

MARRONI DI VALROVINA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Marroni della Valrovina.



La storia

La selezione del castagno da frutto dalla specie selvatica si deve ai Romani, che lo diffusero sulle montagne di tutta la penisola. Questo frutto ha da sempre rappresentato un pilastro dell'economia montana, sia come fonte alimentare sia per la produzione di ottimo legname. La castanicoltura ha tuttavia subito un certo declino a causa dello spopolamento delle montagne nel corso dell'ultimo secolo, ma nei luoghi dove i montanari hanno continuato a curare le piante, controllando il proliferare del sottobosco e potando i castagni, la produzione di questo frutto è continuata conservando inalterate le sue caratteristiche tradizionali. Nel vi-

centino, la zona della Valrovina attorno a Bassano è, a tutt'oggi, una delle più famose per la castanicoltura e la produzione di marroni molto apprezzati e ricercati.

Descrizione del prodotto

Il marrone di Valrovina è un frutto di forma ovoidale a buccia striata di colore bruno scuro. Il frutto si trova protetto da un riccio ricoperto di aculei all'interno del quale si possono trovare 2 o 3 marroni. La parte commestibile del frutto è soda, farinosa, zuccherina, saporita, consistente, resistente alla cottura, croccante e molto dolce, di colore biancastro all'interno e giallastro all'esterno, avvolta da una sottile pellicola chiamata episperma. La pezzatura è grossa e di norma varia dai 48 ai 65 frutti per kg.

Processo di produzione

Il marrone di Valrovina è innestato su pianta selvatica e l'innesto si effettua quando la pianta, in avanzato germogliamento, è in succhio (si scortecia agevolmente). La pianta fiorisce in primavera e si feconda in luglio. Durante la fase vegetativa l'attenzione del produttore è rivolta alle cure e gestione del sottobosco.

La raccolta avviene in ottobre raccogliendo i marroni privi di riccio, caduti al suolo autonomamente o a seguito di una bacchiatura effettuata per mezzo di lunghe pertiche.

Per facilitare la conservazione i marroni vengono messi in una vasca contenente acqua per otto o dieci giorni, vengono poi tolti e posti in locali ben arieggiati dove avviene l'asciugatura (in tre - cinque giorni).

Successivamente vengono ammassati e conservati. Il prodotto può anche essere conservato in frigo subito dopo la raccolta, facendo attenzione che sia ben asciutto.

Usi

I marroni sono generalmente consumati arrostiti ma sono ottimi anche lessati e trovano largo impiego in pasticceria.

Reperibilità

Dalla fine di settembre e fino alla fine di ottobre, i marroni di Valrovina sono reperibili nella zona di Bassano e in alcuni mercati del Vicentino, durante manifestazioni, sagre e presso i rivenditori ortofrutticoli al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Valrovina, San Michele, Privà, Sarson, frazioni del comune di Bassano del Grappa, in provincia di Vicenza.

