



Agro Camera
Azienda Speciale
Camera di Commercio Roma

Strategie e progettualità per la valorizzazione sui mercati

Cristina Ugolini

Chi è Agro Camera?

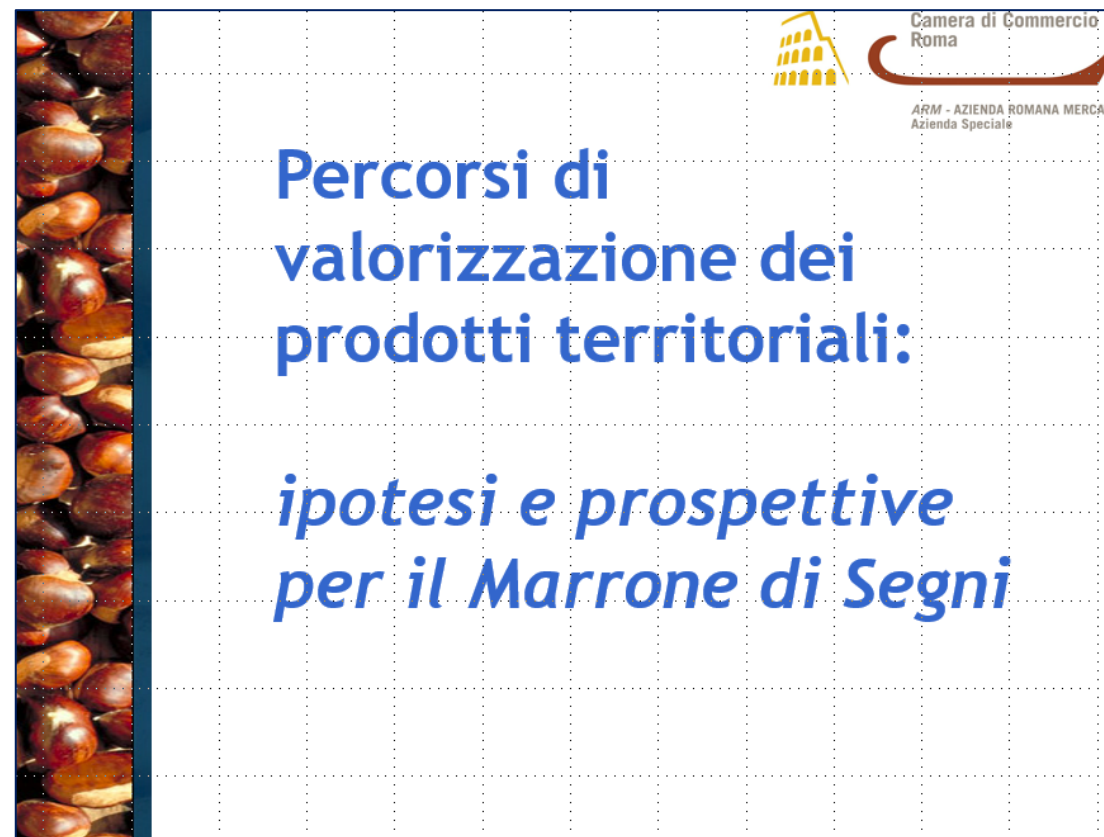
Azienda Speciale della Camera di Commercio di Roma per il settore agroalimentare.

La mission di Agro Camera:

- ✓ fornire strumenti utili alle imprese per rimanere competitive sia sul mercato locale che internazionale;
- ✓ supportare le aziende nel loro percorso di miglioramento qualitativo o di sviluppo di nuovi prodotti;
- ✓ rafforzare il rapporto tra imprese produttive e pubblici esercizi;
- ✓ potenziare gli strumenti di promozione della multifunzionalità in agricoltura.

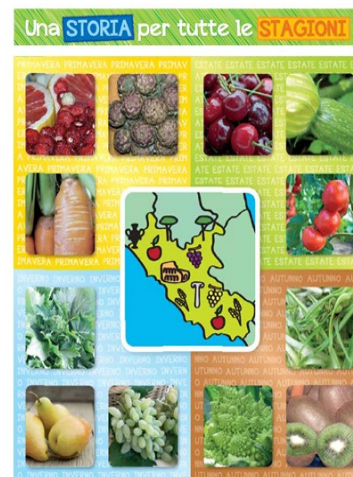
Agro Camera e la filiera della castagna

- ✓ Studio sulla valorizzazione del Marrone di Segni (2010)



Agro Camera e la filiera della castagna

- ✓ Salone del Gusto – Laboratori didattici sui prodotti tradizionali del Lazio (2012)



I Prodotti del Lazio
al Salone del Gusto di Torino 2012

Una STORIA per tutte le STAGIONI

MARRONE DI SEGNI

Il marrone di Segni (Castanea sativa) appartiene alla famiglia delle Fagaceae, ha trovato in questa zona dei Monti Lepini il suo habitat più idoneo. Si racconta che San Vitale, eletto Papa nell'anno 657, si prodigò per dotare Segni di un vasto territorio comprendente una grande fetta dei Monti Lepini gravitanti verso la valle del Sacco che divenne Demanio della Comunità Segnina. Inoltre si impegnò a inviare semi e piantine dell'albero di questa varietà (fino ad allora sconosciuta agli abitanti del luogo) che produce frutti più grossi delle semplici castagne e dal gusto più accentratissimo. L'importanza di questo frutto per Segni è testimoniata dall'attenzione che viene dedicata all'organizzazione della tradizionale Sagra del Marrone che si svolge a metà ottobre: una rivisitazione di un palio medioevale che fa da sfondo alla degustazione di prodotti a base di marroni (dai primi piatti con farina di marroni, ai secondi di carne insaporiti con marroni, per terminare con gli inimitabili dolci). Quello di Segni è un marrone di grandi dimensioni e di forma quadrangolare. La buccia è lucida e bruno-rossiccia, con striature di varie tonalità. La polpa è color crema, croccante e compatta, che una volta cotta diventa farinosa e pastosa. Il seme è ricco di amido e ricoperto da una buccia rossastra, facilmente separabile dal frutto. Profuma di legno e sottobosco e all'assaggio riserva un sapore intenso e dolce, ma con un leggero fondo amaro. E' possibile gustarlo fresco, secco, arrosto, lessato o candito, ma se ne fanno anche creme, dolci, in particolare marron glacé e farine.



27

Una STORIA per tutte le STAGIONI

CREMA DI MARRONI DI SEGNI, MERINGHE E PANNA (dosi per 4 persone)

1 kg di marroni di Segni
300 gr di zucchero di canna
1/2 bicchierino di Rum
1 litro di latte intero
1 stecca di vaniglia
300 g di panna
300 g di albumi freschi
500 g di zucchero
un pizzico di sale
un pizzico di vaniglia
8 marron glacés
cacao amaro in polvere

Lessare i marroni e privarli della buccia e della pellicola interna. Metterli in una terrina e unire il latte, schiacciandoli con un cucchiaio di legno, fino ad ottenere una pasta omogenea e soda, da passare al setaccio. Nel frattempo porre sul fuoco a fiamma non troppo alta lo zucchero, bagnarli con poca acqua, aggiungere la vaniglia tagliata longitudinalmente in modo che sprigioni i suoi semi e ottenere uno sciroppo liquido, mescolando con un cucchiaio di legno.

Togliere la vaniglia, versare lo sciroppo nella terrina dei marroni amalgamando con cura il tutto e far raffreddare. A piacere profumare con il rum. Montare a parte la panna e amalgamarla a freddo alla crema di marroni.

Per le meringhe: mettere gli albumi in una ciotola con il sale e la vaniglia, iniziare a montarli con una frusta elettrica finché si gonfiano di aria; aggiungere lentamente lo zucchero e continuare a montare finché, sollevando le fruste, l'albume si rivela così solido e lucido da formare delle punte. Con un sac a poche fare delle meringhe della forma preferita, su carta da forno e informare subito a 100° per circa 2 ore, in forno preriscaldato.

Per la presentazione distribuire la crema di marroni in coppette di vetro, decorare con le meringhe, rifinire con panna montata e un marron glacé e spolverare delicatamente di cacao amaro.

28

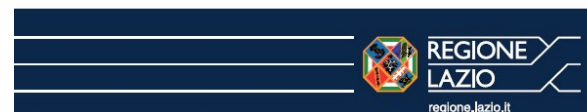
Agro Camera e la filiera della castagna

- ✓ Utilizzo della castagna come base per trasformati di gelateria (TTG 2019)

LAZIO DA GUSTARE!



LAZIO TO TASTE!



IL NATALE NEL LAZIO/CHRISTMAS IN LAZIO

RICETTA/RECIPE

Gelato al Marrone Antrodocano con cacao crudo e sbriciolata di Amaretto di Guarcino
Antrodoco marrone chestnut with raw cacao and crumbled Amaretto di Guarcino biscuits

Ingredienti/Ingredients:

800 g Castagne tostate/Roasted chestnuts
200 g Cacao crudo 80%/Raw cacao 80%
300 g Amaretto di Guarcino/Amaretto di Guarcino biscuit
2000 g Latte fresco/Fresh milk
500 g Panna fresca/Fresh cream
650 g Zucchero/Sugar
100 g Destrosio/Dextrose
20 g Carrube/Carob

Procedimento/Method:

Miscelare latte e panna con gli zuccheri e carrube, portare ad ebollizione, aggiungere le castagne tostate e mantecare nella gelatiera. Quando il composto ha raggiunto la giusta consistenza, si possono aggiungere il cacao crudo e gli amaretti.

Mix the milk and cream with the sugars and carob, bring to the boil, add the roasted chestnuts and mix in the ice cream maker. When the mixture has reached the right consistency, you can add raw cacao and Amaretti biscuits.

Note di assaggio/Tasting notes:

Gelato molto ricco e gustoso, nasce dal prodotto principe dell'agricoltura della mia terra, il Marrone di Antrodoco che ho voluto impreziosire con scaglie grossolane di cacao crudo ed Amaretto di Guarcino. Per finire, un profumo di rum agricolo può completare il connubio tra i vari ingredienti, arricchendolo ulteriormente.

Very rich and tasty ice cream, it comes from the main product of my land, the Antrodoco marrone chestnut that I have embellished with coarse flakes of raw cacao and Amaretto di Guarcino biscuits. Finally, an aroma of agricultural rum can complete the combination of the various ingredients, further enriching it.

Il Consiglio del Maestro gelatiere/Tip of the Master ice cream maker:

La ricetta del gelato al marrone può essere realizzata a casa anche se non si possiede una gelatiera, sostituendo al latte fresco il mascarpone ed aggiungendo della panna montata. In questo modo possiamo ottenere un semifreddo molto originale, adatto ad accostamenti ricercati.
The recipe of the marrone chestnut ice cream can be made at home even if you do not have an ice cream maker, replacing fresh milk with mascarpone cheese and adding whipped cream. In this way, it is possible to obtain a very original semifreddo, suitable for refined combinations.

Agro Camera e la filiera della castagna

- ✓ Food Innovation Hub – seconda edizione (Lazio Innova: supporto al miglioramento di un prodotto da forno a base di castagne (2022)



FOOD INNOVATION HUB
REGIONE LAZIO

Marioli – Ravioli (fagottini) dolci ripieni di marroni

Prodotto in fase di definizione nei Laboratori Food Innovation Hub

PROPONENTE
Velinia Lab
Borgo Velino (RI)
velinialabsrl@gmail.com

INGREDIENTI
Frolla: farina di frumento tipo "00", farina di castagne, strutto, acqua, uova, miele di acacia, vanillina.
Ripieno: purea di castagne, miele di acacia, mosto d'uva, cannella.

IL PRODOTTO
E' caratterizzato da un colore nocciola intenso. Al naso spiccano le note di castagna, di mosto d'uva e di miele combinate a sentori di vaniglia e cannella. Al gusto è mediamente dolce, di buona morbidezza e masticabilità e con media persistenza aromatica.

CONFEZIONE
Busta trasparente da 100 g (n. 5 pezzi).

SCADENZA
6 mesi

UTILIZZO
Il prodotto è ideale come snack, soprattutto per gli sportivi.

Nuovi prodotti per nuovi mercati

Logo of the European Union, the Italian Republic, the Lazio Region, and the Food Innovation Hub.

Punti di debolezza

- ☐ Disponibilità limitata di prodotto e vendita quasi esclusivamente locale (forte influenza del clima e delle fitopatologie)
- ☐ Scarsa riconoscibilità della provenienza (castagne generico)
- ☐ Bassa identità organolettica
- ☐ Consumo stagionale dovuto anche alla limitata serbevolezza
- ☐ Tempi di preparazione lunghi (per il fresco)
- ☐ Scarso contenuto in servizio
- ☐ Alti costi e logistica di produzione difficoltosa (raccolta)

Strategie di rilancio

Diversificazione:

- ☐ Studio di nuovi prodotti al di fuori del fresco, del surgelato e della crema di marroni (es. snack e prodotti da forno)
- ☐ Rafforzamento del legame con la ristorazione locale e romana (anche attraverso il recupero di ricette antiche)
- ☐ Valore funzionale (superfood): ricche di fibre, sali minerali, amido resistente e polifenoli antiossidanti che favoriscono il benessere intestinale e cardiovascolare
- ☐ Abbinamenti forti (vino novello, cioccolato, ricotta)
- ☐ Target consumatori (vegani e vegetariani)
- ☐ Recupero degli scarti di lavorazione (ricci) per la biocosmesi (non food)



Grazie per l'attenzione

Cristina Ugolini