



I marroni della Val Susa hanno la polpa croccante, sapore dolce e sono di pezzatura medio grossa

C'è il marchio "Doc" L'Europa riconosce il marrone valsusino

La castagna locale
va ad aggiungersi
ad altre 213 specie
esclusive italiane

MAURIZIO TROPEANO
SUSA

La Commissione Europea ha approvato l'iscrizione del Marrone della Valle di Susa nel registro delle denominazioni protette, il cui regolamento sarà pubblicato nei prossimi giorni sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea. Lo annuncia il ministro delle Politiche Agricole, Giancarlo Galan, che sottolinea: «Con il riconoscimento di quest'ultima indicazione geografica protetta l'Italia mantiene il primato europeo in materia di denominazioni protette». Il Marrone valsusino, infatti, si aggiunge alle altre 213 denominazioni protette italiane contro le 170 della Francia e le 140 della Spagna.

Sono passati nove anni da quando l'associazione dei produttori in collaborazione con la Comunità Montana ha iniziato le procedure per ottenere il riconoscimento di un frutto coltivato nella media ed alta valle ottenuto da 5 ecotipi locali correntemente indicati con il nome del Comune di provenienza: Marrone di San Giorio di Susa, Marrone di Meana di Susa, Marrone di Sant'Antoni-

**I castagneti della bassa
valle risalgono al XIII
secolo e rappresentano
una risorsa economica**

no di Susa, Marrone di Bruzolo e Marrone di Villar Focchiardo.

Nella Valle di Susa la coltivazione dei castagneti da frutto ha inizio fin dal 1200, riscoprendo il castagno da allora in poi un ruolo fondamentale nell'economia locale perché la raccolta delle castagne garantiva un lavoro alquanto remunerativo ed assicurava una fonte

alimentare insostituibile. La Commissione europea ha riconosciuto come il Marrone della Valle di Susa si caratterizza per il colore e la croccantezza della polpa, per il sapore dolce e profumato e per la pezzatura medio grossa. «Si tratta di elementi - spiega il ministro - che lo hanno reso un prodotto molto apprezzato sul mercato sia interno che estero».

I 600 coltivatori raggruppati nell'associazione di categoria presieduta da Roberto Plano, che si è fatta garante del disciplinare promosso dall'Unione Europea, producono una media di 4 mila quintali l'anno di castagne. La zona di produzione comprende 28 Comuni: Almese, Avigliana, Borgone Susa, Bruzolo, Bussoleno, Caprie, Chianocco, Chiomonte, Chiusa San Michele, Condove, Exilles, Giaglione, Graverè, Mattie, Meana, Mompantero, Novalesa, Rubiana, Salbertrand, San Didero, San Giorio di Susa, Sant'Ambrogio di Torino, Sant'Antonino, Susa, Vaise, Venaus, Villar Dora, Villar Focchiardo.