

## Categoria F

### **1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: MARRONE DELLA VAL PELLICE**

### **3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

Dal punto di vista botanico, la castagna è un achenio, avvolto da un involucro spinoso – il riccio – che a maturità vira dal verde al giallo-marrone aprendosi in 2-4 valve. All'interno il riccio è rivestito di sottile peluria color crema. La buccia è liscia e coriacea ed è di color marrone, più o meno scuro, solcata da striature più o meno evidenti a seconda delle varietà. Anche la buccia, come il riccio, è internamente rivestita di peluria. Il seme è avvolto dall'episperma, pellicola beige che può talvolta penetrare all'interno del cotiledone. La forma del frutto è funzione della varietà, ma anche del numero di frutti e della loro posizione all'interno del riccio.

Il Marrone si differenzia dalla castagna non solo per la pezzatura maggiore, ma anche per il colore della superficie – più chiaro e striato – la buona pelabilità e un minor sviluppo della pellicola membranacea interna (episperma), caratteristiche che ne facilitano la lavorazione.

Il marrone, tipologia selezionata per la sua naturale propensione alla trasformazione in prodotti di pasticceria, è presente in valle in due varietà, il Marrone di Lusernetta e il Marrone di Villar Pellice. E, poiché il marrone è storicamente alla base di alcuni dolci caratteristici (marrons glacés, crema di marroni, mont blanc), dalla felice collaborazione fra l'associazione dei castanicoltori di valle ed i «Tre re magi», un'azienda artigianale di Luserna San Giovanni, è nato il progetto di valorizzazione del Marrone della Val Pellice. Grazie ad una raccolta separata e alla successiva fase di pelatura, il marrone è diventato «marrone candito», marron glacé, marrone al rhum o al genepi.

### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

I castagneti della Val Pellice sono localizzati nella fascia pedemontana e montana fra i 500 e i 1.000 metri di quota, quasi a formare un anello lungo l'intero asse della Valle. All'interno della Valle, le zone castanicole di maggiore interesse si trovano nei comuni di Bobbio Pellice, Villar Pellice, Torre Pellice, Luserna S. Giovanni e Lusernetta.

### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dei marroni rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

I *Marroni della Val Pellice* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure possono essere conservati e confezionati presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Fino al secondo dopoguerra il castagno in Val Pellice ha rappresentato un'importante risorsa alimentare. Tramandato da una secolare tradizione di utilizzo per finalità fondamentali nell'alimentazione della popolazione di montagna, il castagno da frutto gode ancora oggi di una grande diffusione in valle, come

confermato da un censimento effettuato dalla Comunità Montana nel 1994, in base al quale risultavano presenti oltre 9.000 esemplari da frutto.

Diffusi in tutta la valle, dalla pianura sino ai 1.200 m. s.l.m., i castagneti connotano e caratterizzano il paesaggio montano, fornendo, oltre ai pregiati frutti, legname, prodotti del sottobosco (funghi e piccoli frutti), ombra e frescura per piacevoli passeggiate.

Sono diecimila gli alberi storici di castagno presenti in val Pellice e da alcuni anni il «Sentiero del Castagno», che inizia a Villar Pellice, per raggiungere Bibiana, fino alla scuola Malva Arnaldi. Un percorso nel verde, in un ambiente incontaminato che tocca anche l'agriturismo Costa Lourens a Torre Pellice e l'agriturismo Il Bacomela a Luserna San Giovanni nel cuore di un ampio comprensorio castanicolo. Numerose sono le fiere autunnali legate alla castagna in val Pellice; tutte le domeniche uno dei 9 comuni della valle ospita una sagra della castagna. A Torre Pellice l'evento è abbinato alla fiera «Colori e sapori» in programma nel secondo fine settimana di ottobre: in tale occasione oltre ai prodotti tipici del territorio, è possibile gustare le tradizionali caldarroste distribuite in più punti del centro storico. L'Associazione dei Castanicoltori si è dotata di un marchio che consente l'individuazione del prodotto e la sua origine. Per sviluppare e valorizzare gli aspetti economici legati alla produzione della castagna è stata fondata l'associazione «Produttori della castagna della val Pellice».

#### Bibliografia:

Boacini, Chiej Gamacchio, Tommasina, Voglino, 1910. *Comizio Agrario del circondario di Torino. Inchiesta economico agraria sui paesi montuosi del circondario di Torino*, apparso a puntate sul periodico Economia rurale, Torino.

Paglietta R., Bounous G., 1979. *Il castagno da frutto*. Ed. Agricole, Bologna: pp. 189.

Bounous G., Ottino M., Paglietta R., 1982. *Comportamento vegetativo, produttivo e caratteristiche dei frutti di cultivar di castagno orientale e di ibridi euro giapponesi introdotti in Provincia di Torino*. Atti del II Convegno Internazionale Frutticoltura Montana, Saint-Vincent, (AO): 279-286.

Cherubini G., 1984. *La civiltà del castagno in Italia alla fine del Medioevo*. In: L'Italia rurale del Basso Medioevo. Laterza, Roma-Bari: 147-171.

Naso I., 1987. *Uso e tutela del bosco nel Piemonte medievale. La legislazione statutaria dei secoli XII-XV*. In: Per un Museo dell'Agricoltura in Piemonte: V – Il bosco e il legno, Associazione Museo dell'Agricoltura del Piemonte, Torino: 7-28.

Bacino D., 1996. *Le terre del castagno nel Piemonte sud-occidentale (sec. XII-XVI)*. In Economia, società e cultura nel Piemonte basso medioevale. Studi per A.M. Nada Patrone, Cavallermaggiore: 155-170.

Comba R., 2000. *Castagneto e Paesaggio agrario nelle Valli Piemontesi (XII-XIII secolo)*. In: Uomini boschi castagne. Incontri nella storia del Piemonte a cura di Comba R., Naso I., Società per gli Studi Storici, Archeologici ed Artistici della Provincia di Cuneo, Cuneo: 21-32.

Bounous G., 2002. *Il castagno*. Edagricole: pp. 311.