

Lucignana

La cultivar *Lucignana* è rappresentata dall'esemplare CMG 9C, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fattorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMGS38		CSCAT 6		CSCAT16		GSGAT17		GSGAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Lucignana	138	138	144	144	241	258	233	236	175	196	146	148	148	162	196	211

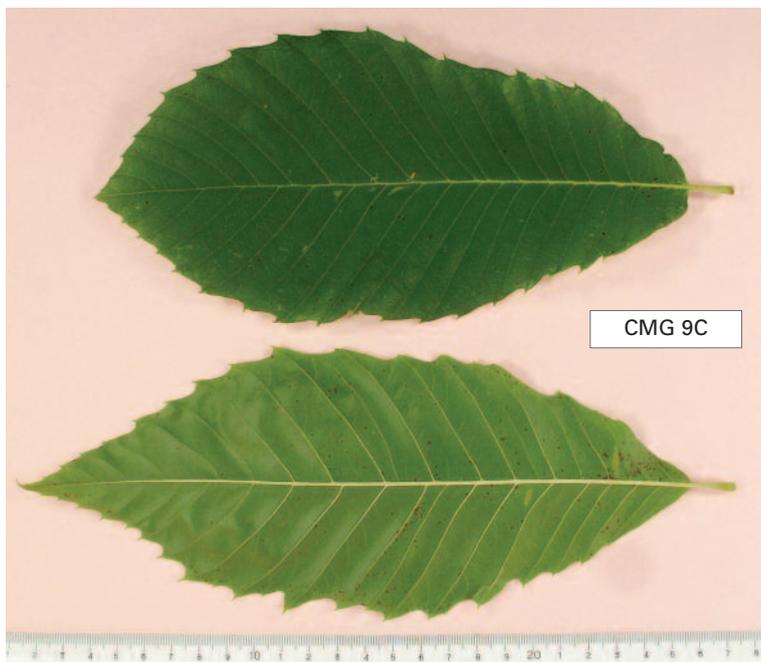
ALBERO

Medio (10-15 m circa di altezza), vigore elevato e portamento espanso.

FOGLIA

Molto-grande (21,8 x 7,9 cm), di forma lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 2,8); margine seghettato con seni poco profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo di media lunghezza (17,5 mm) e di medio spessore (2,1 mm). Colore della pagina superiore verde intenso scuro, quello della pagina inferiore verde chiaro.





INFIORESCENZA

- Maschile (amento): in numero di 12-14 per germoglio; brachistamineo, corto (lunghezza 13,3 cm) e con circa 67 glomeruli.
- Femminile: in numero di 1-2 per amento; composta da 3 fiori femminili e da 7 stili per infiorescenza.

RICCIO

Piccolo, di forma schiacciata, con aculei lunghi; si apre in 2-3 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura piccola (larghezza 23,3 mm; altezza 23,8 mm; spessore 14,5 mm) e forma ovale. Colore marrone scuro con striature poco evidenti e fitte. Tegumento mediamente aderente, scarsamente invaginato, di media pelabilità. Torcia media (10,3 mm); ilo medio o piccolo di forma ovale irregolare con raggatura stellare poco estesa e poco evidente. Colore della polpa bianco. Assenza di frutti poliembrionici. Peso medio del frutto 4,9 g; numero di frutti per kg: 204 circa.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: terza decade di aprile

Epoca di fioritura: dal 15 al 25 luglio

Epoca di raccolta: da metà ottobre fino al 10 novembre.

CARATTERI AGRONOMICI

Entrata in produzione fra il 6° e il 7° anno. È una cultivar tardiva che fruttifica abbondantemente. Produttività elevata, ma alternante. Resistenza media al Cancro della corteccia.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

Se ne ricavano castagne secche e farina di buona qualità.

NOTE

È una varietà sensibile alle avversità climatiche (freddo). Si ottengono castagne secche e farina di buona qualità.



Marrone della Garfagnana

Sono stati riscontrati diversi cloni che si differenziano l'un l'altro: occorre provare i diversi biotipi per trovare quelli migliori adatti alle diverse località. La cultivar *Marrone della Garfagnana* è rappresentata dall'esemplare CMG 10E, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fattorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

Locus →	EMCS22		EMCS25		CSCAT3		EMCS38		CSCAT 6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Marrone	135	138	163	163	227	241	242	246	161	175	129	135	148	154	217	225

ALBERO

Medio (10-15 m circa di altezza), vigore medio-elevato e portamento eretto.



FOGLIA

Media (14,3 x 4,5 cm), di forma lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 3,1); margine seghettato con seni poco profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo di media lunghezza (14,4 mm) e di medio spessore (1,7 mm). Colore della pagina superiore verde, quello della pagina inferiore verde chiaro.





INFIORESCENZA

- Maschile (amante): in numero di 6-8 per germoglio; astamineo o brachistamineo, corto (lunghezza 14 cm) e con circa 67 glomeruli.
- Femminile: in numero di 1-2 per amante; composta da 3 fiori femminili e da 6 stili per infiorescenza.

RICCIO

Medio, di forma schiacciata, con aculei medio-lunghi; si apre in 2-4 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura media (larghezza 31,6 mm; altezza 24,8 mm; spessore 20 mm) e forma emisferica. Colore marrone carico con striature molto evidenti e fitte. Tegumento poco aderente, non invaginato, di facile pelabilità. Torcia media (7,8 mm); ilo medio, di forma rettangolare regolare, con raggiatura stellare mediamente estesa e molto evidente. Colore della polpa bianco-crema. Assenza o scarsa presenza di frutti poliembrionici. Peso medio del frutto 10,5 g; numero di frutti per kg: 95 circa.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: seconda-terza decade di aprile.

Epoca di fioritura: da metà giugno a fine giugno.

Epoca di raccolta: fine ottobre, primi di novembre.

CARATTERI AGRONOMICI

La produzione inizia al 6°-8° anno.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

Se ne ricavano castagne di indubbia qualità. Usate principalmente per il consumo fresco e per l'industria dolciaria.

Note

Secondo quanto riportato da Breviglieri (1958), esistono diversi cloni di *Marrone* che differiscono tra loro per alcune caratteristiche morfologiche. Le accessioni da noi analizzate rispetto a questi sono risultate differenti: la CMG 10B per la vigoria scarsa invece che media, mentre la CMG 10C per le dimensioni e la forma delle foglie più grandi e più allargate (22,6 x 7,6 cm), rispetto a quanto riportato in bibliografia (16,5 x 4,2 cm); mentre secondo quanto riportato in *L'albero del pane in Garfagnana* esistono 5 cloni di Marrone, che differiscono tra loro per la frequenza di frutti poliembrionici e per il colore del pericarpo. Osservando le foto e i dati morfologici si nota che la CMG 10B e la CMG 10A è simile al clone n. 10 per quanto concerne la frequenza di frutti poliembrionici (minore circa 3%) e per il colore del pericarpo (rosso mogano scuro). Per la frequenza maggiore di frutti poliembrionici (circa 6%) e per il colore del pericarpo (rosso mogano lucido) la CMG 10C è simile al clone n. 14 o clone n. 2.

Si ipotizza, per successive indagini, l'introduzione nel progetto di altri Marroni toscani con identità nota, per meglio mettere in evidenza le relazioni di similitudine esistenti tra le accessioni nostrane e tali piante.

Mazzangaia

La cultivar *Mazzangaia* è rappresentata dall'esemplare CMG 12A, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fatorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

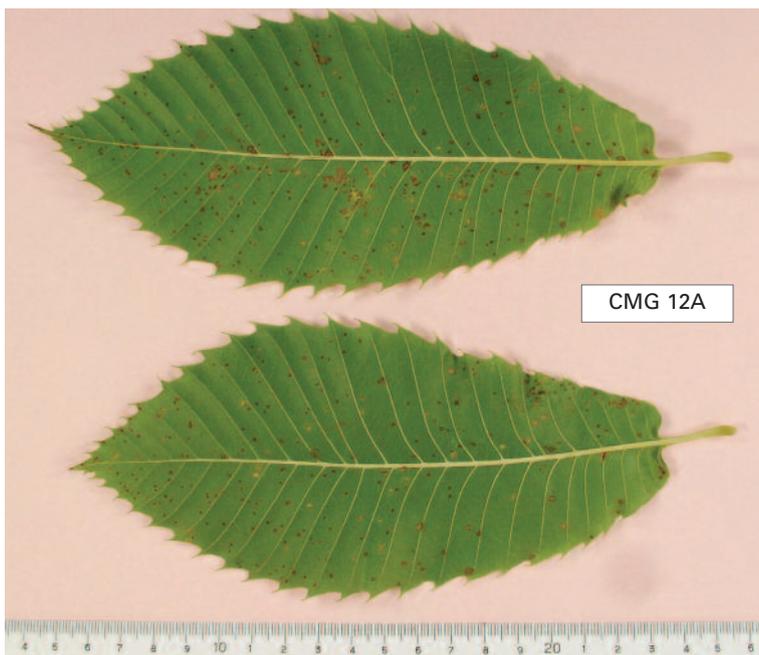
Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMGS38		CSCAT 6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Mazzangaia	135	150	163	163	233	241	240	246	179	183	146	150	141	141	196	196

ALBERO

Piccolo (inferiore a 10 m di altezza), vigore medio-elevato e portamento eretto.

FOGLIA

Grande (18,7 x 7,8 cm), di forma lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 2,4); margine seghettato con seni medio-profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo di media lunghezza (17,7 mm) e di medio spessore (2,1 mm). Colore della pagina superiore verde scuro lucente, quello della pagina inferiore verde chiaro.





INFIORESCENZA

- Maschile (amento): in numero di 6-8 per germoglio; brachistamineo, corto (lunghezza 10,1 cm) e con circa 86 glomeruli.
- Femminile: in numero di 1-2 per amento; composta da 3 fiori femminili e da 8-9 stili per infiorescenza.

RICCIO

Piccolo, di forma schiacciata, con aculei lunghi; si apre in 2-3 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura media (larghezza 32,5 mm; altezza 26,6 mm; spessore 18,6 mm) e forma emisferica. Colore marrone fulvo scuro con striature poco evidenti e rade. Tegumento poco aderente, molto invaginato, ma di facile pelabilità. Torcia lunga (11,6 mm); ilo grande o molto grande di forma ovale o ellittica, irregolare, con raggiatura stellare molto estesa ed evidente. Colore della polpa bianco. Assenza di frutti poliembionici. Peso medio del frutto 9,2 g; numero di frutti per kg: 109 circa.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: metà aprile

Epoca di fioritura: da metà giugno a metà luglio

Epoca di raccolta: a metà ottobre.

**CARATTERI AGRONOMICI**

Cultivar assai resistente alle avversità ambientali.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

Se ne ricavano castagne secche e farina (che si conserva a lungo) di media qualità. Utilizzato anche il legno.

Note

Questa cultivar è assai rustica, resiste assai bene alle avversità ambientali (venti freddi e siccità). Viene bene dai 500 m ai 900 m s.l.m., anche in esposizioni verso Nord.

Mozza

La cultivar *Mozza* è rappresentata dall'esemplare CMG 13A, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fattorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

Locus →	EMCS22		EMCS25		CSCAT3		EMCS38		CSCAT 6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Mozza	135	148	163	163	225	225	233	246	161	183	133	146	141	154	196	196

ALBERO

Piccolo (inferiore a 10 m di altezza), vigore medio e portamento semieretto.

FOGLIA

Molto grande (20,5 x 7,5 cm), di forma lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 2,7); margine seghettato con seni profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo corto (13,1 mm) e di medio spessore (2,3 mm). Colore della pagina superiore verde intenso brillante, quello della pagina inferiore verde chiaro.



INFIORESCENZA

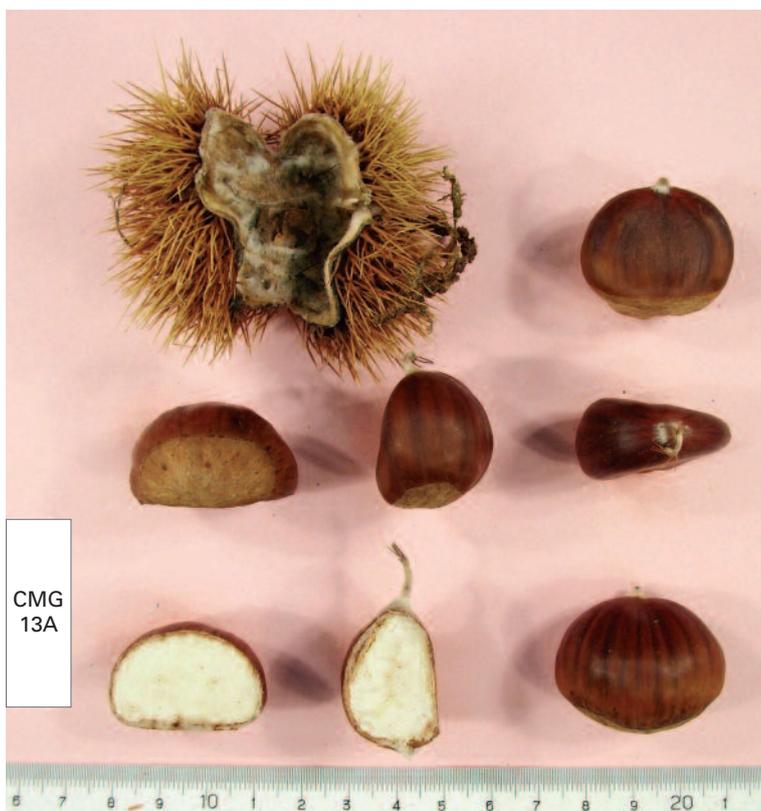
- Amenti di media lunghezza e appariscenti.

RICCIO

Piccolo, di forma globosa, con aculei lunghi; si apre in 2-4 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura grande (larghezza 34,7 mm; altezza 28,1 mm; spessore 21 mm) e forma ellittica. Colore marrone fulvo scuro con striature poco evidenti e rade. Tegumento mediamente aderente, molto invaginato, pelabilità mediamente difficile. Torcia lunga (11,3 mm); ilo medio grande di forma ovale o rettangolare, irregolare, con raggatura stellare poco estesa e poco evidente. Colore della polpa crema. Frequenza di frutti poliembrionici 1% circa. Peso medio del frutto 12,9 g; numero di frutti per kg: 77 circa.





FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: dalla prima alla seconda decade di aprile

Epoca di fioritura: dal 10 giugno alla seconda decade di luglio

Epoca di raccolta: da metà a fine ottobre.

CARATTERI AGRONOMICI

La produzione inizia dal 7°-8° anno. Cultivar abbastanza resistente al freddo.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

Se ne ricava una buona farina, ma è ancora più apprezzata per il legname.

Note

La pianta fruttifica bene dai 600 m agli oltre 800 m s.l.m. È una varietà di media qualità dei frutti, abbastanza apprezzata per la farina, ma ancor di più per l'ottima qualità del legname.

Nerona

La cultivar *Nerona* è rappresentata dall'esemplare CMG 14B, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fattorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMGS38		CSCAT6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Nerona	135	138	144	144	254	254	233	250	183	185	146	148	141	148	196	196

ALBERO

Medio (10-15 m circa di altezza), vigore medio e portamento eretto.



FOGLIA

Molto grande (19 x 6,5 cm), di forma lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 2,9); margine seghettato con seni poco profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo lungo (21,9 mm) e di medio spessore (2 mm). Colore della pagina superiore verde intenso, quello della pagina inferiore verde chiaro.





INFIORESCENZA

- Maschile (amento): in numero di 9-11 per germoglio; mesostamineo, corto (lunghezza 15,2 cm) e con circa 57 glomeruli.
- Femminile: in numero di 1-2 per amento; composta da 3 fiori femminili e da 6-7 stili per infiorescenza.

RICCIO

Piccolo, di forma globosa, con aculei lunghi; si apre in 2-3 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura media (larghezza 31,2 mm; altezza 27,3 mm; spessore 18,3 mm) e forma emisferica. Colore marrone avana con striature evidenti e fitte. Tegumento aderente, mediamente invaginato, di difficile pelabilità. Torcia lunga (11,6



mm); ilo grande o molto grande di forma ovale, irregolare, con raggiatura stellare mediamente estesa e poco evidente. Colore della polpa bianco-crema. Frequenza di frutti poliembrionici 2% circa. Peso medio del frutto 9,6 g; numero di frutti per kg: 104 circa.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: aprile

Epoca di fioritura: maggio-giugno

Epoca di raccolta: prima decade di ottobre.

CARATTERI AGRONOMICI

L'inizio della produzione avviene entro il 5° anno. Produttività elevata, non alterante, media resistenza al Cancro della corteccia.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

Utilizzato sia per il consumo fresco, sia per farina.

Note

Il frutto è di qualità mediocre e talvolta screpola, ha pellicola interna spessa e penetrante. In alcune castagne provenienti da Galliciano si poteva osservare un ilo molto grande, quasi esagerato (Breviglieri, 1958).

Pelosora

La cultivar *Pelosora* è rappresentata dall'esemplare CMG 15A, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fattorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

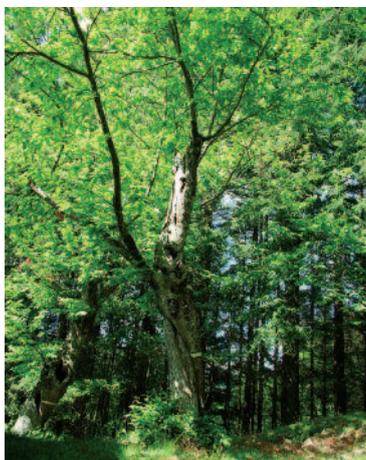
Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMGS38		CSCAT 6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Pelosora	138	138	144	144	241	258	233	260	161	196	146	150	156	162	196	211

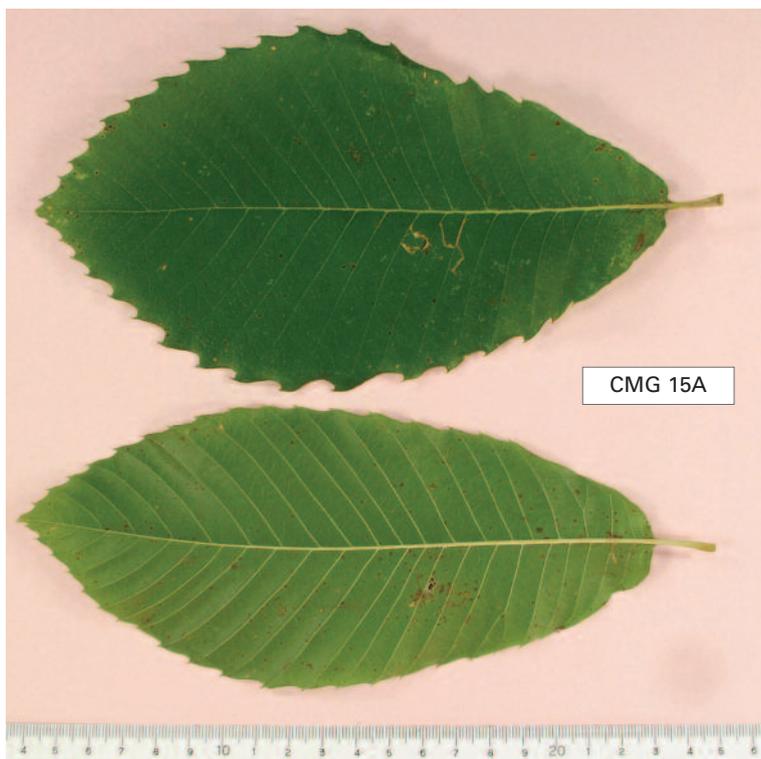
ALBERO

Piccolo (inferiore a 10 m di altezza), vigore medio-elevato e portamento eretto.

FOGLIA

Grande (16,8 x 7,6 cm), di forma ovale-lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 2,2); margine seghettato con seni poco profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo corto (13,5 mm) e di medio spessore (2 mm). Colore della pagina superiore verde scuro, quello della pagina inferiore verde chiaro opaco.





INFIORESCENZA

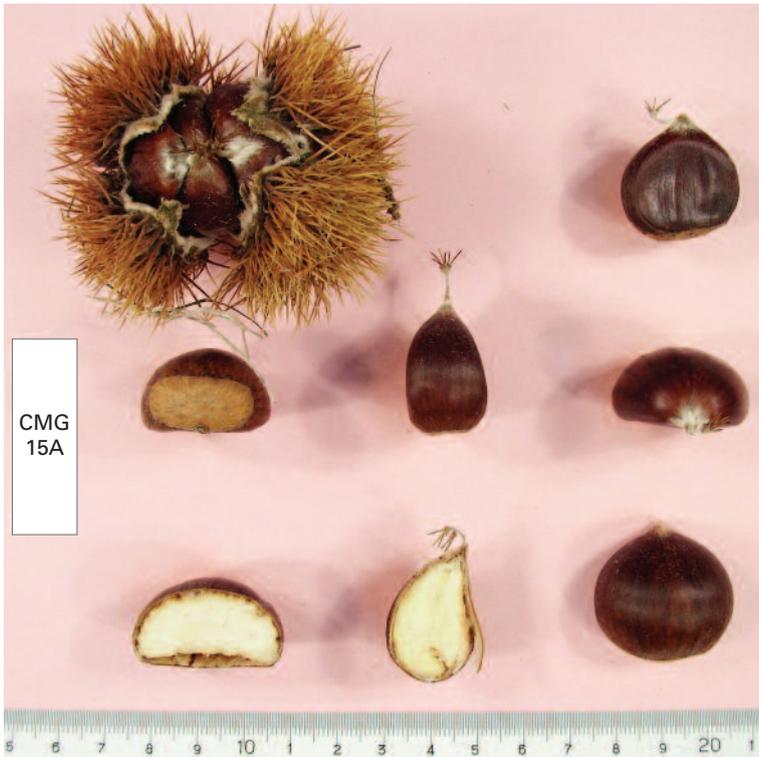
- Maschile (amento): in numero di 6-9 per germoglio; astamineo, corto (lunghezza 11,4 cm) e con circa 74 glomeruli.
- Femminile: in numero di 1-2 per amento; composta da 3 fiori femminili e da 6 stili per infiorescenza.

RICCIO

Piccolo, di forma globosa, con aculei medio-lunghi; si apre in 2-4 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura piccola (larghezza 26,7 mm; altezza 24,8 mm; spessore 14,6 mm) e forma arrotondata. Colore marrone scuro con striature poco evidenti e fitte. Tegumento mediamente aderente, non invaginato, di media pelabilità. Torcia lunga (11,8 mm); ilo grande o molto grande di forma rettangolare, regolare, con raggiatura stellare mediamente estesa e poco evidente. Colore della polpa bianco-crema. Assenza di frutti poliembrionici. Peso medio del frutto 6 g; numero di frutti per kg: 167 circa.



FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: terza decade di aprile
 Epoca di fioritura: dal 15 giugno al 20 luglio
 Epoca di raccolta: da metà ottobre.

CARATTERI AGRONOMICI

L'inizio della produzione avviene entro il 5°-6° anno. Produttività mediamente costante.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

È utilizzata per la produzione di farina.

Pelosorona

La cultivar *Pelosorona* è rappresentata dall'esemplare CMG 16C, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fat-torini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMGS38		CSCAT 6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Pelosorona	135	138	144	144	239	241	260	260	161	185	133	146	141	162	196	211

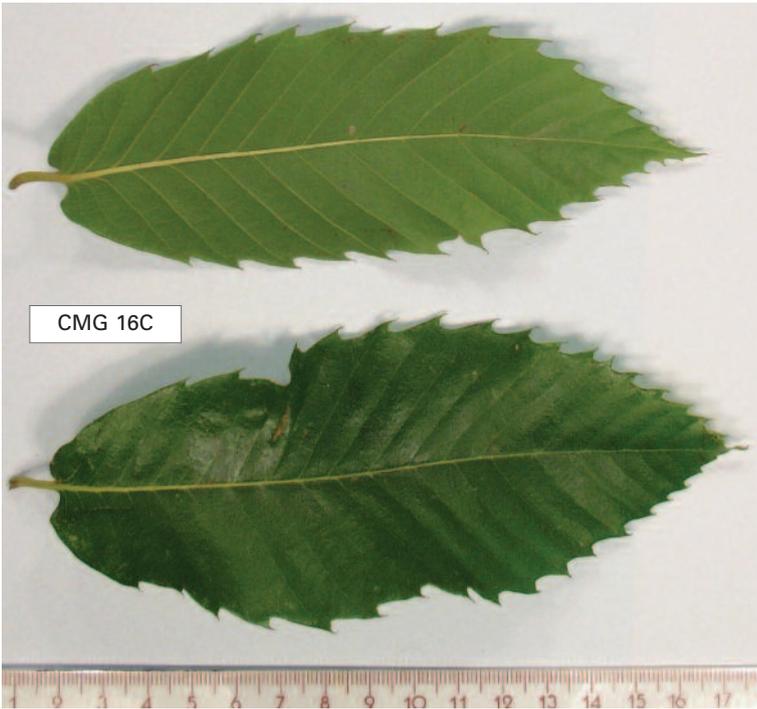
ALBERO

Piccolo (inferiore a 10 m di altezza), vigore medio-scarso e portamento eretto.

FOGLIA

Molto grande (19,7 x 7,6 cm), di forma ovale-lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 2,6); margine seghettato con seni poco profondi e incisione filiforme; apice appuntito; picciolo lungo (24 mm) e spesso o molto spesso (2,5 mm). Colore della pagina superiore verde, quello della pagina inferiore verde chiaro.





INFIORESCENZA

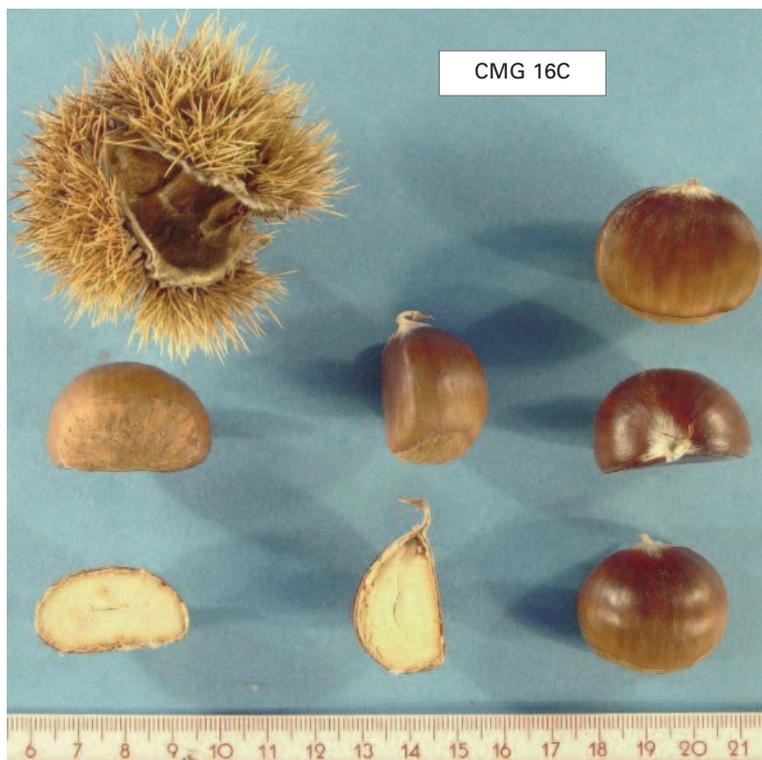
- Maschile (amento): in numero di 6-8 per germoglio; astamineo, corto (lunghezza 12,2 cm) e con circa 80 glomeruli.
- Femminile: in numero di 1-2 per amento; composta da 3 fiori femminili e da 6 stili per infiorescenza.

RICCIO

Piccolo, di forma subsferica, con aculei medio-lunghi; si apre in 2-4 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura media (larghezza 31,1 mm; altezza 26,8 mm; spessore 17,2 mm) e forma ellittica. Colore marrone carico con striature poco evidenti e rade. Tegumento mediamente o poco aderente, mediamente invaginato, di facile pelabilità. Torcia corta (6,1 mm); ilo medio di forma rettangolare, irregolare, con raggiatura stellare mediamente estesa e poco evidente. Colore della polpa bianco-crema. Assenza di frutti poliembrionici. Peso medio del frutto 10 g; numero di frutti per kg: 100 circa.



FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: terza decade di aprile

Epoca di fioritura: dalla seconda decade di giugno

Epoca di raccolta: dalla prima alla seconda decade di ottobre.

CARATTERI AGRONOMICI

L'inizio della produzione avviene entro il 5°-6° anno.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

È utilizzata per il consumo fresco e per la produzione di farina.

Note

Non sono state trovate fonti bibliografiche che descrivono o ricordano l'accessione denominata 'Pelosorona'.

Pontecosa

La cultivar *Pontecosa* è rappresentata dall'esemplare CMG 17A, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fat-torini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMCS38		CSCAT 6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Pontecosa	138	148	163	163	225	239	246	260	175	183	133	146	139	141	196	225

ALBERO

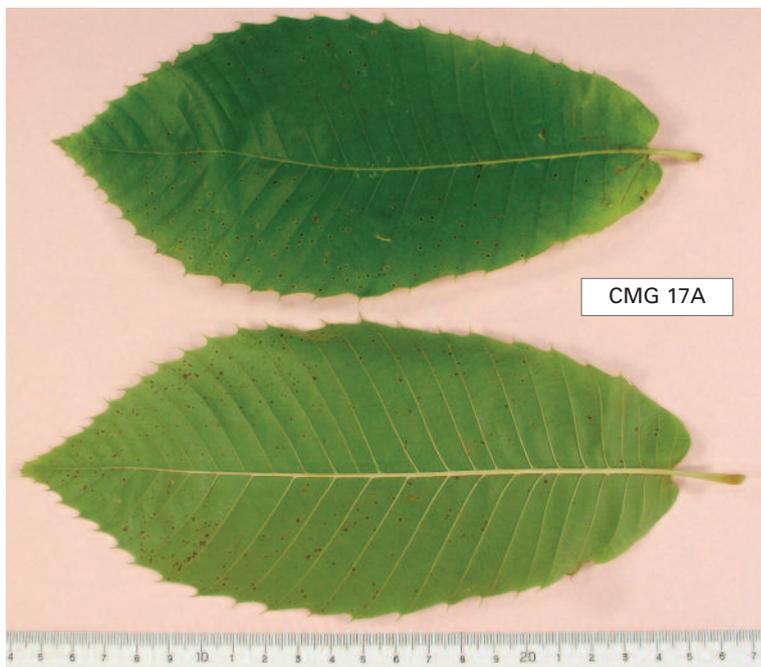
Piccolo (inferiore a 10 m di altezza), vigore medio e portamento eretto.



FOGLIA

Molto grande (19,3 x 8,3 cm), di forma ovale (rapporto lunghezza/larghezza 2,3); margine seghettato con seni poco profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo di media lunghezza (17,2 mm) e di medio spessore (2,3 mm). Colore della pagina superiore verde chiaro, quello della pagina inferiore verde molto chiaro.





INFIORESCENZA

- Maschile (amento): in numero di 6-8 per germoglio; brachistamineo, corto (lunghezza 13,3 cm) e con circa 70 glomeruli.
- Femminile: in numero di 2 per amento; composta da 3 fiori femminili e da 8 stili per infiorescenza.

RICCIO

Piccolo, di forma elissoidale, con aculei lunghi; si apre in 2-3 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura media (larghezza 29,3 mm; altezza 26,7 mm; spessore 16,5 mm) e forma emisferica. Colore marrone rossiccio chiaro con striature evidenti e fitte. Tegumento aderente, scarsamente invaginato, di difficile pelabilità. Torcia lunga (11,8 mm); ilo medio-piccolo di forma ovale-ellittica, regolare, con raggiatura stellare mediamente estesa ed evidente. Colore della polpa bianco. Assenza di frutti poliembrionici. Peso medio del frutto 7,6 g; numero di frutti per kg: 132 circa.



FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: metà aprile
 Epoca di fioritura: prima decade di giugno
 Epoca di raccolta: a metà ottobre.

CARATTERI AGRONOMICI

L'inizio della produzione avviene entro il 6° anno; è una cultivar di media precocità.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

Frutti di buona qualità adatti al consumo fresco e all'essiccazione, a scarsa pellicola interna. Farina di buona qualità, assai apprezzata.

Note

È una varietà che ben si adatta all'ambiente, pur essendo danneggiata dai venti freddi di tramontana. Da prendere in considerazione per la farina, ma non per il legname.

Rossola

La cultivar *Rossola* è rappresentata dall'esemplare CMG 18C, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fattorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

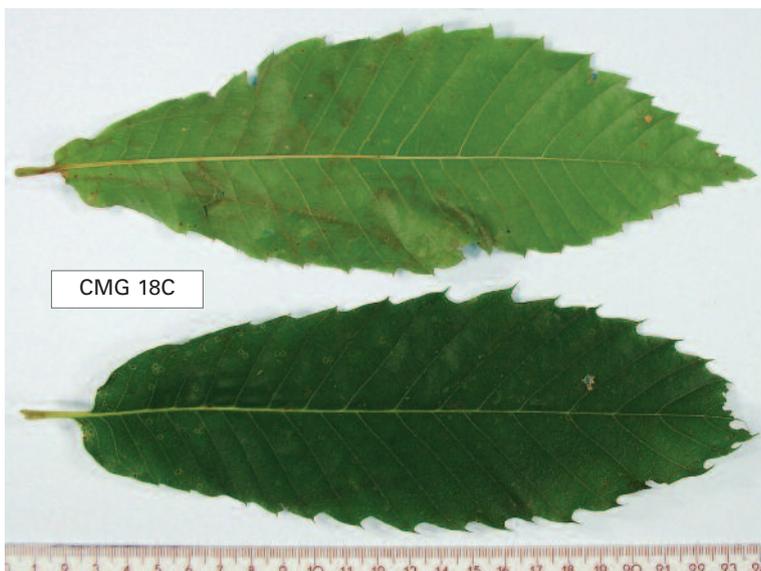
Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMGS38		CSCAT 6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Rossola	131	135	144	144	225	225	250	266	161	175	146	146	141	148	196	225

ALBERO

Medio-grande (15-20 m circa di altezza), vigore molto elevato e portamento espanso.

FOGLIA

Medio-grande (15,8 x 6,4 cm) di forma ovale (rapporto lunghezza/larghezza 2,5); margine seghettato con seni poco profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo corto (10,5 mm) e di medio spessore (2,1 mm). Colore della pagina superiore verde chiaro, quello della pagina inferiore verde-giallo chiaro.





INFIORESCENZA

- Maschile (amento): brachistamineo, di media lunghezza.

RICCIO

Medio, di forma ellissoidale, con aculei medio lunghi; si apre in 2-3 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura media (larghezza 30,6 mm; altezza 27,5 mm; spessore 18,2 mm) e forma emisferica. Colore marrone chiaro sul rossiccio con striature poco evidenti e fitte. Tegumento poco aderente, scarsamente invaginato, di facile pelabilità. Torcia lunga (13,2 mm); ilo medio, di forma rettangolare, irregolare, con raggiatura stellare poco estesa e molto evidente.

Colore della polpa bianco. Assenza di frutti poliembionici. Peso medio del frutto 9,4 g; numero di frutti per kg: 106 circa.

FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: seconda decade di aprile.

Epoca di fioritura: da metà giugno al 25 luglio.

Epoca di raccolta: metà ottobre.

**CARATTERI AGRONOMICI**

L'inizio della produzione avviene entro il 5°-6° anno; fruttifica bene in località di media altezza e è considerata di buon pregio per il frutto che ha una scarsa pellicola interna.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

È utilizzata per la produzione di castagne secche e di farina.

Santina

La cultivar *Santina* è rappresentata dall'esemplare CMG 19D, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fattorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMCS38		CSCAT 6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Santina	135	150	144	144	225	225	240	252	166	183	133	150	141	141	196	219

ALBERO

Grande (maggiore a 20 m di altezza), vigore molto elevato e portamento espanso o semieretto.



FOGLIA

Molto grande (18,3 x 8,9 cm) di forma ovale o ovale-lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 2); margine seghettato con seni profondi e incisione filiforme; apice leggermente ricurvo e acuto; picciolo di media lunghezza (16,7 mm) e di medio spessore (2 mm). Colore della pagina superiore e inferiore verde chiaro.



INFIORESCENZA

- Maschile (amento): in numero di 3-5 per germoglio; mesostamineo o brachistamineo, molto corto (lunghezza 8,9 cm) e con circa 69 glomeruli.
- Femminile: in numero di 2 per amento; composta da 3 fiori femminili e da 7-8 stili per infiorescenza.



RICCIO

Piccolo, di forma schiacciata, con aculei lunghi; si apre in 2-3 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura media (larghezza 30,8 mm; altezza 25,6 mm; spessore 19 mm) e forma emisferica. Colore marrone scuro con striature evidenti e rade. Tegumento mediamente aderente e invaginato, di media pelabilità. Torcia corta (6,1 mm); ilo medio di forma rettangolare regolare, con raggiatura stellare mediamente estesa e molto evidente. Colore della polpa bianco-crema. Frequenza di frutti poliembrionici 5% circa. Peso medio del frutto 10,2 g; numero di frutti per kg: 98 circa.



FENOLOGIA

Epoca di germogliamento: metà aprile

Epoca di fioritura: nella seconda decade di giugno

Epoca di raccolta: dalla prima alla seconda decade di ottobre.

CARATTERI AGRONOMICI

L'inizio della produzione avviene entro il 5°-6° anno. La pianta fruttifica bene dai 600 m agli oltre 800 m s.l.m.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

È una varietà di media qualità dei frutti, abbastanza apprezzata per la farina, ma ancor di più per l'ottima qualità del legname.

Note

L'unica fonte bibliografica che riporta il nome *Santina* è *L'albero del pane in Garfagnana* (IRIPA - Istituto Regionale Interventi Promozionali in Agricoltura, 1999), ma non ne descrive i caratteri.

Selvana

La cultivar *Selvana* è rappresentata dall'esemplare CMG 20B, prescelto come accessione rappresentativa della cultivar medesima, secondo quanto riportato da Bellini *et al.* (2006) rispetto all'identificazione morfologica e quanto riferito da Fattorini *et al.* (2006) per l'identificazione mediante marcatori SSR.

La cultivar risulta caratterizzata geneticamente dal seguente profilo allelico:

Locus →	EMGS22		EMCS25		CSCAT3		EMGS38		CSCAT6		CSCAT16		CSCAT17		CSCAT1	
	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2	1	2
Selvana	135	138	161	161	241	251	252	274	179	179	133	135	141	162	196	219

ALBERO

Media (10-15 m circa di altezza), vigore elevato e portamento eretto.

FOGLIA

Molto grande (27,2 x 7,7 cm), di forma lanceolata (rapporto lunghezza/larghezza 3,5); margine seghettato con seni poco profondi e incisione fili-forme; apice leggermente ricurvo e appuntito; picciolo lungo (20,7 mm) e molto spesso (3,1 mm). Colore della pagina superiore verde intenso e inferiore verde-grigio chiaro.





INFIORESCENZA

- Maschile (amento): di media lunghezza, con stami di media lunghezza.

RICCIO

Media, di forma globosa, con aculei lunghi; si apre in 2-4 valve; contiene in media 3 frutti.

FRUTTO

Pezzatura grossa (larghezza 36,2 mm; altezza 31,5 mm; spessore 20,8 mm) e forma emisferica. Colore marrone chiaro con striature evidenti e fitte. Tegumento mediamente aderente e scarsamente invaginato, di media pelabilità. Torcia lunga (11,4 mm); ilo medio di forma ellittico-rettangolare, regolare, con raggiatura stellare mediamente estesa e poco evidente. Colore della polpa bianco. Frequenza di frutti poliembrionici 5% circa. Peso medio del frutto 14,3 g; numero di frutti per kg: 70 circa.

**FENOLOGIA**

Epoca di germogliamento: prima decade di aprile

Epoca di fioritura: seconda e terza decade di giugno

Epoca di raccolta: da fine ottobre ai primi di novembre.

CARATTERI AGRONOMICI

L'inizio della produzione avviene entro l'8°-9° anno. Produttività elevata non alternante. Resistente al Cancro della corteccia.

CARATTERI COMMERCIALI E TECNOLOGICI

È utilizzata per il consumo fresco e per la produzione di farina.

Bibliografia

- AA.VV. (1977) - *Descrizione e profili di marroni e castagne della Toscana*. In *Giornata del Castagno* [Caprese Michelangelo (AR), 3 dicembre 1977].
- BAGNARESI U., BASSI D., CASINI E., CONTICINI L., MAGNANI G.P. (1977) - *Descrizione e profili di marroni e castagne della Toscana*. In *Giornata del Castagno* [Caprese Michelangelo (AR), 3 dicembre 1977] Allegato 3.
- BELLINI E., GIORDANI E., MORELLI D., FERRI A. (2006) - *Distinzione morfologica di accessioni di castagno per il recupero e la salvaguardia del germoplasma nell'area di produzione della Farina di Neccio della Garfagnana Dop*. In *Tre anni di studio sulla caratterizzazione della Farina di Neccio della Garfagnana*, a cura di Associazione Castanicoltori della Garfagnana, Provincia di Lucca, ARSIA, pp. 35-66.
- BREVIGLIERI N. (1958) - *Indagini e osservazioni sulle cultivar di castagno*. In CENTRO DI STUDIO SUL CASTAGNO/CNR, *Studio monografico sul Castagno nella provincia di Lucca*, 4: 56-136.
- BUCCIANI M. (1992) - *Il castagno in provincia di Lucca, storia strutture economia*. Edizioni San Marco, Lucca, pp. 82-93.
- FATTORINI M., PARADISI G., AUTINO A., CRESTI M., TURCHI R. (2006) - *Identificazione varietale di varietà di castagno certificate: aspetti genetici*. In *Tre anni di studio sulla caratterizzazione della Farina di Neccio della Garfagnana*, a cura di Associazione Castanicoltori della Garfagnana, Provincia di Lucca, ARSIA, pp. 67-85.
- GIAMBASTINI M., MALTONI A. (2001) - *Indagine sulle consistenze del patrimonio varietale in alcune zone della provincia di Lucca*. In *Atti del Convegno Nazionale Castagno 2001* [Marradi (FI), 25-27 ottobre 2001], pp. 126-130.
- IRIPA - ISTITUTO REGIONALE INTERVENTI PROMOZIONALI IN AGRICOLTURA (1999) - *L'albero del pane in Garfagnana*. Federazione Regionale Coltivatori Diretti della Toscana, Firenze.

Appendice

Associazione Castanicoltori della Garfagnana
Statuto dell'Associazione



Associazione Castanicoltori della Garfagnana

Ivo Poli - *Presidente dell'Associazione Castanicoltori della Garfagnana*

L'Associazione Castanicoltori della Garfagnana è nata nel 1998, fondata da un gruppo di coltivatori e amanti del castagno, con lo scopo di mantenere e preservare le antiche tradizioni della nostra cultura contadina legate all'albero del castagno e ai suoi prodotti.

L'Associazione, senza scopo di lucro, intende perseguire lo sviluppo della castanicoltura in Garfagnana, nel pieno rispetto dei valori e delle caratteristiche peculiari dell'ambiente rurale e delle tradizioni. Intende promuovere e rilanciare la castanicoltura, incrementando l'offerta locale sia del prodotto fresco che trasformato in ogni sua forma, con tecniche che rispecchino per quanto possibile le antiche tradizioni della zona.

L'Associazione, ad oggi, conta circa trenta soci produttori: il prodotto principale è la *Farina di Neccio della Garfagnana*, che nel 2004, grazie all'impiego di pratiche tradizionali di produzione, ha ottenuto il marchio Denominazione di Origine Protetta - DOP, ossia il maggiore riconoscimento europeo di qualità per un prodotto tipico.

In accordo con i laboratori artigianali locali, dalla nostra farina di castagno siamo riusciti a ottenere cinque tipi diversi di biscotti, birra artigianale rifermentata in bottiglia, crema da spalmare, liquore (infuso di castagne), acquavite (distillato di Farina di Neccio).

Oggi, grazie a un progetto finanziato dalla Provincia di Lucca e da ARSIA - Regione Toscana, con la compartecipazione dell'Azienda Sanitaria Locale di Lucca, dell'ARPAT Lucca, delle Comunità Montane Garfagnana e Media Valle del Serchio e del Parco regionale delle Alpi Apuane, abbiamo raggiunto un altro importante risultato: la caratterizzazione del nostro prodotto "Farina di Neccio" attraverso l'analisi del DNA delle principali cultivar di castagno da cui deriva, tecnologie avanzate di conservazione e analisi chimica, microbiologica, organolettica - compresa la prova di assenza di glutine, che oggi fa sì che la farina di Neccio e i prodotti che ne derivano siano considerati idonei a diete speciali per intolleranze alimentari (in particolare, celiachia).

In un prossimo futuro ci auguriamo di poter creare e commercializzare nuovi prodotti, individuando mercati diversi.

Associazione Castanicoltori della Garfagnana

STATUTO DELL'ASSOCIAZIONE

Art. 1 - Costituzione e Sede

È costituita con sede in Castelnuovo Garfagnana, piazza O. Dini, 4, una Associazione tra produttori di castagne della Garfagnana denominata "Associazione Castanicoltori della Garfagnana".

Art. 2 - Durata

L'Associazione ha durata sino al 2050, salvo proroga deliberata dall'Assemblea.

Art. 3 - Finalità

L'Associazione, senza scopo di lucro, intende perseguire lo sviluppo della castanicoltura in Garfagnana e Media Valle del Serchio, nel pieno rispetto dei valori e delle caratteristiche peculiari dell'ambiente rurale e delle tradizioni.

Intende promuovere e rilanciare la castanicoltura, incrementando l'offerta locale sia del prodotto fresco che trasformato in ogni sua forma, con tecniche che rispecchino per quanto possibile le antiche tradizioni della zona.

L'Associazione potrà organizzare forme di assistenza tecnica e di supporto a tutti coloro che intendono mantenere, o comunque sviluppare:

- le tecniche di coltivazione del castagno;
- le tecniche di manipolazione (confezionamento, trasformazione e condizionamento ...).

L'Associazione può partecipare ad altre Organizzazioni o Enti i quali si propongano di contribuire direttamente o indirettamente al conseguimento degli obiettivi dell'Associazione medesima.

Art. 4 - Mezzi

Per la diffusione e il raggiungimento degli scopi l'Associazione può:

- a) determinare con efficacia vincolante per i propri associati, regolamenti per il proprio funzionamento, e norme comuni di produzione e di immissione sul mercato;
- b) svolgere attività didattica pubblicitaria, convegnistica, espositiva, di ricerca e sperimentazione nel settore specifico della castanicoltura e dell'ambiente;
- c) predisporre un marchio distintivo di origine e di controllo di qualità per i prodotti della castanicoltura;

- d) esercitare una costante vigilanza sulla produzione e sul commercio dei prodotti del castagno;
- e) promuovere forme di distribuzione e vendita dei prodotti del castagno e altri prodotti tipici locali anche attraverso iniziative presso operatori specializzati;
- f) unificare gli imballaggi e i confezionamenti per una migliore presentazione dei prodotti del castagno anche sotto il profilo promozionale e pubblicitario;
- g) gestire magazzini e punti vendita per la raccolta e la distribuzione dei prodotti del castagno e di altri prodotti tipici locali;
- h) assumere la gestione di industrie accessorie e complementari all'attività di produzione legate alla castanicoltura;
- i) stimolare gli associati a incrementare qualitativamente e quantitativamente le produzioni del castagno attraverso l'attuazione di forme di assistenza aziendale, l'aggiornamento e la preparazione professionale degli associati anche attraverso corsi di formazione e una costante attività di informazione;
- j) assumere, sia direttamente che indirettamente, interessenze e partecipazioni di minoranza in altre società aventi scopo analogo o affine o comunque connesso al proprio;
- k) ricevere donazioni, acquistare terreni da gestire direttamente o da concedere in uso;
- l) organizzare o partecipare a sagre, fiere, esposizioni;
- m) svolgere azioni di tutela del paesaggio e conservazione delle sue prerogative ambientali;
- n) stipulare convenzioni e contratti al fine di tutelare e sviluppare tutte le funzioni per lo sviluppo e la diffusione della castanicoltura;
- o) contrarre mutui e/o finanziamenti in genere.

Art. 5 - Soci

Possono aderire all'Associazione gli imprenditori agricoli, di cui all'art. 2135 del Codice Civile, singoli e/o associati che esercitano l'attività di castanicoltore, ne fanno parte di diritto i soci fondatori.

Non possono essere ammessi all'Associazione i soggetti di cui al precedente comma che svolgono attività concorrenti o contrastanti con gli interessi dell'Associazione.

Art. 6 - Adesione all'Associazione

L'aspirante associato deve indirizzare domanda di adesione all'Associazione contenente le seguenti indicazioni:

- a) cognome, nome, luogo e data di nascita, domicilio, numero di codice fiscale e/o Partita IVA;

- b) ubicazione ed estensione dei terreni adibiti o in corso di conversione alle produzioni che interessano l'attività dell'Associazione, nonché il titolo in virtù del quale i terreni sono condotti;
- c) le quantità e le qualità eventualmente prodotte e commercializzate nell'ultimo triennio.

Con la domanda, l'aspirante socio deve dichiarare di assumere l'impegno di osservare le norme del presente Statuto e le deliberazioni degli Organi sociali.

Il Consiglio Direttivo ha facoltà di chiedere all'aspirante associato ulteriori informazioni e l'esibizione dei documenti comprovanti la legittimità della domanda, nonché il possesso dei titoli e dei requisiti dichiarati.

Art. 7 - Domande di iscrizione

Le domande di iscrizione sono annotate su apposito *registro* tenuto dall'Associazione e aperto alla consultazione degli associati.

Ciascun associato può presentare motivata opposizione all'accoglimento delle domande entro il termine perentorio di giorni 30 (trenta) dalla data di annotazione sul registro.

L'opposizione è proposta al Consiglio Direttivo mediante lettera raccomandata, sottoscritta dall'opponente.

Art. 8 - Ammissione dei soci

Il Consiglio Direttivo decide sulle domande di ammissione e sulle opposizioni, dandone comunicazione motivata all'interessato entro giorni 15 (quindici) dalla deliberazione.

Art. 9 - Obblighi dei soci

Con l'iscrizione l'associato assume nei confronti dell'Associazione l'impegno di mantenere il vincolo almeno fino al compimento del terzo anno dalla data di ammissione all'Associazione, salvo il caso in cui perde la qualifica di cui all'art. 5.

L'associato oltre agli obblighi previsti dai precedenti articoli e al primo comma del presente articolo, assume altresì nei confronti dell'Associazione i seguenti obblighi:

- effettuare l'immissione sul mercato della produzione controllata dall'Associazione destinata alla commercializzazione secondo le norme di conferimento e di immissione sul mercato stabilite dall'Associazione stessa;
- fare effettuare dall'Associazione l'immissione sul mercato della produzione destinata alla commercializzazione a loro nome e per conto dell'Associazione oppure a nome e per conto dell'Associazione.

Art. 9-bis Facoltà dell'Associazione

L'Associazione si riserva la facoltà di ritirare tutta o parte della produzione degli associati in relazione alle esigenze di mercato e alla conformità del prodotto al disciplinare.

Art. 10 - Contributi dai soci

L'associato è tenuto a corrispondere all'Associazione i contributi ordinari e straordinari determinati dall'Assemblea.

Art. 11 - Quota di ammissione

Il nuovo associato deve versare la quota di ammissione, nella misura stabilita dall'Assemblea, entro un mese dalla comunicazione del provvedimento di ammissione.

Art. 12 - Sanzioni per i soci inadempienti

Al socio che non adempie agli obblighi assunti sono applicabili, indipendentemente dalle azioni di responsabilità per i danni recati all'Associazione, i seguenti provvedimenti:

- sanzione pecuniaria;
- sospensione a tempo determinato dai benefici dell'appartenenza all'Associazione, fermi gli obblighi assunti;
- espulsione.

Il Consiglio Direttivo delibera i provvedimenti di cui sopra, avverso i quali è dato ricorso al giudizio del Collegio dei Probiviri.

La determinazione della misura del danno arrecato all'Associazione dall'inadempienza dell'associato, a causa del provvedimento, è rimessa al giudizio del Collegio dei Probiviri.

Art. 13 - Esclusione dei soci

È escluso l'associato:

- che non è in grado di concorrere al raggiungimento delle finalità dell'Associazione;
- che reca danno morale o materiale all'Associazione;
- che non corrisponda per due annualità consecutive il contributo associativo;
- che abbia altresì interessi contrastanti con quelli dell'Associazione.

Contro il provvedimento di esclusione, adottato dal Consiglio Direttivo, è dato ricorso al giudizio del Collegio dei Probiviri entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di comunicazione.

Art. 14 - Recesso dei soci

È consentito il recesso all'associato dopo il terzo anno dalla data di ammissione all'Associazione a condizione che ne faccia domanda 12 mesi (1 anno) prima della data dalla quale si chiede il recesso.

Sulla domanda di recesso delibera il Consiglio Direttivo entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della domanda stessa, trascorso il quale termine il recesso si intende produttivo a tutti gli effetti.

Il socio resta comunque vincolato per gli impegni assunti nei confronti dell'Associazione antecedentemente alla data di recesso.

PATRIMONIO – ENTRATE DELL'ASSOCIAZIONE – RENDICONTI**Art. 15 - Patrimonio dell'Associazione**

Il Patrimonio dell'Associazione è costituito:

- da beni immobili e mobili e dai valori che per acquisti, lasciti, donazioni da parte di persone, società, enti italiani e/o stranieri, sono o vengono in proprietà dell'Associazione;
- dalle somme che, in sede di approvazione del rendiconto annuale, l'Assemblea, su proposta del Consiglio Direttivo, destina a speciali accantonamenti o ad aumento del patrimonio;
- da proventi derivati da servizi resi a soci e dalla realizzazione di strumenti informativi, pubblicazioni, manifestazioni, consulenze o altro.

Art. 16 - Entrate dell'Associazione

Le entrate dell'Associazione sono costituite:

- dalle quote di ammissione;
- dai contributi ordinari e straordinari che gli associati devono all'Associazione nella misura stabilita dall'Assemblea;
- dalle rendite patrimoniali;
- dagli eventuali contributi di Enti pubblici e/o privati, nazionali ed esteri.

Art. 17 - Organi dell'Associazione

Gli Organi dell'Associazione sono:

- L'Assemblea
- Il Consiglio Direttivo
- Il Presidente
- Il Collegio dei Revisori dei Conti
- Il Collegio dei Probiviri.

Art. 18 - Assemblea

L'Assemblea degli associati è ordinaria e straordinaria.

L'Assemblea ordinaria è convocata dal Presidente, previa delibera del Consiglio Direttivo, entro quattro mesi dalla chiusura dell'esercizio sociale.

L'Assemblea straordinaria è convocata dal Presidente, previa delibera del Consiglio Direttivo, ogni volta che quest'ultimo ne riconosca la necessità oppure quando ne faccia richiesta per iscritto un numero di soci aventi diritto al voto non inferiore al trenta per cento (30%) del totale degli associati.

Art. 19 - Diritto di voto in Assemblea

Le Assemblee, ordinarie e straordinarie, sono costituite dagli associati in regola con il pagamento dei contributi.

A ciascun socio – singolo e/o associato – spetta un voto.

Il ricorso alla delega è consentito esclusivamente a favore di un componente il nucleo familiare se si tratta di produttore singolo, nel caso di organismo associativo da un avente titolo.

Art. 20 - Convocazione dell'Assemblea

Le Assemblee, sono convocate mediante avviso di convocazione firmato dal Presidente dell'Associazione inviato a ciascun socio almeno 8 giorni prima dell'adunanza e da affiggere nella sede dell'Associazione e negli uffici o sezioni periferiche.

L'avviso di convocazione dovrà contenere la materia da trattare, il luogo, la data e l'ora della prima adunanza ed, eventualmente, della seconda adunanza, che non può aver luogo prima che siano trascorse due ore dalla prima.

Art. 21 - Deliberazioni dell'Assemblea

L'Assemblea è valida, in prima convocazione, quando siano rappresentati almeno due terzi degli associati aventi diritto al voto.

In seconda convocazione l'Assemblea è valida qualunque sia il numero dei presenti o rappresentati per delega.

L'Assemblea delibera a maggioranza assoluta degli associati aventi diritto al voto in prima convocazione, e a maggioranza assoluta degli associati presenti e rappresentati in seconda convocazione.

Per le modifiche allo Statuto è sempre richiesta la maggioranza assoluta dei voti complessivamente spettanti a tutti gli associati.

Art. 22 - Competenze dell'Assemblea

È di competenza dell'Assemblea:

- approvare i bilanci preventivi, i rendiconti e la relazione annuale predisposti dal Consiglio Direttivo;

- nominare il Consiglio Direttivo, il Collegio dei Revisori dei Conti e il Collegio dei Proviviri;
- deliberare le direttive generali di azione per il conseguimento delle finalità dell'Associazione;
- deliberare sulle materie di cui alla lettera *a*) dell'art. 4 del presente Statuto;
- deliberare le modificazioni della zona di produzione definita all'art. 1 del presente Statuto;
- determinare la quota di ammissione, nonché il contributo ordinario e/o straordinario a carico degli associati.

Art. 23 - Consiglio Direttivo

Il Consiglio Direttivo è composto da 5 a 9 membri dei quali almeno due terzi scelti tra gli associati.

Possono essere eletti membri del Consiglio Direttivo esperti anche se non associati, in numero non superiore a un terzo (1/3) del totale dei suoi componenti.

Il Consiglio Direttivo può invitare ad assistere alle proprie riunioni persone designate dai rappresentanti locali delle Pubbliche Amministrazioni e dagli Enti Pubblici territoriali interessati alla produzione, e/o quanti altri ritenuti indispensabili al conseguimento dei fini sociali dell'Associazione.

Il Consiglio Direttivo elegge il Presidente e un Vice Presidente, scegliendolo tra i suoi membri.

Se nel corso dell'esercizio vengono a mancare uno o più membri, il Consiglio Direttivo provvede a sostituirli con deliberazione approvata dal Collegio dei Revisori. I membri così nominati restano in carica fino alla scadenza del Consiglio, e assumeranno l'anzianità dei Consiglieri da essi sostituiti.

Il Consiglio Direttivo viene convocato dal Presidente tutte le volte che lo riterrà opportuno o quando ne sia fatta richiesta da almeno un terzo (1/3) dei Consiglieri entro 15 (quindici) giorni dalla richiesta stessa.

Il Consiglio Direttivo resta in carica quattro anni e i suoi membri sono rieleggibili.

Art. 24 - Competenze del Consiglio Direttivo

È di competenza del Consiglio Direttivo:

- provvedere alla formulazione delle proposte da sottoporre all'Assemblea degli associati;
- deliberare la convocazione dell'Assemblea e curare l'esecuzione delle deliberazioni da essa adottate;
- deliberare sulle domande di ammissione;
- nominare, eventualmente, comitati tecnico-consulativi e determinarne i compiti;
- affidare gli incarichi direttivi;

- predisporre i bilanci preventivi, i rendiconti e la relazione annuale da sottoporre all'approvazione dell'Assemblea;
- predisporre la proposta di programma dell'Associazione da adottare in Assemblea.

Il Consiglio Direttivo, inoltre ha tutti i poteri di ordinaria e straordinaria amministrazione non espressamente riservati o attribuiti all'Assemblea.

Il Consiglio Direttivo può delegare i propri poteri per singoli atti e categorie di atti a un Comitato Esecutivo, composto dal Presidente, e da membri del Consiglio (nonché da singoli Consiglieri).

Il Presidente e il Vice Presidente con firma disgiunta tra loro hanno la delega per aprire e chiudere conti correnti bancari e postali e operare sugli stessi nei limiti del fido accordato per contrarre mutui e debiti a firma congiunta e in genere gestire tutti i rapporti con le banche e le poste.

Art. 25 - Validità delle adunanze del Consiglio direttivo

Per la validità delle adunanze del Consiglio Direttivo è necessaria la presenza della maggioranza dei membri in carica.

Il Consiglio Direttivo delibera con il voto favorevole della maggioranza dei presenti. In caso di parità prevale il voto del Presidente.

Art. 26 - Presidente dell'Associazione

Il Presidente rappresenta l'Associazione anche in giudizio; spetta al Presidente di promuovere le azioni davanti all'autorità giudiziaria e amministrativa in qualunque grado di giurisdizione e di nominare procuratori di lite e avvocati.

Il Presidente nel caso di sua assenza o di impedimento è sostituito dal Vice Presidente o da altro Consigliere allo scopo delegato.

Al Presidente ed, eventualmente, al Vice Presidente può competere una indennità di carica da determinarsi dal Consiglio Direttivo.

Il Presidente e il Vice Presidente con firma disgiunta tra loro hanno la delega per aprire e chiudere conti correnti bancari e/o postali, operare sugli stessi nei limiti del fido accordato e gestire tutti i rapporti con uffici bancari e/o postali.

Art. 27 - Collegio dei Revisori dei Conti

Il Collegio dei Revisori dei Conti è costituito da tre membri effettivi e da due supplenti scelti anche tra estranei all'Associazione i quali nominano nel loro seno il Presidente.

I Sindaci Revisori durano in carica quattro anni e sono rieleggibili.

Art. 28 - Collegio dei Proviviri

Il Collegio dei Proviviri è costituito da tre membri scelti tra i non associati i quali nominano nel loro seno il Presidente.

I Probiviri durano in carica quattro anni e sono rieleggibili.

Art. 29 - Esercizio sociale

L'esercizio sociale dell'Associazione si chiude il 31 dicembre di ogni anno. Entro quattro mesi dalla chiusura di ciascun esercizio il Consiglio Direttivo sottopone all'Assemblea il relativo rendiconto.

Art. 30 - Giudizio arbitrale

Le controversie tra gli associati e tra questi e l'Associazione, così durante il rapporto di associazione come al suo termine, quale che sia la loro natura, tecnica, amministrativa e giuridica, sono deferite al giudizio del Collegio dei Probiviri di cui all'art. 28.

Il termine perentorio per ricorrere al giudizio del Collegio dei Probiviri, quando non diversamente fissato, è di trenta (30) giorni dalla data di conoscenza del provvedimento che forma oggetto di gravame. Il giudizio del Collegio per quanto di sua pertinenza è insindacabile.

Art. 31 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non è previsto dal presente Statuto si fa riferimento alle norme del Codice Civile e alla legislazione vigente.

ARZIA, la comunicazione istituzionale al servizio dell'agricoltura

L'attività editoriale

L'ARZIA svolge la propria attività editoriale attraverso una specifica linea, articolata in varie collane (monografie, quaderni tecnici, atti di convegni e seminari, manuali tecnici) e provvede direttamente alla loro diffusione. L'Agenzia regionale, infatti, pubblica i risultati di studi, ricerche e sperimentazioni, realizzati dai propri tecnici o commissionati all'esterno, con l'intento di fornire attraverso la stampa (o utilizzando gli strumenti telematici) il materiale tecnico per la divulgazione e l'aggiornamento. L'elenco aggiornato di tutte le pubblicazioni edite dall'ARZIA è consultabile in internet all'indirizzo:

www.arsia.toscana.it/vstore

Collana "Il germoplasma toscano", volumi pubblicati

Il germoplasma della Toscana. Tutela e valorizzazione. 2000.
Atti del convegno [Firenze, 19 novembre 1999].

1. *Il germoplasma del ciliegio*
G. Roselli, P. Mariotti. 1999.
2. *Germoplasma di specie erbacee di interesse agricolo*
F. Castioni, G. Cerretelli, A. De Meo, C. Vazzana. 1999.
3. *Il germoplasma del pesco. 1. Le "Cotogne fiorentine"*
E. Bellini, V. Nencetti, G. Giannelli. 2000.
4. *Il germoplasma del pesco. 2. Le "Burrone fiorentine"*
E. Bellini, V. Nencetti, G. Giannelli. 2000.
5. *Il germoplasma delle specie ornamentali e da fiore.* 2000.
6. *Risorse genetiche animali autoctone della Toscana.* 2002.
7. *Il germoplasma delle specie forestali della Toscana.*
M.B. Lumini. 2004.
8. *Le collezioni del germoplasma vegetale toscano.*
Specie frutticole, ornamentali e forestali. 2005.
9. *Il germoplasma viticolo della Toscana. 1. Vitigni ad uva nera.* 2005.
10. *Risorse genetiche animali autoctone della Toscana (nuova ediz.)* 2006.
11. *Il germoplasma viticolo della Toscana. 2. Vitigni ad uva bianca.* 2008.
12. *I castagni della Garfagnana. Studi per la tracciabilità di filiera e la caratterizzazione qualitativa della Farina di Neccio della Garfagnana Dop.* 2009.

Finito nel novembre 2009
per conto di
ARSIA • Regione Toscana

I castagni della Garfagnana

Studi per la tracciabilità di filiera e la caratterizzazione qualitativa della Farina di Neccio della Garfagnana Dop

Negli ultimi anni si è registrata una crescente attenzione del consumatore verso le produzioni agroalimentari tipiche di qualità, settore in cui il territorio toscano presenta enormi potenzialità, con ricadute notevoli anche per il comparto turistico. In tale contesto, i castagneti che caratterizzano buona parte del paesaggio della Garfagnana e della Media Valle del Serchio offrono un prodotto tipico di gran pregio quale la farina di castagne, ottenuta attraverso un procedimento antico di secoli e a cui è stato assegnato nel 2004 il riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta "Farina di Neccio della Garfagnana".

Il gran numero di genotipi locali di castagno, presenti nell'area di produzione della "Farina di Neccio della Garfagnana Dop", richiede un'azione di tutela della variabilità genetica esistente, al fine di conservare la biodiversità locale, ricchezza inestimabile alla base della secolare tradizione castanicola della Garfagnana. Opportunità interessanti in tal senso sono attualmente offerte dalla L.R. 64/2004 - Tutela e valorizzazione del patrimonio di razze e varietà locale di interesse agrario, zootecnico e forestale, che ha permesso di iscrivere al Repertorio regionale delle Specie legnose da frutto 18 varietà di castagno tipiche della Garfagnana.

In questo ambito si inseriscono alcuni progetti finanziati dalla Regione Toscana, da ARSIA, dall'Amministrazione Provinciale di Lucca e da altri enti, sui castagni della "Farina di Neccio della Garfagnana Dop", volti alla valorizzazione attraverso il recupero e la salvaguardia del germoplasma di castagno locale, lo studio per la tracciabilità di filiera e la caratterizzazione qualitativa del prodotto finito. I risultati sono riportati in questa pubblicazione.

