

Categoria G

1) CATEGORIA: PASTE FRESCHE E PRODOTTI DELLA PANETTERIA, DELLA BISCOTTERIA, DELLA PASTICCERIA E DELLA CONFETTERIA

2) NOME DEL PRODOTTO: MARRON GLACÉS DI CUNEO

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

Caratteristiche

I *Marrons Glacés di Cuneo* sono castagne che, dopo una delicata pelatura e, grazie ad un lento processo chiamato canditura, sono rese dolcissime. Le castagne così candite, sono poi ricoperte di una glassa zuccherina, che diventa traslucida dopo un rapido passaggio in forno.

Le varietà di castagne utilizzate sono in genere “marrone”, “marrubia”, “garrone rosso e nero”, tipici della provincia di Cuneo. Questi frutti hanno la caratteristica di essere grossi, quasi ovali, con base triangolare e di forma armonica e quasi mai schiacciata, poiché in ogni riccio è presente solo una castagna. Particolare non trascurabile è che all'interno del frutto non è presente quella pellicina che in genere divide in due o tre settori la castagna. Il marrone così si presenta integro, grosso e attraente. La forma della castagna è evidente, la glassa lo rende appetibile e goloso.

Le castagne furono per secoli il complemento all'alimentazione delle popolazioni di montagna, e sono state consumate secche, bollite, arrostate, sono state trasformate in farina per pane, polenta e dolci. Solo con l'avvento dello zucchero sono state elaborate in questa forma splendida, che conserva integralmente la forma e il gusto del frutto.

Di certo la fama del prodotto non risiede tanto nel dolce di per sé, quanto nella qualità dei marroni usati per la produzione, qualità ritenuta eccelsa da secoli per i marroni delle zone di Chiusa Pesio, Boves, Peveragno e Roccavione.

Sono considerati il trionfo della dolcezza e della golosità, un piccolo assaggio è sufficiente per apprezzarne le qualità. Il dolce e piacevole sapore contribuisce a portare un po' di buon umore anche nelle giornate più amare.

Si consumano come dolcissimo intermezzo, o a fine pasto accompagnati da un vino adeguato. Sono anche considerati un ottimo ingrediente per la preparazione di dolci elaborati, o per la decorazione di torte o gelati. È normalmente consumato nel periodo invernale.

Caratteristiche organolettiche:

Consistenza: morbida, gommosa ma tenera, superficie traslucida, venature della castagna integre e ben definite.

Odore: neutro, quasi assente, vago di castagna lessa, a volte di caramello.

Colore: marrone scuro o tendente al chiaro, interno tipico della castagna lessa, reso scuro dalla canditura. Glassa zuccherina traslucida sulla superficie, con l'invecchiamento la glassa tende al distacco assumendo colore bianco.

Sapore: dolcissimo, delicato di castagna.

Dimensioni medie: a seconda dei formati, peso variabile da 15 fino a 35 g per frutto. Il formato mignon anche solo 10 g.

Metodiche di lavorazione

I marroni, lavati e scelti per dimensione, sono sottoposti a pelatura, che può avvenire in due modi: attraverso il brulage (passaggio rapidissimo per caduta in un cilindro ad altissima temperatura) per i frutti più piccoli o con vapore, per i marroni di calibro maggiore. In questo caso i marroni sono dapprima incisi sulla superficie, ed il vapore penetra in questi fori distaccando la pellicina superficiale e la buccia. Di seguito si esegue una rifinitura manuale, che costituisce una ulteriore cernita. Al termine si cuoce in acqua la castagna pelata, conservandone l'acqua di cottura, che servirà per la produzione del "bagno di canditura".

La castagna è ora pronta per il processo di canditura. In effetti questo è un procedimento molto lungo, che consiste, come principio, nell'immettere zucchero nella castagna, usando l'acqua come veicolo. Infatti nella castagna è naturalmente presente acqua, e immergendo la castagna in una soluzione di acqua e zucchero, lo zucchero tende a saturare la castagna stessa, per equilibrare la presenza di zucchero tra il bagno di canditura e il frutto.

Questo processo però non può essere svolto in un solo passo, la castagna dovrà essere immersa in sciroppi di concentrazione zuccherina crescente, e lasciata ogni volta in immersione per giorni.

Lo sciroppo di canditura si prepara unendo l'acqua di cottura dei marroni, mescolata a zucchero, e si fa bollire in presenza di una bacca di vaniglia.

I marroni, in contenitori appositi detti *candissoires* vengono coperti dallo sciroppo, e per osmosi lo zucchero penetra nei frutti. Lo sciroppo di canditura dell'ultimo stadio contiene circa il 70% di zucchero.

Lentamente il marrone rilascia acqua e si arricchisce di zucchero. Tutta la lavorazione dura da un minimo di 5 giorni a due settimane, e a questo punto il marrone è tecnicamente "candito". La canditura deve raggiungere il frutto uniformemente fino al cuore. A volte parte dello zucchero usato è in realtà glucosio, che ha le stesse proprietà conservanti dello zucchero (saccarosio), ma essendo meno dolce copre molto meno l'inimitabile sapore dei marrone. Usando solo zucchero si avrebbe un sapore stucchevolmente dolce.

Inizia a questo punto la preparazione per la glassatura.

La glassa si prepara con zucchero a velo e acqua, e consiste in una soluzione molto densa, quasi cremosa.

Questa glassa si cola sui marroni che sono stati posti preventivamente a scolare su apposite griglie per almeno un giorno, dopodiché il tutto si pone in forno molto caldo, circa 300°C, per permettere la rimozione dell'eccesso di glassa e la sua cristallizzazione, con il risultato di avere una superficie lucida e profumata.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende tutti i comuni della provincia di Cuneo.

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

Per i marroni si deve ricordare che le zone da cui provengono sono molto diverse, e questo rende diversi i frutti stessi, infatti cambiando le caratteristiche del terreno, l'esposizione e il microclima, cambiano le caratteristiche delle castagne.

I marroni devono dapprima essere lavati in acqua per l'eliminazione delle impurità che possono essere presenti per il contatto con il terreno.

Dopo la prima selezione, inizia una fase che dura 9 giorni, per cui è detta "novena". Durante questa fase, i frutti restano immersi nell'acqua, ed in questa fase il frutto si "ammorbidisce", alcuni tannini presenti nella buccia passano nell'acqua, ed il sapore della castagna si affina.

La maturazione del marrone viene completata in un ambiente apposito e dedicato, dove la temperatura è fresca, tra i 10-12 °C, e con umidità controllata e costante.

Anche durante questa fase di affinamento è necessario rivoltare di frequente i marroni, usando attrezzi in legno, affinché l'affinamento sia uniforme.

Un'altra fase preparativa molto importante è la calibratura, che consiste nella selezione dei frutti in base alla dimensione, per poterli, così, destinare ad ogni specifica produzione, infatti marroni di dimensioni diverse hanno un diverso tempo di canditura.

Le attrezzature per la lavorazione sono altamente specifiche, e comprendono appositi contenitori d'acqua per la "curatura", cilindri ad alta temperatura quando si usa la tecnica del "brulage", intagliatrici meccaniche (per la sbucciatura a vapore), dispositivi per la sbollentatura, retine, appositi contenitori per la cottura, candissoires o boules possibilmente in rame per la canditura, forni.

I marroni canditi possono essere conservati a lungo in latte metalliche sotto lo stesso sciroppo di canditura. Il prodotto glassato, invece, può durare una decina di giorni.

In genere si vende sfuso, o al limite incartato in un foglietto di stagnola.

È normale la produzione di vaschette termosaldate trasparenti di polietilene, confezionate in atmosfera modificata. In questo caso il prodotto può durare anche fino a 9 mesi.

La conservazione è comunque difficoltosa, per la frequente possibilità di insorgenza di muffe.

La produzione casalinga è quasi proibitiva, ma con la giusta pazienza e un po' di passione si può riprodurre tutto il ciclo di produzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

I locali di lavorazione sono normali locali produttivi a norma delle vigenti regole igienico-sanitarie.

Non è necessaria alcuna stagionatura.

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

La canditura è stata uno dei primi metodi di conservazione di frutti e vegetali conosciuta, anticamente si usava sciroppo di palma e miele o anche solo miele. La tecnica avrebbe origini arabe, e il nome stesso: canditura, deriverebbe dall'arabo-persiano *qandat* e dal sanscrito *khandakah*, ossia *zucchero*. Le prime testimonianze di canditura di frutti, si hanno vicino al Piemonte, in Liguria, a partire dall'anno 1000 d.c.; verso il '500 la tecnica comincia a diffondersi in tutta Europa.

Sebbene la tecnica di canditura fosse applicata e nota da tempo, questa ha sempre riguardato i frutti del territorio, ed è per questo che la provincia di Cuneo ha unito questa tecnica (originariamente nata come metodo di conservazione) alla produzione locale di castagne.

I primi riferimenti certi relativi alla coltura del castagno nella provincia di Cuneo risalgono alla fine del XII secolo e l'inizio del XIII. In seguito i documenti si fanno sempre più precisi e numerosi sono i riferimenti di castagneti tutelati negli statuti comunali.

Secondo la Statistica Generale del 1752 (Archivio di Stato di Torino), il castagno copre 36.800 ettari nella Provincia di Mondovì e circa 11.500 in quella di Cuneo, per un totale pari al 54% della superficie castanicola piemontese. Fin dal 1500, il Comune di Cuneo fu il mercato principale della castagna con un'importanza non solo nazionale, ma anche europea.

Questa antica tradizione castanicola consentì lo svilupparsi di una intensa attività di trasformazione dei frutti del castagno attraverso il perfezionamento dell'arte confetturiera e della pasticceria locale. La nascita del marron glacé avviene quasi certamente intorno al cinquecento, grazie ad una nuova ed accresciuta disponibilità di zucchero.

Dei marrons glacés si hanno notizie più o meno certe a partire dal XVI secolo. È pur vero che la primogenitura è tuttora contesa tra la Francia e l'Italia: da parte italiana sembra che l'invenzione debba essere attribuita a un cuoco di corte del Duca di Savoia Carlo Emanuele I, da parte francese si cita come inventore François Pierre La Varenne, celebre cuoco che avrebbe praticato l'arte del marron glacé, scrivendone nel "*Le Parfait Confiturier*" del 1667.

In effetti la prima citazione del marron glacés come prodotto piemontese avviene solo nel 1790 sul "Confetturiere Piemontese".

La fama dei marroni di Cuneo, tra gli altri riferimenti, è citata testualmente sul "Pasticcere e confetturiere moderno" del 1907, di G. Ciocca.

Nel periodo in cui le produzioni diventano più grandi, e quando la richiesta di questi prodotti, molto ricchi soprattutto per la lunga lavorazione artigianale, si fa enorme, vediamo citata sulla guida Touring del 1931 la città di Chiusa Pesio, vicino a Cuneo, come: "*forte esportatore di marroni per la fabbricazione dei marrons glacés*".

Al di là della primogenitura del prodotto, è innegabile che la commistione tra la provincia di Cuneo e i cugini d'oltralpe, da sempre favorita e cercata, ha portato all'elaborazione di un prodotto alla cui base stanno le castagne del territorio cuneese.

Bibliografia:

AA. VV., *Il confetturiere piemontese che insegna la maniera di confettare frutti in diverse maniere, far biscottini, marzapani, canestrelli, acquavita, sorbetti, e molte altre cose appartenenti a tal arte*, Presso Beltramo Antonio Re (nella stamperia d'Ignazio Soffietti), Torino, 1790

Giovanni Vialardi, *Trattato Di Cucina, Pasticceria Moderna Credenza e Relativa Confettureria*, 1854

Giovanni Vialardi, *Cucina Borghese, Semplice Ed Economica*, 1864

A. Viriglio, *Torino e i torinesi. Minuzie e memorie*, Lattes, Torino, 1898

G. Ciocca, *Il Pasticcere e il Confettiere Moderno*, Hoepli, Milano, 1907

Mario Marsero, *Dolci e delizie subalpine: piccola storia dell'arte dolciaria a Torino e in Piemonte*, Edizioni Anteprima, 2004

M. Vincent, *Marrons glacés*, Paris, Flammarion, 2009