

IL CASTAGNO: PAESAGGI E USI DELL'ALBERO DEL PANE

Botanica, distribuzione ed ecologia

Dal punto di vista botanico il castagno, *Castanea sativa*, appartiene alla famiglia delle Fagacee, la stessa famiglia del faggio e delle querce, caratterizzata da frutti in parte o del tutto avvolti da un rivestimento a cupola (le ghiande delle querce) oppure a guscio (le faggiole per il faggio e il riccio per le castagne).

Maestoso albero dal tronco robusto e dalla vasta chioma, può raggiungere dimensioni eccezionali, toccando e superando in altezza i 30 metri. La longevità di questa specie è notoria e nei castagneti non è raro imbattersi in esemplari pluricentenari, dal tronco di diametro davvero impressionante.



Il castagno secolare di Giaglione (TO) in estate

È contraddistinto dalle inconfondibili lunghe foglie di colore verde brillante, lanceolate e seghettate, ma pure dalla fioritura che tra giugno e luglio lo ricopre di lunghi amenti bianchi, riuniti in mazzi simili a piccoli fuochi d'artificio, nonché dagli spinosi ricci verdebruni, originati dalla trasformazione della cupola verde che ricopre e racchiude le infiorescenze femminili che, fecondate, daranno origine in autunno alle castagne, frutti e semi insieme.



Castagno in fiore e ricci

Il nome del genere, *Castanea*, potrebbe essere originario della Grecia, derivato forse da toponimi di siti ove il castagno era intensamente presente, quali *Kastania* in Tessaglia o *Kastanon* in Epiro. L'epiteto specifico *sativa* deriva invece da *sativus* = coltivato, poiché la varietà europea fu oggetto di una massiccia coltivazione sin dall'epoca romana per il grande valore nutritivo del frutto, diventato poi la risorsa alimentare principale delle popolazioni montane dell'Europa meridionale. I Romani diffusero la coltivazione del castagno anche per la paleria, utilizzata per le recinzioni dei loro accampamenti, ricavata dalla gestione a ceduo del bosco, sfruttando la capacità di questa specie di produrre polloni con grande facilità (e anche a età avanzata) dalla ceppaia dopo il taglio.

Proprio perché si tratta di una pianta trasportata dall'uomo c'è una sostanziale incertezza in merito alla sua origine. Secondo un'antica credenza, la Turchia settentrionale costituisce l'area di origine della specie. Il famoso naturalista romano Plinio affermò che le castagne erano originarie di Sardi, città della Lidia, in Asia Minore, già reggia di Creso.

Risulta comunque senz'altro specie spontanea, come dimostrano i rilievi di pollini fossili e l'impiego preistorico nelle palafitte usate dagli abitanti delle terremare.

Oggi, l'area colturale del castagno è vastissima, coprendo tutti i Paesi mediterranei. In Italia vive sulle Alpi e sull'Appennino, mentre in Europa è diffuso come ceduo e castagneto da frutto in Francia, sporadicamente in Inghilterra, in Spagna, Portogallo e Svizzera. È inoltre presente in tutto il sudest europeo, ma non con superfici notevoli.

All'uomo, quindi, va certamente attribuita la straordinaria attuale diffusione della specie in tutta la fascia pedemontana e montana inferiore, grosso modo tra i 400 e gli 800 metri, con puntate anche più in alto, fino ai 1200 metri su versanti esposti a sud, ove il castagno, specie eliofila, trova le condizioni ideali per il proprio sviluppo: temperature non troppo elevate né eccessivamente fredde, adeguata insolazione annua e sufficiente umidità, cui si abbinano suoli acidi, sciolti e ben drenati, poveri di limo e argilla e privi di calcare.

Mentre per le altre Fagacee (faggio e quercia) l'impollinazione può avvenire per via anemofila, il castagno si avvale degli insetti e in particolare delle api, che ne prediligono il nettare da cui trarranno un miele ambrato, tannico, leggermente antibatterico, trasportando così il polline dai fiori maschili a quelli femminili che, per quanto presenti sulla stessa pianta, necessitano di impollinazione incrociata.

Le varietà che producono i più preziosi "marroni", richiestissimi dall'industria dolciaria, presentano frutti diversi, internamente non settati perciò facili da lavorare in pasticceria. Sono stati ottenuti con accurate selezioni e innesti che hanno portato in Italia all'identificazione e tutela di alcune varietà particolarmente pregiate, tra cui ad esempio il Marrone di Marradi in Toscana e quelli di Chiusa Pesio e della Valsusa in Piemonte.



Un cestino di marroni, caratterizzati da particolare dolcezza e croccantezza

Il paesaggio dei castagni

Lievi piogge e foschie avvolgono boschi incendiati dai colori dell'autunno. Tra essi spiccano i castagni, alberi tra le specie che più caratterizzano i bellissimi paesaggi che si snodano tra territori carichi di saperi materiali e immateriali legati a questa specie.

Per cogliere la bellezza del paesaggio dei castagneti basta osservarli da metà ottobre in poi, quando si accendono di tutte le possibili tonalità di giallo, prima di far cadere le foglie. Rivestono i fianchi anche delle montagne più ripide e popolano, con i loro tronchi possenti e contorti, le loro chiome globose, le loro sagome ieratiche, altopiani e colline, conche e fondivalle.

Sono belli tanto quanto preziosi. La loro utilità è quasi proverbiale per l'uomo: proteggono il suolo dall'erosione e dal dilavamento, danno rifugio alla micro e macrofauna forestale e assolvono a una non trascurabile funzione ricreativa.

Il castagno è diffuso in diverse cenosi forestali, dalla pianura a tutto il piano montano, talora anche solo come singoli individui da frutto o ceppaie relitte.

Tuttora i castagneti, rappresentando la categoria forestale con la maggiore estensione in Piemonte (circa 204.000 ettari, pari a oltre il 24% della superficie forestale, di cui 10.000 ettari di castagneti da frutto), rimangono, con l'utilizzazione dei cedui, la principale fonte di biomassa legnosa ottenibile e forniscono al mercato frutti di elevata qualità.

Questa importanza è data dalla massiccia sostituzione operata dall'uomo con il castagno fin dall'antichità, a discapito degli originari boschi di faggio e querceti di rovere.



I castagni caratterizzano i boschi autunnali, accendendoli di colori vivaci

Etnobotanica e simbolismo

È un albero meraviglioso e utilissimo, il castagno, tanto che la sua diffusione ha incentivato il fiorire delle professioni artigiane più disparate: carbonaio, cestaio, bottaio, caldarrostaio, innestino, patate, raccoglitore... Il legname di castagno era molto importante economicamente e ricercato perché è forte, elastico, resistente, durevole, compatto, anche se facile a spaccarsi lungo le venature (a differenza di quello della quercia non ha raggi midollari).

L'economia legata a quest'albero viene da taluni studiosi associata all'esistenza di una vera e propria "**civiltà del castagno**", che nel passato in molte regioni italiane avrebbe condizionato non solo le attività agricole, forestali e l'alimentazione, ma anche l'ambiente, il paesaggio, la struttura architettonica e urbanistica del territorio, l'edilizia, l'artigianato, la gastronomia e perfino la letteratura, la poesia, la pittura, l'arte in generale e la stessa cultura materiale della popolazione.

Metafora della vita, il castagno è dunque un albero con una lunga tradizione nella cultura popolare, tanto che, fin dall'antichità, fu considerato addirittura l'"**albero del pane**". Già Senofonte lo definiva così nel IV secolo a.C. e ne parlarono ancora, qualche secolo dopo, Marziale e Virgilio.

Fino all'introduzione della patata nella dieta, le castagne ricche di amidi venivano arrostiti o lessate e consumate da sole o con il latte e, una volta essiccate e macinate, se ne ricavava una farina dolce per un pane scuro e una speciale polenta che si abbinava – quando possibile – a salumi e formaggi, rappresentando la base alimentare di molte popolazioni delle aree rurali.

Come se non bastasse, il sottobosco pulito per la raccolta delle castagne genera ottimi funghi porcini, mentre è tutt'oggi riconosciuto che il maiale nutrito a castagne produce carni di qualità particolare.

Dell'albero si adoperava non solo il frutto, ma anche le foglie, utilizzate per le lettiere del bestiame nelle stalle o per i materassi, per composti fertilizzanti e addirittura, opportunamente seccate, erano talvolta usate come surrogato del tabacco da fumo. I polloni più teneri, che crescevano alla base della pianta, erano considerati un buon foraggio per le capre.

Il tannino dalla corteccia era utilizzato per la **concia delle pelli**. Anche i ricci vuoti, ricchissimi di sostanze tanniche e quindi poco degradabili, venivano bruciati e le ceneri sparse come fertilizzante nel castagneto, mentre, col loro estratto acquoso o con le bucce delle castagne, si tingevano di bruno e conciavano tessuti e cordami.

Il legno robusto era apprezzato ieri come oggi per mobilia, infissi, doghe per botti e palerie, tra cui i pali di sostegno delle viti, chiamati *bròpe* in piemontese, o per la travatura dei tetti, e anche i suoi rami risultavano preziosi: opportunamente scelti e lavorati, si trasformavano in bastoni da passeggio e da escursione. Si tratta però di una produzione artigiana diffusa in passato e oggi desueta.

Ancora attualmente, sempre maggiore è l'impiego del suo legno per i pali nelle opere di ingegneria naturalistica, mentre risulta poco idoneo per la combustione in stufe tradizionali, se non dopo che il tannino è stato dilavato, lasciando i tronchetti spaccati all'aperto.

Dalle fibre del legno esauste dopo l'estrazione dei tannini si ricavano anche pannelli (tipo masonite). A San Michele Mondovì, in provincia di Cuneo, si trova una delle poche fabbriche tuttora operanti in Italia, che dal castagno estrae i tannini per la concia delle suole di calzature di alta qualità e produce pellet da riscaldamento naturale.

Dall'importanza del castagno nell'alimentazione deriva anche la sua **sacralità**, mantenutasi nel passaggio dai culti pagani al Cristianesimo. Secondo la mitologia, infatti, quest'albero evoca il dio supremo, reggitore dell'universo, per via del tronco tozzo e possente e dei rami che si allargano in tutti i sensi, rendendo la chioma imponente.

Nella nostra regione troviamo retaggi di queste credenze: in Val Vigizzo, nel nord del Piemonte, gli alberi di questa specie non venivano mai abbattuti, come forma di rispetto. Anche il legno di castagno è stato considerato fin dall'antichità un materiale prezioso e dal grande valore simbolico. Secondo molti proverbi popolari veniva usato per realizzare le culle dei neonati, che in questo modo sarebbero cresciuti forti e sani. Grazie al potere di allontanare gli spiriti, i rametti di castagno venivano donati come talismani di protezione ai viandanti.

Fin dal Medioevo i frutti erano considerati il **cibo dei morti** e, ancora oggi, sopravvive l'usanza di recitare il rosario, la vigilia del 2 novembre, mangiando castagne e lasciandone sulla tavola imbandita una casseruola bollite e un bottiglione di vino, perché si crede che le anime dei defunti tornino sulla terra per rivedere i luoghi in cui sono vissuti.

Nella tradizione popolare le castagne avevano anche una valenza magica e benaugurante: per questo motivo erano considerate un dono prezioso in occasione del battesimo, oppure come gesto ospitale nei confronti degli invitati a un matrimonio, ben prima della diffusione dei confetti.

Usi medicinali

Fin dai tempi antichi si attribuivano alle **castagne** qualità terapeutiche. Nella medicina popolare si usava il decotto di castagne secche come espettorante in caso di raffreddori, tosse o bronchiti. L'acqua di cottura delle stesse era impiegata per rammollire i geloni, mentre il passato di castagne era utilizzato per arrestare le diarree infantili (a questo scopo si riteneva utile anche l'infuso di infiorescenze maschili), e persino la polpa delle castagne, cotta e setacciata, trovava impiego in fitocosmesi popolare per la preparazione di maschere facciali detergenti ed emollienti.

Anche le **foglie**, come i frutti, sono dotate di proprietà medicinali astringenti e batteriostatiche. Il decotto era un rimedio contro gli spasmi della tosse convulsiva come la pertosse, e nelle malattie da raffreddamento come espettorante, nonché calmante nei disturbi del sistema nervoso.



Foglie giovani di castagno

La **corteccia** è fortemente tannica, ed è stata usata per moltissimo tempo come astringente nelle dissenterie.

Le foglie e la corteccia si raccolgono in primavera inoltrata, si essiccano all'ombra e si conservano in sacchetti lontani dalla polvere.

Uso in cucina

Le castagne secche, conservate in stanze asciutte e aerate, si consumano in vari modi, normalmente ammorbidite nel latte. In alcuni piatti tradizionali, le castagne secche si usano anche in minestra: tipica del Biellese, dove il castagno è *l'arbo*, l'albero per eccellenza, è la minestra detta *mac* o *mactabi*, che unisce le castagne secche, lessate nel paiolo, al riso e al latte. In Ossola, invece, si impastano gli gnocchi con patate, zucca, farina di frumento e castagne.

Oggi i frutti, oltre che per gli utilizzi tradizionali, vengono rivalutati tecnologicamente per la preparazione di prodotti nuovi e innovativi (frutti pelati confezionati sottovuoto, creme, canditi, fiocchi, liquori, birra).

La castagna, e in particolare il marrone, sono poi di largo impiego nella pasticceria piemontese, che annovera tra i suoi vanti il *marron glacé*, marrone candito e glassato, tanto amato in Francia da essere noto, sin dai tempi di re Luigi XIV, come "Marron de Turin". La canditura comporta l'immersione del frutto nello sciroppo di zucchero, operazione da ripetersi più volte a diverse temperature per circa otto giorni, eseguita con il *candissoire*, bacino in rame con aperture di scolo sul fondo. Segue la glassatura, cioè il rivestimento del frutto candito con una miscela zuccherina.

Malgrado la disputa tra Lione e Torino sui natali dei marroni cotti nello zucchero, pare che la prima sperimentazione sia avvenuta a fine Cinquecento nelle cucine del duca Carlo Emanuele I di Savoia. La ricetta impone di usare il marrone, coltivato in Valle di Susa, ma anche nel Cuneese e in Val Pellice, distinto dalla castagna per la pezzatura maggiore e adatto alla canditura.

Proprio in Val di Susa, tra San Giorio e Villarfocchiardo, si estendeva già nel XIII secolo il *castagneretus de Templeriiis*, terreni dell'Ordine Templare coltivati a castagni. Qui ancora oggi prosperano le più antiche

ceppaie di Marroni della Valle di Susa con i loro cinque ecotipi (di San Giorio, Bruzolo, Meana, Villarfocchiardo, Sant'Antonino).

Tra i dolci con le castagne spicca poi il Montebianco, forse di origine svizzera, che accosta pasta di marroni, panna e rum su un disco di meringa, impasto di zucchero e albume montato a neve; secondo la tradizione, fu inventato da un pasticcere originario di Meiringen nell'Oberland bernese. Pare che la combinazione di crema di marroni e meringa sia nata dalla creatività del conte Nesselrode, diplomatico russo e gran gourmet.

Bibliografia

- AA.VV. - IPLA S.p.A., *Tipi forestali del Piemonte*, Regione Piemonte, Blu Edizioni, Torino, 2008.
- Milena Ortalda, *Il futuro negli alberi*, Blu edizioni, Torino, 2007.
- AA.VV., *Alberi e arbusti. Guida alle specie spontanee del Piemonte*, Regione Piemonte, Blu Edizioni, Torino, 2002.

Sitografia

<http://www.centrostudicastagno.it/it/il-fascino-secolare-degli-alberi-monumentali-di-castagno>
<http://www.piemontetopnews.it/tradizioni-piemontesi-la-coltivazione-della-castagna-per-secoli-ingrediente-base-della-dieta-dei-montanari/>
http://www.provincia.torino.gov.it/agrimont/file-storage/download/eventi_iniziative/pdf/relazione_Bounous.pdf
<https://digilander.libero.it/compcasarza/castagno%20utilizzo.htm>
https://it.wikipedia.org/wiki/Castanea_sativa
https://it.wikipedia.org/wiki/Economia_del_castagno
<https://www.centrocastanicoltura.org/>
https://www.iris.sssup.it/retrieve/handle/11382/302535/628/115_vqr_Etnobotanica.pdf
<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/ambiente-territorio/foreste/alberi-arboricoltura/alberi-monumentali>
<https://www.tannins.org/it/il-castagno-nella-cultura-popolare-tradizioni-e-simbologie-della-pianta-del-pane/>

Si ringrazia il dott. Lorenzo Camoriano, del Settore Foreste della Regione Piemonte, per la gentile collaborazione e per avere fornito preziose indicazioni tecniche sull'albero.

Testo e foto di Loredana Matonti