



La 28^a “Festa dei maroni*” a Pranzo

Con l’arrivo dell’autunno...

Si è svolta nei giorni 20, 21 e 22 ottobre scorsi, a Pranzo, la tradizionale “Festa dei maroni”, organizzata per la ventottesima volta dal Comitato Valorizzazione Pranzo, nel rispetto di una consolidata tradizione, senza cambiarne la formula che fin qui ha garantito un costante successo.



Un articolato programma iniziato:

- **venerdì 20** con una serata culturale riguardante: Dieci anni di ricerche archeologiche sul monte San Martino

- **sabato 21**, nel pomeriggio, un’inedita “passeggiata nel castagneto” con giochi e divertimenti per bambini e ragazzi

- **domenica 22** si è incominciato con l’esibizione degli “Sbandieratori della Vigolana” e con l’associazione “Danzare la Pace”, per poi proseguire con il “Mercatino dei dolci tipici”, delizia per tutti i palati, una chermesse fatta di tanti dolci preparati in casa da mani esperte. Particolare attrattiva è stato il “maronè de Garibaldi”, composto da 19 tronchi, di “maroni” naturalmente.

La serata si è conclusa con il concerto del coro “Castèl” della SAT di Arco nella chiesa parrocchiale di San Leonardo.

Una grande festa, durante la quale non sono mancati i “maroni”, il vino, il miele, le caldarroste, il “vim brulé”, i panini con la “carne salada”, i balli e le danze, di tutto un po’.

Un po’ di storia

La “Festa dei maroni” è nata nel lontano 1979; 28 edizioni, 27 anni di ininterrotta attività in nome della promozione e della salvaguardia di una tradizione che a Pranzo è antica quanto l’uomo.

Da sempre, a memoria d’uomo, sui ripidi pendii che attorniano il paese di Pranzo, all’ombra del monte San Martino, si pratica la produzione dei “maroni”.

Se un tempo detta coltivazione era accuratissima e la raccolta puntigliosa, con il trascorrere del tempo, chissà perché, si è lasciato perdere.

Forse l’aspetto economico, non tanto redditizio, ha lasciato il posto ad altre iniziative, ad altre attività di più facile remunerazione.

È stato “un peccato”, perché così rischiava di sparire un patrimonio ambientalistico di inestimabile valore, e con esso stavano scomparendo tradizioni, usi e costumi di un tempo.

Negli anni Novanta la Provincia ha stanziato dei contributi per l’agricoltura di montagna. Quello degli anni 90 si è rivelato un periodo di grande recupero dei “maroneri”. Il castagneto è stato riportato agli antichi splendori mediante un’accurata potatura delle piante con nuovi innesti e radicale ripristino dell’ambiente tutt’intorno.

Solo in pochi hanno continuato in quest’opera, nel metodico lavoro della coltivazione.

La situazione attuale

Oggi il castagneto di Pranzo e dintorni ha urgente bisogno di nuovi interventi di ripristino e di risanamento.

Accanto a piccoli appezzamenti ben coltivati, accanto a piante ben curate, gran parte del territorio giace abbandonato a se stesso e così molte piante si sono ammalate, altre sono morte ed il loro fusto è lì a far brutta mostra di sé; sono cresciuti, in mezzo ai castagni, pini, larici, frassini, roveri ed anche spini.

Il Consorzio di Tutela dei prodotti tennesi sta facendo, in collaborazione con il Consorzio Castanicoltori del Trentino, un’azione di sensibi-

* in dialetto la parola italiana “marroni” ha una sola erre





bisogna, però, far ben i conti che spesso non tornano. Fortunatamente un grande e costante aiuto da 27 anni, per 28 edizioni, viene dato agli organizzatori dalla Cassa Rurale Alto Garda con degli appropriati contributi economici utili ed indispensabili, affinché proprio le piccole comunità, come quella di Pranzo, possano continuare ad operare per il bene e nell'interesse dell'intera collettività.

La costante sensibilità, il costante sostegno da parte della Cassa Rurale di Arco, ora Alto Garda, assieme all'Amministrazione Comunale di Tenno, hanno permesso al Comitato Valorizzazione Pranzo, in questi suoi 27 anni di storia, di fare grandi cose, in primo luogo nel valorizzare un patrimonio socio-culturale-ambientale che a poco a poco stava scomparendo. L'intenzione è quella di continuare!

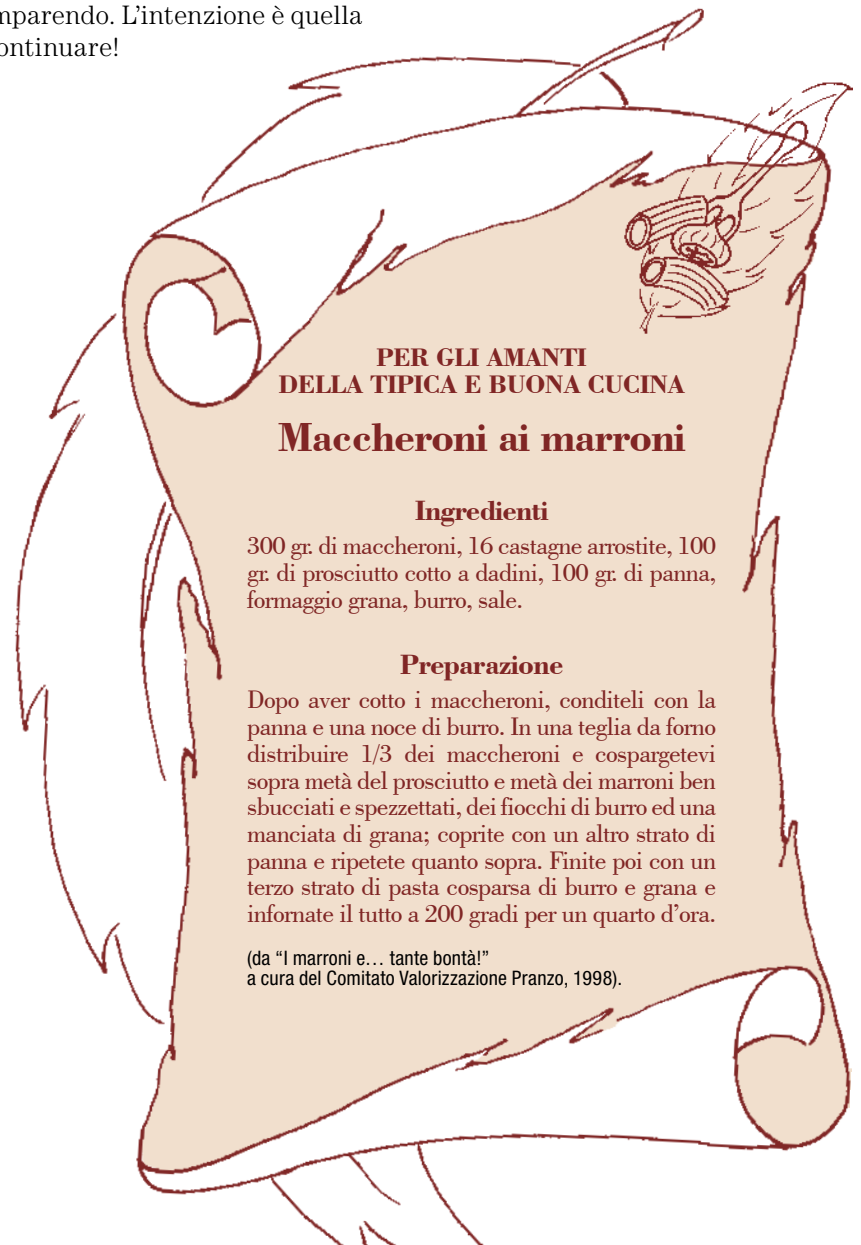


lizzazione sul territorio tennese per far sì che anche i "maroni" siano inseriti fra i prodotti da tutelare e proteggere, facendo della qualità del prodotto l'obiettivo fondamentale e sostanziale per lo sviluppo e la buona riuscita del progetto.

È proprio in questo contesto, con queste nuove prospettive di sviluppo, per sensibilizzare un più vasto pubblico, che anche quest'anno è stata organizzata la "Festa dei maroni".

La volontà di fare non manca

La "Festa dei maroni" è l'appuntamento principale dell'anno per la Comunità di Pranzo ed è quindi comprensibile che gran parte delle energie, umane e materiali, vengano profuse con l'obiettivo di accogliere tanta gente, per far conoscere i propositi del paese, e del Comitato di Valorizzazione in particolare, per dispensare tanti "maroni" e accanto ad essi anche i vari prodotti tipici. La volontà di fare non manca;



**PER GLI AMANTI
DELLA TIPICA E BUONA CUCINA**

Maccheroni ai marroni

Ingredienti

300 gr. di maccheroni, 16 castagne arrostate, 100 gr. di prosciutto cotto a dadini, 100 gr. di panna, formaggio grana, burro, sale.

Preparazione

Dopo aver cotto i maccheroni, conditeli con la panna e una noce di burro. In una teglia da forno distribuire 1/3 dei maccheroni e cospargetevi sopra metà del prosciutto e metà dei marroni ben sbucciati e spezzettati, dei fiocchi di burro ed una manciata di grana; coprite con un altro strato di panna e ripetete quanto sopra. Finite poi con un terzo strato di pasta cosparsa di burro e grana e infornate il tutto a 200 gradi per un quarto d'ora.

(da "I marroni e... tante bontà!"
a cura del Comitato Valorizzazione Pranzo, 1998).