



CASTAGNA DI VALLERANO DOP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione della Castagna di Vallerano è rappresentata esclusivamente dal territorio del comune di Vallerano in provincia di Viterbo. Si tratta di un'area particolarmente vocata per le caratteristiche dei terreni, che denotano la presenza di substrati tufacei di origine vulcanica ricchi in sostanza organica, profondi, ben drenati, freschi, quindi dotati di buona fertilità, che favoriscono l'apporto di potassio al frutto, oltre che di lipidi e carboidrati; quest'area si contraddistingue anche per i caratteri del clima particolarmente favorevoli alla coltivazione. In tale area il clima è particolarmente omogeneo, di tipo continentale con estati calde ed inverni rigidi ed umidi. L'escursione termica annua è abba-



stanza elevata, mentre la piovosità risulta contenuta anche se ben distribuita durante l'anno. Questi elementi peculiari ambientali e climatici, unitamente alla secolare e tradizionale opera dell'uomo che vi abita, grazie alle sue capacità colturali, alla continua ricerca ed alla messa in atto di tradizionali e specifiche tecniche, con particolare riguardo ad una costante opera di miglioramento, hanno contribuito a creare una vera cultura della castagna con tutti gli annessi risvolti in termini economici, agronomici e gastronomici, evidenziati dalla letteratura agricola e scientifica.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO La denominazione Castagna di Vallerano è riservata ai frutti provenienti dall'ecotipo locale di *Castanea Sativa Miller*; i frutti devono rispondere alle caratteristiche dell'ecotipo locale di seguito descritte: pezzatura grossa (50-70 acheni/kg di prodotto fresco); pezzatura media (71-95 acheni/kg di prodotto fresco); pezzatura piccola (96-120 acheni/kg di prodotto fresco). La forma è prevalentemente ellissoidale a volte globosa, con apice appuntito terminante con residui stilari (torcia); la cicatrice ilare è di forma quadrangolare, generalmente piatta, di ampiezza tale da non interessare le facce laterali del frutto. Il pericarpo è sottile, facilmente distaccabile, di colore bruno-rossiccio, con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, in numero variabile da 25 a 30. L'episperma di color camoscio; pericarpo facilmente distaccabile; episperma generalmente non inserito nei solchi principali del seme; bassa percentuale di settato. Il seme quasi privo di solcature in superficie, presenta polpa bianca, croccante, di gradevole sapore dolce e resistente alla cottura.

METODO DI PRODUZIONE Le fustaie di castagno destinate alla produzione della Castagna di Vallerano sono situate nella zona fitoclimatica alle falde dei Monti Cimini, in terreni in lieve pendio e ad una quota tra i 400 ed i 750 m s.l.m. I sestri di impianto, le forme di allevamento, i sistemi di potatura periodica e pluriennale, seguono le pratiche tradizionali della zona e devono garantire una densità di piante ad ettaro compresa tra un minimo di 50 ad un massimo di 100. È ammessa l'irrigazione. La raccolta viene effettuata a mano o con macchine raccoglitrice aspiratrici, trainate e raccattatrici semoventi, idonee a salvaguardare l'integrità del prodotto. La resa oscilla tra un minimo di 2 t/ha ed un massimo di 6 t/ha. Le operazioni di produzione, cernita, calibratura, trattamento, conservazione dei frutti devono essere effettuate nell'ambito del territorio di produzione, mentre le operazioni di confezionamento possono essere effettuate anche al di fuori della zona di produzione indicata. La conservazione del prodotto viene effettuata mediante cure in acqua fredda ("cura a freddo"), senza aggiunta di alcun additivo, o mediante sterilizzazione con bagno in acqua calda e

successivo bagno in acqua fredda (“cura a caldo”), sempre senza aggiunta di nessun additivo. La “cura a freddo”, consiste nell’immersione in grotte tufacee secolari (cantine) o in appositi contenitori situati in idonei ambienti per alcuni giorni (non più di sette) in acqua a temperatura ambiente. Le castagne curate, ancora umide, vengono ammucchiate e dopo un breve periodo vengono distese al suolo e selezionate per eliminare i frutti ammuffiti. Quindi vengono stese per l’asciugatura in strati non superiore a 20 cm di spessore. Nei primi giorni si operano frequenti paleggiamenti (trapalature) manuali o con pale di legno per una rapida asciugatura o, in alternativa, le castagne possono essere poste in appositi contenitori che consentano un travaso giornaliero. Questa tecnica permette, in condizioni idonee una buona conservazione sanitaria dei frutti per



almeno 3-4 mesi. La “cura a caldo” ha lo scopo di prevenire la nascita di insetti distruggendone le uova, nonché di uccidere tutti i parassiti presenti nei frutti allo stato larvale (balanino e carpocapsa). Il prodotto viene scaricato in una tramoggia e caricato, attraverso un nastro elevatore, in una vasca. All’interno della vasca i frutti, in continuo movimento, vengono a contatto con acqua calda (temperatura controllata 47°-55°C) per un tempo di 35-40 minuti; dopo il

lavaggio le castagne cadono in una vasca di raffreddamento in cui stazionano per circa 15-30 minuti, subendo contemporaneamente un’azione di schiumatura automatica per eliminare i frutti difettosi che vengono a galla e sono separati da un’apposita attrezzatura. Un nastro trasportatore raccoglie le castagne rimaste e le convoglia immediatamente alla fase di sgocciolatura ed asciugatura per ventilazione forzata. Seguono poi la fase di spazzolatura, cernita, calibratura e confezionamento.

La raccolta dei frutti deve avvenire tra il 20 settembre e il 10 novembre di ogni anno.

CENNI STORICI La coltura del castagno caratterizza fortemente il territorio di Vallerano già dal 1500. Nel 1584 il principe Farnese autorizza l’esportazione delle castagne nei paesi vicini in cambio di cereali. Il primo censimento al quale si può fare riferimento è quello effettuato nello Stato Ecclesiastico nel 1656. Nel volume “*Vallerano e le confraternite*” scritto da Mons. Manfredo Manfredi e pubblicato nel 1996, è indicato che il maggiore sostentamento delle locali confraternite era rappresentato dalla vendita delle castagne. Gli atti del Convegno internazionale tenuto a Spoleto nel 1993 indicano la piazza di Vallerano come il centro più importante del Viterbese sia per la produzione che per la commercializzazione di questo prodotto. Il legame tra Vallerano e la castagna è altresì, riscontrabile dall’esistenza delle grotte tufacee, con vasche per la cura a freddo delle castagne, tuttora in funzione per il trattamento ai fini conservativi del prodotto.



BUDINO DI CASTAGNE DI VALLERANO

Ingredienti: 600 g di Castagne di Vallerano DOP, 100 g di zucchero, 50 g di burro, un bicchierino di rum, 3 uova.

Procedimento: sbucciare le castagne e lessarle in acqua salata; togliere la pellicina e poi passare le castagne al passatutto. Lavorare la purea ottenuta unendo lo zucchero, il burro, il rum, i rossi delle uova e il bianco montato a neve in modo da ottenere un impasto omogeneo da deporre in uno stampo imburrato. Cuocere a bagno maria in forno per 30 minuti. Servire il budino di castagne caldo, accompagnato con panna.