



San Zeno di Montagna ha celebrato il Marrone DOP e il tartufo con una festa dei sapori d'autunno

Show cooking, degustazioni e cultura del territorio hanno animato la Festa dedicata al Marrone di San Zeno DOP e ai profumi del Monte Baldo

Ottima per quantità e qualità, la **stagione 2025 del Marrone di San Zeno DOP** ha ripagato l'impegno e il desiderio di migliorare messi in atto dal Consorzio, benché il principale indicatore per tracciare un bilancio positivo dell'annata sia stato il clima.

«Il clima dello scorso anno ha favorito sia la qualità sia la pezzatura dei frutti, oltre a garantire una produzione più abbondante rispetto al 2024. – ha spiegato il presidente del Consorzio, **Stefano Bonafini** – Abbiamo stimato almeno 150 quintali, quasi tutti certificati biologici, con un anticipo di circa dieci giorni rispetto allo scorso anno».



Stefano Bonafini, presidente del Consorzio (Foto © Cinzia Dal Brolo).

La Festa del Marrone di San Zeno 2025

Generalmente il prodotto si raccoglie – manualmente o utilizzando dei macchinari che velocizzano il processo, consentendo di automatizzare la sfogliatura, selezionare le dimensioni, pulire il castagneto dalle foglie e dai ricci – tra ottobre e novembre, a seconda dell'altitudine e delle condizioni climatiche. Partita il 6 ottobre dalle zone basse per poi estendersi agli appezzamenti in quota (tra i 250 e i 900 metri di altitudine), è terminata il **2 novembre 2025** con la chiusura della tradizionale **Festa del Marrone** a San Zeno di Montagna (VI) nella piazza Schena (31 ottobre, 1 e 2 novembre).

Tra le **novità dell'edizione 2025** vi sono stati il nuovo **cuoci-castagne**, ideato per potenziare la cottura dei marroni, e le borse in tela logate, gadget esclusivo per gli acquirenti. Show cooking, mercatini artigianali, concerti e dj set hanno vivacizzato l'atmosfera; il pubblico ha potuto degustare i marroni insieme alla **birra Castanea**, a bassa fermentazione e lievemente ambrata, prodotta con Marroni D.O.P.

Un prodotto di nicchia, dove l'arte del maestro birraio ha raggiunto livelli assoluti nel panorama italiano.

«La Festa non è solo un'occasione per degustare e acquistare – ha sottolineato

Bonafini – ma un momento identitario che celebra la nostra storia».

Accuratamente organizzato, l'evento ha premiato ancora una volta il grande lavoro di squadra tra istituzioni, associazioni e produttori locali.

Il territorio

Ineguagliabile belvedere sull'alta costa veronese del Garda, **San Zeno di Montagna** e i comuni limitrofi vantano circa 200 ettari di castagneti, alberi secolari che fin dal Medioevo rappresentano un'importante risorsa economica. Utilizzato per conciare le pelli (grazie all'alto contenuto di tannini) e nell'edilizia (travi, solai, finestre), il legno di castagno trova applicazione anche in agricoltura (doghe per botti, pali per vigneti o recinzioni), mentre i suoi frutti nutrienti (ricchi di potassio, sodio, calcio) sono un'ottima fonte di energia.



Un castagneto della zona (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Il frutto e la raccolta

Riconoscibile per la forma ellissoidale, la pezzatura e la buccia sottile e lucida, il Marrone di San Zeno -che nel 2003 ha ottenuto la denominazione d'origine protetta DOP – testimonia l'appartenenza a un territorio unico. Benché la resa sia limitata a pochi mesi l'anno, la commercializzazione vive una nuova fase di rilancio, grazie al **Consorzio di Tutela** che, oltre a

garantire la qualità, promuove corsi di formazione e il ricambio generazionale (i castagneti passano di padre in figlio).

Dopo la raccolta, i marroni vengono lasciati riposare per nove giorni (novena) in acqua fredda, successivamente asciugati e calibrati. Infine, inseriti in apposite reti chiuse con il sigillo del Consorzio ed etichettatura con tracciabilità del prodotto.

Versatilità del Marrone

Estremamente versatile in cucina: arrostito, lessato, come ingrediente per dolci o anche come piatto salato (zuppe, minestrone, ripieno o in abbinamento alla selvaggina), il Marrone Dop di San Zeno trionfa nei menu dei ristoranti della zona: **Taverna Kus, Al Cacciatore, Bellavista e Costabella**. Proprio il **Bellavista**, nota struttura con una clientela fidelizzata italiana e tedesca ha offerto un pranzo delizioso: ingredienti base, neanche a dirlo, il Marrone di San Zeno Dop e il tartufo, in abbinamento ai vini dell'**azienda agricola Cobue**: *Poggio Riviera del Garda 2022*, classico rosso DOC sapido e fruttato (Groppello Gentile, Marzemino, Sangiovese, Barbera); *Dolce Colle Marzemino IGT* (di colore rosso rubino carico, profumo intenso, gusto pieno, secco ed armonico).



Vini dell'azienda agricola Cobue (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Impossibile resistere alla *Tartare di Garronese Veneta con tartufo e olio extravergine d'oliva*, al *Pan Brioche salato alle castagne con noci e rosmarino*, e al *Tortello Rustico con ricotta, castagne, zucca e burro di malga*.



Uno dei piatti serviti al ristorante Bellavista (Foto © Cinzia Dal Brolo).

Il tartufo: altro gioiello della montagna veronese

Durante il press day, si è potuto conoscere un altro “gioiello” della montagna veronese: il tartufo, fungo ipogeo simbolo di biodiversità e sapienza contadina.

La provincia di Verona, in particolare il Monte Baldo e i Monti Lessini, si distingue per la grande varietà di tartufi, tra cui il ***Tuber melanosporum Vitt.*** (nero pregiato) e il ***Tuber uncinato***, proposto nei piatti del Bellavista.

Riferimenti storici sono riconducibili al **Marchese Agostino Pignolati**, membro della Pubblica Accademia di Agricoltura istituita dalla Repubblica Veneta nel 1768, che scriveva: «*Li tartuffi di Caprino sono li più odorosi e saporiti del territorio*». Benchè allora la maggior parte venisse spedita in Germania (delizia imperiale), oggi la tutela di questa risorsa è affidata all'associazione “**Il Tartufo del Monte Baldo**” ETS (con oltre 150 soci).

«Cercare tartufi – ha spiegato il presidente **Paolo Morando** – significa conoscere il bosco e rispettarlo: un’attività che educa alla pazienza e all’ascolto del territorio. Già, perchè il tartufo non rappresenta solo un valore gastronomico, ma anche un equilibrio naturale tra clima, bosco e biodiversità. La sua presenza identifica un ambiente sano, non contaminato, e una cultura che ha saputo trasformare la raccolta in passione e in tutela del territorio».

Autunno 2025 e bilancio della stagione

Il bilancio autunnale 2025 si è rivelato incerto: le alte temperature di giugno e il clima ancora caldo di ottobre hanno inciso sulla raccolta, risultata più scarsa. La minor disponibilità ha fatto salire le quotazioni del tartufo nero, tra i 30 e i 60 euro all’etto.

Il ciclo del tartufo

Crescendo in simbiosi con alcune piante, **nocciolo**, **carpino nero**, **roverella**, la vita del tartufo è un intreccio tra micelio e radici: il fungo avvolge le radici della pianta originando le **micorrize**, strutture attraverso le quali avviene lo scambio di sostanze. La pianta fornisce carboidrati e zucchero, mentre il fungo restituisce acqua e sali minerali. Poi tocca alle **spore**, formatesi all’interno della **gleba** (massa carnosa) generare nuovi miceli, emanando odori per attirare insetti, oppure disperdendosi nel terreno. Un ciclo lento e complesso, che rende questo fungo tanto prezioso.

La raccolta

Per cercare i tartufi serve un **tesserino di idoneità**, ottenuto dopo un esame. La raccolta è regolata dalla **Legge Regionale 30/1988** del Veneto, che oltre a tutelarne il patrimonio, ne disciplina le modalità: bisogna scavare con delicatezza, estrarre il tartufo maturo e richiudere la buca. Vietato utilizzare più di due cani per volta. Compagno inseparabile del tartufaio, grazie al suo **olfatto finissimo** riesce a localizzare il tartufo maturo, senza distruggere il sottobosco.



Un cercatore di tartufi con il suo lagotto romagnolo (Foto © Cinzia Dal Brolo).

La razza più utilizzata è il **Lagotto Romagnolo**, cane di media taglia, dal pelo riccio e fitto, resistente al freddo e ai rovi, intelligente e docile. È una razza italiana selezionata proprio per la ricerca del tartufo.

Data di creazione

03/11/2025

Autore

cinzia-dalbrolo