

## Carta d'identità

### *Castanea sativa* Mill.

**Famiglia:** Fagaceae

**Sinonimi:** *Castanea vesca* Gaertn.

**Etimologia:** Le origini del termine castanea sono piuttosto controverse. Se κάστανον, cástanon era il nome greco del castagno, gli autori lo hanno fatto però derivare da località diverse che portavano nomi simili ma che non sono le stesse. I più fanno riferimento a una che si trovava in Tessaglia. Il secondo termine fa invece chiaramente riferimento alla sua coltivabilità a scopo alimentare. Così come il secondo termine del sinonimo, *vesca*, indica la sua commestibilità.

**Nomi comuni in Italiano:** Il nome comune per tutti è castagno, come castagne i frutti. Con tutte le varianti dialettali possibili ovviamente, anche a seconda delle varietà, dei luoghi, delle usanze. Tutte però, o quasi, adattamenti della parola castagno. Quanto mai varie invece le versioni dialettali delle preparazioni a base di castagne o dei modi di mangiarle.

**Habitat e diffusione:** La pianta è ampiamente diffusa in tutta l'Europa meridionale, anche se forse più per motivi antropici che naturali, e si spinge anche nell'Africa Nord-occidentale e nei Balcani. L'origine non è riconosciuta da tutti ma è certamente grazie all'uomo che si è diffusa in molte regioni europee. In Italia si trova in tutte le regioni su terreni sciolti e ricchi, dal piano alla montagna a Nord, anche se non ama il clima continentale e il freddo eccessivo, e dall'alta collina alla media montagna nell'Appennino e nelle Isole. Coltivata da molto tempo, il suo insediamento e la flora che l'accompagna sono in gran parte frutto dell'uomo.

## Il castagno

La notissima pianta rende perfino difficile la predisposizione di una pur sintetica scheda, per via della sua lunga storia, strettamente connessa nel nostro Paese alla stessa sopravvivenza di molte popolazioni, e per la sua notorietà, ancora grande e attuale. Anzi, è difficile non trovare oggi una qualche località, se non sul mare, dove in autunno non si celebri una festa o una sagra della castagna.

Cercheremo di sintetizzare al massimo, invitando i lettori a perdersi nel gran mare del Web e dell'amplissima letteratura sul tema.

Pianta legnosa con portamento arboreo maestoso, assai longeva. Ha un apparato radicale ampio e robusto e fusti con grandi tronchi e che non mancano di superare frequentemente i trenta metri di altezza - quelli di oltre quattro metri di diametro non sono rarissimi, fino a quello famoso del Castagno dei Cento Cavalieri.

Se la pianta ha spazio ramifica abbondantemente, dotandosi di un'ampia e bella chioma ravvivata dalla fioritura estiva e in autunno dai tipici ricci.



# Castanea sativa

La corteccia subisce nel tempo significativi cambiamenti, liscia e olivastra da giovane, fino a cordonata a maturità.

Le grandi e tipiche foglie che spuntano molto tardi, coriacee e seghettate (ondulate nelle giovani piantine), variano dal lanceolato all'elissoidale ma restano inconfondibili, con la loro pagina superiore di un verde intenso, liscia e lucida, con le nervature evidenti, e quella inferiore decisamente più pallida.

Anche i fiori spuntano tardi, con l'arrivo dell'estate, raccolti in infiorescenze ad amento, dalla forma e dalla collocazione diversa secondo siano femminili o maschili.

I ricci - l'involucro verde e squamoso che stava alla base delle infiorescenze, ora ingrossato - contengono i noti frutti, che si presentano in forma di acheni ingrossati, rivestiti di un pericarpo liscio e coriaceo di color marrone, variabile nelle molte possibili tonalità.



Si trovano spontanee diverse varietà di castagni, ma l'aggiunta di cultivar amplifica la possibilità di trovare piante differenti tra loro, in rapporto soprattutto ai frutti, di pezzature anche assai diverse, a cominciare dai celebri marroni, e alla qualità del legno.

Allo scopo di rafforzare le piante non mancano ibridi ottenuti da incroci con altre specie di Castanea.

## L'uso del castagno

La pianta ha una storia davvero antica, specialmente sotto il profilo dell'uso alimentare, che sarebbe troppo lunga da raccontare qui.

Dopo moltissimi secoli il castagno è pianta di interesse economico ancora attuale, specie forestale, seppure la sua identificazione come pianta del pane - in certe aree di montagna era il vero alimento di sopravvivenza delle persone - appartenga oramai al passato. In quei luoghi, per lo più nell'Appennino settentrionale, calendario liturgico dei santi e ciclo della natura del castagno erano strettamente connessi.

Nondimeno il castagno è economicamente significativo anche per i frutti, che per via del loro sapore e della capacità nutritiva restano richieste e apprezzate per ogni possibile uso alimentare e gastronomico.

La pianta, e in particolare i fusti, sono ricchi di tannino, che rende il legno durevole e resistente agli agenti atmosferici e quindi ampiamente adoperato per svariati usi, a cominciare dalle travature e dai mobili. Il tannino del castagno viene anche estratto per l'utilizzo in conceria.

L'uso delle castagne come alimento-medicinale non è stato e non è

# Castanea sativa

infrequente. Alle castagne secche bollite vengono attribuite proprietà emollienti, mentre quelle fresche lessate vengono adoperate come astringenti.

Consigliate a chi ha bisogno di un apporto di sali minerali e di vitamine e in generale di diete ricostituenti. Nella farmacopea sono comunque entrate anche altre parti della pianta, fin da quando la pianta risulta conosciuta e apprezzata, ossia al tempo degli antichi Greci (la prima definizione di “albero del pane” risalirebbe a Senofonte). Alle castagne, per certe rassomiglianze dei frutti, nell’Alto Medioevo venivano attribuite perfino virtù afrodisiache.

La pianta è ed è stata usata anche a fini cosmetici. L’acqua di cottura delle foglie e delle bucce delle castagne viene ancora utilizzata per dare lucentezza ai capelli oltre che colorarli e sfumarli.

Castagno e castagne non potevano ovviamente non entrare a far parte in modo significativo anche della cultura popolare. Non mancano quindi indovinelli, modi di dire più o meno salaci, interpretazioni simboliche -

spesso il castagno rappresenta la giustizia - buone anche in araldica e per i blasoni, o piatti tradizionali a base di castagne consumati in modo rituale in ricorrenze particolari.

Le storie e le leggende si sprecano, tanto che non sono pochi i castagni pluricentenari che sotto le loro fronde avrebbero ospitato e protetto chichessia. Uno dei più famosi è sicuramente quello dei cento cavalli (o cavalieri), a Sant’Alfio, alle pendici dell’Etna, dal tronco veramente gigantesco.

## In cucina

Dell’uso alimentare delle castagne non possiamo che fare qui pochi e sintetici cenni, valendo quanto abbiamo detto sopra per la pianta in genere. I frutti sono fin troppo noti e tanti e tali sono gli usi che non si farebbe che difettare pur scrivendo a lungo. Del resto per il nostro sito, ancorché si tratti di pianta ampiamente coltivata o subsponanea importa che essa si possa facilmente trovare anche come pianta spontanea. Le castagne di queste piante sono per lo più, ma non sempre, di pezzatura inferiore, ma il loro sapore può variare ampiamente e non è difficile che possano essere più saporite di quelle coltivate.

Com’è noto le castagne si possono consumare in molti modi, anche crude, ancorché caldarroste e bollite siano le preparazioni più frequenti. Si continua peraltro ad usare ampiamente la farina per molte preparazioni, anche se è oramai è scomparso l’uso di fare il pane. Intorno a questi che sono gli utilizzi principali si conoscono una infinità di altri usi e varianti, legati alla tradizione o indotti dalla sperimentazione, tanto che abbiamo sicuramente torto a dimenticarne gran parte in questa



# Castanea sativa

scheda. Né potremmo, del resto, trasformare questo spazio in un libro, cosa che meriterebbero senz'altro il castagno e i suoi frutti, ma che altri hanno già fatto, talvolta con ottimi risultati, che fossero studiosi o chef, gastrofili o botanici.

I nostri visitatori potranno trovare nel Web e in biblioteca fonti interessanti per ogni approfondimento.

Fra gli usi più noti ci sono quelli di aggiungerle alle minestre (anche le più strane, perfino col pomodoro), di mangiarle nel latte, di trasformarle in marrons glacés, di seccarle, di farne una sorta di composta, di affumarle e venderle nel corso dell'inverno, di consumarle col vino bianco dolce, di farne il tipico castagnaccio e altri dolci a seconda dei luoghi e dell'inventiva, di usarle per il ripieno del tacchino al forno e in accompagnamento ad altre carni.