



Comune di San Zeno di
Montagna

A SAN ZENO DI MONTAGNA SI CELEBRA IL MARRONE DOP DAL 19 OTTOBRE ARRIVANO LA 21^A EDIZIONE DELLA FESTA E LA 52^A MOSTRA MERCATO

Verona, 15 ottobre 2024. Presentata oggi al Mercato Coperto di Campagna Amica a Verona la 21^a Festa del Marrone di San Zeno Dop che con la 52^a Mostra mercato dei Marroni prenderà il via il 19 ottobre prossimo. La località baldense celebrerà il proprio prodotto simbolo nei fine settimana del 19 e 20, 26 e 27, 31 ottobre e dell'1 al 3 novembre con un programma molto ricco.

Per illustrarlo alla stampa erano presenti il Sindaco di San Zeno di Montagna, **Maurizio Castellani**, **Elisa Castellani** nella duplice veste di Assessore al Turismo e Manifestazioni di San Zeno di Montagna e di Presidente di Terranostra Verona, **Stefano Bonafini**, Presidente del Consorzio Marrone di San Zeno Dop e **Loris Danielli**, Amministratore Unico di Promo E20, società organizzatrice della festa, che ha moderato l'incontro.

“Si tratta della manifestazione più importante legata al nostro territorio che è noto come balcone sul Garda – ha commentato il **Sindaco Maurizio Castellani** – e dove da anni le amministrazioni che si sono susseguite stanno investendo molto. Basti pensare che questa manifestazione è passata da una sola giornata a tre fine settimana e coinvolge tutta la comunità con numerose associazioni attivissime da anni. Il nostro è un territorio dove turismo e agricoltura sono strettamente collegate tra loro e questa manifestazione regala tre settimane di proroga alla stagione estiva che in zona montana solitamente termina a fine settembre. Il nostro obiettivo è di innalzare sempre più la qualità della festa coinvolgendo i migliori consorzi presenti su tutta la provincia veronese”.

Elisa Castellani è intervenuta dapprima in veste di **Presidente di Terranostra Verona**, l'associazione di Coldiretti Verona che riunisce gli agriturismi scaligeri, affermando che “da sempre Coldiretti cerca di valorizzare i prodotti del territorio, informando e spiegando ai consumatori l'importanza della provenienza, della stagionalità, le loro caratteristiche, il metodo di lavorazione e la loro storia. Storia che si percepisce e si assapora nei nostri agriturismi che sono collegamento diretto tra terra e gastronomia locale legata alle ricette tramandate da generazioni. Anche il Marrone, prodotto principe montebaldino ha la sua storia da raccontare perché è frutto di una attenta selezione fatta dall'uomo nel tempo, curata con passione, conoscenza e profondo amore per il territorio”.

Castellani, nel ruolo di **Assessore al Turismo e all'agricoltura**, ha poi fornito alcuni dettagli sui piatti che verranno proposti: “durante i tre weekend i ristoranti e gli agriturismi proporranno pietanze o addirittura interi menu a base di Marroni Dop. Risto San Zeno, l'associazione che raggruppa i ristoranti locali, si avvale da anni di un sito dedicato alla manifestazione e alla promozione dei piatti delle strutture aderenti. Con il suo sapore dolciastro il Marrone si presta a tutte le portate, si sposa benissimo con tutti i tipi di carne e abbinato agli altri prodotti stagionali ne esalta il gusto. Il piatto

Responsabile Ufficio Stampa Coldiretti Verona: Chiara Gozzo
392/4206798
comunicazione.verona@coldiretti.it



Comune di San Zeno di
Montagna

forte è il minestrone di Marroni che più di tutti rappresenta la tradizione perché era immancabile nelle case dei nostri antenati durante tutto il periodo di raccolta: riscaldava gli agricoltori infreddoliti al rientro la sera dopo una dura giornata di lavoro nelle stalle e nei castagneti. Proprio sotto i castagni sono nati i “marroni brustolè”: per pulire il terreno dopo il raccolto si rastrellava a piccoli mucchi foglie e ricci per poi bruciarli, i marroni sfuggiti alla raccolta si cuocevano nelle ceneri, oggi vengono cotti al forno o in tegami apposti”.

Il neo **presidente del Consorzio del Marrone, Stefano Bonafini**, è entrato nel merito della produzione: “il clima di quest’anno ha premiato la qualità del prodotto, grazie alle piogge sia di quest’estate che in settembre. Tuttavia, il caldo elevato durante il periodo della fioritura, che avviene a giugno-luglio, e il clima fresco e piovoso di ottobre hanno ridotto la quantità del raccolto di circa -10/15%. La raccolta dei Marroni, iniziata in alcuni tratti alle altitudini più basse, entrerà nel vivo nei prossimi giorni, leggermente in ritardo rispetto agli scorsi anni a causa del clima delle ultime settimane. La produzione dei soci del Consorzio, quindi, si dovrebbe attestare sui 200 quintali circa, quasi tutti biologici. Negli anni la produzione è aumentata notevolmente grazie al recupero di diversi castagneti abbandonati, alcuni molto antichi con piante di 440 anni, e al miglioramento di quelli già in produzione”. “Tra l’altro – ha concluso Bonafini - la presenza dei castagni giova alla conservazione del territorio ed è un lavoro che sta attirando sempre più giovani. Stiamo infatti assistendo a un cambiamento generazionale dei produttori con l’ingresso di giovani: in Consiglio abbiamo un componente di 23 anni. L’obiettivo del Consorzio è quello di proseguire la tradizione del lavoro del castanicoltore con nuove idee e progetti come sviluppare maggiormente la filiera della lavorazione e confezionamento dei Marroni in un’unica nuova struttura”.

Nei giorni della Festa il Marrone verrà proposto in molti piatti, anche abbinato al Radicchio di Verona e ad altri prodotti del territorio veneto come le patate e le cipolle, e anche nella birra al Marrone che viene ottenuta con le castagne abbrustolite. Sarà anche possibile acquistare il prodotto fresco, pronto da cucinare a casa. Per tutto il periodo sarà aperto il Mercatino dei Sapori che proporrà le eccellenze della terra baldense e sono previsti cooking show con esperti di cucina che si cimenteranno nella preparazione di piatti, ovviamente a base di Marrone.

Il 24 ottobre si terrà il Marron d’Oro, il concorso che premia i Marroni migliori dei produttori aderenti al Consorzio di Tutela.

La festa si terrà anche in caso di maltempo dal momento che il Consorzio si è dotato di una tensostruttura.

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. Il Consorzio si propone di

Responsabile Ufficio Stampa Coldiretti Verona: Chiara Gozzo
392/4206798
comunicazione.verona@coldiretti.it



Comune di San Zeno di
Montagna

difendere e tutelare la produzione e il commercio del Marrone di San Zeno Dop, l'uso della sua denominazione e di promuovere ogni iniziativa intesa a salvaguardarne la tipicità e le caratteristiche peculiari. Le caratteristiche morfologiche del Baldo, con i suoi terreni acidi, e la mitezza delle temperature del Lago di Garda sono un connubio perfetto per ottenere le caratteristiche organolettiche uniche del Marrone che si fregia della certificazione Dop, il 40% dell'intera produzione della zona. La Denominazione viene infatti concessa solo alle castagne coltivate in un areale ben definito compreso nella Comunità montana del Monte Baldo nei comuni di Brentino-Belluno, Brenzone, Caprino Veronese, Costermano, Ferrara di Monte Baldo e San Zeno di Montagna. Non solo: i frutti derivano da piante ottenute da cloni di castagni autoctoni dell'unica varietà prevista dal disciplinare, la *Castanea sativa* Mill. Il disciplinare prevede anche altre prassi per rendere unico il prodotto come il divieto di utilizzare prodotti di sintesi e qualsiasi tipo di forzatura sulle piante. Ma c'è una pratica che rende i Marroni davvero unici: la "rissara" è un trattamento di cura che consiste nell'accumulare all'aperto i ricci per un periodo che va dagli otto ai quindici giorni. L'obiettivo è quello di favorire la fermentazione naturale e preservare i frutti da funghi, muffe e parassiti. Tutti i processi di lavorazione, preparazione ed etichettatura sono controllati dal CSQA ente di certificazione, che garantisce al consumatore la veridicità di quanto dichiarato sulle etichette.

Il Consorzio si è recentemente dotato di un nuovo simbolo, lo scoiattolo, che vuole rappresentare l'habitat in cui il Marrone viene prodotto: un territorio perfettamente preservato in cui si gode di un'ottima qualità di vita grazie a una grande attenzione verso la natura.