

*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.