

Festa della castagna a Brentonico ma l'annata è nera

Troppa pioggia: il raccolto si prevede scarsissimo
Si comincia il 19 con il concorso di abbinamento enologico

► BRENTONICO

Anche nel 2013 per il mondo della castagna le maggiori soddisfazioni arriveranno dalla promozione più che dalla produzione. «In tutta Italia – spiega Fulvio Viesi, presidente dell'associazione tutela dei marroni di Castione – l'annata è stata drammatica, a causa della troppa piovosità. Forse il raccolto sarà peggiore di quello già scarso del 2012. Si produce meno – aggiunge Viesi – e si cerca comunque di avere più dedizione».

Nel 2013 le principali feste della castagna trentine sono sincronizzate nel finesettimana dal 18 al 20 ottobre: Albiano, Castione, Pranzo di Tenno, Ronceno. Sull'Altopiano di Brentonico si comincia sabato 19 con tre momenti principali: la degustazione di 35 vini e 6 grappe del concorso "Castagne e vino: l'abbinamento eccellente" (ore 14, con ripetizione domenica dalle 12), la premiazione della seconda rassegna nazionale di arte

grafica umoristica (dalle 14 alle 16) e lo spettacolo "Caldarroste & allegria" con Lucio Gardin alle 17.

Il concorso "La castagna del sorriso" ha visto 54 artisti italiani realizzare 84 opere sul tema "Alla riscoperta dell'agricoltura". Il "Talento d'Oro" verrà consegnato al genovese Franco Origone, mentre la giuria ha riconosciuto la "Menzione d'Onore" a Marco Careddu di Narbolia (Oristano), Roberto Giannotti di Savona e Alfio Leotta di Ancona.

Bisognerà attendere due settimane invece prima di conoscere quale vino trentino si abbinerà al meglio con i piatti a base di castagne. Il 22 settembre la giuria presieduta dal giornalista enogastronomico Paolo Massobrio ha valutato i vini in concorso abbinandoli ai piatti preparati da Cristian Bertol e Giulia Pieroni. Massobrio ha accolto la proposta di Viesi su una degustazione specifica dedicata ai marroni, nel 2014 o 2015. «A Cavendine in un campo catalogo –



Il presidente Fulvio Viesi con lo chef Cristian Bertol

spiega Viesi – abbiamo innestato, a partire dal 2006, 700 piante tra i quali anche i 15 marchi Dop ed Igp tra i marroni italiani. Abbiamo raccolto tanti dati sull'attecchimento e a breve potremo anche assaggiare i primi prodotti». Con pazienza quindi, in attesa di un meteo più favorevole e del riequilibrio ecologico tra la dryocosmus (la vespa che sta

causando problemi in tutta Europa) e l'antagonista naturale *torymus*, l'attenzione nel frattempo va su formazione e ricerca. C'è anche un modo in più per addolcire l'attesa: tra i prodotti collegati al castagneto del Baldo da quest'anno ci sono anche le caramelle, le zirele, al miele di castagno. (m.f.)