

MARRONI DEL MONFENERA IGP



Descrizione del prodotto

L'indicazione geografica protetta (IGP) "Marroni del Monfenera" è riservata esclusivamente ai frutti allo stato fresco proveniente dall'ecotipo locale di piante della specie *Castanea sativa* Miller.

La storia

La coltivazione dei "Marroni del Monfenera" risale al periodo medioevale, come testimoniato da un atto del 1351 che ne regolava la raccolta tra i capi famiglia della zona. Gran parte del prodotto veniva trasportato al mercato di Treviso e da questo,

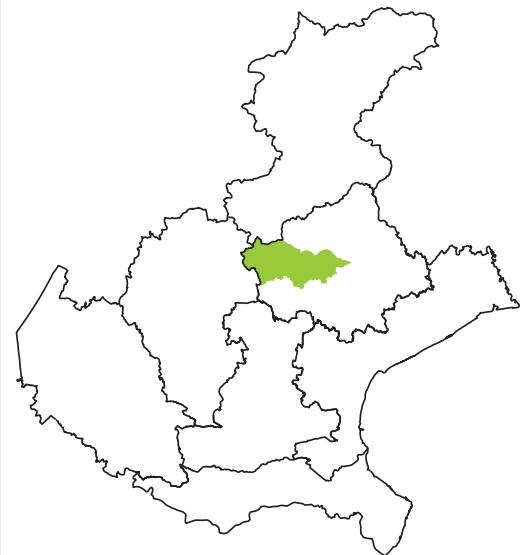
lungo il Sile, raggiungeva Venezia. La tutela dei castagneti nell'area dei "Marroni del Monfenera" è confermata anche nelle fonti notarili dei secoli successivi, che denunciavano alle autorità competenti i tagli abusivi dei castagneti o la presenza di animali da pascolo fuori stagione che compromettevano la raccolta delle castagne. Nel corso dei secoli si sono verificati dei periodi di abbandono dei castagneti alternati a delle fasi di assiduo utilizzo del bosco come risorsa per il rifornimento di legna da ardere, per la produzione di frutti per l'alimentazione umana e animale e per ricavare legno da opera.



Territorio di origine

I Marroni del Monfenera IGP sono coltivati nel territorio dei seguenti comuni della provincia di Treviso: Borso del Grappa, Crespano del Grappa, Paderno del Grappa, Possagno, Cavaso del Tomba, Pederobba, San Zenone degli Ezzelini, Fonte, Asolo, Maser, Castelcucco, Monfumo, Cornuda, Montebelluna, Caerano di San Marco, Crocetta del Montello, Volpago del Montello, Giavera del Montello, Nervesa della Battaglia.

Il territorio di produzione è caratterizzato da un clima e da terreni ideali per la diffusione del castagno.



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

Aspetto e sapore

I Marroni del Monfenera IGP, si presentano con un seme per frutto, tendenzialmente liscio o leggermente rugoso, di forma ovoidale con apice poco rilevato, con una faccia laterale tendenzialmente piana e l'altra marcatamente convessa; il numero di frutti per kg è minore o uguale a 90; la polpa è di colore nocciola chiaro tendente al giallo paglierino, uniforme di consistenza pastosa/farinosa dal sapore dolce e gradevole.

Produzione

La propagazione dei Marroni del Monfenera IGP deve avvenire esclusivamente per via agamica (innesto); le marze utilizzate per l'innesto vengono prelevate, durante l'esecuzione della potatura, da piante di "Marroni del Monfenera". Nelle piante adulte la potatura viene effettuata da novembre a marzo e interessare tutta la chioma, andando ad eliminare i rami soprannumerari, mal conformati, nonché tutte quelle parti che evidenziano attacchi da parte del patogeno fungino agente del cancro corticale (*Cryphonectria parasitica*).

La potatura viene eseguita con la tecnica del *tree-climbing*, escludendo l'utilizzo di piattaforme, anche in quelle zone dove l'orografia del terreno lo permetterebbe, in quanto la chioma deve essere sottoposta ad interventi di taglio, anche nelle

branche più interne, che devono essere eseguiti in modo da permettere una pronta cicatrizzazione delle ferite. Durante il periodo della potatura si provvede anche a mantenere pulito il castagneto eliminando tutte le piante selvatiche invasive.

La raccolta avviene manualmente dal 15 settembre al 15 novembre, esclusivamente dopo la caduta del prodotto a terra. È ammesso l'utilizzo di macchine aspiratrici e raccogliatrici. L'operazione di cernita è manuale; la pulizia e la calibratura vengono effettuate successivamente, utilizzando appositi macchinari.

Il prodotto che non viene immesso sul mercato entro le 48 ore dalla raccolta subisce il trattamento di cura. Tale operazione consiste nell'immergere i Marroni del Monfenera IGP nell'acqua a temperatura ambiente, per un massimo di 9 giorni, poi vengono tolti dall'acqua e asciugati in un'apposita macchina. Tale fase consente la conservazione del prodotto allo stato fresco per un massimo di 3 mesi. L'operazione di cura deve essere svolta entro poche ore dalla raccolta per impedire l'innescio di processi fermentativi e, quindi, va svolta all'interno dell'areale di produzione.

Etichettatura

Le confezioni recano obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, il



simbolo grafico comunitario e le indicazioni: "Marroni del Monfenera" seguita dall'acronimo IGP, il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda confezionatrice, il logo, la categoria commerciale di appartenenza (Extra o I), il peso lordo all'origine e il logo. È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Stoccaggio e commercializzazione

Il riccio contiene al massimo 3 frutti; possono ottenere la IGP i frutti appartenenti alle categoria Extra (calibro del frutto superiore a 3 cm) e alla categoria I (calibro del frutto compreso tra 2,8 e 3 cm).

Il prodotto deve essere condizionato in appositi sacchetti di rete per alimenti, chiusi ai lembi superiori con un sistema di collatura a caldo o attraverso chiusura con cucitura. Ogni confezione deve contenere prodotto omogeneo per categoria. La commercializzazione non può avvenire prima del 15 Settembre di ogni anno.

In cucina e a tavola

La conservazione dei Marroni del Monfenera IGP deve avvenire in luogo fresco e asciutto. Dal punto di vista culinario i marroni e le castagne sono utilizzati sotto varie forme: secche, bollite, arroste (caldarroste) e come farina; vengono inoltre utilizzate per la preparazione del risotto, di varie minestre, abbinati ai fagioli, oppure per la preparazione di creme dolci, della polenta, e di biscotti. Inoltre i fiori di castagno sono molto appetibili alle api, che producono un miele dal caratteristico sapore e colore ambrato.

