



Comunicato stampa

## **Al via la stagione del Marrone di San Zeno DOP. Stefano Bonafini è il nuovo presidente del Consorzio di Tutela. Ricambio generazionale tra i castanicoltori**

**Ottima qualità dei frutti in raccolta ma leggero calo della quantità (-10/15%) per il caldo nella fase della fioritura e il clima freddo e piovoso di ottobre**

**Novità per la tradizionale Festa a San Zeno di Montagna che si svolgerà al coperto. Fitto il programma degli appuntamenti della manifestazione in tre fine settimana: 19-20 ottobre, 26-27-31 ottobre e 1-2-3 novembre 2024**

San Zeno di Montagna (Vr), 9 ottobre 2024 – **Riparte la stagione del Marrone di San Zeno di Montagna Dop la cui produzione si prospetta ottima per qualità.** Il prodotto di punta del Comune Veronese diventato DOP, Denominazione di origine protetta 21 anni fa, nel 2003, si appresta a essere raccolto e consumato.

“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 con altitudini più basse entrerà nel vivo nei prossimi giorni, leggermente in ritardo rispetto agli scorsi anni per il clima di ottobre. La produzione dei soci del Consorzio, quindi, si dovrebbe attestare sui 200 quintali circa, quasi tutti biologici, coltivata in circa 200 ettari in alcuni Comuni, a partire da San Zeno di Montagna, situati dai 250 ai 900 mt. s.l.m. nella zona fra il Lago di Garda e il Monte Baldo, in provincia di Verona”, precisa il neopresidente **del Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno DOP, Stefano Bonafini.**

Stefano Bonafini, 43 anni di San Zeno di Montagna, già attivo nel precedente Consiglio del Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno Dop e tra i fondatori della Proloco locale, è stato eletto presidente da un rinnovato Consiglio di nove componenti. Bonafini è un imprenditore agricolo, castanicoltore, allevatore di bovini da latte e da carne oltre che proprietario di una malga con agriturismo aperti in estate in cui sono prodotti formaggi e salumi.

“Dopo 30 anni, lo storico presidente Simone Campagnari ha passato il testimone. A nome mio e del Consiglio va il riconoscimento e il ringraziamento per l’impegno e la passione profusa in questi anni”, continua **Bonafini** che aggiunge “Proseguiremo il lavoro di valorizzazione del Marrone e del territorio nonché del Consorzio di tutela che conta 44 soci. La produzione negli anni 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. Assistiamo anche a un **cambiamento generazionale dei produttori** con l’ingresso di giovani: in Consiglio abbiamo un componente di 23 anni. L’obiettivo è

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”.

**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 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.

**Festa in Piazza Schena: 19-20 ottobre, -26-27-31 ottobre e 1-2-3 novembre 2024**

Anche quest'anno in Piazza Schena a San Zeno di Montagna si svolgerà la **21<sup>a</sup> edizione della Festa del Marrone di San Zeno Dop e la Mostra Mercato dei Marroni e la 52<sup>a</sup> Festa delle castagne**. La novità di quest'anno sarà l'installazione del Padiglione del Marrone e dei Sapori del Monte Baldo. Non più, quindi, singole casette ma una struttura al coperto con postazioni in cui si potranno acquistare i Marroni **direttamente dai produttori in retine chiuse con apposito sigillo, degustarli** arrosto o lessati oppure come ingrediente principale di piatti tipici accompagnati dalla birra alle castagne e dai vini locali. Non mancherà il minestrone di marroni, ricetta tradizionale a base di verdura, fagioli e marroni.

All'esterno si terrà il Mercatino dei sapori, degustazione e vendita di prodotti tipici.

“Per noi la Festa annuale è un momento significativo – spiega Bonafini – ed è anche il **luogo ideale per assaggiare il Marrone e per acquistarlo**. La bellezza dei luoghi, la vista sul Baldo e sul Lago di Garda, fanno da cornice alla celebrazione di una coltura antica e tradizionale. Nella comunità del Monte Baldo la castanicoltura ha rappresentato nei secoli passati una risorsa economica importante con i primi riferimenti storici sulla coltivazione del castagno che risalgono al Medioevo. È intorno al 1920 che la coltura si è sviluppata come produzione più razionale e attenta”.

### **Il frutto e la raccolta**

Il Marrone si presenta con una forma ellissoidale e con una caratteristica buccia sottile, lucida e di colore marrone chiaro con striature più scure. Dopo la raccolta, che può essere realizzata a mano o con mezzi meccanici, i Marroni sono tolti dai ricci e inseriti in un contenitore d'acqua per nove giorni durante i quali avviene una leggera fermentazione che fa maturare i frutti (Novena). I Marroni asciugati e calibrati vengono scelti e inseriti in apposite reti chiuse con il sigillo del Consorzio ed etichettatura con tracciabilità del prodotto. Indicazione del prodotto biologico.

### **Il Marrone in cucina**

Il Marrone di San Zeno Dop è **versatile in cucina** e può essere consumato in piatti sia dolci che salati. I ristoranti della zona quali Taverna Kus, ristorante Al Cacciatore, Bellavista e Costabella, propongono dal 10 ottobre per un mese, menu a base di castagne e Marroni.

### **Giornata 9 ottobre**

Oggi, alla Taverna Kus, nel tradizionale menu sono inseriti prodotti locali come la carne di manzo di Sartori carni di Brenzone, cipolle e patate del Consorzio dal Cuore Veneto.

[Menu Taverna Kus](#)

- Marroni di San Zeno Dop e calamari cialda ripiena di Marroni di San Zeno Dop e calamari, panbrioche di castagne, topinambur
- Minestrone tradizionale di Marroni di San Zeno Dop nella pagnotta di pane
- Cappone disossato ripieno di marroni di San Zeno Dop, tortino di verza e marroni, salsa al suo fondo, riduzione alla birra "Castanea"
- "L'albero di San Zeno di Montagna" Mousse al mascarpone con pralinato di marron glacè e arachidi, namelaka al cioccolato al latte Tanariva 33%, gelèe di banana, pan di spagna ai Marroni di San Zeno Dop, gelato alla vaniglia del Madagascar.

### **Sartori Carni**

Da quasi sessant'anni la famiglia Sartori gestisce la propria azienda con cura della tradizione perseguendo la strada dell'eccellenza.

Da piccola bottega di paese, oggi Sartori Carni rappresenta un punto di riferimento nella vendita e nella fornitura di carne, pesce, salumi e formaggi locali per ristoranti, alberghi e gran parte delle strutture turistiche del Garda e del Nord Italia. Questo risultato è stato possibile grazie ad una continua ricerca della qualità dei prodotti, scrupolosamente selezionati e controllati all'interno di tutta la catena di produzione.

Luigi e il figlio Carlo sono assaggiatori professionisti di carne.

### **Prodotto di eccellenza: Garronese Veneta®**

Molto apprezzata dagli chef per la sua incredibile versatilità e amata dalle famiglie per la sua inconfondibile tenerezza, la Garronese Veneta® si è imposta sul mercato alimentare come una delle migliori carni europee

. L'allevamento si trova a San Zeno di Montagna.

### **Consorzio dal Cuore Veneto**

Aderiscono al Consorzio coltivatori, cooperative e commercianti di prodotti agricoli, in particolare patate e cipolle. Tutte le aziende che ne fanno parte hanno sede tra le provincie di Verona, Padova e Vicenza, iniziando come piccole imprese familiari.

Cresciute nel tempo, queste realtà sono ora guidate da figli e nipoti di quei contadini o imprenditori agricoli che hanno però capito l'importanza di mettere a fattor comune le proprie competenze ed esperienze per affrontare al meglio le sfide di oggi e di domani.

Il Consorzio dal Cuore Veneto ha sede a Montagnana, in provincia di Padova, nel cuore del Veneto.

### **Pepi Dora,**

Pepi Dora è la "**Patata certificata QV**", (Qualità verificata), nella linea delle gialle, le più utilizzate in cucina a cui si affiancano le patate rosse e bianche, per rendere più completa l'offerta. Pepi Dora è frutto di un'agricoltura rigenerativa, basata su un'ottimizzazione dei consumi idrici, sulle energie rinnovabili, sulla minimizzazione dell'impronta ambientale, sulla valorizzazione del prodotto locale. E anche sulla valorizzazione delle risorse umane.

Del Consorzio dal Cuore Veneto nel menu sono utilizzare anche le **cipolle dorate**, molto versatili in cucina. Sono ideali per le cotture lunghe sia in pentola che in forno e, grazie al calore, diventano dolci e delicate.

## **Iniziative della Festa 19-20 ottobre, 26-27-31 ottobre e 1-2-3 novembre 2024**

### **Sabato 19 ottobre**

**Alle 15** - L'Associazione Pro Loco di San Zeno di Montagna, in collaborazione con la Protezione Civile e l'Amministrazione Comunale, organizzano **"26^ Scarpina' fra le Castagne"**, marcia non competitiva con percorsi di Km 5 e 10 omologata dall'Unione Marciatori Veronesi.

### **Domenica 20 ottobre**

**Alle 11.30 e alle 16** - Esibizione **Musici e Sbandieratori di Megliadino San Vitale (PD)**

**Alle 15 - Cooking Show** – La montagna ed i suoi sapori "extraverгинi". A cura di **Roberta Ruggeri di Aipo**

### **Domenica 26 ottobre**

**Alle 11.30 - Saluto delle autorità e Premiazione del Concorso "Marron D'Oro"**

**Alle 15 - Cooking Show:** Cipolle ripiene al vapore con il Marrone di San

Zeno Dop, ed un'inaspettata deliziosa mousse di Marrone Dop e sedano rapa, per finire con dolcezza qualsiasi cena. A cura di **Vanessa Lorenzetti esperta in cucina naturale**

### **Domenica 3 novembre**

**Alle 15 - Cooking Show** – A San Zeno i piatti parlano: v'Olio Radecio Maron. A cura di **Roberta Ruggeri di Aipo**

### **Tutti i giorni**

**Dalle 10 alle 20** apertura Padiglione del Marrone e dei Sapori del Monte Baldo. Esposizione e vendita Marrone di San Zeno DOP e Birra Castanea – Degustazione piatti tipici

**Dalle 10** Apertura del Mercatino dei Sapori esterno. Degustazione e vendita prodotti tipici

**Dalle 10 alle 18.30** Sala Parrocchiale: Coro San Zeno presenta: "Pesca di Beneficenza"

**Dalle 14 alle 18.30** Sala Parrocchiale: AVIS Comunale di San Zeno presenta: 25° Concorso Fotografico "Donare Avis" Tema: "Strade cammini percorsi"

Pomeriggi e sere: Musica dal vivo e Dj

**Il programma completo è disponibile sui social network, Facebook e Instagram, del Consorzio del Marrone di San Zeno Dop e sul sito: [www.marronedisanzeno.it](http://www.marronedisanzeno.it)**

### **Contatti per la stampa**

Consorzio di Tutela del Marrone di San Zeno Dop

Ada Sinigalia

Cell. 339 8741790

Mail: [ada.sinigalia@gmail.com](mailto:ada.sinigalia@gmail.com)