

MARRONE DI SAN MAURO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Marrone di San Mauro dei Monti Lessini Veronesi.



La storia

Riferimenti specifici alle castagne veronesi sono datati 1584 quando Adriano Valerini in "Le bellezze di Verona", sottolineando le rilevanti dimensioni del frutto, parla di "castagne che vengono tanto grosse".

Ma è verso la fine dell'800 che si comincia a distinguere sistematicamente la castagna dal marrone, identificando quest'ultimo per i frutti di maggiori dimensioni e migliore qualità.

Precisi riferimenti circa la localizzazione dei castagneti si trovano nella monografia "La provincia di

Verona", scritta all'inizio del secolo dal Prefetto Sormano-Moretti che, nel computo della produzione riferita al triennio 1891-93, rileva il notevole contributo del territorio dei Monti Lessini alla produzione di castagne. Egli inoltre sottolinea la diffusa presenza in Lessinia della varietà domestica "la quale produce marroni" che si distingue dalla varietà selvatica che invece "dà propriamente castagne".

Descrizione del prodotto

La denominazione "Marrone di San Mauro" è riferita ai frutti prodotti da castagni appartenenti alla specie *Castanea Sativa* Mill.; si tratta di un biotipo che si è selezionato naturalmente sotto l'influenza dell'ambiente pedoclimatico della Lessinia veronese. La forma è ovoidale, quasi ellittica, con apice poco rilevato, interessato da una leggera pelosità terminante con residui stilar (torcia); la buccia è sottile, di colore marrone-rossiccio, brillante, marcato con striature più scure; la polpa di colore biancastro, consistente, croccante e di sapore dolce è ricoperta da una pellicina di colore nocciola, che si stacca facilmente. La pezzatura è medio grossa, circa 90 frutti per chilogrammo di prodotto. Il frutto si trova all'interno di un riccio ricoperto di aculei nel quale si possono trovare 2 o 3 marroni. Viene commercializzato allo stato fresco, confezionato in sacchetti a rete in materiale per alimenti; le confezioni di maggiori dimensioni (25 e 50 kg) devono essere commercializzate in sacchi di juta.

Processo di produzione

La castanicoltura si attua senza effettuare trattamenti chimici o antiparassitari. La raccolta dei frutti avviene secondo metodi tradizionali, bacchiando attraverso pertiche di canna i rami degli alberi per provocarne la caduta. Successivamente i ricci vengono recuperati e messi a conservare in "ricciaia", a terra. I frutti, prima dell'immissione al consumo, possono essere sottoposti a trattamenti di cura e sterilizzazione solo con tecniche fisiche, senza l'uso di additivi di sintesi e tali da preservare e migliorare i caratteri di tipicità.

Usi

Il marrone è un ingrediente perfetto per la preparazione di dolci e confetture, ma può anche essere utilizzato in molti altri tipi di piatti, dalla preparazione di ottime zuppe e salse a quella di deliziosi secondi.

Reperibilità

Da settembre a dicembre inoltrato, il prodotto è facilmente reperibile sia nella zona di produzione che presso i mercati al dettaglio di tutto il Veneto centro occidentale.

Territorio interessato alla produzione

L'intero territorio dei comuni di San Mauro di Saline, Badia Calavena, Tregnago e parte dei comuni di Roverè Veronese, Selva di Progno e Mezzane di Sotto, tutti in provincia di Verona.

