

NON SOLO CASTAGNE



Il Marrone di San Zeno Dop l'oro del Baldo

MONICA SOMMACAMPAGNA

Non tutte le castagne sono uguali. Il marrone di San Zeno Dop, figlio della specie *Castanea sativa* Mills, presenta ricci dotati di non più di tre frutti, ha una forma ellissoidale elegante e la buccia (pericarpo) marrone chiara sottile e lucida, con striature scure che sembrano dipinte. Nel vivaio di castagne che proliferano tra fine ottobre e novembre, ha un pedigree definito con rigore da un disciplinare che dal 2003 sigilla la denominazione tra il lago di Garda e l'Adige, nei comuni di Brentino Belluno, Brenzone, Caprino Veronese, Costermano, Ferrara di Monte Baldo e San Zeno di Montagna. I frutti nascono da una tipologia selezionata di castagni da ecotipi autoctoni posti tra i 250 e i 900 metri sotto l'egida climatica del Baldo, noti sin dalla fine dell'800. La loro squisitezza, celebrata anche da Johann Wolfgang Goethe, è duramente conquistata. Oggi merita la Dop circa il 40 per cento della produzione totale nella fascia del Castanetum.

Si tratta di marroni integri, sani, puliti e asciutti da piante che non possono superare il numero di 120 per ettaro e con resa massima di 30 chili per castagno. Per evitare ogni rischio di muffe o parassiti, appena raccolti i frutti vengono fatti riposare in acqua fredda per 9 giorni con cambi di acqua

ogni 48 ore (novena) o lasciando all'aria aperta i frutti e i ricci per 8-15 giorni.

Riposti in confezioni sigillate, si contraddistinguono per il logo con la certificazione e per l'etichetta che ne riporta il peso, l'annata di produzione e il luogo di confezionamento. La loro consacrazione avviene tra il 23 ottobre e il 7 novembre, alla Festa tradizionale a San Zeno di Montagna che, oltre al mercato dove acquistarli, propone menù tematici in ristoranti, agriturismi e alberghi locali. «Oggi viene prodotto da trenta aziende a integrazione di reddito», spiega Simone Campagnari, presidente del Consorzio tutela Marrone di San Zeno Dop. «Quest'anno, purtroppo, stimiamo una produzione di circa 300-400 quintali di marroni su una media di 700 quintali, a causa della siccità e dei cinghiali che ne sono molto ghiotti». Ma non si scoraggia: «Grazie a loro abbiamo allungato la stagione turistica di due mesi, fino a metà novembre, e supportiamo l'economia di un intero territorio».

La creatività ferve per allungarne nel tempo la bontà: i produttori locali li usano, ad esempio, per ottenere una inedita birra «Weizen» a base di marroni, ma li propongono anche canditi sotto grappa o scioppati. Una Dop conquistata con le unghie da una manciata di produttori che nel 1997 si sono uniti all'amministrazione comunale per evitare che i castagneti venisse-

ro abbandonati, lottando per un riconoscimento europeo che certificasse la bontà dei loro marroni: «All'inizio il mercato, orientato a prodotti di massa, non voleva che mettessimo in mostra il nostro logo», continua Simone Campagnari. Ma la bontà di un frutto che, anche solo cotto al forno, si pela facilmente mantenendo la forma perfetta è incontestabile: la polpa consistente è molto dolce e ha un'ottima persistenza aromatica. Una squisitezza della natura utilizzata da generazioni come base per pietanze energetiche e utile anche agli odierni sportivi.

La ricetta che vi proponiamo lo dimostra: «Il minestrone di San Zeno è un piatto povero che i nostri avi mangiavano dopo il lavoro nei campi», afferma Silvia Marazzan, membro di giunta di Coldiretti Verona con delega alla montagna e cuoca contadina. «Essendo, però, ricco di sali minerali e acido folico, è da sempre dotato di un eccellente corredo di sostanze nutritive».

«Il nostro marrone è talmente buono che bastano pochi accorgimenti per cucinarlo», continua fiera Elisa Castellani, dell'agriturismo «La Part» a San Zeno di Montagna. Alle sue spalle sembra strizzarle l'occhio l'effigie dello scoiattolo-mascotte del Consorzio di tutela. Il simpatico animaletto è il simbolo di un territorio di montagna che la comunità baldense mira a preservare, con la complicità golosa di una Dop.

LA RICETTA

Un minestrone davvero speciale



Il Minestrone con marroni di San Zeno Dop secondo Elisa Castellani, dell'agriturismo «La Part».

INGREDIENTI (per 4 persone): 600 gr di marroni di San Zeno Dop, brodo di carne, 5 fettine di lardo affumicato a tocchetti, 1 crosta di formaggio di malga stagionato, salvia e rosmarino tritati, olio Evo, sale e pepe.

PREPARAZIONE: rimuovete la buccia dei marroni a crudo, quindi scottateli velocemente in acqua bollente e togliete la pellicina interna (sansa). In una pentola mettete il brodo, il trito di erbe aromatiche, i marroni e i tocchetti di lardo. Fate cuocere per due ore aggiungendo via via il brodo. Nel frattempo cuocete sulla griglia la crosta. Frullate grossolanamente il minestrone, trasferitelo in un'ampia ciotola e mettetevi dentro la crosta e un filo di olio. Regolate di sale e pepe e servite con crostini di pane. (m.s.)

I CONSIGLI

Silvia Marcazzan li sposa su tutto



COME ANTIPASTO provate i marroni, cotti a vapore e saltati in padella, su bruschette con olio Evo e lardo. Una delizia, secondo Silvia Marcazzan, cuoca contadina e membro della giunta di Coldiretti.

PER IL PRANZO con la farina di marroni preparate fettuccine da abbinare a un sugo a base di porro finemente affettato e pezzetti di salsiccia. Da provare, consiglia Silvia Marcazzan, i rotoli di tacchino farciti con una purea di marroni o cotti con marroni bolliti e prugne.

Le costine di maiale al forno si servono con una crema preparata con birra Castanea e marroni. Si deciso a Monte Bianco, castagnaccio o crespelle con farina di marroni farcite con ricotta e miele.

LA REGOLA. Per le ricette salate si aggiunge sale e pepe ai marroni di San Zeno, ma alla fine. (m.s.)

LE CARATTERISTICHE

Ricco di potassio e senza glutine



Il marrone di San Zeno Dop, spiega Simone Campagnari, presidente del Consorzio di tutela, è senza glutine ed è adatto, quindi, anche ai celiaci. 100 g di prodotto hanno 165 kcal e sono dotati di 395 mg di potassio, 81 mg di fosforo, 20 mg di calcio e 25,3 mg di amido. I carboidrati sono 36,7 g, le proteine 2,9 g e gli zuccheri solubili 8,9 g. Bollito è più digeribile e apporta 120 kcal. L'alta quantità di potassio supporta gli apparati cardiovascolari e neurovascolari, buono l'apporto della vitamina E, con proprietà antiossidanti. (m.s.)

L'ABBINAMENTO

Sì al Bardolino e alla Castanea



Al minestrone con marroni si abbina da generazioni il vino Bardolino Doc, in particolare Novello, considerata la stagione autunnale. Tuttavia, può anche essere assaporato al meglio anche in un nuovo matrimonio con la birra artigianale a base di marroni di San Zeno Dop denominata Castanea. Si tratta di una bevanda a bassa fermentazione che si presenta lievemente ambrata. Consistente invece in bocca e dal gusto intenso, questa birra Weizen viene prodotta sul territorio in piccole quantità, circa 3.000 litri ogni anno. (m.s.)

CIBO & RICETTE

Il Marrone di San Zeno Dop
Toro del Baldo

CERTOPERCENTO Caffè

HAI GIA PENSATO AL TUOI REGALI NATALIZI??
VENI A PERSONALIZZARE I TUOI REGALI.
PRENDIAMO ANCHE CESTI AZIENDALI PER I TUOI CLIENTI.