

Le castagne sono buone

di OSVALDO FAILLA, GAETANO FORNI



Vivida miniatura tratta da uno dei più preziosi *Tacvina sanitatis* (*)



Il castagno selvatico è una pianta forestale della flora italiana; quello domestico invece è stato introdotto in epoca preromana dai coloni greci. Ma la sua coltura è stata massicciamente sviluppata dai Romani. Nel Medioevo fino alla metà del secolo scorso ha rappresentato una preziosa fonte alimentare

«**T**ettarelle, brusadelle, peladelle? Come le vuoi le castagne?» chiedeva il padre al meno giovane di noi (il professor Gaetano Forni, *n.d.r.*) quando era bambino e la risposta poteva essere varia. «Tettarelle» erano le castagne lessate di cui si squarciava la buccia con i denti, o con il coltello, e poi si succhiava il ricco, morbido, gustoso contenuto come da una mammella («tetta» in dialetto). «Brusadelle» erano invece le castagne abbrustolite in vecchie padelle appositamente forellate. Era facile sbuciarle perché la buccia delle caldarroste (questo è il nome in italiano) è molto fragile e si stacca con le unghie assieme alla pellicola sottostante. Molto più lunga era la preparazione delle «peladelle» che in qualche regione erano le castagne fresche sbucciate e poi lessate ma, in genere, secondo il padre di cui sopra, erano quelle sottoposte a un lungo trattamento che permetteva di conservarle e utilizzarle tutto l'anno.

TI PREPARO LE CASTAGNE

Le castagne raccolte venivano seccate su un graticcio che si esponeva sopra un focolare. Altro modo era quello di stenderle nel sottotetto, tenendo l'ambiente ben ventilato. Occorreva qualche settimana perché si seccassero del tutto, mentre sul focolare serviva meno tempo. Una volta seccate si pulivano dalle bucce e dalla pellicola sottostante, pestandole senza romperle in una piccola tinozza con un apposito grosso pestello di legno.

Le castagne così secche e sbucciate erano conservate per tutto l'anno; in genere venivano lessate e consumate come in una zuppa con il latte. Molto apprezzata era la focaccia di farina di castagne, il «castagnaccio», in alcune regioni chiamato anche polenta di castagne. Da mescolanze di farina di castagne (che di per sé non lievita essendo povera di amido) con quella di frumento si produceva il pane di castagne. Nel passato era diffusa anche la focaccia di farina mista di castagne e di miglio detta «migliaccetto».

NELLA DIETA, DAL MATTINO ALLA SERA

È evidente che nelle zone di mezza montagna a suolo acido (poiché il pH ideale per il castagno è tra 5,5 e 6,5) la pianta è stata una fonte alimentare insostituibile: alla mattina peladelle nel latte; a mezzogiorno brusadelle e tettarelle; alla sera peladelle cotte con le verze e altre verdure. Poi ancora tettarelle. Ovviamente in autunno si potevano utilizzare tutti i tre tipi di castagne; nelle altre stagioni soprattutto le peladelle.

Questa, invece, è la dieta di fine Ottocento in certe parti della Toscana: colazione del mattino, polenta e uova; a pranzo, polenta di castagne e formaggio; a cena, zuppa di castagne e caldaroste o castagne lessate con finocchi e altre verdure. È significativo poi che in Corsica la castagna venga indicata come «il pane del bosco»; ma la sua utilità non si ferma qui. Molto rilevante infatti è anche l'impiego del legno di castagno come legname da opera e paleria (vedi riquadro a pag. 17). È poco apprezzato invece come combustibile.

In epoca napoleonica, più o meno tra il 1810 e il 1811, venne condotto un confronto tra i rendimenti di un castagneto, di un campo a cereali e di uno a patate, tenendo conto dei costi di produzione.

Premesso che dopo dieci anni o poco più dall'impianto si poteva avere almeno un secolo di raccolti seppure con al-



Il Castagno dei cento cavalli, ubicato in Sicilia nella regione etnea, in una illustrazione di De Faguet, tratta dal «Dizionario di botanica» di H. Bouillon, 1876, Hachette Editore, Parigi. Ancora oggi esistono i maestosi polloni spuntati dal ceppo

ti e bassi a ritmo annuale alternato, l'appezzamento a castagne presentava costi di coltivazione quasi nulli; i cereali e le patate, invece, esigevano alti costi per la preparazione del terreno, la letamazione, la semina, la sarchiatura (per le patate) e il diserbo e ogni due o tre anni, nell'annata di maggesi lavorato ma improduttivo, il campo non dava reddito. Così il castagneto risultava meno conveniente solo nel raccolto. Inoltre, facendo il confronto tra le calorie prodotte risultava vincente ancora il castagneto. Ma ovviamente, in un raffronto condotto oggi, il castagneto risulterebbe perdente.

IN ITALIA È PIANTA INDIGENA?

Si suole dire che gli italiani sono poco patriottici, ma molti indici rivelano che non è così. È certo che l'esagerato nazionalismo del Ventennio fascista e la sconfitta nella Seconda guerra mondiale abbiano giocato un ruolo depressivo sul sentimento patrio, ma mille altri fattori ci indicano una situazione del tutto opposta: si considerino per esempio le espressioni di tifo per le nostre squadre nelle gare sportive internazionali.

Ma esistono anche altri indicatori significativi. Uno di questi coinvolge il campo agrobotanico e riguarda appunto la questione dell'«indigenato» del castagno in Italia. Un autorevole paleobotanico svizzero, Heinrich Zoller (1923-2009), nelle sue pubblicazioni redatte negli anni 60 esprimeva il parere che il castagno in Italia sarebbe stato introdotto dai navigatori greci alla fine dell'Età del ferro e che la sua coltura sarebbe stata potenziata notevolmente dai Romani. In effetti sappiamo che Plinio il Vecchio, nel I secolo d.C. nella sua enciclopedia «Naturalis Historia», cita già 8 varietà locali di castagno. Un ulteriore incremento della presenza del castagno si ebbe poi nei secoli successivi; in precedenza invece non sarebbe esistito, o si sarebbe estinto durante l'ultima glaciazione.

Posizione diversa fu quella del paleobotanico italiano Alberto Chiarugi (1901-1960) che già negli anni 30 del Novecento dimostrò che in alcune nicchie più riparate dal

Pestacastègn, strumento a percussione per rompere la buccia secca delle castagne senza danneggiare il frutto (Museo etnografico di Premana, Lecco)



freddo, le cosiddette «aree rifugio», il castagno si sarebbe conservato durante le glaciazioni allo stato sporadico, e quindi sarebbe rimasta come specie marginale negli ecosistemi postglaciali.

Pubblicazioni successive, sia in Italia che in ambito internazionale, avvalorarono le ricerche del Chiarugi, confermando l'indigenato del castagno nel nostro Paese. Naturalmente non la pensavano così i discepoli dello Zoller che nelle ricerche che fecero nei laghetti postglaciali del Canton Ticino e della Val Padana si accanirono per dimostrare che tutte le evidenze palinologiche (a partire da pollini, spore ecc.) di epoca preceltica e anche preromana erano dovute a fenomeni occasionali.

Ora, dopo qualche decennio di duri contrasti, anche i paleobotanici svizzeri sono concordi nel confermare l'indigenato del castagno in Italia.

LE ORIGINI DEL CASTAGNO DOMESTICO

Se il castagno come pianta selvatica è indigeno, e quindi presente seppur sporadicamente negli ecosistemi italiani, e se la sua esigenza di un terreno a pH acido ha ostacolato almeno inizialmente la diffusione della sua coltivazione, quale fu l'epicentro di origine della pianta domesticata? Come si è iniziato a coltivarlo? Le ricerche agrobotaniche più recenti sembrano evidenziare l'areale di origine tra la Penisola Balcanica sud-orientale, l'Anatolia e la Siria nord-occidentale. Ciò sembra avvalorato dalla paleontologia linguistica, dato che il nome del frutto deriverebbe dai termini *ashtab* (frutto secco) e *ashtlin* (legnoso) diffusi nelle lingue antiche del Vicino Oriente e dell'India.

Da essi sarebbe derivato il nome *asta* per indicare la sua buccia e poi il frutto. Nelle regioni in cui in epoca antica si concentravano la sua coltivazione e il suo consumo, inoltre, diverse località hanno derivato il loro nome da quello di questa pianta, come per esempio Kastana, antica cittadina del Mar Nero. Avevano inoltre nome «Castanea» due località, una in Lidia (Anatolia), l'altra in Tessalia e Castagna era anche chiamato un monte della Macedonia. Il geografo greco Strabone, nato nel I secolo a.C., cita pure una località chiamata Castane in Puglia.

Da essi sarebbe derivato il nome *asta* per indicare la sua buccia e poi il frutto. Nelle regioni in cui in epoca antica si concentravano la sua coltivazione e il suo consumo, inoltre, diverse località hanno derivato il loro nome da quello di questa pianta, come per esempio Kastana, antica cittadina del Mar Nero. Avevano inoltre nome «Castanea» due località, una in Lidia (Anatolia), l'altra in Tessalia e Castagna era anche chiamato un monte della Macedonia. Il geografo greco Strabone, nato nel I secolo a.C., cita pure una località chiamata Castane in Puglia.

Da essi sarebbe derivato il nome *asta* per indicare la sua buccia e poi il frutto. Nelle regioni in cui in epoca antica si concentravano la sua coltivazione e il suo consumo, inoltre, diverse località hanno derivato il loro nome da quello di questa pianta, come per esempio Kastana, antica cittadina del Mar Nero. Avevano inoltre nome «Castanea» due località, una in Lidia (Anatolia), l'altra in Tessalia e Castagna era anche chiamato un monte della Macedonia. Il geografo greco Strabone, nato nel I secolo a.C., cita pure una località chiamata Castane in Puglia.

DAL SELVATICO AL DOMESTICO

Il castagno coltivato si diffuse dunque in Italia e in Europa occidentale a partire dalle pregiate varietà a frutto grosso, domestiche in Anatolia occidentale (Asia Minore) e introdotte prima in Grecia e nei Balcani.

I boschi-frutteto di castagno vennero poi impiantati ricorrendo alla semina, seguita, quando possibile, dall'innesto delle varietà di pregio sui semenzali «selvatici». In questo modo nel corso dei secoli si diversificarono almeno due grandi tipologie di castagno: le linee clonali derivate dalle antiche cultivar anatoliche e le popolazioni da esse derivate per riproduzione da seme.

LA DIFFERENZA TRA MARRONI E CASTAGNE

Così l'attuale suddivisione agronomica e pomologica tra «marroni» e «castagne» riflette la storia della coltura. I marroni, derivati dalle antiche varietà anatoliche, sono grosse castagne di forma rettangolare tondeggianti, con buccia chiara e striata, piccola cicatrice ilare, con buccia e pellicola che si staccano facilmente dalla parte commestibile (i grossi cotiledoni del seme). La pellicola che avvolge i cotiledoni inoltre non si addentra tra di essi come invece avviene nelle castagne. I marroni sono grossi e di forma regolare, anche perché spesso presenti uno per riccio.

Le castagne invece sono di norma in coppia e talvolta sono presenti tre frutti nello stesso riccio. Un altro difetto qualitativo delle castagne è quello di avere più o meno di frequente semi doppi o tripli all'interno dello stesso frutto.

Oltre alle differenze nelle caratteristiche del frutto, le cultivar di marrone sono più esigenti dal punto di vista pedoclimatico, richiedendo terreni più freschi e clima

più mite rispetto alle varietà di castagne. La loro coltivazione non si può dunque spingere nei siti di montagna. I marroni sono inoltre piante con fiori maschile-sterili e richiedono perciò la presenza di altre piante di castagno di normale fertilità per poter fruttificare.

PAZZO D'AMORE PER IL CASTAGNO

Il castagno è pure noto come albero che può raggiungere dimensioni gigantesche: famoso è il castagno detto dei «cento cavalli», perché sotto la sua enorme fronda durante un uragano si sarebbe riparata la regina Giovanna d'Aragona con i suoi cento cavalieri. Nel 1872, secondo la pubblicazione francese «Une visite aux Châtaigniers de l'Etna» (Gand, 1872), l'albero di Giovanna d'Aragona aveva un tronco con una circonferenza di 56 metri e un'altezza di oltre 20 metri e nel suo cavo un pastore vi aveva costruito la sua casetta che ancora esisteva, secondo un trattato di castanicoltura, nel 1929.

Incredibile poi è l'affetto che questa pianta può riscuotere nella gente. Lo stesso papà di prima, pur consapevole che il castagno





Bosco di castagni durante la raccolta. È questo il momento più impegnativo di tutto il ciclo di coltivazione del castagno, anche perché questo frutto è avvolto in un riccio spinoso

IL CASTAGNO, Pianta AGRO-FORESTALE MULTIUSO

Il castagno, originariamente pianta sporadica della flora italiana ed europea, divenne una specie agro-forestale di grandissima diffusione grazie alle piantagioni realizzate a partire dall'epoca di Roma imperiale e soprattutto **nel corso del Medioevo**; tuttavia già in epoca rinascimentale iniziò il suo declino, almeno nelle regioni di pianura e bassa collina.

Nelle aree di montagna ha mantenuto però un'importanza straordinaria fino alla fine dell'Ottocento e i boschi attuali di castagno sono quindi in gran parte quel che rimane di antichi boschi-frutteto.

Dunque in Europa fin dall'epoca romana il castagno è stato una pianta preziosa oltre che per la produzione dei frutti anche per la **produzione di paleria** (si parlava di *silva palaris*). Grazie al governo a ceduo del castagneto e in relazione alla frequenza dei tagli dei polloni (ceduazioni) è infatti possibile produrre un assortimento assai ampio di pali: da quelli sottili da vigna (3-6 anni) fino a quelli monumentali per le linee telefoniche (18-20 anni).

Nel primi decenni del Novecento poi il legno di castagno è stato impiegato in grande quantità anche per l'**estrazione del tannino**.

esige terreno acido, si intestardì nel piantare ripetutamente, ovviamente con esito sempre negativo, alberelli di castagno in un piccolo appezzamento con suolo marnoso (perciò abbastanza calcareo e quindi tendenzialmente alcalino, che è l'opposto di acido). Si giustificava portando l'esempio di castagneti cresciuti in località calcaree, come quelli del Carso, ignorando che anche su substrato roccioso alcalino può talora riscontrarsi un terreno umoso acido o, comunque, decalcificato (e quindi con un pH adeguato al castagno). Alla fine si fece inviare una cassa di terra presa da un castagneto di montagna (gliela mandò il suocero dal Piemonte), ma con risultati temporanei e alla fine deludenti. È difficile andare contro natura.

SCHEDA AGROBOTANICA

La specie *Castanea sativa* Miller fa parte della famiglia delle Fagaceae, cui appartengono anche la quercia e il faggio. Il suo areale si estende dal Caucaso all'Inghilterra del Sud, dal Portogallo al Marocco. Sulle Alpi la sua distribuzione altimetrica è tra i 300 e i 900 metri s.l.m. Per il nostro Meridione tra i 400 e i 1.000 metri. Esige una piovosità minima di circa 700 mm all'anno, può superare il secolo di vita e raggiungere i 30 metri di altezza.

Un castagno adulto domestico produce in media annualmente (la produzione maggiore si ha ad anni alterni) almeno 20 kg di castagne fresche, dal peso oscillante tra i 10 e 30 grammi ciascuna (5 se la pianta è selvatica). Le varietà ammontano a diverse centinaia, la più apprezzata è la Marrone, molto impiegata in pasticceria (*marrons glacés*), ma di coltivazione più impegnativa.

IL VALORE ALIMENTARE

Circa la composizione media del frutto fresco, l'acqua oscilla tra il 40 e il 60%, i glucidi tra il 30 e il 50%, i lipidi tra l'1 e il 3%, i protidi tra l'1 e il 7%, 1-2% sono le ceneri, 1-2% la cel-

lulosa. Nelle castagne secche l'acqua quasi si annulla, mentre gli altri componenti aumentano di circa un quarto. Facendo un confronto tra le castagne secche, i cereali (frumento e segale) e le patate, si nota che le castagne contengono glucidi per un quinto in più del frumento e il triplo della patata, lipidi il triplo del frumento e 50 volte rispetto alla patata; quanto ai protidi, sono la metà del grano e il triplo della patata.

Le castagne fresche sono anche abbastanza ricche in vitamine. Per esempio contengono il triplo di vitamina B1 della farina bianca di frumento e della patata. Per la B2 pareggiano la patata e ne contengono il decuplo della farina bianca. Presentano inoltre buone quantità di vitamina C, PP e di quell'importante fattore di crescita che è l'acido pantotenico. Infine hanno il doppio di potassio, fosforo, magnesio e ferro rispetto al fagiolo e alla carota.

Osvaldo Failla, Gaetano Forni

Museo Lombardo di Storia dell'Agricoltura

Facoltà di Agraria, Università degli Studi di Milano

(*) I *Tacuina sanitatis* sono codici che si ispirano a un testo del medico arabo (secolo XI) Ububechasym de Baldach, illustrati da artisti lombardi del Tre-Quattrocento della scuola di Giovannino de Grassi. La miniatura, di pag. 14, tratta da un codice custodito nella Biblioteca Casanatense di Roma, rappresenta la raccolta e la cottura delle castagne. La didascalia originale, in sintesi, così si esprime: «Castagne: le migliori sono i marroni di Brianza. Molto nutrienti. Più digeribili se cotte in acqua».