

Trapa natans L.

Famiglia: Lythraceae

Etimologia: il nome del genere si fa derivare come abbreviazione di *calcitrapa*, dal latino *calcitro*, strumento simile al tribolo, per via delle quattro punte dei frutti della pianta. C'è chi fa riferimento al greco *trépo*, mi volgo, per via della radice delle nuove piante, prima volte verso l'alto e che poi si capovolgono. *Natans* per il suo vivere galleggiando sull'acqua.

Nomi comuni in italiano: generalmente si usa in italiano il nome di castagna d'acqua, per via dell'uso che se ne faceva in passato.

Sinonimi: molti i sinonimi, dello stesso genere.

Somiglianze: Si possono trovare in vendita, più facilmente, in prodotti d'importazione cinese, "castagne d'acqua", molto utilizzate in quella gastronomia e anche buone, ma si tratta di rizomi acquatici di tutt'altra specie (*Eleocharis tuberosus*, della famiglia delle Cyperaceae). Quelle del genere *Trapa* sono note nel mondo come *water caltrop*.

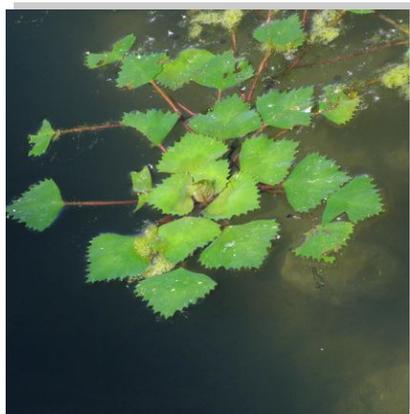
La castagna d'acqua

Specie acquatica annua originaria di gran parte dell'Asia, da lungo tempo introdotta in Europa, galleggiante ma talvolta radicata al fondo melmoso mediante radici avventizie, con fusto lungo anche fino a due metri. Le foglie inferiori, brevemente picciolate e lanceolate, sono sommerse; quelle galleggianti, di colore verde scuro brillante, all'apice del fusto, sono rombiche e coriacee, a margine dentato, e formano delle rosette. Sono i piccioli rigonfi a fungere da galleggianti.

I fiori bianchi o rosati e solitari sono portati da peduncoli irsuti all'ascella delle foglie della rosetta. I frutti, contenenti i semi carnosì, distintivi per la loro forma e piegati sotto il

pelo dell'acqua, sono delle pseudodrupe di alcuni centimetri, nerastri, dall'aspetto variabile ma caratterizzati da quattro espansioni a forma di coni spinosi. A maturità i frutti si staccano dallo stelo e cadono sul fondo, da dove danno vita a nuove piante.

La specie viene utilizzata come ornamentale in vasche e acquari all'aperto. In condizioni favorevoli e acque tranquille la specie diventa infestante, tanto che potrebbe sembrare un paradosso ma non lo è, il fatto che in qualche regione la *Trapa natans* sia pianta protetta in modo rigoroso dalla normativa vigente e allo stesso tempo vittima di operazioni di rimozione su ampia scala. La schizofrenia dell'applicazione normativa è almeno pari alla valutazione di ciò che più conviene al momento. Del resto la riduzione della specie che si



vorrebbe protetta è da noi dovuta proprio alle bonifiche, mentre invece, sfuggita dagli orti botanici, è ora nell'elenco delle piante invasive in diversi stati del Nord America.

Uso delle castagne d'acqua

Il suo uso alimentare nel nostro Paese oggigiorno è molto limitato, ma il consumo dei semi, ricchi di amidi e proteici, è antichissimo, almeno quanto l'utilizzo ornamentale dei frutti. Non è scomparso del tutto l'utilizzo di semi e foglie a scopo terapeutico: i primi vengono usati contro le emorroidi e come antidiarroici, mentre le foglie, usate come cataplasma, sono lenitive e rinfrescanti. La farina si utilizza come febbrifugo e per l'igiene e la protezione del cavo orale, ma anche in cosmetica, come componente di maschere di bellezza, ancorché non adatte a soggetti ipersensibili.

Le castagne d'acqua in cucina



Si possono mangiare i semi, al naturale, crudi – con attenzione perché contengono tossine che si eliminano solo con la cottura - o arrostiti o bolliti e conditi, ma se ne può anche ricavare una farina da impiegare per diverse preparazioni. A lungo essi hanno costituito una buona fonte di nutrimento. per gli animali non meno che per l'uomo, e il consumo tradizionale è rimasto nelle abitudini di alcune località del Verbanò e del Mantovano. In passato in riva ai piccoli laghi venivano essiccati e conservati per il consumo invernale, mentre oggigiorno i semi sono considerati una raffinatezza culinaria legata a tradizioni regionali o destinata alla cucina creativa. Sotto la dura scorza dei semi c'è del resto una polpa

tenera, bianca e dolce, che ricorda quello delle nocchie. Possono quindi essere impiegati nelle preparazioni più varie e appetitose, accostati agli ingredienti più diversi, tant'è che nei luoghi di consumo tradizionali permangono ricchi ricettari.

La ricetta

Filetti di pesce persico alle castagne d'acqua

Ingredienti: filetti di pesce persico s. q., foglie di salvia q. b., farina, uova q. b., olio extra vergine di oliva, castagne d'acqua s. q., sale e limone

Preparazione: cuocere in forno o lessare le castagne d'acqua. Passare prima nell'uovo e poi nella farina i filetti di pesce persico, friggendoli fino a doratura nell'olio aromatizzato con foglie di salvia. Asciugare su carta assorbente come consueto, salare quanto basta e mettere in un piatto di portata, spargendo sopra abbondantemente castagne d'acqua grattugiate e succo di limone.