

VENETO

Una svolta biologica per il Marrone di S. Zeno



Il Marrone di San Zeno Dop diventa biologico. Dopo aver ottenuto la Dop nel 2003, il frutto di San Zeno di montagna (Vr) si avvia a diventare il primo in Italia completamente bio.

Ad oggi già oltre il 70% della produzione ha ottenuto la certificazione. L'obiettivo del Consorzio di Tutela è di raggiungere il 100% entro il 2018.

«Il nostro marrone – evidenzia **Simone Campagnari**, presidente del Consorzio di tutela del Marrone di San Zeno Dop – è sempre stato del tutto naturale, coltivato con i sistemi tradizionali, rigorosamente a mano e senza utilizzo di trattamenti chimici. Avepa, l'agenzia veneta per i pagamenti in agricoltura, lo ha riconosciuto ed ha concesso il riconoscimento retroattivo. Con orgoglio possiamo affermare che già oggi i nostri principali produttori sono bio, nei prossimi anni lavoreremo per accompagnare a questo traguardo anche i piccoli, in modo da certificare la totalità della produzione».

Il Marrone di San Zeno Dop è prodotto di nicchia, che come volumi in media supera di poco i duecento quintali l'anno su un'area di duemila ettari.

Sono frutti ancora venduti per la maggior parte localmente e durante la tradizionale festa di fine ottobre e primo fine settimana di settembre.

Tra gli obiettivi del Consorzio, oltre alla valorizzazione e promozione del prodotto, c'è il recupero di castagni abbandonati all'interno dei boschi che sono disseminati lungo le pendici del Baldo, così da aumentare la produzione.

A.S.