



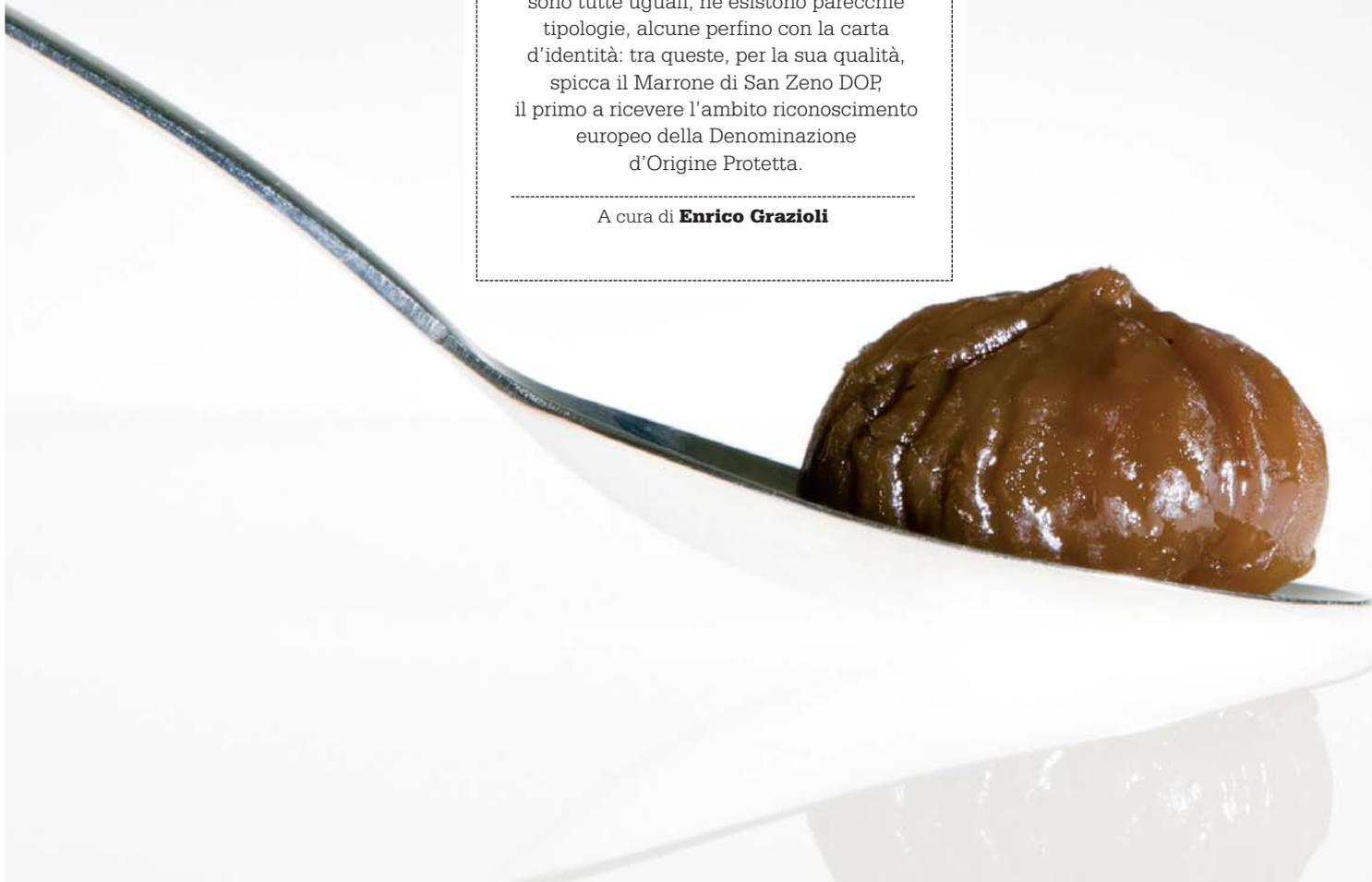
Gusto**stagionale**

# Marrone di San Zeno DOP

LA PRIMA CASTAGNA CON LA CARTA D'IDENTITÀ

È uno dei simboli dell'autunno e, con i primi freddi, arrivano in tavola da sole, lessate o abbrustolite, o come ingrediente di tante saporite ricette della tradizione locale. Però le castagne non sono tutte uguali, ne esistono parecchie tipologie, alcune perfino con la carta d'identità: tra queste, per la sua qualità, spicca il Marrone di San Zeno DOP, il primo a ricevere l'ambito riconoscimento europeo della Denominazione d'Origine Protetta.

A cura di **Enrico Grazioli**



Gusto stagionale: **IL MARRONE DI SAN ZENO DOP**

## Il cibo povero d'un tempo

È così prezioso che viene venduto solo in sacchi sigillati e certificati. Il **Marrone di San Zeno DOP** non è una castagna qualunque, la sua particolarità risiede innanzitutto nel territorio di produzione che si estende **nella fascia boschiva tra il Lago di Garda e il Monte Baldo**, a un'altitudine compresa tra i 250 e i 900 metri sul livello del mare.

Qua la castanicoltura è praticata almeno dal XIII secolo (la prima testimonianza scritta è una pergamena del 1285) e per un lunghissimo tempo ha rappresentato una riscorsa economica notevole per gli agricoltori della zona, nonché un alimento povero di fondamentale importanza almeno fino al secondo dopo guerra, come altrove lo è stata la polenta.

**Da alimento di sussistenza si è trasformato in prodotto di nicchia.**

Oggi infatti è un pregiato ingrediente per

gli chef, ma non s'è abbandonato il più tradizionale modo di consumarlo: lessato o arrostito per essere poi magari accompagnato a un bicchiere di vino rosso.

Tante sono le ricette della cucina baldense legate alle castagne e la più caratteristica è il minestrone di marroni, preparato con patate, sedano, carote, cipolla, verza, fagioli, croste di formaggio e marroni essiccati, oggi sostituiti dai peladèi, ossia quelli lessati.

È la variante montanara al classico minestrone di fagioli della tradizione veneta e oggi è un piatto prelibato che durante l'autunno si trova nei ristoranti, che propongono spesso menù ad hoc durante l'annuale festa del marrone che si tiene tra ottobre e novembre a San Zeno di Montagna, dove ha sede il Consorzio di tutela del Marrone DOP.

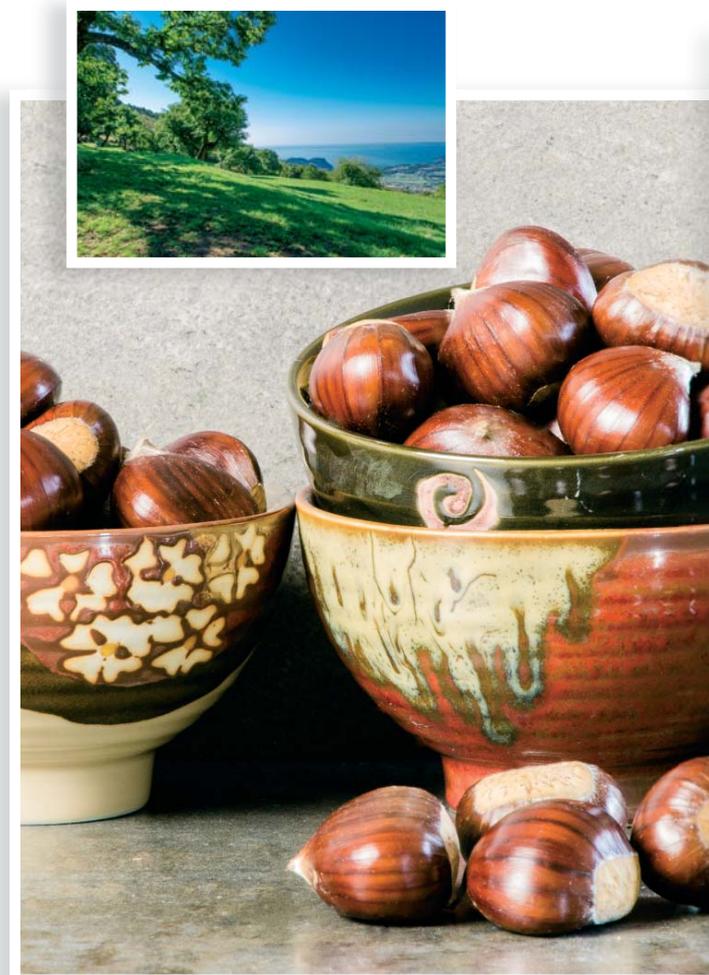
L'intera filiera è gestita con sistema di lotta

integrata biologica ad eventuali malattie e l'ecocompatibilità della produzione si affianca alla grande cura dei boschi, che ha preservato queste terre dal dissesto idrogeologico e ne ha conservato la bellezza del paesaggio.

Nei castagneti si trovano piante secolari, alte anche fino a 15 metri, e non ci sono nuovi impianti: lo scopo del Consorzio è di recuperare quelli già esistenti.

Il cipinide giunto dalla Cina è arrivato anche nelle terre del Marrone di San Zeno DOP, la cui produzione non è però stata danneggiata.

Il parassita ha messo in ginocchio per esempio le produzioni della Toscana e dei monti lombardi, creando problemi in tutta Italia; tra Lago di Garda e Monte Baldo invece ha colpito solo il "selvatico" e l'"europeo", "creato" una trentina d'anni fa, i cui frutti sono pronti prima.



**Identità in cucina:**

Il Marrone di San Zeno DOP

### **Area di produzione e trasformazione:**

Tra il Lago di Garda e la valle del fiume Adige, nel territorio del Monte Baldo, nei paesi di Brentino-Belluno, Brenzone, Caprino Veronese, Costermano, Ferrara di Monte Blado e San Zeno di Montagna. La zona, influenzata dall'ambiente benacense, è caratterizzata da clima temperato-umido e terreni acidi.

### **Origini:**

I primi riferimenti storici della coltivazione del castagno risalgono al Medioevo, le prime testimonianze scritte sono del XIII secolo.

### **Coltivazione:**

Le piante, di media tra i 100 e i 500 anni, per poter fruttificare devono essere potate in modo adeguato, mentre il sottobosco deve essere mantenuto pulito. Viene raccolto tra l'inizio di ottobre e i primi giorni di novembre.

### **Caratteristiche del prodotto:**

Estremamente nutriente, il Marrone di San Zeno DOP, che appartiene alla specie *Castanea Sativa Mill.*, è ricco di amido, buon apportatore di calorie, proteine, sali minerali e vitamine. Bollito ha un apporto calorico di circa 120 calorie per etto, mentre quando è arrostito l'apporto calorico arriva fino alle 200 calorie per etto.

### **Come si riconosce il prodotto:**

Ha forma elissoidale con apice poco rilevato e facce laterali in prevalenza convesse. Il pericarpo (l'involucro protettivo) è sottile, lucido, di colore marrone chiaro con striature più scure. Il seme tende al giallo paglierino, è lievemente corrugato, pastoso e di gusto dolce. La pezzatura è variabile, tra il medio e il grosso.

## Identità in cucina: Abbinamenti in cucina

**Il Marrone di San Zeno DOP** viene consumato arrostito, lessato in acqua o come ingrediente di diverse ricette e lo si accompagna spesso a un bicchiere di vino locale come **il Bardolino**, magari in versione **Novello**, o **il Recioto** della **Valpolicella**, dal gusto dolce e vellutato. Oltre a ricette diffuse come il castagnaccio, la confettura o il tronchetto, la tradizione locale lo utilizza in vari modi e la ricetta più caratteristica è il minestrone di marroni, una rustica e saporita variante montanara della zuppa di fagioli veneta.

Per poter gustare i Marroni di San Zeno DOP anche oltre l'autunno vengono da poco tempo anche realizzati vasetti di **marroni canditi alla grappa e di marroni allo sciroppo, che ricordano la mostarda**, da usare come contorno o per arricchire i dolci. L'ultimo frutto della tradizione, invece, è la **birra Castanea**, lievemente ambrata e a bassa fermentazione.



Da sinistra: Stefano Zanolli patron della Taverna Kus di San Zeno di Montagna, lo chef del ristorante Emanuela Moretti e il presidente del Consorzio di tutela del Marrone di San Zeno DOP Simone Campagnari



## Identità: Cresce la produzione

I dati sulla produzione parlano chiaro. Se dai 39 associati iniziali si è passati ai 45 attuali, la produzione è più che duplicata, passando dalle 10 tonnellate del 2005 alle circa 23 di oggi. I marroni DOP rappresentano il 40% della produzione totale di marroni nella zona del Monte Baldo veronese, dove i numeri sono in continua crescita: sette anni fa tutto il prodotto certificato veniva venduto direttamente dal produttore al consumatore durante l'annuale festa, che dura tre settimane. Il giro di affari era di 35 mila euro, oggi al consumo si aggira attorno i 130 mila euro e solo metà del prodotto viene venduto durante la festa, che viene organizzata da 40 anni. Resta comunque un prodotto non determinante per l'economia locale in termini di fatturato, ma Brenzone, per esempio, c'è chi preferisce dedicarsi alla raccolta dei marroni a discapito delle olive e quindi della produzione di olio.



ricette di Emanuela Moretti della Taverna Kus di San Zeno (VR)

# Insalatina aromatica di castagne

*e Monte Veronese*



## **Ingredienti** [per 4 persone]

nr. 4 piedi di Indivia Belga  
nr. 1 mazzetto di rucola  
circa 30 castagne lessate  
1 pugno di pistacchi tostati  
Monte Veronese grattugiato q.b.  
Sale q.b.  
200 ml. Olio extra vergine  
Succo di limone (1/2 limone)

## **Procedimento**

Lavare l'Indivia Belga e affettarla sottilmente. Porla in una ciotola capiente. Aggiungere le foglie di rucola ben lavata, le castagne lessate e i pistacchi leggermente tritati. Condire con una citronette a base di olio e limone, salare e servire con Monte Veronese grattugiato a piacere.

ricette di Emanuela Moretti della Taverna Kus di San Zeno (VR)

# Rotolo di castagne

*e cioccolato*



## Ingredienti [per 2 persone]

100 gr. burro  
100 gr. Zucchero a velo  
100 gr. Amaretti tritati  
100 gr. Nocciole tritate  
200 gr. Cioccolato fondente  
300 gr. Castagne lessate  
4 cucchiaini latte

## Procedimento

Setacciare le castagne e unirvi il burro fuso e lo zucchero a velo. Stendere su un foglio di carta forno (delle dimensioni di una placca da forno di casa) il composto di castagne, coprire di nocciole e amaretti tritati. Pressare con le mani e spalmare il cioccolato fondente (fuso a bagno maria con i 4 cucchiaini di latte) Aiutandosi con la carta forno fare un rotolo saldo e compatto. Porre in frigo per qualche ora, e servire con la salsa ai cachi ottenuta frullando i cachi con lo zucchero.

ricette di Emanuela Moretti della Taverna Kus di San Zeno (VR)

## Minestrone di castagne



### **Ingredienti** [per 4 persone]

100 gr. Patate  
80 gr. Sedano  
80 gr. Carote  
100 gr. Cipolla  
100 gr. Verza  
50 gr. Fagioli  
200 gr. Marroni lessati  
Sale q.b.  
Pepe q.b.  
Olio di oliva extra vergine

### **Procedimento**

Tagliare tutte le verdure a cubetti a circa 1 cm. di lato, porre in pentola capiente, coprire con l'acqua e regolare di sale e pepe. Lasciar cuocere 2 ore circa. Alla fine aggiungere le castagne lessate. Servire ben caldo e condire con un giro di olio di oliva crudo.  
N.B. La consistenza di questo minestrone è piuttosto densa.

ricette di Emanuela Moretti della Taverna Kus di San Zeno (VR)

## Baccalà mantecato alle castagne



### **Ingredienti** [per 2 persone]

200 gr. Stoccafisso  
Nr. 1 cipolla  
200 ml. Olio di oliva extravergine  
700 ml. Latte  
Nr. 2 patate medie  
200 gr. Castagne lessate  
Sale q.b.  
Crostini di pane a fette

### **Procedimento**

Porre in ammollo lo stoccafisso in acqua fredda per 3 giorni cambiando l'acqua di frequente. Preparare il classico baccalà alla veneta come segue. Cuocere lo stoccafisso in acqua salata per circa 1 ora e mezza, scolare e pulire dalla pelle e dalle lische. Nel frattempo far appassire in una pentola la cipolla con 3 cucchiari di olio e un bicchiere d'acqua. Porre poi in una pentola abbastanza capiente il baccalà pulito e la cipolla, regolare di sale, aggiungere l'olio e il latte. Lasciar cuocere per 2 ore coperto a fuoco dolce finché il latte avrà raggiunto una consistenza cremosa e il baccalà sarà tenero. Verso la fine della cottura aggiungere le patate a cubetti e terminare la cottura. Aggiungere infine le castagne lessate e porre il tutto nel frullatore regolando di sale. Si deve ottenere una consistenza densa, ma spumosa servire con crostini caldi.