



SIENA June 7th 2019

COMUNICATO STAMPA

MARRONE DEL MUGELLO IGP

3 Giugno 2019

Il Consorzio del Marrone del Mugello IGP partecipa il 7 Giugno 2019 presso il Complesso Monumentale di Santa Maria della Scala di Siena alla prima edizione di BUYFOOD TOSCANA, l'evento commerciale dedicato alle produzioni DOP, IGP e Agriqualità toscani organizzato da Regione Toscana in collaborazione con PromoFirenze, Comune di Siena e Fondazione Qualivita.

Il Marrone del Mugello IGP è il frutto di una **selezione genetica lunga quasi mille anni**, celebre per le sue caratteristiche tipiche - punto di dolcezza pulito con note di mandorla, nocciola e vaniglia - ed ha avuto una madrina speciale in Matilde di Canossa, che nell'XI sec. promulgò per questo territorio regolamenti e indicazioni per la coltivazione dei castagneti, considerandoli come base per la sussistenza alimentare delle popolazioni montane. Da allora, attraverso la pratica dell'innesto, le caratteristiche dei frutti migliori sono state ricercate e tramandate senza interruzione in una selezione genetica lunghissima che ha portato alla varietà del Marrone della Castanea Sativa.

La recente revisione del Disciplinare di Produzione IGP introduce un nuovo prodotto IGP, la **Farina di Marrone del Mugello IGP**, un prodotto reso straordinario dal processo produttivo tradizionale che coinvolge una particolare forma di architettura rurale, il seccatoio o metato, un edificio dedicato allo scopo di essiccare lentamente i marroni con fuoco di legna di castagno a cui segue la molitura a pietra. ^[1]La farina del Marrone del Mugello IGP sta ottenendo un grande interesse nelle comunità del cibo che elabora nuove ricette in cui la farina dolce rappresenta l'**ingrediente aromatico**.

Dal 1996, anno del riconoscimento IGP, ad oggi in oltre 20 anni il Marrone del Mugello ha vissuto un progressivo processo di valorizzazione derivato sia dall'impiego del Marchio IGP sia dall'impegno degli operatori del settore verso la costruzione di una vera e propria **dinamica di Filiera** e rappresenta adesso una componente di rilievo nell'economia locale del Mugello.

In occasione del 20° anniversario del riconoscimento dell'IGP, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Toscana Marco Remaschi ha commentato in questo modo il risultato:

"L'attività del Consorzio di tutela e di tutti gli operatori che si sono impegnati in questi vent'anni sono la dimostrazione che la montagna è un valore che va salvaguardato, vissuto e tramandato alle generazioni future. La Regione si è molto impegnata per mettere in atto strategie per combattere le avversità, in particolare per contenere il Cinipide. La filiera del Marrone del Mugello IGP, come altre filiere di qualità, ha la sua forza proprio nel mettere in moto attività in cui sono coinvolte molte figure imprenditoriali, dai castanicoltori, ai centri di lavorazione del prodotto fresco ed essiccato, ai produttori di prodotti trasformati a base di marroni o farina di marroni, alle imprese che accolgono i turisti. È questa la vera sfida per il successo di un territorio: rendere attivo un intero tessuto produttivo tanto da attrarre migliaia di fruitori durante quasi tutto l'anno."

Questo contesto induce a mantenere e sviluppare azioni di sostegno alla valorizzazione del Marrone del Mugello e arricchire l'intera filiera mediante interventi di sviluppo sostenibile.

Marrone del Mugello IGP - Landmark, Prodotto, Ingrediente.



**MARRONE
DEL MUGELLO
I.G.P.**



**LANDMARK
PRODOTTO
INGREDIENTE**

