

Resistono i furbetti del marrone Ma a S.Giorio sono fuori moda Solo tre casi 'sospetti' domenica scorsa in fiera

di SIMONA CARNINO

S. GIORIO - Autunno in valle di Susa. Che c'è di meglio di una bella scorpacciata di marroni? Bolliti, abbrustoliti, sottospirito, glassati, i marroni sono uno dei prodotti tipici della bassa valle. Si trovano in tutte le sagre con soluzione di continuità da inizio settembre a fine ottobre. Due le fiere dedicate nello specifico alla promozione dei farinosi e dolci frutti, una a Villarfochiardo alla sua 49ª edizione e una a San Giorio in voga da 22 anni.

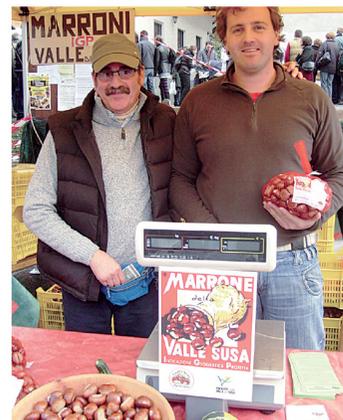
In queste occasioni milioni di marroni passano sotto gli occhi dei visitatori, ma individuare quelli di qualità non è facile, soprattutto per chi arriva da distante e non conosce né i venditori né la zona. In questo caso, l'unico modo per avere la sicurezza di acquistare un prodotto originale del territorio è affidarsi alle certificazioni fornite dagli istituti di controllo. La mano sul cuore e gli occhioni sgranati dei produttori mentre promettono di aver raccolto i marroni "là", indicando un ipotetico luogo su una collina alberata, non è un marchio di garanzia.

Anche quest'anno abbiamo provato a vestire i panni di un ignaro visitatore in cerca, tra le sagre di Villarfochiardo e San Giorio, dei veri "Marroni della valle di Susa" certificati Igp, l'indicazione geografica protetta che garantisce la provenienza di prodotti agricoli e alimentari la cui qualità dipende dall'origine geografica.

A differenza di Villarfochiardo, dove lo scorso anno ben 10 produttori non certificati avevano provato a vendere i marroni con la dicitura "Marroni della valle di Susa" anche se non avevano l'etichetta di garanzia, a San Giorio solo 3 produttori hanno sostenuto di avere un prodotto doc «*ma proprio raccolto su questo territorio, proprio originale*», pur non potendolo dimostrare. Altri 2 invece hanno segnalato con molta onestà la mancanza di certificazione, ribadendo che la raccolta è avvenuta sul territorio, ma non si può



Viaggio tra i banchi della fiera; a destra Federico Pognant Gros, produttore e assessore



provare con un certificato di qualità. In questo caso, siamo stati dirottati verso gli unici due banchetti della fiera a cui era possibile richiedere il marchio di garanzia.

Domenica probabilmente la metà dei visitatori si sarà portata a casa un

prodotto buono, ma non l'autentico "Marrone della valle di Susa", dicitura protetta dal decreto ministeriale del 15 novembre 2006 che assicura le peculiarità del prodotto in tutte le sue fasi, dalla crescita alla raccolta. Ma quasi tutti avranno pagato i

marroni allo stesso prezzo. Un po' ovunque, le pezzature più grandi costavano 5 euro al chilo (con punte di 6), a scendere fino ai 2,5 euro per i marroni più piccoli. I produttori senza Igp cavalcavano l'onda di promozione svolta dalle aziende

certificate, mantenendo gli stessi prezzi, pur sostenendo spese inferiori poiché non pagano l'iscrizione all'Igp e non stampano le etichette che vengono inserite nei sacchetti dei "Marroni della valle di Susa". Il marchio viene fornito dall'"Inoq-

istituto nord ovest di qualità" che monitora costantemente i marroneti certificati e omologati.

Domenica scorsa, a San Giorio, potevano garantire l'Igp unicamente i punti gestiti dalla cooperativa "La Maruna", con i suoi 21 soci, e dall'azienda agricola "Pognant Gros" di San Giorio, unico privato della valle a essere sia produttore sia venditore.

«*Ho sempre creduto nella certificazione Igp, perché documenta l'autenticità del prodotto ed è una garanzia di qualità per il cliente* - spiega Federico Pognant Gros, produttore di "Marroni della Valle di Susa" e assessore a San Giorio - *E' vero che anche i marroni venduti da chi non è certificato sono probabilmente originali della valle, ma l'Igp è un'etichettatura che dà valore perché solo chi rispetta le regole del disciplinare e supera i monitoraggi dell'Igp può essere sicuro di vendere un prodotto di qualità. Per cui chi non ha fatto richiesta di Igp non dica ai visitatori di distribuire i "Marroni della valle di Susa"*».

Ottenere il marchio di garanzia non è proprio una passeggiata. Bisogna compiere una trafila burocratica, dichiarando i terreni e accettando i controlli sui terreni e sul prodotto raccolto. Molti si affidano alla cooperativa "La Maruna" per portare a termine l'iter. Solo nell'ultimo anno 11 produttori hanno richiesto l'Igp, entrando a far parte della cooperativa. Un'ondata di agricoltori che ha compreso l'importanza di fornire al cliente un'etichetta di garanzia che dia una sicurezza maggiore della semplice parola del singolo venditore. In questo modo il cliente è sicuro di non portarsi a casa giganteschi ma insipidi marroni di dubbia provenienza euro-giapponese. «*Il mio auspicio è che tutti i produttori di marroni della valle richiedano la certificazione Igp* - conclude Federico Pognant Gros - *Più saremo, più il prodotto sarà valorizzato e richiesto dai clienti*».