



CONSORZIO DI TUTELA
DEL MARRONE DI SAN ZENO D.O.P.

COMUNICATO STAMPA

La più importante sagra annuale inizierà il 20 ottobre nel comune del veronese

AL VIA LA FESTA DEL MARRONE DI SAN ZENO D.O.P.

LA PRIMA CASTAGNA CON LA CARTA D'IDENTITÀ

Per tre fine settimana si potranno gustare piatti a base di questo prodotto unico e partecipare al mercatino dei sapori ed alle degustazioni. Uno scoiattolo scelto come nuova mascotte

È così prezioso che si vende solo in sacchi sigillati e certificati: si chiama **Marrone di San Zeno D.O.P.** e non è una castagna qualunque. Per scoprire cosa lo rende unico vi aspettiamo da sabato 20 ottobre nell'omonimo comune in provincia di Verona per la **40° Festa della Castagna e la 9° edizione della "Mostra Mercato del Marrone"**. Si tratta del più importante appuntamento dell'anno e in questa occasione viene venduto direttamente dal produttore al consumatore circa un terzo dell'intera produzione, pari a circa 300 quintali nel 2012. Il frutto si presenta con una forma ellissoidale e con una caratteristica "buccia" sottile, lucida e di colore marrone chiaro con striature più scure e non può essere venduto "sfuso". A garanzia della qualità, il Consorzio di tutela chiude infatti ogni singolo sacco con un apposito sigillo, una vera e propria "carta d'identità" a difesa del cliente. **"Il nostro marrone è un prodotto naturale, di stagione e di nicchia e va protetto da tentativi di imitazione – afferma il Presidente del Consorzio di Tutela Simone Campagnari -** *La sua particolarità risiede nel territorio di produzione, situato nella tradizionale fascia di vegetazione fra 250 e 900 mt. s.l.m. nella zona fra il Lago di Garda e il Monte Baldo. Non vengono inoltre utilizzati trattamenti chimici e l'intera filiera viene gestita con sistemi di lotta integrata biologica ad eventuali malattie. Per simboleggiare questa attenzione all'eco-compatibilità abbiamo scelto come nuova mascotte uno scoiattolo, presentato in anteprima alla Festa"*.

Fitto il programma degli appuntamenti che per tre fine settimana – il 20 e 21 ottobre, il 26, 27 e 28 ottobre e il 3 e 4 novembre – attenderanno i visitatori a San Zeno di Montagna (VR). Pezzo forte è il mercatino dei sapori, dove si potrà degustare il Marrone di San Zeno D.O.P. in tutte le molteplici vesti: semplicemente arrostito (brustolè) o lessato nell'acqua o come ingrediente base di diverse ricette (come il castagnaccio, la confettura, il tronchetto), accompagnate da un buon bicchiere di vino locale. La tradizione gastronomica baldense vanta anche alcune gradevolissime ricette a base di castagne: la più caratteristica è senza dubbio quella del minestrone di marroni, rustico e saporito, protagonista di un vero e proprio premio che verrà assegnato a chiusura della manifestazione .

La denominazione di origine protetta Marrone di San Zeno ha ottenuto la registrazione europea nel 2003 e nello stesso anno si è costituito il Consorzio di Tutela del Marrone che riunisce oggi 45 soci. Il Consorzio si propone di difendere e tutelare la produzione ed il commercio del Marrone di San Zeno D.O.P. e l'uso della sue denominazione e di promuovere ogni iniziativa intesa a salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari. In quest'ottica è in programma per il prossimo anno un'attività di sensibilizzazione e informazione rivolta ai bambini delle scuole elementari.

Inoltre, il Consorzio si impegna per il perfezionamento e il miglioramento qualitativo del prodotto, la produzione, la conservazione, il confezionamento e la qualità. Infine, esercita anche un'attiva vigilanza sulla produzione e sul commercio del Marrone di San Zeno D.O.P., sull'uso della sua denominazione e dei marchi e contrassegni consorziali.

Per informazioni

Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno D.O.P.
c/o Comune di San Zeno di Montagna
Via Cà Montagna 11 – 37010 San Zeno di Montagna (VR)
Telefono: 0457285017 ; Fax: 0457285022
Web: www.marronedisanzeno.it
E-mail: simonecampagnari@tiscalinet.it

Whales Comunicazione
Ufficio stampa
Piazza Matteotti 26/d, Desenzano d/G (BS)
Telefono e Fax: 0309128114
Web: www.whales.it
E-mail: press@whales.it