Il Regno del Marrone

Riuso e valorizzazione degli scarti della produzione dei marroneti in un'ottica di valorizzazione del prodotto e bioeconomia del territorio

L'intervista

L'intervista è stata fatta a Monia Rontini, che assieme a suo padre Sergio conduce l'azienda di famiglia. È importante precisare che l'azienda il Regno del marrone è condotta seguendo una lunga tradizione familiare, produce e valorizza la produzione del marrone e investe sull'innovazione prestando attenzione alla sostenibilità ambientale ed economica.

Cosa fate nello specifico e qual è la storia dell'azienda?

La nostra azienda nasce nel 1957, anche se la sua storia è da ricercare in tradizioni più antiche, legate a mio nonno. Il 1957 è l'anno in cui mio padre Sergio è diventato il titolare dell'attività: con mia mamma e successivamente col mio supporto abbiamo deciso di dare vita al progetto "il regno del marrone" una realtà già presente da generazioni sul territorio ma che nel tempo è cresciuta grazie al riconoscimento di indicazione geografica protetta del marrone di Castel del Rio. Sebbene il riconoscimento sia avvenuto solo nel 1996, l'azienda si è occupata della sua coltivazione, raccolta e trasformazione fin dalle origini, conseguendo un notevole bagaglio di esperienze e conoscenze. I nostri marroneti si estendono per 50 ettari nell'incontaminato Appennino Tosco-Emiliano, pertanto, godono di un microclima che conferisce notevole pregio alla qualità del Marrone. La raccolta dei marroni viene effettuata manualmente nel mese di ottobre dal primo all'ultimo giorno di caduta così da poter lavorare il prodotto sempre fresco. Una parte del marrone raccolto viene conservato in celle frigorifere, fondamentali per preservare le qualità organolettiche ed il profumo del marrone, mentre un'altra parte viene destinata alla trasformazione attraverso la molitura.
Oltre alla produzione di farine di marrone e di marroni interi essiccati, realizziamo: la crema di marrone classica o con aggiunta di cacao e rum, il cioccolato al latte con il marrone e anche la birra del marrone, che è una birra artigianale non pastorizzata (viene fatta da un birrificio di nostra fiducia).

Perché avete deciso di fare questo progetto?

L'obiettivo del nostro progetto era quello di valorizzare il territorio attraverso i suoi prodotti in un'ottica di economia circolare. Infatti, la relazione della nostra azienda col territorio si presenta come una fusione perfetta tra tradizioni antiche di famiglia, amore e rispetto verso il territorio e salvaguardia del patrimonio boschivo e dei castagneti e marroneti e delle produzioni tipiche dell'area. Ad oggi la nostra azienda ospita diverse attività, oltre alla produzione e raccolta del marrone fresco ed alle diverse filiere di trasformazione del prodotto. Abbiamo un essiccatoio ed un mulino storico aziendale: entrambi valorizzano e preservano le qualità organolettiche del marrone. L'idea del riuso

e valorizzazione dei sottoprodotti di scarto dei marroneti ci ha dato la possibilità di valorizzare in un'ottica di economia circolare uno scarto che è diventato risorsa. Infatti, i nostri essiccatoi sono alimentati prevalentemente dal prodotto di scarto del marrone, la buccia, che oltre a donare un profumo particolare al prodotto, è un ottimo sistema per riciclare e riutilizzare efficientemente uno scarto, che ha anche un ottimo potere calorifico.
Inoltre, intendiamo il termino "riuso" anche come riscoperta dei sapori antichi dell'Appennino Tosco Emiliano- dove si trova appunto l'azienda- e le tradizioni antiche dei nonni, sia nella valorizzazione e nel tramandare tecniche e pratiche di gestione, ma soprattutto nella valorizzazione dei prodotti del territorio; in molti casi, infatti, i marroni sono utilizzati per la preparazione di ottimi piatti e farine per le polente, considerate "il pane" dei popoli dell'appennino. Ad oggi questo prodotto, privo di glutine, è molto utilizzato per coloro che soffrono di celiachia o intolleranze al glutine. Da prodotto dimenticato è possibile riscoprire le potenzialità.

Quali interventi avete fatto per tutelare e valorizzare il territorio ed i suoi prodotti? con quale scopo/risultato?

Siamo partiti da una gestione sostenibile dei nostri castagneti: in particolare, ci proponiamo di non bruciare ma favorire la permanenza della copertura erbacea, per agevolare il sequestro di carbonio nel castagneto. Questi aspetti sono estremamente importanti per la tutela della biodiversità animale e vegetale in un contesto in cui ci vivono caprioli, scoiattoli, picchi, cinghiali e altre specie verdi. Abbiamo la responsabilità di custodire questo patrimonio e consideriamo la nostra attività anche un servizio che facciamo per la comunità locale nella gestione del territorio.
Inoltre, abbiamo voluto investire in tradizione e risparmio energetico. Attraversi Il mulino a pietra, che viene utilizzato ormai da generazioni, puntiamo a preservare il prodotto e le sue peculiarità grazie al processo di molitura a pietra dei marroni secchi, in quanto il processo produttivo non scalda il prodotto, consentendo di mantenere invariato il valore nutrizionale e organolettico; in questo modo, infatti, rimane un prodotto crudo e senza glutine ottimo per produrre una farina di alta qualità.

Per incoraggiare un consumo consapevole dei nostri prodotti, abbiamo creato una sezione del sito aziendale che riporta le vecchie ricette della tradizione: piatti prelibati, sia dolci che salati, realizzati con la farina di castagna del marrone.

In quali altre attività è impegnata l'azienda? Che programmi avete per il futuro?

Da diversi anni la nostra azienda ha avviato attività di promozione del territorio con visite guidate con lo scopo di far riscoprire il valore e la bellezza di questi territori. Anche per questo motivo abbiamo ristrutturato all'interno dell'azienda un vecchio edificio del trisavolo della famiglia che è diventato un bed and breakfast e che permette, anche a chi è lontano, di poter pernottare comodamente e godersi la bellezza del posto e della collina. In futuro, vorremmo ristrutturare altri edifici, per poter accogliere un numero sempre maggiore di visitatori. Inoltre, oltre alla vendita attraverso i nostri canali di riferimento, ormai da diversi anni organizziamo in azienda giornate di presentazione e degustazione dei nostri prodotti trasformati (creme di marroni aromatizzate ed altri prodotti trasformati) coinvolgendo in primis la popolazione locale ma non solo. Ci piacerebbe continuare a promuovere il nostro territorio e le sue eccellenze; sicuramente da questo punto di vista abbiamo ancora tanta strada da fare, soprattutto attraverso il coinvolgimento delle associazioni e delle autorità locali.

Avete beneficiato dei finanziamenti pubblici?

Grazie ai programmi di sviluppo rurale abbiamo potuto beneficiare di diversi finanziamenti che ci hanno consentito di incrementare le nostre attività, sia nella trasformazione del marrone, attraverso l'istallazione di macchinari all'avanguardia e sia dal punto di vista del risparmio energetico attraverso l'istallazione di panelli fotovoltaici su tutte le strutture aziendali.
Negli ultimi anni abbiamo anche partecipato ad alcuni bandi per la valorizzazione dei prodotti di montagna, una misura innovativa, espressamente dedicata alle imprese che operano in uno dei 121 Comuni appenninici dell'Emilia-Romagna al fine di rilanciare il territorio.

A cura di Maria Valentina Lasorella e Annalisa Del Prete Dicembre 2022