

I marroni

Costano cari perché la produzione è scarsa, ma sono i frutti tipici di questo periodo: i marroni. Rappresentano una ricchezza enorme dei territori collinari, soprattutto in una Emilia Romagna dove sono state recuperate aree ad alta vocazione anche attraverso la valorizzazione, e' il caso ad esempio del marrone IGP della Vallata del santerno. Ma anche sull'appennino modenese c'è Zocca che vanta una storia antica e una tradizione di qualità, come pure Monte Pastore sul versante bolognese. Insomma l'albero del pane di un tempo che fu, è oggi l'albero di uno dei frutti più preziosi della montagna.

Il marrone si distingue dalla castagna principalmente per il gusto: più dolce e profumato, racchiude ed esalta gli aromi e i sapori del bosco. Esternamente il marrone si presenta con una buccia striata di colore marrone mentre la castagna ha una pezzatura più piccola ed ha una forma più allungata e presenta una buccia esterna di colore più scuro. Inoltre il marrone ha una pezzatura molto maggiore della castagna, tanto è vero che un riccio racchiude al massimo 2 o 3 frutti. Ultima delle sue qualità, il marrone è protetto da una buccia bruna e da una sottile pellicina che possono essere asportate con estrema facilità, operazione quasi impossibile con le castagne.

Per quel che riguarda ad esempio i Marroni di Castel del Rio, leccornia europea che nasce nelle antiche selve di antichi castagni, a tutela di questo autentico patrimonio gastronomico i castanicoltori della zona si sono riuniti in un Consorzio e hanno appunto ottenuto il riconoscimento europeo di Indicazione Geografica Protetta. La squisitezza e la naturalità di questo prodotto fanno dei marroni l'ingrediente principe di numerose preparazioni culinarie che, in autunno, trionfano sulle tavole dei gourmets. Il marrone rappresenta in ogni caso un prodotto buono e naturale, che si assapora pienamente in autunno, ma la sapienza delle popolazioni montane ha elaborato un procedimento tutto naturale per conservarlo fino a primavera. Per circa 8 giorni si immergono i marroni in acqua, in modo da provocare una leggera fermentazione. I frutti vengono poi fatti asciugare in locali ben aerati e raccolti in sacchetti di rete, e questo semplice metodo permette di apprezzare il gusto dei marroni per molti mesi e soprattutto rispetta la naturalità del prodotto. Nella coltivazione dei marroni, infatti, non si ricorre ad alcuna sostanza chimica. Le piante si nutrono esclusivamente di quello che la terra offre loro spontaneamente, senza concimi o trattamenti antiparassitari. Un dono naturale del sole e della terra, prodotta nel massimo rispetto della salute e dell'ambiente. Se nel medioevo castagne e marroni dei nostri Appennini arrivavano fino a Parigi e al Cairo, oggi hanno comunque mercati di esportazione, ma si possono assaggiare proprio in questo periodo non solo sui banchi di vendita, ma anche in innumerevoli sagre, e sono molte anche le aziende agricole che consentono agli ospiti di raccogliere direttamente dalle piante per poi pesare sulla bilancia e pagare quel che si è raccolto con le proprie mani. Un modo anche per vivere una natura splendida, perché i castagneti da sempre sono dei veri e propri giardini in quota.