

# Marrone di Chiusa Pesio

Foto	
<b>Varietà:</b>	
<b>Portainnesto:</b> (Fondamentale per capire quanto diventerà grande l'albero)	
<b>Data Impianto:</b> (Mese/Anno)	
<b>Fornitore:</b> (Vivaio o provenienza)	
<b>Coordinate/Posizione:</b> (es. Filare 1, Posizione 3)	

## Marrone di Chiusa di Pesio

- **Descrizione:** Tipico della Valle Pesio, è una delle varietà storiche che compongono il prestigioso "Marrone del Piemonte". Il frutto ha una pezzatura medio-grande, con una forma a cuore (spesso asimmetrica) e una buccia di colore marrone rossastro lucido, con striature scure e sottili.
- **Sapore:** La polpa è di colore crema, molto fine, croccante e con un sapore **dolce e intenso**. È considerato uno dei migliori marroni da consumare fresco o come caldarrosta per la sua fragranza. Anche in questo caso, la pellicina interna si rimuove con estrema facilità.
- **Coltivazione:** La pianta è vigorosa e secolare, tipica del paesaggio pedemontano cuneese. È molto resistente e si è adattata perfettamente al clima delle valli alpine locali.

Lavori da fare:

- Potatura di formazione
- Trattamento invernale (Poltiglia Bordolese)
- Concimazione organica
- Diradamento frutti

Note ed osservazioni:

Foto:

Gennaio 2025					

---

Revision #3

Created 2026-01-19 17:15:22 UTC by Pinez

Updated 2026-01-19 17:18:52 UTC by Pinez