

Sono aperte le prenotazioni per il nuovo Marrone IGP del Mugello di Giuso.

Acqui Terme, marzo 2011 – Il marrone IGP del Mugello è un frutto che vanta una storia secolare ed è diventato patrimonio culturale di un'intera area italiana. Proprio per queste caratteristiche è stato inserito nella proposta Giuso dove ogni prodotto, oltre alla qualità, deve esprimere tradizione e ricercatezza.

I castagneti dominano il paesaggio del Mugello, sorgono nella fascia che va dai 300 ai 900 metri sul livello del mare e oltre a caratterizzare - fin dal medioevo- questa zona i loro frutti ne sono diventati l'emblema culturale, rurale e gastronomico.

Oggi, nonostante la coltivazione di questi alberi abbia subito fasi alterne, sono diventati simbolo di questa area grazie anche a un rigoroso disciplinare che ne regola la produzione (la densità massima delle piante può oscillare fra le 120 e le 160 massimo per ettaro) e sono stati creati iniziative ed eventi per farne conoscere le particolari proprietà organolettiche.

Giuso, nell'ambito del suo percorso dedicato alla qualità totale, propone i Marroni IGP del Mugello canditi. I frutti freschi vengono lavorati in tempi molto brevi per conservare il più possibile la loro ricchezza organolettica naturale. La prima fase della lavorazione è quella della settatura, cioè l'eliminazione delle eventuali pellicine inserite nella polpa che potrebbero rendere amarognolo il gusto del frutto. Si passa quindi alla "curatura" o "novena" durante la quale i marroni vengono immersi in acqua di fonte per nove giorni. Successivamente i marroni subiscono una prima e importante trasformazione con la fase di cottura. Durante questa fase i frutti devono subire una bollitura estremamente delicata in modo che non si rompano o si rammolliscano. Si arriva quindi alla fase della canditura: fase anch'essa molto delicata e decisiva per la qualità del prodotto finito. In Giuso la canditura avviene con metodo pressoché artigianale: i marroni vengono immersi in grandi vasche con acqua e sciroppo di zucchero per alcuni giorni e la canditura avviene molto lentamente per consentire agli zuccheri di penetrare fino nella parte più profonda del frutto, tanto da poterli definire "canditi al cuore".

Al termine del percorso i marroni del Mugello IGP di Giuso si presentano senza conservanti, coloranti e con soli aromi naturali; i frutti sono consistenti al tatto ma morbidi, con un gusto delicato e non eccessivamente zuccherino e dispensano un profumo intenso e profondo.

Per tutte queste peculiarità i Marroni IGP del Mugello di Giuso, che si avvalgono del marchio QNG (Qualità Naturale Giuso), sono un prodotto unico anche quando impiegati nella preparazione di altri elaborati. L'ingrediente che fa la differenza, per qualità e raffinatezza.

Anche nel packaging Giuso ha voluto sottolineare le doti di questo prodotto evidenziando -con una grafica attraente- l'area di provenienza del frutto e le qualità della lavorazione Giuso.

***La produzione dei Marroni IGP del Mugello di Giuso è
limitata
ed è tassativo prenotarli fin d'ora
per poterne disporre a partire da settembre 2011.***

Marroni IGP del Mugello di Giuso: il piacere dell'autunno/inverno 2011.



*Ulteriori informazioni sui prodotti Giuso sono reperibili al sito
www.giuso.it o chiamando lo 0144/35.94.11*

Ufficio Stampa:

Ne.www.s

Via Domenichino 40

20149 Milano

Tel. 02/48.02.85.35 – Fax 02/48.02.87.09

Antonella Mantovani – mantovani@newwws.it

Sara Castelnovo – castelnovo@newwws.it