



Esperienze gastronomiche nel cuore del Mugello, tra tradizione e qualità

“Mugello Tradizione e Qualità in Cucina”, progetto promosso da Confesercenti Firenze all’interno dell’iniziativa “Vetrina Toscana”, ha messo in luce le eccellenze locali, con una menzione speciale per il Marrone del Mugello IGP

© Articolo di Roberta Capanni

Il Mugello, cuore pulsante di tradizione e qualità culinaria, si distingue per il suo **paesaggio incantevole**, tra boschi secolari e coltivazioni che si intrecciano con una ricca storia. **“Mugello Tradizione e Qualità in Cucina”** non è solo un’espressione di eccellenza culinaria, ma anche un progetto in crescita che coinvolge sempre più aziende locali, impegnate nella promozione del territorio mugellano.

Mugello Tradizione e Qualità in Cucina: connubio tra storia e gusto

Il progetto, promosso da **Confesercenti Firenze** all'interno dell'iniziativa "Vetrina Toscana", ha messo in luce le eccellenze locali, con una menzione speciale per il [Marrone del Mugello IGP](#). Questa castagna, simbolo di tradizione e sostenibilità, è al centro di un **percorso gastronomico che unisce produttori e ristoratori** nella valorizzazione della promozione turistica, attraverso un'esperienza unica: il "turismo della tavola".

I borghi del Mugello: tesori da scoprire

Il paese più popoloso del Mugello, **Borgo San Lorenzo**, incanta con le sue mura trecentesche, il palazzo pretorio e l'antico monastero di Santa Caterina. Il **Museo Chini**, dedicato all'Art Nouveau, offre un percorso affascinante che attraversa l'intero paese.



Borgo San Lorenzo: Palazzo pretorio oggi sede della biblioteca (Foto © Ufficio stampa).

Il Mugello, pur senza l'opulenza architettonica delle città toscane, brilla di bellezze nascoste e di piccoli musei che narrano una **storia antica proiettata verso un futuro sostenibile**. Su questa terra, che ha dato i natali a Giotto, Andrea del Castagno e Beato Angelico, ci sono piccoli musei insuperabili che fanno parte del [Sistema Museale Mugello Montagna Fiorentina](#).

Il Marrone del Mugello IGP: un gusto unico e autentico

Il **marrone del Mugello** è una castagna che cresce solo in questi boschi, “in questi frutteti” come specifica **Emanuele Piani** sindaco di San Godenzo durante la degustazione dei prodotti mugellani che si è svolta nel chiostro del Monastero di Santa Caterina.

Il tubero del Mugello ha alimentato per secoli la popolazione e ben prima dell’arrivo della patata con cui si è dato vita ai celebri **tortelli mugellani**. La tipica castagna locale si diffuse solo dalla metà del 1800 per volere del **Granduca Ferdinando III**. I boschi di castagni invece erano diffusi perché donavano non solo il frutto ma anche legname per la costruzione e la produzione di legna da ardere.



Marrone del Mugello IGP (Foto © Ufficio stampa).

Utilizzi in cucina del Marrone mugellano

Il Marrone del Mugello trova la sua espressione culinaria in farine, polente e ricette dolci e salate. Dalle dimensioni leggermente superiori ad una normale castagna, è di facile pelabilità e – ad ogni morso – regala una grana fine, un profumo avvolgente e un sapore inconfondibile.



Crostini con castagne e lardo (Foto © Ufficio stampa).

Dal marrone si produce la farina, con cui un tempo si faceva la polenta dolce e oggi si preparano ricette dolci e salate: dai tortelli di marroni al castagnaccio, dai biscotti mugellani al coniglio ai marroni.

Data di creazione

30/11/2023

Autore

redazione