



COMUNE DI TRENTO



Allegato n. 1

## DISCIPLINARE DI PRODUZIONE E LAVORAZIONE

### “IL MARRONE E LA CASTAGNA DI SARDAGNA”

prodotto De.Co  
del Comune di Trento



Approvato con determinazione dirigenziale nr\_ <sup>749</sup> di data 30/05/2025

**Servizio Sviluppo urbano, sport e sani stili di vita**

via Alfieri, 6 | 38122 Trento

tel. 0461 884880 | fax 0461 884878

[servizio.sviluppourbano@pec.comune.trento.it](mailto:servizio.sviluppourbano@pec.comune.trento.it)

Orario di apertura al pubblico: lun. - ven. 8.00-12.00 / giov. 8.00-16.00

---

Comune di Trento

Sede legale: via Belenzani, 19 | 38122 Trento | C.F. e P. IVA: 00355870221 | tel. 0461 884111 | fax 0461 889370 | [www.comune.trento.it](http://www.comune.trento.it)



### Premessa

Il presente disciplinare ha l'obiettivo di definire i requisiti e le modalità di produzione "del Marrone e della Castagna di Sardagna", entrambi prodotti sul territorio della Circoscrizione di Sardagna nel Comune di Trento. Lo scopo è quello di valorizzare le caratteristiche peculiari del prodotto e tutelarne la produzione sul territorio, la storia e le tradizioni, conservandole nel tempo e favorendo così il loro sviluppo economico, culturale e turistico.

#### **LA CASTAGNA A SARDAGNA.**

Le prime testimonianze della presenza del castagno a Sardagna risalgono alla seconda metà del '600 (1673) quando Michelangelo Mariani (sacerdote) racconta di una forte presenza del castagno nel territorio di Sardagna i cui frutti andavano ad integrare la dieta povera dei popoli di montagna, il legno per le sue proprietà particolarmente resistenti veniva utilizzato in campagna o in edilizia e le foglie venivano impiegate come alimento e giaciglio per gli animali nelle stalle, date le loro numerose proprietà antibatteriche. Queste piante assumono un ruolo importante nell'abitato di Sardagna tanto da essere tutelate all'interno degli Ordini pubblicati dalla comunità di Sardagna nel 1706 (Carte di Regola) nei quali in particolare veniva vietato il taglio delle piante e dei rami dell'albero del castagno e regolamentata la pratica della spigolatura (pratica consentita soprattutto ai poveri di raccogliere ciò che rimaneva nei campi dopo il raccolto).

La spigolatura è tuttora in vigore e viene ammessa dopo la terza domenica di ottobre (secondo il Regolamento per la gestione dell'Uso Civico castagnatico nei boschi della frazione di Sardagna del Comune di Trento).

Nello specifico, gli usi civici esprimono dei diritti a vantaggio del singolo, non in quanto singolo, ma in quanto facente parte di una collettività; emerge pertanto un forte senso di appartenenza che lega le persone ad un determinato territorio, distinguendo chi ne fa parte e quindi può beneficiare di questi diritti e chi invece ne è escluso. Il diritto di godimento su queste proprietà era però vincolato al fabbisogno di ciascuna famiglia e all'effettiva disponibilità del bene sottoposto a uso civico.

Ad oggi l'Amministrazione comunale intende tutelare la coltura di questo frutto nell'abitato di Sardagna ritenendo questa pratica utile per dare nuovo slancio economico a una realtà marginale rispetto ai grandi centri abitati verso i quali stanno sempre più spostandosi, non solo le persone, ma anche la maggior parte delle attività produttive e commerciali. Inoltre valorizzare questo tipo di coltura permette di



riaccendere un interesse storico e culturale verso un territorio particolarmente caratteristico per la sua posizione e struttura morfologica. Tutelare la coltura del castagno a Sardagna, infine, contribuisce notevolmente alla difesa idrogeologica del territorio, oltre che al mantenimento del paesaggio.

Con il presente Disciplinare l'Amministrazione comunale intende fare in modo che questa coltura non venga trascurata o abbandonata sottolineandone sia l'aspetto ambientale, tutelando la biodiversità dell'ecosistema trentino, sia l'aspetto storico-culturale, conservando uno dei capisaldi identitari della comunità di Sardagna.

## **SCHEDA DEL PRODOTTO**

### **Art. 1 Definizione generale**

Con il presente Disciplinare si vuole tutelare e promuovere il "Marrone e la Castagna di Sardagna" identificati tramite caratterizzazione genetica effettuata dalla FEM e di certificazione PEFC come prodotti di filiera boschiva e, solo successivamente, come varianti ecotipiche del Comune di Trento.

Questo prodotto agricolo viene classificato come di seguito:

- ecotipo: Marrone di Sardagna
- tipo: Marrone Trentino
- varietà: Marrone Italiano
- subspecie: macrocarpa
- specie: *Castanea sativa* Mill. 1768
- genere: *Castanea*
- famiglia: Fagaceae

"Il Marrone e la Castagna di Sardagna" De.Co Comune di Trento devono essere prodotti esclusivamente nella zona indicata nell'allegata cartografia che individua le aree potenziali più adatte alla coltivazione del castagno e coincidenti con le superfici storicamente coltivate con castagneti, come risulta dalle "Carte di Regola".

L'area di provenienza del castagno di Sardagna riportata in mappa coincide inoltre con l'area sottoposta a certificazione di prodotto PEFC.

### **Art. 2 Definizione del castagneto sul quale si coltivano "il Marrone e la Castagna di Sardagna"**



Al fine di tutelare l'ecosistema castagneto, e il castagno quale pianta di definizione "archeofita", come elemento naturalizzato ritenuto ad elevata capacità di servizio ecosistemico e luogo di tutela della biodiversità, nonché tassello storico-sociale fondamentale nel paesaggio rurale di Sardegna, si vuole delinearne la struttura generale dello stesso.

A questo proposito risulta di primaria importanza una definizione fisionomica dell'ecosistema castagneto, esso è formato dalle seguenti unità:

- **strato arboreo**, formato dai castagni in produzione. I castagni devono appartenere all'ecotipo "Marrone e/o Castagna di Sardegna", o ad ecotipi ad esso riconducibili. Anche le nuove piante messe a dimora e il materiale vegetale impiegato negli innesti devono provenire dall'ecotipo locale.

All'interno del castagneto, con lo scopo di migliorare l'impollinazione, è consentita la presenza di castagni selvatici autoctoni appartenenti alla specie *Castanea sativa* e/o ecotipo Rossara.

E' ammessa la presenza di castagni di ecotipi o varietà non autoctoni, purché con diametro maggiore di 30 centimetri fino a 1,30 metri da terra, per ragioni di carattere storico e sociale. Tali esemplari non autoctoni devono essere rintracciabili e censiti e va promossa la divulgazione sulle cause della loro presenza (es. ibrido euro-giapponese).

Non si tollerano varietà di ecotipi forestali "castanea" da reimpianto non appartenenti alle già sopra citate. La densità dell'impianto allo stato adulto non deve superare le 100 piante ad ettaro.

Ai margini del castagneto, in zone dove non entrano in competizione con i castagni coltivati (danneggiandoli), si consiglia la presenza di alberi di particolare pregio naturalistico e favorevoli condizioni naturali di corridoio faunistico, identificati e indagati per dimensioni (alberi monumentali), fauna ospite (habitat per uccelli) o produzioni agricole secondarie (noci, ciliegi, nespoli, sorbi, mirabolano, melo, pero).

- **strato arbustivo**, costituito da siepi e cespugli sparsi. Le siepi, tradizionalmente collocate nelle zone di delimitazione del fondo coltivato, oltre che costituire un elemento ormai raro del paesaggio agricolo storico, svolgono la funzione di habitat per gli organismi che controllano i patogeni e i parassiti delle piante coltivate, *in primis* l'avifauna (in particolare i passeriformi) e le



numerose specie di insetti utili.

Le siepi e i cespugli sparsi devono essere costituiti da specie autoctone e in coerenza con il proprio habitat fitoclimatico.

Devono essere favoriti interventi di ricostruzione delle siepi marginali e si consiglia il ripopolamento di specie arbustive tradizionali eliminate dall'agricoltura moderna. Alcune delle specie consigliate a scopo esemplificativo sono: biancospino, viburno, nocciolo, *Prunus spinosa*, olivello spinoso, mirtillo arbustiforme, sambuco rosso e nero, ligustro, crespino.

- **strato erbaceo**, composto da specie autoctone. La flora erbacea risulta la componente più vulnerabile del castagneto, perciò le operazioni colturali devono essere pianificate scrupolosamente e con adeguate valutazioni tecniche, al fine di mantenere elevato il livello di biodiversità della stessa.

E' vietata in qualsiasi situazione la trasemina con specie alloctone, mentre è consentita la propagazione delle specie autoctone con l'impiego del fiorume locale, o specie da sovescio mellifero.

La variabilità specifica della componente erbacea nel castagneto svolge diverse funzioni, come l'apporto di principi alimentari diversi nella dieta della fauna selvatica (quindi miglior stato di salute degli animali) e alla caratterizzazione estetica attraverso le fioriture (specialmente in primavera).

Il castagneto così definito diventa un ecosistema con un equilibrio naturale che permette al castanicoltore di effettuare le operazioni colturali ottenendo i migliori risultati nella coltivazione del "marrone e della castagna di Sardagna" De.Co Comune di Trento.

### **Art. 3 - Tutela della funzione idrogeologica dei castagneti**

I castagneti, tradizionalmente situati nelle zone adiacenti agli agglomerati abitativi del paese, svolgono un'importante azione di protezione del territorio e delle persone che in esso vivono.

I castagneti sono ubicati in terreni con pendenza tale da consentire un'espletamento soddisfacente della loro funzione idrogeologica e da garantire un'agevole gestione da parte del castanicoltore, per cui i nuovi impianti terranno conto delle normative date dalle carte geologiche vigenti, in termini di movimenti terra e opere di contenimento.



#### **Art. 4 - Tutela dei muri a secco**

L'assegnazione del marchio "De.Co Comune di Trento" al "Marrone e alla Castagna di Sardagna" intende tutelare anche le componenti paesaggistiche del territorio dove queste vengono coltivate, valorizzando il patrimonio di muri a secco e manufatti in pietra tradizionali, quale elemento storico-tradizionale ed esempio di un possibile sviluppo agricolo sostenibile.

I muri a secco ed i manufatti in pietra tradizionali assumono inoltre un valore ecologico, essendo luoghi di rifugio per gli organismi utili del castagneto. Pertanto i gestori del castagneto si impegnano, ove tecnicamente possibile, a mantenere o ricostruire i muri a secco ed i manufatti in pietra tradizionali presenti, riconoscendo la loro azione positiva nei confronti della biodiversità.

#### **Art. 5 - Tecnica di produzione del Marrone e della Castagna di Sardagna**

La definizione della tecnica di produzione è finalizzata a conciliare sostenibilità ecologica e sostenibilità economica, garantendo al castanicoltore contemporaneamente produttività e tutela dell'ambiente.

Il "Marrone e la Castagna di Sardagna" vengono prodotti con l'impiego di pratiche colturali che tendono ad assecondare le dinamiche agroecologiche, soprattutto attraverso una gestione del suolo che ne conserva la fertilità e ne tutela la funzione rigenerativa a vantaggio delle coltivazioni.

Quindi la tecnica di produzione adottata con il presente Disciplinare è indirizzata all'ottenimento della naturalezza del prodotto "con metodi di coltivazione biologica", senza che vi sia un vincolo di certificazione di metodo, ma una linea indirizzata di controllo gestionale.

Essendo il castagno una specie naturalmente resiliente non necessita di interventi chimici per la sua coltivazione, pertanto è vietato qualsiasi tipo di forzatura agronomica.

#### **Art. 6 - Pratiche colturali**

Per ottenere il miglior risultato fitosanitario gli interventi devono essere effettuati in precisi periodi dell'annata, stabiliti dagli articoli seguenti del presente Disciplinare.

E' vietata la concimazione chimica, il diserbo, la difesa fitosanitaria con prodotti di



sintesi e qualsiasi trattamento con mezzi chimici di prodotti commercializzati.

E' inoltre vietato per motivi fitosanitari e di gestione eco-sistemica l'accatastamento dei residui vegetali, da taglio e potatura al piede delle piante nel castagneto e la loro bruciatura, salvo quanto previsto dal presente Disciplinare.

### **Art. 7 - Operazioni colturali ordinarie**

Le operazioni colturali ordinarie consigliate annualmente sono le seguenti:

- **Trinciatura**, se necessaria, dei ricci e delle foglie con restituzione sottochioma, da eseguire nel periodo immediatamente seguente alla raccolta del prodotto. Questo per garantire il mantenimento della fertilità del suolo. La sua tempestività serve per evitare la presenza di una potenziale fonte di inoculo (mucchi di ricci) di agenti dannosi.
- **Raccolta di rami secchi** durante l'arco dell'anno: specialmente nel periodo di riposo vegetativo nel castagneto cadono a terra i rami disseccati dal cancro corticale. Al fine di ridurre la propagazione di questo fungo dannoso è utile asportare, prima dell'avvento delle condizioni ambientali favorevoli, le fonti di inoculo.
- **Gestione della componente erbacea**: al fine di tutelare la diversità floristica erbacea del castagneto gli interventi a carico della stessa devono essere pianificati tenendo in considerazione i cicli naturali di sviluppo e riproduzione delle singole specie, con particolare attenzione alle entità protette o rare. Le operazioni consentite nel castagneto per la gestione della parte erbacea sono le seguenti:
  - **sfalcio e/o trinciatura**: effettuati comunque in fase di post-fioritura dell'erba (graminacee a fioriture annuali mellifere), si consiglia di eseguire da 1 a 3 interventi annuali;
  - **pascolamento**: consentito secondo le normative vigenti in ambito comunale/territoriale/silvopastorale. Il pascolo con ovini presenta la migliore applicabilità. Risulta importante, al fine di tutelare la biodiversità erbacea, eseguire il pascolamento in post-fioritura e con carico adeguato alla superficie in questione.
- **Raccolta dei prodotti (marroni e/o castagne)**: per rendere più agevole questa operazione si consiglia di ridurre la taglia dell'erba e di togliere dall'intralcio



eventuali foglie presenti nel sotto chioma, attraverso la trinciatura o il decespugliamento. La raccolta deve essere effettuata esclusivamente a mano. La battitura è fortemente sconsigliata, poiché provoca ferite ai rami delle piante dalle quali penetra il cancro corticale; questo fungo in breve tempo può causare danni rilevanti alla produzione sotto il profilo quantitativo. Inoltre può vanificare interventi colturali importanti come le potature.

Al fine di ridurre la presenza di *Cydia* e *Balanino*, insetti le cui larve si nutrono dei marroni, deve essere “obbligatoriamente” asportata la maggior quantità di semi presenti (compresi quelli piccoli e quelli guasti).

### **Art. 8 - Operazioni colturali straordinarie**

Le operazioni colturali straordinarie consentite con cadenza pluriennale sono le seguenti:

- **Potatura**, con lo scopo di:
  - eliminare eventuali branche disseccate o con presenti le patologie dannose;
  - conferire alla pianta un'adeguata stabilità meccanica;
  - dare vigore alla pianta e favorire lo sviluppo di gemme a frutto.

La potatura viene effettuata preferibilmente ogni 5/6 anni.

La scelta/valutazione degli individui da sottoporre a potatura deve tenere in considerazione il valore intrinseco delle piante (valenza produttiva-naturalistica-paesaggistica).

Si consiglia di effettuare dette operazioni sotto supervisione dei tecnici individuati o da esperti potatori.

- **Concimazione**: deve essere eseguita utilizzando esclusivamente concimi organici compostati se disponibili, preferibilmente di provenienza locale e obbligatoriamente da allevamenti estensivi tradizionali.

Al fine di salvaguardare la diversità floristica erbacea e tutelare la micoflora sono ammesse esclusivamente le concimazioni con letame maturo nel periodo autunno-invernale o pre-germogliamento. L'apporto di sostanza organica non compostata (letame fresco, liquame) provoca effetti dannosi alla microflora del castagneto, con conseguente riduzione della capacità di assorbimento radicale delle piante coltivate.

E' preferibile l'utilizzo di letame di origine equina, ma è comunque ammesso



l'impiego di letami maturi anche di origine suina, caprina, ovina e bovina.

La concimazione può essere effettuata ogni 2-3 anni, con distribuzione sotto chioma ed in dose non eccessiva, nella misura massima ammessa di 150 kg per pianta se letame maturo. Solo per le piante di nuovo impianto (entro i primi 10 anni) è ammesso l'utilizzo di concime pellettato (max 25 kg/pianta) integrato con pollina per rinforzare il pH acido del suolo; la formulazione ammessa è consigliata nella dicitura NPK, e sempre di prodotti ammessi in agricoltura biologica.

La somministrazione di cenere derivante da impianti termici domestici è ammessa purché effettuata nel periodo primaverile-estivo in dosi non elevate e con applicazione omogenea sul terreno, ad almeno 3 metri dal ceppo.

E' ammesso anche l'impiego di ammendanti organici di origine avicola o diversa al fine di conferire al terreno una acidità consona allo sviluppo del castagno, effettuati con moderazione al fine di non incidere eccessivamente sulla componente erbacea dell'ecosistema (selezione delle specie autoctone basofile).

#### **Art. 9 - Messa a dimora di nuove piante**

Le nuove piante messe a dimora devono appartenere all'ecotipo "Marrone e Castagna di Sardagna"; la loro provenienza deve essere attestata da apposito certificato rilasciato dal vivaio di riferimento. Sono ammesse le concimazioni di fondo con letame maturo e compost di origine da residui del castagneto (trinciature), in quantità di 10 – 15 kg pianta.

In fase di potatura di allevamento è consigliabile effettuare il minor numero possibile di tagli e coprendo sempre le superfici recise con prodotti cicatrizzanti e protettivi (biomastici, propoli o simili), al fine di evitare la diffusione di patologie (cancro corticale).

Sono ammessi interventi irrigui di soccorso, commisurati con le effettive esigenze della coltura e all'andamento climatico.

#### **Art. 10 – Innesti**

Il materiale vegetale impiegato negli innesti deve appartenere all'ecotipo "Marrone e



Castagna di Sardagna” o provenienti da piante del territorio; la sua provenienza deve essere attestata da apposita autocertificazione e deve essere richiesta autorizzazione al prelievo all’Azienda Forestale Trento Sopramonte.

### **Art. 11 – Cernita del prodotto**

Dopo la raccolta che deve essere effettuata la cernita del prodotto esclusivamente a mano e prelevando il maggior numero di semi possibile (a scopo fitosanitario). Tale operazione consiste nella separazione dei marroni non accresciuti (solitamente quelli laterali nel riccio) o colpiti da agenti patogeni (larve di *Cydia-balanino-gnomognopsis* ed altre) da quelli sani e di pezzatura accettabile.

Per fare una cernita sicura e veloce del prodotto, lo stesso va messo tempestivamente in acqua e mescolato, i prodotti che affiorano saranno bacati e non potranno essere commercializzati.

In questo modo è facilitata la cernita (tradizionalmente fatta a mano) ed è anche incentivata al castanicoltore la raccolta di quei semi bacati o piccoli, altrimenti lasciati in campo.

### **Art. 12 - Lavorazione e conservazione del prodotto**

Le tecniche di prima lavorazione ammesse sono:

- novena;
- ricciaia (sconsigliata perché metodo di conservazione post battitura);
- post-cernita;
- frigoconservazione, refrigerazione, essiccazione (fortemente consigliata).

Queste tecniche possono essere adottate singolarmente o in combinazione. La novena è un metodo conservativo del passato, ora usato per la selezione di salubrità, che consiste nell’immersione dei marroni raccolti giornalmente in acqua normale per 9 notti (rapporto castagne/acqua 2:3). Questa cura riduce il metabolismo all’interno del marrone portandolo in uno stato di quiescenza. Nelle condizioni anaerobiche che si creano si sviluppano dei microorganismi in grado di effettuare una fermentazione lattica a carico degli zuccheri liberi presenti nel seme. Questo processo elimina il substrato nutritivo alle muffe e permette di aumentare la conservabilità dei marroni. L’acqua di cura può essere cambiata durante la novena max 2 volte oppure può



essere mantenuta la medesima, dopodiché si consiglia di adottare gli altri metodi di conservazione citati.

### **Art. 13 - Selezione del prodotto**

La selezione del prodotto viene effettuata dopo la cernita e l'eventuale conservazione; essa consiste nella suddivisione dei marroni in classi di peso alle quali corrisponde un differente prezzo di mercato, che sono:

- fino al max 70 pezzi per Kg → marroni di prima;
- da 70 fino al max 100 pezzi per Kg → marroni di seconda;
- oltre ai 100 pezzi per Kg → marroni "terza categoria";

La selezione deve essere eseguita esclusivamente a mano e con cura, al fine di garantire l'integrità del prodotto. E' comunque ammessa la selezione per mezzo di macchine, consigliando successivamente una valutazione visiva.

### **Art. 14 - Commercializzazione del prodotto**

La commercializzazione de "il marrone e la castagna di Sardagna" De.Co Comune di Trento deve riguardare esclusivamente gli ecotipi locali, prodotti nella zona di riferimento secondo il presente Disciplinare di Produzione e Lavorazione.

### **Art. 15 – Confezioni**

La commercializzazione del prodotto fresco viene effettuata esclusivamente in sacchetti a rete, solo in casi eccezionali sfuso. Secondo le esigenze i sacchetti saranno di peso diverso, sempre dichiarato in etichetta.

### **Art. 16 - Etichetta**

Ad ogni confezione corrisponde una etichetta obbligatoria riportante:

- Disciplinare di riferimento
- Denominazione
- Il Logo De.Co Comune di Trento
- Categoria del prodotto



- Peso del prodotto (al momento del confezionamento)
- Luogo di produzione
- Produttore
- Prodotto soggetto a calo naturale
- Raccolta e lavorazione del prodotto eseguita manualmente
- Data di raccolta
- Data di confezionamento
- Eventuale tecnica di conservazione impiegata
- Prodotto coltivato con metodo naturale
- Altre indicazioni previste dalle norme in vigore

#### **Art. 17 - Vigilanza sull'applicazione delle norme**

Ogni consumatore può accertarsi dell'applicazione delle norme sopra esposte visitando, nel modo a lui più idoneo, i castagneti durante tutto il corso dell'anno ed anche con l'accompagnamento dei custodi forestali e tecnici dell'Azienda Forestale.

Altri controlli sul corretto rispetto di quanto previsto dal presente Disciplinare potranno essere eseguiti con modi e tempi concordati dall'Azienda Forestale Trento Sopramonte e dalla Circoscrizione di Sardagna.

Allegati:

A. cartografia castagneto Sardagna – Candriai

B. marchio De.Co. Comune di Trento

**Il Presidente della Commissione  
La Dirigente  
dott.ssa Cristina Mariavittoria Ambrosi**

Questo documento, se trasmesso in forma cartacea, costituisce copia dell'originale informatico firmato digitalmente predisposto e conservato presso questa Amministrazione in conformità alle regole tecniche (artt. 3 bis e 71 D.Lgs. 82/05). La firma autografa è sostituita dall'indicazione a stampa del nominativo del responsabile (art. 3 D. Lgs. 39/1993).



CASTAGNETI GESTITI  
SARDAGNA-CANDRIAI

38122 TRENTO - Via del Maso Smalz, 3  
Tel. 0461 889740 - Fax 0461 889741  
E-mail: info@aziendaforestale.tn.it  
Legal-mail: info@pec.aziendaforestale.tn.it  
Cod.fisc. 80016510226 - Partita IVA 00835990227



