Ref. Ares(2016)2955809 - 27/06/2016

DOCUMENTO UNICO

"MARRONE DI SERINO"

n.

DOP ( ) IGP (X)

1. DENOMINAZIONE

"Marrone di Serino"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticoli e cereali, freschi o trasformati

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

Il *"Marrone di Serino"* designa i frutti allo stato fresco, pelati, essiccati in guscio ed essiccati sgusciati interi, provenienti dalla specie *"Castanea Sativa Miller"* o *"Castagna Europea"*, varietà "*Montemarano*" detta anche "*Santimango*" o "*Santomango*" o "*Marrone di Avellino*" o "*Marrone avellinese*" e varietà "*Verdola*" o "*Verdole*" autoctone dell'areale di produzione, di cui al successivo punto 4. Il "*Marrone di Serino*" IGP è un frutto con raggiatura stellare medio-grande, ha una pezzatura medio-grossa e raramente presenta settature. La forma è generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica. L'apice, da acuto ad aperto, ha una pelosità mediamente estesa; il pericarpo, per lo più sottile e poco elastico, è di color marrone lucido con striature scure, uniformi e filiformi, e presenta la faccia interna ricoperta di peli, poco lunghi, di colore bianco sporco. L'ilo è medio-grande con scarsa peluria residua e con una linea di contorno generalmente regolare. La torcia è mediamente lunga e formata da 6-8 stili generalmente disuguali. L'episperma, mediamente aderente al seme, è sottile, di colore marrone rossiccio, con nervature più scure ed evidenti. Il *"Marrone di Serino",* all'atto dell'immissione al consumo, deve avere le seguenti caratteristiche:

a) "Marrone di Serino" allo stato fresco:
forma del frutto: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica;
pericarpo: di colore marrone lucido, con striature distanziate scure e ben marcate;
episperma: mediamente aderente al seme, sottile, di colore marrone rossiccio;
seme: bianco latteo, con solcature piuttosto superficiali, cavità intercotiledonare appena accennata, la polpa è soda e croccante, il sapore mediamente è dolce;
torcia: di limitata lunghezza;
presenza di Marroni bacati, deformati o raggrinziti: massimo 10%;
calibratura massima: 85 Marroni per kg.

b) "Marrone di Serino" pelato:
forma del frutto pelato: generalmente rotondeggiante, per lo più asimmetrica;
assenza totale della torcia e del pericarpo;
assenza di corpi estranei nei contenitori del pelato;
presenza massima di episperma: 2%*;*
Marroni bruciati in tracce: massimo 5%;
presenza di Marroni bacati: massimo 3%;
calibratura massima: 200 Marroni per kg.

c) "Marrone di Serino" essiccato in guscio:

umidità nei frutti interi: non superiore al 15%;
resa in secco con guscio: non superiore al 60% del peso fresco;
calibratura massima: 250 Marroni per kg;
il prodotto deve essere immune da infestazione attiva di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.).
d) "Marrone di Serino" essiccato sgusciato intero:
umidità nei frutti interi: non superiore al 15%;
resa prodotto essiccato sgusciato: non superiore al 45% del peso fresco;
calibratura massima: 300 Marroni per kg;
il prodotto deve essere sano, di colore bianco paglierino, con non più del 5% di difetti (tracce di bacatura, deformazioni, ecc.) ed immune da attacchi parassitari di qualsiasi natura (larve di insetti, muffe, ecc.).

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

—

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

Tutte le fasi della produzione (coltivazione, cernita, calibratura, sgusciatura, pelatura e essiccazione) devono avere luogo nella zona delimitata.

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le confezioni, nelle varie tipologie, variano da un peso minimo di Kg. 0,10 ad uno massimo di Kg. 25,00. In tutti i casi le confezioni dovranno essere sigillate in modo tale da impedire che il contenuto possa essere estratto senza la rottura del sigillo.

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le etichette apposte sulle confezioni, dovranno riportare a caratteri di stampa chiari e leggibili, le indicazioni:

- ✓ il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice o produttrice;
- ✓ la quantità di prodotto effettivamente contenuto nella confezione;
- ✓ l'anno di produzione e la scadenza per il consumo;
- ✓ le indicazioni per la corretta conservazione ed uso del prodotto;
- ✓ la pezzatura;
- ✓ il logo della IGP "*Marrone di Serino*";
- ✓ il simbolo grafico europeo.

Il logo della IGP "Marrone di Serino" è il seguente:



4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

La zona di produzione del *"Marrone di Serino IGP"* comprende il territorio amministrativo dei seguenti Comuni: *Serino, Solofra, Montoro, S. Michele di Serino, S. Lucia di Serino, S. Stefano del Sole, Sorbo Serpico, Salza Irpina, Chiusano S. Domenico, Cesinali, Aiello del Sabato, Contrada e Forino*

ricadenti nella Provincia di Avellino e i Comuni di *Giffoni Valle Piana, Giffoni Sei Casali*, *S. Cipriano Picentino*, *Castiglione del Genovesi e Calvanico* ricadenti nella Provincia di Salerno.

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Dal medioevo, grazie all'opera sia dei monaci di Cava dei Tirreni (SA) che di quelli di Montevergine (AV) la coltura del castagno permea lo strato sociale, diventando elemento caratterizzante di tutto il territorio dell'areale di produzione. Più di recente, il Marrone di Serino viene commercializzato a livello nazionale e internazionale: un documento ufficiale del 1952 dal titolo ***Chestnuts***, ad esempio, dimostra come il Marrone di Serino viene commercializzato in America. Inoltre vi è una enorme produzione letteraria di natura tecnico-scientifica comprovante, nel tempo, l'uso consolidato della denominazione "*Marrone di Serino*". A titolo di esempio citiamo: ***Indagini e osservazioni sulle migliori varietà italiane di castagno, Centro di Studio Sul Castagno***, Consiglio Nazionale delle Ricerche" del 1955; ***Economia Irpina*** a cura della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Avellino Anno XXVI, n. 3 del 1988; ***La Coltivazione del Castagno*** a cura di Raffaele Bassi del 1990; ***Atti del Convegno nazionale sulla castanicoltura da frutto*** a cura della Camera di Commercio di Avellino del 1992; ***Il castagno in Campania***, problematiche e prospettive della filiera a cura di Gennaro Cristinzio e Antonino Testa del 2006; ecc. Più di recente, associazioni locali, come ad esempio l'*ADACI - Associazione degli Agricoltori e Castanicoltori Irpini* - hanno favorito convegni e attività di promozione del "*Marrone di Serino*" in tutto il territorio di produzione. Il "*Marrone di Serino*" è legato anche a proverbi e credenze antiche, che segnano l'utilizzo e l'evoluzione del Marrone durante l'annata agraria con riferimenti ad eventi religiosi e civili. Ad esempio, a Serino si è consolidato un antico detto, tramandato da generazioni immemori: "*a Sant'Antonio 'o cardillo, a Salvatore 'o fruttillo*" (spiegazione: se nel periodo della festività di Sant'Antonio - che avviene in data 13 giugno nella frazione Rivottoli di Serino - è visibile ad occhio nudo il riccio e per la festività del SS. Salvatore - che avviene a Serino in data 6 agosto - si riscontra la presenza del frutto, si prospetta una buona annata). Ciò riguarda quindi la fase che va dall'allegagione e la formazione del riccio fino alla formazione dei Marroni.

Il "Marrone di Serino" è di pezzatura medio-grande, e si presta per le caratteristiche del frutto a molteplici utilizzi commerciali, soprattutto come caldarrosta e per la produzione di marron glacé per la quantità di fibra solubile

Tali peculiarità sono dovute fondamentalmente a due fattori determinanti dell'areale di produzione: il *terreno di origine vulcanica*, privo di calcare e ricco di elementi minerali con elevato grado di fertilità, associato ad un notevole tasso di umidità per la presenza di importanti acquiferi e l'*evoluzione del castagno* per effetto di una costante opera ultracentenaria di miglioramento dei fondi e della qualità del prodotto da parte dei castanicoltori.
Anche nell'ambito culinario, nell'areale di produzione, sia a livello familiare che per attività di ristorazione, è antico il consumo di Marrone di Serino. I frutti freschi vengono utilizzati prevalentemente per ottenere Marroni bolliti, caldarroste e per la preparazione di marmellate. I frutti pelati sono utilizzati prevalentemente per i Marroni lessi, il castagnaccio e le crostate. I Marroni essiccati, in guscio o senza guscio, vengono consumati prevalentemente sotto forma di "Marroni del prete" ricetta tipica dell'areale di produzione. Tutte le tipologie possono essere utilizzate invece per realizzare, anche fuori stagione, minestre, zuppe e altre pietanze a base di Marroni.
Legami di natura produttiva e commerciale. Le piante di Marroni nell'areale, da sempre, vengono curate con passione e professionalità dai castanicoltori tanto che anche nelle parti più montane, non raggiungibili da mezzi agricoli, si realizzano lunette, si eseguono potature cadenzate e vi è un'ampia testimonianza e tradizione di professionalità del settore, raramente riscontrabili in altre zone fuori dall'areale. La raccolta del "*Marrone di Serino*" avviene prevalentemente ancora in modo manuale, come in tempi passati. E' ancora in vigore la pratica della calibratura (manuale o meccanica), della

curatura, della sterilizzazione e della vendita del "*Marrone di Serino*" allo stato fresco o direttamente alla elaborazione da parte delle aziende di trasformazione a differenza di altre realtà castanicole, dove prevale la vendita diretta nei castagneti senza operare una prima fase di calibratura e/o trattamento. La commercializzazione del frutto segue le strade più svariate: consumo del fresco, essiccato, semilavorato o trasformato sia a livello nazionale che internazionale.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)
Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito internet: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335
oppure
accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "Prodotti DOP e IGP" (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".