessante e ben conservato centro storico

La storia di Palazzuolo inizia passeggiando per sentieri e vecchie mulattiere in una natura prepotente dove affiorano primitive vestigia di accampamenti stagionali e di bivacchi di caccia del paleolitico, tracce cospicue di insediamenti dell'Età del Rame e del Bronzo, resti di stanziamenti d'epoca preromana e della colonizzazione romana (in località Le Ari, Ghizzana e Quadalto).

Il Medioevo lo si ritrova custodito gelosamente nella "cripta" sotto a Pieve di San Giovanni Decollato di Misileo, nel borgo antico e tra le gesta di due poderose famiglie, i Pagani e gli Ubaldini. I primi dettero alla storia quel Maghinardo, ricordato da Dante nella "Divina Commedia" (Inf. XXVII, 50-51 e Purg. XIV, 118 19), che morì nel 1362 lasciando alla famiglia Ubaldini la maggior parte dei suoi beni; nel 1362, Gioacchino Ubaldini lasciò, a sua volta, tutti i suoi possedimenti alla Repubblica Fiorentina.

Il Rinascimento lo si riconosce nelle belle pietre che caratterizzano le abitazioni un tempo nobiliari: il Palazzo dei Capitani dove Giulio II e Niccolò Machiavelli dormirono nel 1506 per poi lasciare il letto a Vicari, Capitani e Podestà sino al 1837, anni in cui il Granduca Leopoldo II unificò la giurisdizione sotto il Vicario di Marradi. Ma la storia di Palazzuolo, che racconta quella d'Italia, ci rivela ancora un Garibaldi sconfitto, in fuga dopo il 1848, che passò una notte insonne in questo borgo, accompagnato dal Canonico Verità e dal Colonnello Leggiere. Nella Grande Guerra e nella Seconda Guerra Mondiale, quando l'intera Valle del Senio era compresa nella "Linea Gotica", si verificarono episodi di rappresaglia e di deportazione. Nel dopoguerra un'economia essenzialmente agricola indusse la popolazione rurale a cercare migliori condizioni di vita e così assistiamo ad un esodo massiccio verso le campagne della Romagna e i centri industriali toscani o emiliano-romagnoli. Ad oggi è il turismo che, valorizzando la storia, le attrattive naturalistiche ed una celebra tradizione gastronomica, svolge un ruolo sempre più importante

nell'economia di questo piccolo borgo dell'Appennino. Il territorio del comune di Palazzuolo sul Senio si riversa sullo spartiacque emiliano-romagnolo e si estende su di una superficie di circa 11.000 ettari, collocati fra un'altitudine di 303 mslm della località Misileo posta a nord-est dell'abitato di Palazzuolo, ai 1187 mslm del monte Carzolano posto a sud. La pieve di Misileo, situata al confine tra le diocesi di Firenze ed Imola, a nord di Palazzuolo, rappresenta il più importante insediamento umano in epoca antica. Lo spopolamento delle aree rurali negli anni del dopoguerra e del boom economico, ha fatto sì che la natura a passi lenti si impossessasse del territorio abbandonato dall'uomo, offrendoci oggi un grande patrimonio naturalistico pressoché intatto. Il paesaggio rigoglioso di vegetazione che si alterna a rive di roccia marnosa – arenaria, riposa lo sguardo di chi lo osserva infondendo serenità e benessere. I boschi sono composti prevalentemente da piante a foglia caduca come faggi, querce e il celebre castagno da cui nasce uno dei frutti più pregiati del nostro territorio il MARRONE. Tra le attività economiche rilevanti per il territorio: il legname e l'estrazione della pietra serena.

Nell'economia locale della montagna la castanicoltura da frutto ha avuto un ruolo fondamentale fino a pochi decenni fa, tanto che il castagno era chiamato "albero del pane" e la castagna "pane dei poveri". Il marrone fiorentino che si raccoglie nei nostri castagneti gode del riconoscimento "IGP Mugello" per la sua qualità organolettica, per la sua dolcezza e per la coltivazione artigianale senza l'ausilio di fitofarmaci e concimi chimici.

Ogni anno, nel mese di ottobre, nella frazione di Misileo, proprio sul confine con la Romagna, per tre volte alla settimana, si svolge uno dei più caratteristici e importanti mercati all'ingrosso del marrone, un vero e proprio esempio di filiera corta.

## **PRESENTAZIONE DELL'AZIENDA**

Conduzione aziendale: Consorzio

Occupazione: quattro soci e manodopera stagionale fino ad un massimo di sette dipendenti

Raccolta castagne

Estensione: ha 5 in affitto più appezzamenti dei conferitori esterni

Stoccaggio e confezionamento

Attività di vendita

## **DESCRIZIONE DELL'AZIENDA E DELL'ATTIVITA'**

Nel centro del Comune di Palazzuolo sul Senio, nell'estremità del territorio del Mugello al confine con la Romagna, in provincia di Firenze, si trova la sede del Consorzio produttori marroni della Alta valle del Senio.

Il consorzio , nasce nel 2006 ad opera di tre aziende produttrici di marroni, di Casola Valsenio e Palazzuolo sul Senio, due piccoli centri montani, nel cuore dell'Appennino tosco-romagnolo, affacciati sul fiume Senio da cui prendono il nome. In questa zona il marrone ha da sempre rappresentato, nella cultura dei nostri avi, un alimento indispensabile per la sopravvivenza di intere generazioni di montanari. Riprendendo la tradizione e mettendo insieme i terreni e le forze questi quattro soci hanno creato un'attività economica rilevante per il settore e la diffusione di un prodotto simbolo del territorio.

Questa attività non è solo vendita di castagne bensì riscoperta di un mondo che trae le sue origini da un passato lontano dove i castagni rappresentavano una fonte di sostentamento fondamentale per la vita in montagna.

Il castagno, ha sfamato per secoli milioni di persone con i suoi frutti, in particolare poveri e bisognosi nei lunghi inverni montani e durante le carestie, nella sua storia ha sviluppato una vera e propria 'Civiltà del castagno', ricca di usi, costumi, tradizioni, statuti comunali, tecniche agronomiche, controllo dei boschi e del territorio.

Le prime specie coltivate si svilupparono nell'Asia Minore e si diffusero ben presto nella penisola ellenica da dove, giunsero in Italia. Gli antichi Romani apprezzarono molto le castagne e diedero un contributo alla diffusione e coltivazione della specie, impiantando veri e propri castagneti da frutto in Italia, in Spagna, Portogallo, Francia, Svizzera, Germania, ecc.

Furono i conventi ed i monasteri, nei primi secoli del Medioevo, a preservare e diffondere la coltivazione del castagno. In Italia il castagno, si sviluppò notevolmente fra l'XI ed il XV secolo.

Per molti anni la dieta alimentare delle popolazioni montane e rurali era rappresentata dalle castagne; la loro farina era un aiuto indispensabile, per la sopravvivenza di intere generazioni di montanari impossibilitati a consumare i cereali e la carne, in conseguenza di ciò, la coltivazione del castagno si intensificò ulteriormente.

Dopo la seconda guerra mondiale molti castagneti furono abbandonati e il patrimonio nazionale subì una notevole riduzione, questo abbandono potrebbe essere imputabile non solo al grande esodo dalle montagne alle città ma anche ad attacchi fitosanitari di due funghi patogeni che arrecarono danni ingenti ai castagneti, nello specifico il "mal d'inchiostro", causato dal fungo *Phytophthora cambivora* Petri (deve il nome alla coloritura delle radici e del fusto che attaccate prendono un colore nerobluastro). L'altra malattia il "cancro corticale" provocato da un altro fungo, *Endothia parasitica* Murr, agente del cancro della corteccia. In Italia, il castagno ha segni di ripresa produttiva e di un rinnovato interesse, non prima degli anni '80, se ne rivaluta l'importanza culinaria, le sue tradizioni, il suo ruolo nella difesa idrogeologica del suolo e della conservazione del paesaggio forestale autoctono.

L'intervento dell'uomo, non si limita alla pulizia del terreno sottostante il castagno, prima della raccolta dei suoi frutti, ma anche a sostituire le piante che muoiono, con nuove piante e nuovi innesti, alla potatura, quest'ultimo lavoro è riservato allo "scaccino", così è chiamato il potatore del grande albero. Lo scaccino, si

arrampica con agilità sul tronco del castagno fino ad arrivare sulla chioma, per poter tagliare i rami secchi, malati, o in eccedenza, è un lavoro pericoloso, tanti scaccini sono morti cadendo dai castagni, perchè quest'ultimi raggiungono altezze anche di 30 mt. Ecco quindi che quando entriamo in un castagneto, dobbiamo farlo in punta di piedi e con il massimo rispetto, dando ascolto a tutti questi aspetti, possiamo soffermarci ad osservare un castagno e lui ci racconterà la sua storia e ci farà capire che la storia continua con la sua ombra, con i suoi frutti, con la sua aria pulita.

La nostra azienda vi propone anche oggi un prodotto di alta qualità direttamente dalle nostre terre contraddistinto dal marchio del "Marrone Casola Valsenio" e **IGP del Mugello**. Il prelibatissimo **marrone mugellano** ha ottenuto dalla Comunità Economica Europea la IGP cioè l'Indicazione Geografica Protetta. Il marrone del Mugello **IGP** ha una pezzatura medio-grossa, una forma ellissoidale, una faccia laterale piatta e l'altra convessa. La base è in genere piatta e di colore più chiaro rispetto al resto del frutto. La polpa è bianca, croccante e di gradevole sapore dolce. La zona di produzione comprende per intero il territorio dei comuni di Marradi, Palazzuolo sul Senio e Dicomano e parte del territorio dei comuni di Borgo Lorenzo, Firenzuola, Londa, Rufina, San Godenzo, Scarperia, Vicchio. La raccolta, così come la successiva scelta del prodotto, è effettuata generalmente a mano nei mesi di ottobre e novembre. La calibratura, invece, si ottiene mediante vagli rotanti.

Durante la fase produttiva non si utilizzano fitofarmaci e fertilizzanti, così come per la conservazione del prodotto non si utilizzano trattamenti chimici e additivi ma, al fine di migliorare la conservabilità, si possono curare i frutti con un bagno in acqua fredda che può essere preceduto da uno in acqua calda.

Il prodotto è immesso al consumo dal 5 ottobre come prodotto fresco, fresco curato, secco con guscio, secco sgucciato e farina.

I marroni sono disponibili sia freschi che curati (tenuti in acqua per sei giorni), confezionati in rete plastica da 1kg fino a 25kg. Viene prodotto anche marrone biologico certificato ICEA.

La quantità prodotta si aggira intorno al 1200 q l'anno e varia a seconda delle annate fino a raggiungere un massimo di 1700q. Con la presenza del cinipide, la malattia del castagno che sta affliggendo l'intera regione, la produzione ha subito un crollo drastico. La lavorazione del marrone si svolge a Palazzuolo sul Senio in una struttura dove avviene la bagnatura in acqua naturale senza aggiunta di alcuna sostanza, l'asciugatura, la selezione e il confezionamento del prodotto.

La vendita del prodotto viene effettuata sulla grande distribuzione.







**INVESTIMENTI PSR 2007/2013**

MISURA 123 B PSR "AUMENTO DEL VALORE AGGIUNTO DEI PRODOTTI FORESTALI"

TOTALE INVESTIMENTO € 87.000,00

CONTRIBUTO € 34.800,00

INTERVENTI EFFETTUATI: Acquisto e installazione di macchina per la selezione ed il confezionamento dei marroni. Si tratta di una macchina a controllo computerizzato che consente la cernita e il confezionamento dei marroni, con pesatura di precisione.







## OBIETTIVI DELL'IDEA PROGETTUALE

L'intervento realizzato con i fondi del PSR ha contribuito ad ottimizzare i tempi di produzione e a renderla maggiormente organica e pianificata. Questo macchinario per le sue caratteristiche, dai comandi centralizzati consente un controllo sulle varie fasi di pesatura e di confezionamento del prodotto nella sicurezza dell'operatore e nella razionalizzazione dei tempi.

Tutto ciò ha fatto sì di aumentare la produzione, di far fronte alle richieste della grande distribuzione ma al tempo stesso di garantire qualità e stabilità del prezzo di mercato.

Dotarsi di questi macchinari significa innovare il sistema produttivo coniugando un prodotto della tradizione con la rete produttiva moderna. Il consorzio raccoglie anche castagne da produttori esterni al consorzio assicurando un'organizzazione di mercato ed una valorizzazione del marrone del Mugello IGP.

## PUNTI DI FORZA

Aggregazione produttori

Valorizzazione di un prodotto tipico: Marrone del Mugello IGP

Innovazione nel sistema produttivo

Sicurezza sul posto di lavoro

Aumento della redditività delle singole aziende

Incremento occupazionale

Realizzazione dell'intera filiera produttiva. Coltivazione, raccolta, confezionamento e vendita

## OBIETTIVI RAGGIUNTI E PROSPETTIVE FUTURE

La caratteristica principale di questa azienda è l'aggregazione tra produttori. Ogni azienda con i suoi castagneti ha deciso di conferire all'interno del consorzio il prodotto per poterlo confezionare e vendere ad un prezzo congruo e trarre del profitto che con le proprie singole forze sarebbe stato inferiore. Il consorzio ha infatti assicurato una struttura con dei macchinari tecnologicamente avanzati che procedono alla pesatura e che con sistema centralizzato controllano il confezionamento. Ha inoltre previsto un sistema di organizzazione di mercato che consente di valorizzare un prodotto locale di elevata qualità quale il marrone del Mugello IGP e di fissare un prezzo di mercato con l'ingresso nella grande distribuzione.

Questo consorzio nata da quattro produttori oggi acquista e vende il prodotto anche di altre aziende potenziando la sua capacità di mercato e dando reddito alle piccole realtà locali. Si tratta di un sistema economico rilevante sia per il contesto in cui opera sia per il prodotto che commercializza.

Nel futuro oltre a cercare di aumentare la capacità produttiva, il consorzio continuerà ad effettuare investimenti per la crescita. L'obiettivo è di diffondere il prodotto su più mercati e di estendere la rete commerciale esistente, ovvero quella della grande distribuzione specializzata, ovvero dotata del marchio per le tipicità locali.

Riferimenti:

CONSORZIO PRODUTTORI MARRONI ALTA VALLE SENIO

Via Maghinardo Pagani n. 14

Palazzuolo Sul Senio (FIRENZE)

Tel. e Fax. 055 8046816

Cell. 3351231538

[altavallesenio@yahoo.it](mailto:altavallesenio@yahoo.it) [www.marroni-altavallesenio.it](http://www.marroni-altavallesenio.it)