



Marroni Agrimontana: dal gusto della tradizione alle nuove sperimentazioni

Canditi, glacé, flambé ... e oggi salé

Borgo San Dalmazzo (Cn), 09 novembre 2010 – Autunno tempo di castagne... e per l'Azienda Agrimontana tempo dei pregiati marroni, inconfondibili, grossi e ovali, con la base triangolare e i lati non schiacciati perché in ogni riccio ne nasce uno solo.

Nata nel 1972 a **Borgo San Dalmazzo** nel cuneese, Agrimontana ha costruito la qualità del **vero Marrone Piemonte** secondo l'antica sapienza piemontese e l'arte pasticceria di queste terre, preservandone le caratteristiche di naturalezza dei frutti e offrendo un prodotto che si distingue per **qualità** e **genuinità**. I marroni selezionati da Agrimontana sono solo quelli cresciuti sui castagni dei boschi della *Val Susa, dell'Appennino tosco-emiliano e del Cilento* dove, oltre il moderno concetto di biologico, vive la tradizione contadina del coltivare secondo Natura, ossia solo potatura e pulizia del sottobosco.

L'azienda lavora "a ciclo completo": dalla raccolta alla *sbucciatura* effettuata rigorosamente a mano per non deteriorare le venature del frutto, alla *canditura o glassatura* realizzata con il miglior zucchero di canna delle Mauritius e dalle Barbados, fino al confezionamento in particolari vaschette con atmosfera modificata per garantire nel tempo tutte le proprietà organolettiche e nutrizionali del prodotto.

Così la **famiglia Bardini**, fondatrice dell'azienda e rappresentata oggi dalla seconda generazione con la figlia **Chiara**, attuale amministratore delegato, ha deliziato i palati di pasticceri e del vasto pubblico gourmet proponendo **marroni canditi, marroni al liquore Navan** del Madagascar, **crema di marroni**, ma soprattutto i famosi **marrons glacés**.

E proprio agli amanti di questo peccato di gola Agrimontana suggerisce di inventare ricette e nuovi abbinamenti per apprezzarne ed esaltarne ancor più il gusto.

Così ha fatto **Gianluca Franzoni**, gourmand di **Gruppo illy** a cui Agrimontana è partecipata per il 40%. Il poeta del cioccolato Domori ha infatti lanciato la provocazione del marron salé, chiedendo ai mastri canditori dell'azienda Agrimontana di aggiungere oltre alle bacche di vaniglia Bourbon del Madagascar, del *fleur de sel di Guérande*, raccolto sulle coste dell'Atlantico.

Di seguito la **ricetta** completa per preparare il **marron salé** anche a casa.

Ingredienti:

- *Vasetto di marroni canditi Agrimontana*
- *30 grammi di fleur de sel di Guérande e pari quantità di acqua*
- *Zucchero a velo*

Preparazione della glassa: filtrare lo sciroppo presente nella confezione dei marroni canditi e aggiungervi pari quantità di zucchero e diluire eventualmente con acqua tiepida per avere una glassa più sottile e trasparente. A parte, sciogliere a bagnomaria 30 grammi di sale in pari quantità di acqua. Quando il sale è sciolto e ancora caldo aggiungere la glassa zuccherina e amalgamare bene il tutto.

Glassatura: Prelevare i marroni e sistemarli su una griglia da forno e cospargerli con la glassa precedentemente preparata. Passare per 4-5 minuti i marroni nel forno a 180 gradi finché la glassa diventa lucida e trasparente.

Lasciare raffreddare e servire i marrons salés abbinati a un flûte di champagne rosé.

Agrimontana, nata nel 1972 a Borgo San Dalmazzo nel cuneese, è leader di qualità nella trasformazione della frutta e nella produzione di confetture, canditi e marroni. Agrimontana opera e produce nel rispetto della materia prima, assecondandone la natura per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Battelli – tel. 02 20239.375/374

giorgia.meretti@cohnwolfe.com



proprietà nutritive. Dal 2006 l'azienda è partecipata al 40% del Gruppo illy. A Borgo San Dalmazzo operano circa 50 dipendenti. Nel 2009 Agrimontana ha realizzato un fatturato di oltre 11 milioni di euro.

Per ulteriori informazioni e richiesta immagini:

Cohn & Wolfe - Milano

Giorgia Meretti/Alessandra Battelli – tel. 02 20239.375/374

giorgia.meretti@cohnwolfe.com