

Marrone di San Zeno Dop: il gusto della tradizione

scritto da Cinzia Dal Brolo | 28/10/2022



In un'annata ottima per qualità e quantità, il frutto coltivato nella zona compresa tra il Lago di Garda e il Monte Baldo è protagonista di eventi autunnali in cui dimostra bontà e versatilità in cucina

Tessere di un unico puzzle, gli appuntamenti proposti dalla 19^a edizione della **Festa del Marrone di San Zeno Dop** e della **Festa delle castagne - Mostra Mercato dei marroni** (che ha raggiunto il cinquantesimo anniversario) invitano a gustare questa "eccellenza" nel luogo di origine.

Racchiusa tra il Lago di Garda e il Monte Baldo (VR), la zona - comprendente alcuni Comuni a partire da San Zeno di Montagna - ospita circa **duecento ettari di castagneti** che qui trovano l'habitat ideale, fatto di brezze lacustri e particolare esposizione, per svilupparsi nel migliore dei modi.

Un tempo risorsa economica, la castanicoltura vive oggi una nuova stagione, avendo adottato

tecniche moderne e razionali.

«Gli alberi sono secolari – spiega **Simone Campagnari**, presidente del Marrone di San Zeno Dop – ed è preferibile recuperare i vecchi anziché piantarne di nuovi poiché ci vogliono circa vent'anni per andare in produzione. Chi pianta castagni lo fa per i figli, perchè saranno loro a raccoglierne i frutti».

Marrone di San Zeno Dop: coltivazione e maturazione

Garanti della longevità dei boschi, situati ad un'altitudine dai 250 ai 900 metri s.l.m., i quaranta soci del Consorzio di Tutela del Marrone (www.marronedisanzeno.it) vivono e operano sul territorio.

«In estate – spiega **Graziano Menegoni**, titolare insieme al fratello Bruno dell'omonima azienda agricola, potiamo e puliamo i terreni. A fine settembre inizia la raccolta, durante la quale utilizziamo lunghi bastoni (per la battitura) con le gerle portate a spalla. La maturazione avviene nella ricciaia dove i ricci vengono accastati per dieci-quindici giorni, sviluppando una lieve fermentazione, o per immersione in acqua per nove giorni».

Entrambi i sistemi (la Ricciaia e la Novena) **concorrono a migliorare la qualità del prodotto**, riconoscibile per la forma ellissoidale e la buccia sottile, lucida. Nonostante la siccità e con la raccolta in anticipo di dieci/dodici giorni, *«l'annata quest'anno è positiva» (sui 300 quintali), grazie alle piogge agostane che hanno permesso la formazione del frutto*», sostengono i produttori.

Un prodotto che alimenta feste e convivialità

Arrosto, lessato oppure come ingrediente principale di piatti tipici, il Marrone richiama festa e convivialità. Occasione unica per scoprire il territorio, acquistare e degustare sia questa varietà di castagna (in retine chiuse con apposito sigillo) che gli altri prodotti (formaggi, olio, birre artigianali), gli ultimi weekend di ottobre e i primi del mese di novembre saranno dedicati a questo prodotto dell'autunno.

Dopo il primo fine settimana del 22 e 23 ottobre, la **Festa del Marrone di San Zeno Dop e la Festa delle castagne** tornano dal 29 al 31 ottobre e nelle giornate del 1, 5 e 6 novembre.

Delicato e versatile, il **Marrone di San Zeno** è stato oggetto di una singolare competizione alla **Taverna Kus** di San Zeno di Montagna, in provincia di Verona. "Perfetto" con l'olio extravergine Garda Dop e vaniglia, è stato anche declinato con altre quattro proposte (votate dalla giuria composta da foodblogger e giornalisti) che hanno utilizzato il marrone con un ingrediente locale:

1. Fagottino di coniglio allevato a fieno con marroni di San Zeno e verza
2. Minestrone di marroni di San Zeno, un classico
3. Formaggi di capra e di latte vaccini con mostarda di pere e marrone di San Zeno
4. Bignè di cacao ripieno di ganache montata di marroni e cuori di mirtillo su spaghetti di Marron Glacè e sorbetto al mandarino.

Abbinati al vino [Montebaldo Bardolino Doc](#), fruttato e fragrante, i piatti elaborati dallo chef Stefano Lorenzi, hanno rivelato il gusto di sapori antichi (il minestrone, ricetta tradizionale a base di verdure, fagioli e marroni).

Info: [Sito del Consorzio di Tutela](#)