

Castagne e marroni del Piceno: eccellenza marchigiana celebrata da Coldiretti e agriturismo Laga Nord

14 Novembre 2023



ASCOLI PICENO – La provincia di Ascoli Piceno, un gioiello nelle Marche, vanta una straordinaria ricchezza nella produzione di castagne, in particolare il pregiato Marrone. Con il 98% della superficie regionale dedicata ai castagneti concentrata in questa zona, l'area si distingue come un importante polo per la coltivazione di castagne, in particolare nel comune di Acquasanta Terme dove si concentra il 50% di tutta la produzione regionale.

Un percorso di valorizzazione e promozione prende vita grazie alla collaborazione di Coldiretti Ascoli-Fermo e dell'azienda agrituristica Laga Nord ad Acquasanta, specializzata nella produzione e vendita di castagne, che offre deliziose pietanze a base di questi frutti, come la

lasagna con pasta di castagne, le tagliatelle funghi e castagne, e le olive ascolane alle castagne, un connubio perfetto tra tradizione e innovazione culinaria.

Ascenzio Santini, titolare dell'agriturismo Laga Nord, si dedica con passione alla produzione di Marroni di alta qualità, contribuendo a consolidare la reputazione di Ascoli come una delle principali fornitrici di castagne in Italia. La peculiarità geografica della zona conferisce un carattere unico a questi Marroni, che si distinguono per la loro qualità e versatilità.

Un importante riconoscimento è giunto grazie a un approfondito panel-test eseguito proprio nell'agriturismo Laga Nord da una commissione di esperti, sia regionali che nazionali, che hanno confermato che i Marroni del Piceno sono tra i migliori d'Italia. Il professor **Sergio Murolo** dell'Università Politecnica della Marche racconta che le analisi organolettiche approfondite hanno contribuito a caratterizzare il gusto e le peculiarità di queste castagne e marroni, che si distinguono per le loro qualità nutrizionali e sensoriali.

Il Marrone da loro coltivato, conosciuto anche come il marrone "gentile" è una varietà eccezionale e particolarmente versatile. Può essere consumato crudo, grazie alla facilità con cui si sbuccia, rendendolo ideale per confezionamenti pratici e distribuzione nei distributori automatici insieme alle merendine.

Sono state recuperate, inoltre, varietà autoctone in collaborazione con l'Università Politecnica delle Marche, attraverso un campo catalogo a Matera frazione di Acquasanta, si mira a preservare e diffondere queste varietà, evitando che vadano perdute nel tempo.

Il futuro della castanicoltura nelle Marche sembra promettente. **Andrea Maria Antonini**, assessore con delega all'agricoltura della Regione Marche, annuncia l'imminente lancio di un importante bando per il recupero e la ristrutturazione dei castagneti da frutto. Questo sforzo mira non solo a preservare il patrimonio naturale, ma anche a creare una filiera economica completa, dalla produzione alla trasformazione e alla commercializzazione.

La valorizzazione delle castagne marchigiane non solo offre opportunità economiche, ma rappresenta anche una speranza per le comunità locali, specialmente in zone colpite dal terremoto. La castanicoltura può diventare un importante motore di occupazione e sviluppo economico, portando beneficio a tutto il territorio.

È importante smentire alcuni miti sulla castagna e sul Marrone. La dimensione non è il criterio distintivo tra i due, come spiega Santini: la vera differenza sta nella facilità con cui si sbuccia, se si sbuccia bene sono marroni altrimenti castagne che hanno molte introflessioni e sono più ostiche da pulire, purtroppo lo si capisce solo dopo l'acquisto.

Insomma, il Marrone della provincia di Ascoli rappresenta un'eccellenza marchigiana che merita di essere conosciuta e apprezzata a livello nazionale e internazionale. La valorizzazione di queste castagne non solo contribuisce alla sostenibilità del territorio, ma offre anche un prodotto unico e di alta qualità per il piacere dei consumatori di tutto il mondo.

LE FOTO





























