

Qualità pregiata

■ Il marrone della Valle di Susa viene raccolto in castagneti situati tra i 400 e i 700 metri di altezza, così ordinati e curati da sembrare giardini, che hanno una resa di circa 20 quintali per ettaro: una coltivazione che costa fatica, cure, attenzione. In linea di massima ci sono sei «pezzature» di marrone. Si parte da quelle dal diametro di 26 millimetri, che vengono vendute ad 1 euro al chilogrammo, per arrivare alle più grosse, frutti che misurano 31 millimetri di diametro, che possono costare fino a 4 euro. Dalla loro lavorazione si ottengono prodotti di nicchia di grande qualità come dolci, marmellate, marron glaces. [G. GIA.]