

Per sviluppare e valorizzare gli aspetti economici legati alla produzione della castagna è stata fondata l'associazione **«Produttori della castagna della val Pellice»**, che conta sessanta soci. Lo scopo sono la raccolta e la vendita del prodotto. È stato definito un disciplinare di produzione, che stabilisce il numero di castagne per chilo e divide le pezzature, in piccola, media e grande, così detta «fiore». Negli ultimi l'abbandono della montagna aveva provocato un preoccupante degrado dei boschi, con la diffusione di malattie endemiche degli alberi. Oggi molti castagneti da frutto in val Pellice sono in fase di recupero e la produzione di castagne è quadruplicata rispetto ad pochi anni fa.

I valdesi definivano il castagno «albero nazionale», proprio per la grande diffusione dei suoi alberi secolari, con le decine di varietà pregiate, fra cui la più importante è il famoso Marrone della val Pellice.

Il marrone, cultivar selezionata per la sua prelibatezza e per la sua naturale propensione alla trasformazione in prodotti di pasticceria, è presente in valle in due varietà, il Marrone di Lusernetta e il Marrone di Villar Pellice.

E, poiché il marrone è storicamente alla base di alcuni dolci caratteristici (marrons glacés, crema di marroni, mont blanc), ecco che dalla felice collaborazione fra l'associazione dei castanicoltori di valle ed i «Tre re magi», un'azienda artigianale di Luserna San Giovanni, è nato il progetto di valorizzazione del Marrone della val Pellice.

Grazie ad una raccolta separata e alla successiva fase di pelatura, il marrone è diventato «marrone candito», marron glacé, marrone al rhum o al genepì, tutti dal sapore coinvolgente, ottimi su un gelato o serviti con panna.