

MARRONE FELTRINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Marrone feltrino, morone feltrino.



La storia

Il territorio feltrino, che comprende la parte occidentale della valle del Piave, presenta pendii non eccessivamente elevati e costituisce una zona di raccordo tra l'area dolomitica e quella prealpina. In quest'area la castanicoltura è presente sin dai tempi degli insediamenti romani e le castagne sono state per secoli tra gli alimenti base della dieta degli abitanti della zona e ancora oggi sono apprezzate e coltivate.

Nel 1996 si è costituito il "Consorzio Tutela Morone e Castagno del Feltrino", con lo scopo di tutelare il "Morone" e difendere il castagno diffuso in quest'area. Tra gli obiettivi si mira a migliorare le condizioni agronomico-colturali del patrimonio castanicolo esistente; diffondere nuovi impianti e recuperare i castagneti attraverso il risanamento e la conservazione delle piante adulte; aumentare la valorizzazione turistica e ambientale delle aree castanili; assicurare l'aggiornamento professionale dei produttori e soprattutto la certificazione dei marroni a livello locale, nazionale ed europeo.

Descrizione del prodotto

Il "morone feltrino" presenta requisiti propri che lo distinguono dalle altre varietà, in particolare ha una forma ovoidale, una faccia laterale generalmente piatta, l'altra convessa. La buccia è abbastanza sottile, di colore marrone con evidenti striature di colore più scuro; il frutto è ricoperto da una pellicina di colore nocciola chiaro che si stacca facilmente in fase di spellatura. La polpa è di colore bianco latte; la pasta è compatta e rinomata per la particolare dolcezza e resistenza alla cottura.

Processo di produzione

Il castagno è una pianta spontanea e le operazioni compiute dai castanicoltori sono limitate alla raccolta e alla cura del prodotto. Tuttavia queste mansioni necessitano di tecniche ben precise, che concorrono ad assicurare una produzione di qualità elevata. La raccolta viene effettuata a mano, a causa delle difficoltà legate alla tipologia del terreno; successivamente i frutti vengono calibrati al fine di ottenere un prodotto con pezzature omogenee. Si procede poi all'operazione più importante per la conservazione dei frutti: la "novena"; il prodotto viene immerso in contenitori atossici riempiti di acqua potabile. Il processo fermentativo produce acido lattico e abbassa l'acidità dei frutti. La "curatura" è eseguita simultaneamente alla fase di "novena": vengono manualmente eliminati i frutti che affiorano in superficie (bacati o difettosi). L'ultima fase è quella dell'asciugatura, necessaria dopo la "novena" per evitare ammuffimenti: i frutti vengono sottoposti a ventilazione forzata a temperatura ambiente, per essere poi stesi su superfici asciutte a formare uno strato di circa 20 cm che viene rigirato due volte al giorno mediamente per 5 giorni. Il prodotto è quindi pronto per essere insacchettato e immesso in commercio.

Usi

Il "marrone feltrino" viene utilizzato cotto come caldarrosta, al forno o nella preparazione della classica minestra di marroni.

Reperibilità

Il prodotto è reperibile nella zona di produzione ma anche presso rivenditori ortofrutticoli al dettaglio del bellunese, del trevigiano e del vicentino.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Feltre, Pedavena, Cesiomaggiore, Sospirolo, S. Gregorio delle Alpi, Seren del Grappa, Fonzo, Vas, Alano e Quero, in provincia di Belluno.

