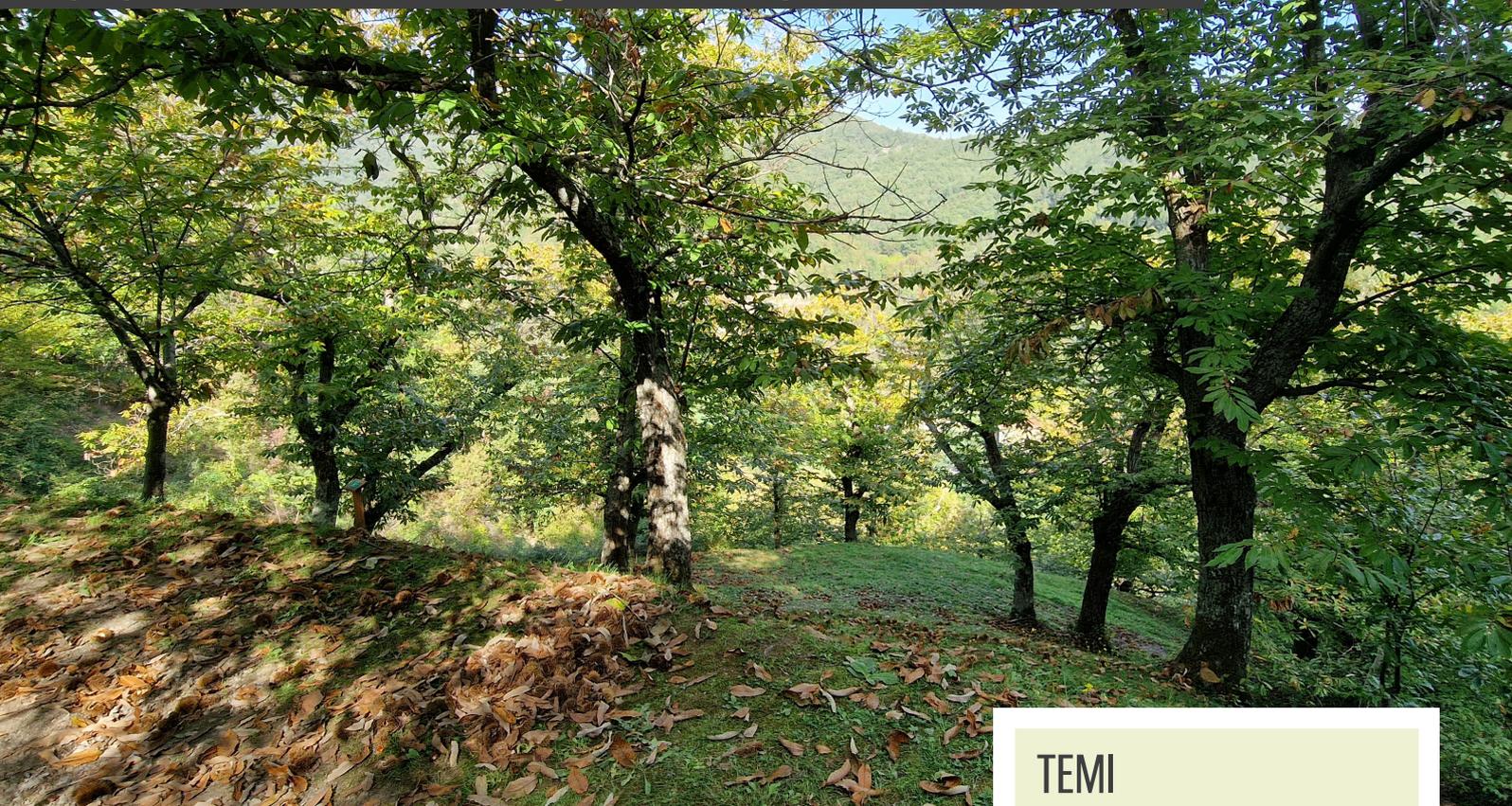


Il Regno del Marrone

Il Marrone di Castel del Rio IGT - Riuso e valorizzazione dei prodotti di scarto per preservare le caratteristiche organolettiche del prodotto



L'azienda e il territorio

Il castagno è il frutto di una pianta selvatica che cresce spontaneamente in natura, nota nel Medioevo come “albero del pane”; per la sua consistenza e proprietà nutrizionali, infatti, era spesso considerato il cibo dei poveri. Pian piano, dai castagneti che crescevano spontaneamente nelle colline, l'uomo è passato alla coltivazione vera e propria delle castagne. Da qui, grazie a innesti, incroci e potature, dai primi alberi sono create delle versioni addomesticate, da cui sono nate cultivar nuove, di qualità superiore: i marroni.

A Castel del Rio, un borgo medioevale nel cuore dell'Appennino tra Firenze e Ravenna, la tradizione castanicola vanta una storia millenaria testimoniata dalla presenza di castagneti che circondano tutta l'area e tradizionalmente riconosciuti per la bontà del loro frutto, che non a caso ha ricevuto la certificazione di indicazione geografica protetta. I suoi marroneti si estendono per 50 ettari nell'incontaminato Appennino Tosco-Emiliano, dove ergono molteplici castagni secolari ad un'altitudine che varia dai 400 ai 700 metri. Questo microclima conferisce qualità e pregio al prodotto, riconoscibile per la polpa fine e il sapore dolce, intenso, delicato e profumato.

In questo contesto nasce l'azienda agricola «Il regno del Marrone», un'azienda a conduzione familiare da oltre quattro generazioni, che si occupa della coltivazione del marrone sin dalle sue origini, ponendosi come elemento di valore nella preservazione e trasmissione delle conoscenze sul prodotto e le pratiche agricole ad esso collegate. Certificata per il biologico, l'azienda garantisce un prodotto a Km0 nel rispetto della biodiversità ambientale e del risparmio energetico.

TEMI

CARATTERE INNOVATIVO

Progetti nei quali l'innovazione di prodotto, processo, tecniche è l'elemento chiave per lo sviluppo dell'azienda. Nuovi impianti, nuovi sistemi, nuovi metodi di produzione e commercio, nuove frontiere per la comunicazione (comprese le ICT).

PRODOTTI LOCALI, CULTIVAR E SPECIE AUTOCTONE

Progetti di recupero e valorizzazione di antiche cultivar o razze autoctone rare o in via di estinzione, compresi metodi tradizionali di produzione, coltivazione e trasformazione.

TURISMO RURALE

Progetti finalizzati allo sviluppo del turismo delle aree rurali, che migliorano o organizzano l'offerta territoriale destinata ai visitatori, progetti che promuovono la conoscenza del territorio rurale per i cittadini, progetti che ampliano l'offerta delle aziende agricole per i turisti.



La raccolta dei marroni è effettuata a mano nel mese di ottobre dal primo all'ultimo giorno di caduta in modo da consentire una lavorazione del prodotto sempre fresco. Una parte dei marroni è destinata alla commercializzazione come frutto (fresco e disidratato) mentre una parte viene trasformata per la produzione di farina, cioccolata, confetture e birra.

Le profonde radici dei castagneti secolari dell'azienda agricola sono anche il simbolo del forte legame dei proprietari, Sergio, Monia e sua madre, con il territorio. Il loro impegno a rispettare il patrimonio ambientale e storico dei castagneti è vissuto come una responsabilità nei confronti della comunità locale. I castagni secolari dell'azienda fanno da sfondo a numerose diverse specie animali e arnie, contribuendo a mantenere intatto l'ecosistema, a favore della salvaguardia della biodiversità e della salubrità dell'aria.

Non solo la lotta biologica, quindi, ma anche la raccolta manuale e la macinazione con il vecchio mulino in pietra aziendale, garantiscono un prodotto a Km0, portatore dei valori identitari di Castel del Rio. Oltre alla

vendita attraverso i canali tradizionali, infatti, il Regno dei Marroni si fa promotore di iniziative di promozione del prodotto organizzando visite guidate in azienda e attraverso i castagneti secolari. Per favorire la permanenza in questi luoghi, inoltre, l'azienda ha ristrutturato un edificio da adibire a b&b per l'accoglienza dei visitatori che volessero godere più a lungo del bel paesaggio. Nei progetti futuri, infatti, l'azienda intende lanciare una nuova offerta turistica enogastronomica volta a promuovere il marrone e il territorio attraverso l'ampliamento della propria offerta agrituristica e la creazione di itinerari ad hoc.

La lavorazione dei marroni e la valorizzazione dei sottoprodotti

La raccolta dei marroni, come precedentemente precisato, avviene ancora rigorosamente a mano, mentre l'essiccazione del prodotto avviene in azienda in ampi essiccatoi. Il processo di essiccazione viene realizzato, come da tradizione, con il calore ottenuto dalla legna di castagno a bassa temperatura. La procedura tradizionale, infatti, impone di non superare i 40 gradi, per mantenere inalterate le sue proprietà nutrizionali mantenendo il marrone crudo e adatto all'alimentazione dei crudisti e dei vegani. Per questo motivo, anche la farina di Marroni Cruda e integrale è ottenuta macinando il marrone secco nel mulino a pietra per evitare di riscaldare il prodotto e conservando così le sue caratteristiche organolettiche.

Gli scarti derivanti dalla trasformazione del prodotto, tra cui le bucce, vengono riutilizzati in un'ottica di economia circolare per l'alimentazione di diversi macchinari, tra cui l'essiccatore ad aria. La combustione





derivante dalle bucce del marrone, infatti, donano al prodotto finale una fragranza ed un aroma particolare. Gli scarti della potatura dei castagni, invece, sono utilizzati per lo più per alimentare il torchio completamente costruito in legno e le celle frigorifere. L'utilizzo degli scarti per la produzione di energia termica consente di valorizzare un sottoprodotto, aumentando allo stesso tempo il valore etico del prodotto primario. Oltre che a ridurre l'impatto ambientale degli scarti, il loro riutilizzo contribuisce a limitare l'azione inquinante dei macchinari generando un risparmio economico importante. In aggiunta, nel 2010 l'azienda si è dotata di pannelli fotovoltaici che hanno consentito di risparmiare circa 200.000 kg di



I numeri del progetto

170,68 ettari totali di cui:

106,20 ettari di bosco

15,10 ettari di erba medica

5,94 ettari di pascolo

43,44 ettari Marroneti di Castel del Rio IGP

Finanziamenti PSR - PSR 2014-2020:

■ Bando Misura 19 Sostegno allo sviluppo locale di tipo partecipativo Leader - Operazione 19.2.01 - Azione 8 (2016) Reg. (UE) 1305/2013 PSR Emilia-Romagna 2014-2020 -

■ Misura 4.1.01 - "Investimenti in aziende agricole in approccio individuale e di sistema" - anno 2017)

Altri finanziamenti

Bando Camera di commercio di Bologna - Con provvedimento n. 231/2019 la Camera di commercio di Bologna ha disposto l'assegnazione di un contributo a favore di Az. Agr. Il Regno del Marrone di Rotini Sergio e Monia per l'acquisto e installazione di sistemi di sicurezza - annualità 2019.

Fonti: intervista e dati Regione Emilia Romagna

CO₂, ovvero la quantità di anidride carbonica che è in grado di assorbire un bosco composto da 10.000 alberi di alto fusto.

Integrazione, tradizione e innovazione

Il Regno del Marrone ha investito per innovare la sua azienda per ottenere un prodotto qualitativamente superiore nel rispetto dell'ambiente e delle tradizioni. Consapevoli della necessità di collaborare per la tutela del proprio patrimonio ambientale e culturale, quindi, Monia e Sergio sono entrati a far parte di una rete territoriale per la promozione del Biodistretto Appennino Bolognese al fine di perseguire una promozione integrata e un'offerta territoriale qualificata.

Allo stesso tempo, l'azienda agricola ha previsto una sezione specifica del sito per tramandare le tradizioni antiche dei nonni non solo in termini di pratiche agricole, ma anche attraverso la diffusione di ricette a base di marroni. Anche questo, inteso, come valorizzazione e riuso dei marroni, nei termini di riscoperta dei sapori antichi dell'Appennino Tosco Emiliano.

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