

Castagne marroni

Il **marrone**, spesso confuso con la comune castagna, ha una buccia più sottile, di color mogano più chiara e ha una polpa non divisa in segmenti dalla pellicola che si leva con molta più facilità, motivo per cui si consumano ben volentieri fresche. La forma del marrone generalmente risulta più ellittica della castagna. La polpa è più zuccherina e croccante della comune castagna e, anche se cotta, mantiene la sua consistenza più a lungo.

Il marrone sembra avere una qualità gustativa superiore, che meglio si adatta alla lavorazione, motivo per cui è spesso usato per la glassatura e per la produzione dei marron glacé. Le caratteristiche nutrizionali dei marroni e della castagna sono in realtà abbastanza simili: entrambi rafforzano le ossa e denti, garantiscono un corretto funzionamento del sistema immunitario, danno energia e sono ricchi di acido folico.