



MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO DOP



Marrone di Caprese Michelangelo DOP

20esimo anniversario per il MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO DOP

E' tempo di castagne, anzi di marroni! L'occasione dei festeggiamenti dell'anniversario dei venti anni di iscrizione nel Registro europeo delle DOP e IGP ha visto l'organizzazione di un convegno su "Quali prospettive sulla castanicoltura a Caprese Michelangelo" a cui hanno partecipato autorità regionali e locali, i produttori del pregiato marrone, funzionari regionali ed esperti dell'Università di Firenze. Il convegno è stato realizzato il 20 ottobre, nell'ambito della tradizionale "FESTA DELLA CASTAGNA E DEL MARRONE DOP DI CAPRESE MICHELANGELO 2024" che si tiene nei due fine settimana del 19 e 20 e 26 e 27 ottobre per la sua 54esima edizione.

I produttori iscritti alla DOP nel 2024 sono 13 tra cui la Cooperativa agricola forestale Valsingerna che riunisce 130 soci e che, dopo aver superato gli anni forte riduzione dei raccolti causati dal cinipide galligeno, può fare da traino per lo sviluppo della DOP e per proseguire nella salvaguardia dei castagneti, vero patrimonio di biodiversità ambientale, e nella cultura storica gastronomica del territorio.

La denominazione di origine protetta (D.O.P.) "**Marrone di Caprese Michelangelo**" è riservata esclusivamente ai **frutti allo stato fresco e secco** della specie *Castanea sativa* Mill., varietà nettamente prevalente è il "Marrone", i cui frutti sono caratterizzati da colore avana più o meno intenso, con striature marroni, talora leggermente rilevate in prossimità dell'ilo. I frutti, da uno a tre per riccio, sono di forma tendenzialmente ellittica - arrotondata o quadrangolare nel frutto centrale, e con ventre piatto e dorso convesso, quelli laterali.

Caprese Michelangelo è un borgo della Valtiberina in cui vivono 1400 abitanti, dove nacque il grande artista Michelangelo Buonarroti, di cui è possibile visitare la Casa Museo dedicata al sommo artista rinascimentale. Il suo apprezzamento è legato anche dagli amanti del trekking, del turismo lento in bici, è parte dei cammini di Francesco e, soprattutto nella stagione autunnale è visitato anche per i prodotti dell'enogastronomia come il prodotto a cui è stata riconosciuta la denominazione di origine ovvero il **Marrone di Caprese Michelangelo DOP**.



MARRONE DI CAPRESE MICHELANGELO DOP

Caratteristiche del prodotto I marroni designati come DOP “Marrone di Caprese Michelangelo” hanno le seguenti caratteristiche: il frutto crudo presenta una polpa croccante, zuccherina, con un lieve profumo di mandorla e vaniglia. La cottura come caldarrosta, intensifica le caratteristiche di profumo, amalgamandole con quelle dell'arrostimento di parti della buccia e del primo strato del seme, e rende la polpa gradevolmente friabile e pastosa. I frutti bolliti hanno un sapore più delicato delle 'caldarroste', più zuccherino per parziale depolimerizzazione dell'amido. I frutti sbucciati, bolliti in acqua leggermente salata con aggiunta di alcuni rametti di finocchio selvatico, sono pastosi e presentano sapori e profumi complessi e particolarmente gradevoli.

Cenni storici Fino da tempi molto remoti, probabilmente già in epoca romana, il castagno ha svolto un ruolo fondamentale nella vita della popolazione del territorio capresano, non solo come consistente fonte alimentare, ma anche come materiale per costruzione di attrezzi, mobili, travature di sostegno, vasi vinari. Precisi riferimenti alla castanicoltura si trovano già in documenti risalenti al XII secolo, quali: rogiti notarili relativi a compra-vendita e trasmissioni ereditarie di castagneti, specifiche norme contenute negli “Statuti di Caprese del 1386”, dall'esistenza di monumentali esemplari di castagno innestato con età stimabile oltre i 500-600 anni. I castagneti “capresani” coprono tutto il versante dell'Alpe di Catenaia in modo uniforme. La comunità locale è stata di generazione in generazione continuatrice di un fenomeno di “popolamento forestale” iniziato nei secoli IX e X, durante il dominio degli Arimanni, ai quali erano state assegnate in godimento terre di 5 interesse strategico. Da allora inizia il lungo processo di trasformazione che ha modificato il castagneto selvatico in castagneto domestico con l'introduzione dell'innesto.

La gestione del suolo è sostanzialmente basata sulla eliminazione della vegetazione spontanea erbacea e di quella arbustiva, con lo scopo principale di predisporre la superficie del suolo alla raccolta dei frutti. La raccolta è eseguita per raccattatura da terra sia delle castagne, sia dei ricci chiusi o parzialmente aperti, che vengono riuniti in mucchi (“pegliai”) i quali, terminata la cascola naturale, sono “battuti” mediante un grosso rastrello di legno (“rigio”) che serve anche a separare le castagne dai ricci (“peglie”). I frutti raccolti sono sottoposti ad una accurata cernita (localmente si dice “cappare” le castagne), per eliminare i frutti lesionati da insetti, screpolati o internamente più o meno vuoti (“gonghi” e “grifati”), suddividendo le castagne in due categorie di pezzatura, la più grossa destinata al commercio per il consumo fresco e la più piccola in genere per l'essiccazione. I frutti destinati al consumo familiare del produttore vengono, di solito, sottoposti a “curatura”, mediante immersione per 8-10 giorni in acqua, che viene ricambiata 2-3 volte. Tale trattamento consente di conservare le castagne per alcuni mesi. Il marrone di Caprese Michelangelo ha pezzatura medio-grande (70-85 frutti/Kg), ed è caratterizzato da una particolare profumazione e da un sapore molto dolce

Area di produzione Produzione, essiccazione e confezionamento del Marrone di Caprese Michelangelo DOP avvengono all'interno dell'areale che comprende l'intero territorio amministrativo del Comune di Caprese Michelangelo e del comune di Anghiari la parte nord del territorio dall'incrocio del confine con Caprese Michelangelo delimitato dalla strada provinciale n. 57 Catenaia e fino all'inizio del confine con il comune di Subbiano.

Regolamento di approvazione Reg. CE 1297/2009 - GUUE L332/46 del 17/12/2009

Ottobre 2024