



Marrone del Mugello IGP

Il **Consorzio del Marrone del Mugello IGP** partecipa al convegno che si terrà presso Palazzo Bastogi il 24 ottobre 2024 **“DOP E IGP TRA IDENTITA’ E PROMOZIONE. La Toscana del cibo: un viaggio nel gusto tra prodotti, persone e territori”** nell’ambito della sesta edizione di **BUYFOOD TOSCANA 2024**, dedicato alle produzioni DOP, IGP e Agriqualità del territorio toscano, promosso da Regione Toscana e Camera di Commercio di Firenze e organizzato da Fondazione Sistema Toscana e PromoFirenze.

Inoltre il **Consorzio del Marrone del Mugello IGP** prenderà parte ad una delle due **Masterclass di BUYFOOD 2024**, riservata alla stampa, per far degustare alcune sperimentazioni gastronomiche in cui il Marrone del Mugello e la sua farina IGP sono gli ingredienti caratterizzanti. La masterclass si terrà presso il Foyer del Cinema la Compagnia; a moderare ci sarà il giornalista ASET, Sandro Bosticco.

“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. I frutti hanno pezzatura medio-grossa; pericarpo, sottile di colore bruno rossiccio con striature in senso meridiano, rilevate e più scure, che risulta facilmente distaccabile dall’episperma di colore “camoscio” e poco invaginato; - il seme, di norma uno per frutto, si presenta di polpa bianca, croccante e di gradevole sapore dolce con superficie quasi priva di solcature; molto limitati i frutti con seme diviso (settato).

Per i castagneti con almeno il 90% di piante di castagni appartenenti alla varietà “Marrone Fiorentino” si adotta la conduzione tradizionale: è vietata negli impianti in produzione ogni somministrazione di fertilizzanti e fitofarmaci di sintesi. La resa produttiva è stabilita in massimo Kg 2.500 di frutti per ettaro e con densità inferiore a 80 piante per ettaro in Kg 30 per pianta. Le operazioni di cernita, di calibratura, di trattamento del prodotto con “cura” in acqua fredda e con la sterilizzazione e secondo le tecniche già acquisite dalla tradizione locale, nonché quelle di essiccazione e di molitura ed il confezionamento, sono eseguite nell’areale stabilito dal disciplinare.

Il “Marrone del Mugello” allo stato fresco, all’atto dell’immissione al consumo a partire dal 25 settembre dell’anno di produzione, ha: a) pezzatura non superiore a 90 frutti/Kg; b) prodotto fresco senza alcun trattamento, o prodotto curato in acqua fredda per non più di otto giorni o prodotto sterilizzato con bagno in acqua calda e successivo bagno in acqua fredda; non è consentito l’utilizzo di additivi; c) prodotto selezionato in modo che i frutti siano interi, sani, turgidi, asciutti, puliti e di forma e aspetto normali; non abbiano tracce di muffa sulla buccia e non siano lesionati, vuoti, germogliati; con tolleranze stabilite dal disciplinare. I frutti freschi di pezzatura superiore a 90 frutti/Kg possono fregiarsi della IGP “Marrone del Mugello” per essere utilizzati esclusivamente come ingrediente in prodotti composti, elaborati o trasformati.

Il “Marrone del Mugello” può essere commercializzato anche essiccato in guscio o sgusciato intero o come farina ottenuta con la tecnica acquisita dalla tradizione locale mediante essiccazione in “metati” su graticci ed a fuoco lento e continuo alimentato esclusivamente da legna di castagno. L’umidità contenuta nei frutti interi o sfarinati non deve superare l’8%.

Il legame geografico del marrone con il Mugello, zona particolarmente vocata per la coltivazione del castagno da frutto, deriva principalmente dal fatto che gli ecotipi locali di castagno tutti riconducibili alla varietà Marrone Fiorentino, riprodotti agamicamente nella zona da molti secoli (come testimoniato dalla presenza di numerose piante secolari), oltre ad essere geneticamente adattate all’ambiente locale (terreni, clima, tecniche di coltivazione, ecc.), formano con esso un binomio inscindibile e conferiscono ai marroni prodotti caratteristiche peculiari tali da renderli perfettamente distinguibili da quelli di altre zone. Nel corso dei secoli si sono inoltre associate all’albero ed ai frutti del castagno anche numerose e importanti tradizioni locali, tecniche e pratiche, paesane e domestiche, tanto da far parlare nella zona dell’esistenza di una vera e propria “civiltà del castagno”. Le caratteristiche qualitative del “Marrone del Mugello” sono sempre state conosciute ed apprezzate anche in altre zone, come sta a testimoniare il commercio con altre regioni, esistente anche in passato.

L’anno 2024 segna il 28° anniversario del riconoscimento IGP del Marrone del Mugello, che in questi anni 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 di quest’area della Toscana.

Si fregia dell’IGP, oltre che i marroni freschi e secchi destinati al commercio, anche 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 fase di molitura a pietra. La farina del Marrone del Mugello IGP sta ottenendo un grande interesse nelle comunità del cibo, che tuttora elabora nuove ricette in cui la farina dolce rappresenta l’ingrediente aromatico.

Ottobre 2024

Consorzio di Promozione e Tutela del Marrone del Mugello I.G.P.
Via Togliatti 4 - 50032 Borgo San Lorenzo
consorziomarronemugelloigp@gmail.com