7. APPENDICE

Sono qui riportati i moduli, le schede e una nota sulla Sagra delle castagne di Rocca di Papa, che nel giorno del Convegno erano stati dati ai presenti (inseriti nella cartellina distribuita dalla Segreteria).

L' APPENDICE contiene:

7.1 Modulo per presentare Domande agli esperti.
7.2 Modulo per richiedere gli Atti del Convegno.
7.3 Scheda per richiedere l' iscrizione nella Rubrica del CSDC di Marradi (FI).
7.4 Foto della Mostra campionaria allestita per il convegno, di elaborati e di varie.
7.5 Sagra delle castagne di Rocca di Papa (scheda conoscitiva).

7.1 *Modulo per presentare Domande agli esperti.*

"IL CASTAGNO: DA LEGNO? DA FRUTTO? CHE ALTRO?"Rocca di Papa (RM), 10 novembre 2012

Difesa Legno e forestazione Frutto Finanziamenti Ambiente e Territorio Associazionismo Altro

DOMANDA:……
……

QUESTO FOGLIETTO CON DOMANDA VA DATO A UN AIUTANTE DI SALA O IN SEGRETERIA

La domanda è rivolta a un Esperto specifico?: **No**, va a tutti. **Si**.
Se si a quale Esperto va? ……

*Facoltativo:*NOME E COGNOME:……
*Facoltativo:*ATTIVITA':(impiegato pubblico, imprenditore, libero professionista, socio di cooperativa, operaio agricolo, studente, altro) ……
==========

7.2 *Modulo per richiedere gli Atti del Convegno.*

"IL CASTAGNO: DA LEGNO? DA FRUTTO? CHE ALTRO?"Rocca di Papa (RM), 10 novembre 2012

RICHIESTA ATTI.

Si prevede di stilare gli Atti del Convegno e di metterli in web. Dell' eventuale stampa su carta si darà notizia indicando il costo. Chi è interessato a ricevere notizie in merito, compili in stampatello e dia alla Segreteria:

COGNOME e NOME: …… **email**:……

INDIRIZZO: **Via/P.za**:……**n.**:……**CAP**:……

CITTA':……(**Prov**:……)
==========

7.3 *Scheda per richiedere l' iscrizione nella Rubrica del CSDC di Marradi (FI).*

Chi è interessato a ricevere notizie sulle manifestazioni di interesse castanicolo, può consegnare alla segreteria la seguente scheda per l'inserimento nella rubrica del

Centro di Studio e Documentazione sul Castagno

Chestnut Study and Documentation Centre

via Castelnaudary, Marradi 50034 (FI)

NOME:…… …….

COGNOME:……..

SOCIETA' DI APPARTENENZA:……

RUOLO E ATTIVITA' SVOLTA:……..

INDIRIZZI DI POSTA ELETTRONICA:……

INDIRIZZO PAGINA WEB:……

TELEFONO UFFICIO:…… ……

CELLULARE:……..

FAX:……..

TELEFONO ABITAZIONE:……..

INDIRIZZO SOCIETA'- UFFICIO:……..

INDIRIZZO ABITAZIONE:……

NOTE (sono graditi nominativi di Castanicoltori):……

……

……

……

……

……

……

……

……

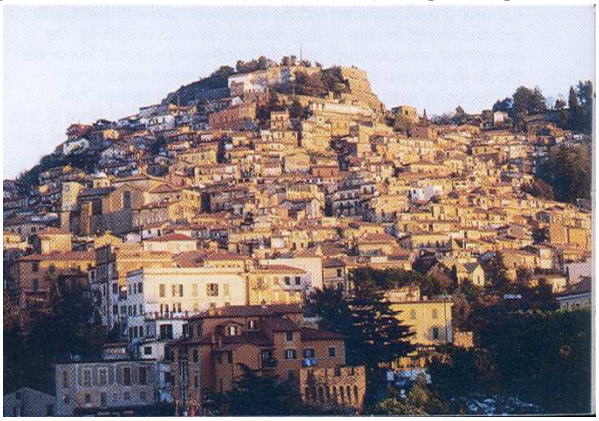
7.5 Sagra delle Castagne

Località Rocca di Papa (Roma) **Data** III sabato e domenica di ottobre

*(da **Le sagre della frutta**, a cura di C.Fideghelli, CRA FRU 2009, riveduto al 2012).*

La sagra. Dal 1979. Nelle strade del centro abitato si allestiscono bracieri e stand, con distribuzione di caldarroste e vino; bancarelle propongono dolci, porchetta e cibi dei Castelli Romani. Spesso si svolgono eventi culturali e artistici di varia natura.

Cenni storici e geografici. Sul Mons Albanus (poi M. Cavo), l'antica città latina Cabum si estendeva nella conca dell'attuale Campi di Annibale e aveva la sua Arx (acropoli) nel punto dell'attuale Fortezza di Rocca di Papa. Il nome Arx dopo il IV sec. d.C. divenne Rocca de Monte Gavo, poi Castrum de Montis Albani, e Rocca di Papa quando Papa Eugenio III vi soggiornò e la fortificò(1145-1152). Agli originari pastori e boscaioli si unirono i soldati di Ludovico il Bavaro (1328). I Colonna l'acquistarono nel 1426 e, di guerra in guerra, la perdettero e poi ripresero sino al 1816. Le eccessive gabelle imposte dallo Stato Pontificio portarono a una rivolta e alla costituzione della Repubblica di Rocca di Papa (il 1maggio 1855), che ebbe grande eco ma brevissima durata. Nella prima metà del '900, date la posizione panoramica e la vicinanza a Roma, divenne città di villeggiatura d'elite e molte famiglie benestanti costruirono anche belle ville, poi abbandonate. Geograficamente Rocca è al centro del gruppo montuoso del Vulcano Laziale, le cui caldere e crateri ancora ben distinguibili, divennero laghi di varia ampiezza (rimangono Albano, Nemi) o pantani poi prosciugati e coltivati (Vivaro, Campi d'Annibale ecc.). Le famose "Selvae" romane (di querce, faggi, conifere, alloro e mirto) divennero per lo più castagneti dal 1600. L'area, detta poi dei Colli Albani, ha quote massime nei monti Cavo (m 949) e Maschio delle Faete (m 956). Fino all'800, il piccolo paese era quasi limitato alla pittoresca parte vecchia che scende dalla Rocca e guarda a NO verso Roma. Un'intensa urbanizzazione abusiva a partire dal 1950, ha riguardato le parti pianeggianti, sia sottostanti (verso Grottaferrata) sia nei Campi di Annibale (un tempo costituiti solo da "orti" affidati in uso civico). La flora arboricola e boschiva è ricchissima. La fauna comprende cinghiali, falchi pellegrini, qualche lupo. Il paese occupa 40,2 kmq; ha 16.500 abitanti. Il Comune è a 730 m s.l.m. Gran parte dell'economia dipende dall'offerta di servizi turistici (affitti stagionali, alberghi, ristoranti) e dall'industria forestale (gestione dei cedui castanili). Rocca di Papa fa parte della XI Com. Montana del Lazio, Castelli Romani e Prenestini.



Veduta della città. In alto, i resti della Fortezza

La coltura nel territorio Il castagno era già presente in epoca romana (Ovidio nel I sec. a.C. apprezzava le castagne vendute sulla Via Sacra), ma nei Colli Albani la coltivazione fu estesa e intensificata nel sec. XVII e ora costituisce l'80% dei boschi. Il comune di Rocca è proprietario di ca. 1500 ha. Molto estesi sono i cedui matricinati, gestiti a turni di 18/20 anni, allungati recentemente sino a 30 per ottenere le più pregiate assi da lavoro. Gli alberi a frutto erano numerosi e preziosi per l'economia locale sino a metà del 1900: furono citati "superbi castagni", secolari e maestosi, sia da Stendhal, che da M. D'Azeglio (1821). Nel 1980 l'ex Istituto Sperimentale per la Frutticoltura di Ciampino progettò col Comune la Collezione Nazionale delle Cultivar di Castagno da Frutto e sino al 1986 innestò oltre 70 varietà pregiate, nazionali ed estere, ma il Comune rispettò la convenzione per un solo anno e l'iniziativa cadde; dai 7 ha allora innestati, e da altri innestati con Marrone fiorentino, deriva la quota di raccolto di pregio di castagne e marroni di Rocca di Papa, molto

Frutti e foglie di Rocchicianella

apprezzati dai Roccheggiani. Alla sagra si destinano una quota di tale raccolto, i frutti raccolti negli estesi boschi comunali e provenienze esterne. Nel totale, la superficie a castagneto da frutto di Rocca è stimabile vicina ai 10 ha, con raccolto di circa 150 q.

Le varietà E' diffusa una varietà domestica tipica, detta tradizionalmente "castagna buona" (la 'Rocchicianella'): è piccola (pezzatura 100/120), di forma un po' schiacciata, appuntita all'apice; le strie, poco rilevate, si confondono col color marrone scuro della buccia, che è liscia, con ilo (occhio) color bianco nocciola, tendenzialmente stretto, appiattito e allungato, torcia (codino) lunga e spessa, molto argentata, polpa dolce; quasi nessun frutto gemellato. Nei locali "orti", furono innestati 'Marroni' a frutto grosso (pezzatura 75/90), forma trasversale ellissoidale, buccia marrone ramato, con strie evidenti e rilevate, ilo ampio, di polpa buona ma meno dolce della Rocchicianella, 4% di settato. Dagli impollinatori selvatici si raccolgono frutti eterogenei per grossezza, colore, sapore, detti "castagne porcine" che generalmente pelano molto male, hanno polpa dura e insipida, astringente per i residui di episperma aderenti); rispetto alla Rocchicianella hanno pelosità più estesa, buccia più chiara, forma più gonfia. Il Marrone si sta diffondendo.

Utilizzazione della frutta A Rocca di Papa non esiste attività imprenditoriale di lavorazione e commercio delle castagne. Tutto il raccolto locale è consumato nelle mense famigliari e nei ristoranti, piccola parte è venduta al dettaglio e acquistata dai residenti conoscitori del prodotto. I negozi, così come le bancarelle del settimanale mercato del venerdì, vendono castagne e marroni provenienti dal viterbese e dalla Campania (molto meno, da Cave, Segni e Carpineto), perché già selezionati per sanità e pezzatura e perché la loro qualità è commercializzata a prezzo relativo inferiore.

Tradizionalmente le castagne da conservare erano cernite, messe in sacchi di tela e calate in buchi interrati, ricoperti con ricci, felci e terra pressata, secondo la antichissima tecnica della "ricciaia" che ben le conserva sino a Natale e oltre. Alcuni le immergevano nell'acqua per alcuni giorni, poi le facevano asciugare all'ombra e le conservavano sotto sabbia o sotto lapillo, nella "grotta" scavata nel tufo. L'essiccazione era applicata alle sole "castagne buone": erano asciugate all'ombra e al fresco (diventavano più dolci), poi infornate nei forni del pane, poi conservate non pelate in sacchi all'asciutto; chi andava ai campi al lavoro le teneva in tasca, e le mangiava dopo averle pelate facilmente con le dita. Alcuni però le pelavano prima di infornarle, e ricavavano le "castagnole" bianche. Attualmente, sono consumate soprattutto come caldarroste, o bollite; la farina è usata per il solo castagnaccio, non esistono altri utilizzi correnti. In autunno molti ristoranti offrono menù a base di sole castagne, in gustose ricette semplici o ricche.

Altra gastronomia locale. I piatti tipici della cucina di Rocca, non a base di castagne, sono ora ristretti all'ambito famigliare e aspettano di essere rivalutati, ma sono molto poveri e poco remunerativi al ristoratore: c'è la Frittata di ramolacci, quella con i broccoletti, la Pizza "a ratìcula" (focaccia di farina di mais imbottita con frittata di patate), i Frascarielli (farina di grano, acqua, sale e olio, mescolati con frasca, a caldo in paiolo) e molti piatti a base di carne di maiale e di agnello, oltre al pane di grano e segale. Di tipico si trova a Pasqua la Pizza cresciuta (senza formaggio), a Natale il Pangiallo (farina, miele, frutti secchi vari, zibibbo), e sempre i biscotti Brutti e buoni e le Ciambelle (al vino e non).

Organizzazione e informazioni

Pro Loco, presso il Municipio. Presidente D'Andrea Emiliano, dandrea.emiliano@paesionline.it .

- Municipio: Corso Costituente 26, 00040 Rocca di Papa (RM);Ufficio Turismo e Spettacolo: 06 94286141-42; www.comune.roccadipapa.rm.it .
- Parco Regionale dei Castelli Romani: in Via C. Battisti 5, tel. 069495253; distribuisce materiale conoscitivo e didattico vario e mappe dei sentieri. www.parcocastelliromani.it
- Comunità Montana XI del Lazio, dei Castelli Romani e Prenestini: Via della Pineta 117, 00040 Rocca Priora, tel. 06 9470820, www.cmcastelli.it .

Autore della scheda: Giorgio Grassi