

Il Marrone di San Zeno richiama con un triplice week-end «Dop»

Grande festa con visita ai castagneti mercatino dei sapori. E minestrone

Claudio Andrizzi

È uno dei simboli indiscussi dell'autunno: un frutto che, con l'arrivo dei primi freddi, torna in tavola sia da solo che come ingrediente di tante ricette delle tradizioni regionali. La castagna, però, non è un prodotto sempre uguale e indistinto: esistono tante tipologie comuni, ma anche quelle con la carta d'identità, tutelate tra l'altro a livello comunitario. Fra queste ultime varietà spicca senza dubbio il Marrone di San Zeno a Denominazione di origine protetta (dop): da sabato sarà protagonista di un triplice week-end di festa nell'omonimo Comune montano affacciato sul Garda.

LA MANIFESTAZIONE, arrivata alla 40ª edizione, si preannuncia irrinunciabile per gli appassionati: basti pensare che nell'occasione sarà venduto, direttamente dal produttore al consumatore, circa un terzo dell'intero raccolto del comprensorio nel 2012, pari a circa 300 quintali. Come detto, il Marrone di San Zeno non è

una castagna qualunque: di forma ellissoidale, dalla caratteristica buccia sottile e lucida, di color marrone chiaro con striature più scure, non può essere venduto sfuso ma esclusivamente in sacchi dotati di un apposito sigillo, che garantisce l'origine. A renderlo particolare è anche il territorio, un'area di vegetazione tra i 250 e i 900 metri in bilico tra le acque del Benaco e il Monte Baldo, nonché un il metodo eco-compatibile con il quale viene gestita l'intera filiera produttiva. L'unicità, del resto, è sancita dalla conquista della Dop, ottenuta nel 2003, tutelata da un consorzio che ogni riunisce 45 soci per circa 50 ettari certificati su una superficie complessiva coltivata superiore però a 349 ettari.

IL CARTELLONE della manifestazione di San Zeno, in programma sabato e domenica prossimi, con replica il 26-27 oltre e il 3-4 novembre, si configura come una vera festa popolare, che propone tanto per iniziare l'apertura dei castagneti. Il pezzo forte, tuttavia, sarà il «mercatino dei sapori» dove



Il Marrone di San Zeno rinnova l'appuntamento all'insegna della Dop

il visitatore avrà l'occasione di sperimentare sul campo il Marrone Dop in tutte le sue possibili declinazioni: arrostito, lessato, proposto in confettura, utilizzato come ingrediente base di preparazioni come il castagnaccio o il tronchetto o abbinato ad un bicchiere di Bardolino o Recioto.

RECENTEMENTE è partita anche una produzione di birra denominata Castanea, che sarà pure in degustazione. Al centro dell'attenzione ci sarà soprattutto il classico mine-

strone di Marroni, una portata davvero radicata nella cultura gastronomica baldense, protagonista, tra l'altro, di un vero e proprio premio assegnato in chiusura della rassegna. Variante montanara della classica minestra di fagioli veneta, viene preparato con patate, sedano, carote, cipolle, verza e fagioli, qualche crosta di formaggio Grana, olio extravergine di oliva (naturalmente del Garda): da assaggiare assolutamente, prima di ripartire, in uno dei tanti locali del paese. ●