

Origine e Storia del castagno

Il castagno ha rappresentato per lungo tempo una importante risorsa produttiva per molti popoli dell'Europa. Il luogo d'origine del genere *Castanea sativa*, così come l'etimologia del nome, è incerto. Probabilmente proviene dall'Asia Minore; da qui si sarebbe diffuso in Europa, in America ed in Estremo Oriente.

In epoca storica il castagno è stato portato dai romani al di fuori del bacino Mediterraneo giungendo ad essere coltivato fino alla Germania settentrionale e nella Svezia meridionale. Attualmente occupa sia allo stato spontaneo, sia coltivato, un areale molto vasto che va dal Portogallo al Mar Caspio, comprendendo tutti i Paesi costieri del Mediterraneo. In Italia è una delle specie forestali maggiormente presente nelle diverse regioni, con particolare riferimento a quelle dell'Italia centrale.

Il castagno ha rappresentato per lungo tempo la principale fonte di alimentazione delle popolazioni delle aree collinari e di media montagna, specialmente negli anni di carestia dei cereali, tanto da essere soprannominato "L'albero del pane".

Il declino del castagno è iniziato nel periodo tra le due guerre mondiali per proseguire, fino ai giorni nostri. I principali fattori che hanno condizionato negativamente questa coltura sono stati:

- lo spopolamento delle aree rurali con conseguente riduzione della manodopera disponibile e quindi relativo abbandono dei castagneti;
- la diffusione di parassiti fungini (tra cui segnaliamo la *Phytophthora Cambivora* o mal d'inchiostro, e l'*Endothia Parasitica* agente del cancro corticale) che hanno provocato il disseccamento e la moria di interi popolamenti del castagno;
- il crescente benessere arrivato pure nelle aree montane e svantaggiate che ha ridotto l'importanza alimentare della castagna.

Da alcuni anni si assiste ad un ritorno di interesse nei confronti del castagneto. Inversione di tendenza, quanto mai opportuna considerata la valenza economica, paesaggistica, turistico-ricreativa del castagneto; senza dimenticare poi il ruolo di difesa del suolo e dagli incendi boschivi che una sua ottimale manutenzione può garantire.

I Castagneti della Valmarecchia

A meno di quaranta chilometri dal litorale adriatico si possono incontrare i primi castagneti secolari nella Valmarecchia, i quali rappresentano una grande ricchezza paesaggistica e ambientale della vallata, oltre ad essere la memoria tangibile del secolare legame tra l'uomo e questa pianta, che in passato è stata una fonte importantissima di sostentamento.

Di primo acchito, parlare di castagneti della Valmarecchia può sembrare strano: in effetti il castagno è una pianta molto esigente in fatto di terreno, preferendo suoli freschi, profondi e decalcificati, mentre non sopporta i substrati calcarei o argillosi. Considerato che la Valmarecchia è costituita in gran parte da argilla, stupisce che proprio qui si trovino i più bei castagneti della provincia di Pesaro. Ad un esame più attento risulta però che questi popolamenti non sono distribuiti in modo uniforme su tutto il territorio, ma localizzati "ad isola", là dove esistono le condizioni pedologiche idonee, cioè vicino alle "rupi" di origine arenacea od in substrati marnosi-arenacei.

Ecco quindi i nuclei dei castagneti di Uffogliano, di S. Igne, del monte Pincio, del monte Ercole, del Monte Benedetto e di Casteldelci (solo per nominarne alcuni), che appaiono quasi all'improvviso non appena si lascia la coltre argillosa che caratterizza la vallata. Il mutamento nel paesaggio, rappresentato dalla presenza di castagneti secolari, risulta evidente anche al visitatore più distratto.

Questi castagneti sono stati impiantati in epoca immemorabile, tanto è vero che si fa risalire la loro introduzione ai monaci in epoca medioevale. E' probabile che la coltura fosse presente anche in tempi più remoti, considerato che la Valmarecchia è sempre stata una importante via di comunicazione, e già i romani erano soliti diffonderla.

Il sostentamento alimentare non è da considerare l'unico beneficio che le popolazioni locali hanno ottenuto dal castagno. L'espandersi della coltura è stata favorita pure da un'altra attività che in passato ha occupato un ruolo molto importante nella vallata, e che ha cessato di esistere solo pochi decenni fa: le miniere di zolfo di Perticara. Infatti le gallerie scavate per estrarre il minerale (profondo anche centinaia di metri) avevano bisogno di puntelli e travi robuste, affidabili e resistenti; il legno di castagno, ricco di tannini, è uno dei legni più durevoli, ideale pertanto per questo tipo di impiego.

Con l'avvento dell'era industriale il castagno ha perso gran parte della sua importanza. Gli alberi da frutto, colpiti tra l'altro da gravi malattie, sono stati abbandonati e la chiusura delle miniere ha tolto ulteriore importanza economica ai cedui di castagno. Nei decenni seguenti alla seconda guerra mondiale il legame centenario che vigeva tra l'uomo e il castagno nell'Alta Valmarecchia è venuto progressivamente meno, in quanto spesso ricordava un passato troppo vicino, fatto di fatica e di povertà. La coltura del castagno è stata quindi relegata a una superficie sempre più limitata, sotto la cura di pochi appassionati.

Attualmente una rinnovata sensibilità tesa a rivalutare gli aspetti culturali del passato (unitamente alla tenacia dei castanicoltori locali e alla riscoperta da parte dei

consumatori di un frutto dalle ottime qualità) permette di intravedere un rilancio di questa coltura. A tale fine i proprietari dei castagneti, con il sostegno della Comunità Montana "A", dei Comuni del comprensorio e delle Organizzazioni professionali agricole (in primo luogo la Confederazione Italiana Agricoltori) hanno dato vita ad un Consorzio di tutela e valorizzazione della castagna della Valmarecchia. Obiettivo prioritario del Consorzio è quello di procedere al recupero dei castagneti abbandonati della vallata ed alla promozione del frutto, soprattutto per quanto concerne la varietà pregiata "Marrone del Montefeltro".

Principali caratteristiche botaniche

Il castagno è una pianta assai longeva, che può raggiungere i 400-500 anni di età e dimensioni eccezionali. Il castagno dei "cento cavalieri" dell'Etna, così denominato perché secondo la tradizione locale cento cavalieri potevano trovar riparo sotto i suoi rami, aveva una chioma di 56 m di diametro e un'altezza di 20 m.

Questo albero appartiene alla famiglia delle Fagacee ed è uno stretto parente della quercia e del faggio. Il fusto, tozzo ed eretto, ha ramificazioni che si dipartono ad altezze modeste. La corteccia, dapprima liscia, si fessura con l'età e finisce per diventare spessa e screpolata simile a quella delle vecchie Querce.

Il castagno ama i terreni profondi, freschi e permeabili, mentre non sopporta i substrati calcarei od argillosi. La sua distribuzione ottimale dal punto di vista altimetrico è collocata tra i 200 ed i 1000 m. Ha grandi foglie lunghe 10-25 cm, seghettate ai margini, di colore verde scuro lucido sulla pagina superiore, verde più chiaro in quella inferiore, con nervature evidenti. I fiori compaiono verso giugno-luglio, quando già tutte le foglie sono apparse, e vengono fecondati tramite gli insetti; il miele di castagno che ne deriva risulta particolarmente squisito. I frutti (due o tre) sono contenuti in un involucro spinoso detto volgarmente "riccio", che si apre a completa maturità in quattro valve. La raccolta avviene generalmente nel mese di Ottobre.

Le proprietà medicinali e nutritive delle castagne

La castagna fornisce un alimento bilanciato, tonico, completo che, oltre a possedere un alto contenuto calorico, è ricca di sali minerali, vitamine, zuccheri e proteine (contiene il 42% di grassi, il 6% di proteine e poi fosforo, calcio, ferro, le vitamine B, C, B2, PP).

Le castagne, proprio perché molto caloriche, sono un eccellente alimento per combattere la stanchezza e quindi indicate per chiunque svolge attività fisica ed intellettuale intensa, oppure lavori pesanti. Al riguardo le castagne secche cotte nel latte possono considerarsi

una cena ideale poiché rinforzano i muscoli, arricchiscono il sangue e nutrono le cellule nervose.

Sono adatte ai bambini ed agli anziani. I bambini possono mangiare le castagne a partire dai tre anni preferibilmente lessate perché sono più digeribili. Non vi deve rinunciare neppure chi è a dieta: l'importante è non ingerire le castagne dopo un pasto completo, ma come alternativa ad un primo piatto di pasta o riso, o ad un contorno a base di patate.

Le castagne hanno anche importanti proprietà curative per la tosse, per le varici, per le emorroidi; sono consigliate nell'alimentazione degli anemici e combattono i reumatismi.

Le gocce ricavate dalle gemme, hanno proprietà drenanti sui vasi linfatici degli arti inferiori. Il decotto derivato da foglie e corteccia di castagno possiede un effetto sedativo sulla tosse.

Nei secoli trascorsi si raccomandava l'utilizzo delle castagne secche per porre rimedio alla dissenteria e all'emottisi; tritate con dell'orzo e dell'aceto erano ritenute efficaci contro l'ostruzione dei setti nasali, mentre mescolate con del sale e del miele guarivano dai morsi dei cani rabbiosi.

Valori Nutritivi (per 100 grammi di frutto allo stato fresco)

Nutrienti	Castagna	Mela	Arancia
Parte edibile (%)	82	94	80
Acqua (%)	51,9	86,6	87,2
Calorie (Kcal)	153	45	34
Proteine(g)	3,2	0,2	0,7
Grassi (g)	1,8	0,3	0,2
Zuccheri disponibili (g)	33,1	11	7,8
Zuccheri Solubili (g)	8,6	-	-
Amido (g)	22,3	-	-
Fibre (g)	7,3	2	1,6
Vitamina B (mg)	0,36	-	-
Vitamina C (mg)	-	5	50
Vitamina PP (mg)	1,11	-	-
Ferro (mg)	1	0,3	0,2
Calcio (mg)	30	6	49
Fosforo (mg)	70	12	22
Sodio (mg)	9	2	3
Potassio (mg)	395	120	200
Acidi vari (mg)	-	270.3	0.2
Fonte INN, 1997-2000			

I nonni raccontano.....

Autunno, cadono le foglie, ma non solo. E' questo infatti il periodo dell'anno in cui tante castagne escono dai gusci e cadono dagli alberi.

Quando veniva la stagione della raccolta, raccontano i nonni, tutta la famiglia, aiutata dai vicini, andava nel castagneto a raccogliere i preziosi frutti. Spesso i ricci ancora chiusi o semichiusi sui rami venivano "bacchiati", cioè abbattuti, con lunghe pertiche; erano poi raccolti e messi nei cesti con le "forfecce" (una specie di pinza fatta tagliando il ramo del castagno a metà e piegandolo).

Al calar della sera, rincasavano con i sacchi colmi di ricci e castagne. Spesso si ritrovavano tutti dopo cena per fare la "veglia" attorno al camino, aspettando che le castagne si cuocessero sotto la cenere. Chiacchieravano insieme dei tempi passati, della guerra, delle prossime semine, della speranza di avere raccolti migliori.

La raccolta della castagna così come altri lavori di campagna (v. la mietitura, la vendemmia, ecc) testimonia l'importanza che rivestiva a quel tempo la reciproca assistenza tra le famiglie contadine. Era infatti una consuetudine aiutarsi nelle "faccende" che si presentavano nell'avvicinarsi delle stagioni; abitudine oggi ormai desueta.

Le castagne erano anche una prelibatezza per i bambini; i nonni ricordano che i pochi che andavano a scuola se ne riempivano le tasche per scaldarsi durante il tragitto. "E che gran festa era" quando la domenica si acquistava da un ambulante all'angolo della piazza le caldarroste al prezzo di un soldo. Quel frutto delizioso che per loro era un vero lusso, diveniva così il segno "del giorno di festa"

Una volta finita la raccolta, gran parte delle castagne venivano conservate nella ricciaia, solitamente predisposta nello stesso castagneto. A tal fine i ricci erano accumulati "in monte", fino ad una altezza di 50-60 cm, ricoperti di foglie, di rovi e di rami di castagno, generalmente per un periodo di due mesi. Trascorso tale periodo le castagne venivano tolte dai ricci, pulite, pronte per essere cucinate o immesse sul mercato. Così facendo le castagne potevano essere conservate da ottobre a marzo senza alcuna alterazione di colore e sapore.

Usi gastronomici

La preziosità del frutto, soprattutto nelle aree montane dove rappresentava specie nei periodi di cattivi raccolti cerealicoli, una delle poche risorse alimentari a disposizione della popolazione, ne ha sviluppato l'uso gastronomico.

Oltre alle "ballotte" (lessate in acqua) ed alle "caldarroste" (tradizionale il metodo di cottura sotto la cenere), le castagne trovano impiego nella cucina del Montefeltro quali ingredienti di molteplici primi e secondi piatti, nonché di dolci freschi o secchi. Senza dimenticare poi le squisite confetture a base di castagne ancora preparate in molte famiglie della Valmarecchia.

Le ricette e le informazioni che vengono proposte in questo libro derivano prioritariamente da un'indagine svolta sul territorio, nonché da alcune ricerche di archivio. I contatti diretti con le persone che hanno conservato le antiche usanze, tramandandole di generazione in generazione, la disponibilità mostrata dai ristoratori che hanno illustrato i loro "segreti", gli interscambi avuti con le realtà associative castanicole

operanti nell'area dell'Appennino Centrale (in primo luogo il Consorzio Castanicoltori dell'Appennino Bolognese) ha reso possibile la trascrizione di queste ricette. locale (preservandone in primo luogo la memoria) che esterno, unitamente ai più famosi "formaggi di fossa" e tartufo.

Alcune Ricette tipiche locali

PRIMI PIATTI

MINESTRA DI CASTAGNE VEGETALE

INGREDIENTI (per 4 persone):

500 gr. di castagne

1 costa di sedano,

1 carota

1 cipolla

olio d'oliva

sale q.b.

brodo vegetale

passato di pomodoro

Tritare sedano, carota e cipolla. Unire le castagne sbucciate e lessate a parte. Unire il brodo vegetale e il passato di pomodoro. Cuocere per 1 ora e 30 minuti. A cottura ultimata passare qualche castagna per addensare il tutto. Servire con crostini di pane toscano abbrustoliti o con pasta di maltagliati.

MINESTRA DI CASTAGNE TRADIZIONALE

INGREDIENTI (per 6 persone):

500 gr. di castagne

pane raffermo

per il brodo: 500 gr. di carne per bollito

1 cipolla

1 costa di sedano

1 carota

1 spicchio di aglio

2 patate

1 prezzemolo

3 pomodorini

bietole q.b.

formaggio stagionato

1 scalogno

pepe in grani

sale

Lessare preventivamente le castagne; una volta cotte sbucciarle e passarle al setaccio. A parte preparare un brodo di carne, arricchito dai soliti odori dell'orto (cipolla, sedano, carota, spicchio d'aglio), ma anche da qualche patata, prezzemolo, pomodorini, bietole, crosta ripulita di formaggi stagionati, qualche grano di pepe, e uno scalogno. Al ricco e denso brodo unire la purea di castagne e lasciare lentamente bollire, mescolando di tanto in tanto per impedire che le patate, le verdure lessate e le castagne si attacchino al fondo della pentola. Unire poi la minestra di castagne al pane rafferma o abbrustolito, ottenendone una buona zuppa; altrimenti aggiungere quadrucci grossolani ricavati con solo farina e acqua. Spolverare con del formaggio alle foglie di noce.

ZUPPA DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 4 persone):

Cipolla

Sedano

Carota

Patate

Fagioli

Sale

Castagne

Al soffritto di cipolla, sedano e carota aggiungere le patate a tocchetti, i fagioli, un po' d'acqua e sale quanto basta. A fine cottura, passare il tutto al trita verdure.

Lessare le castagne precedentemente sbucciate in acqua salata, per 30 minuti; a cottura ultimata scolare le castagne e aggiungerle al brodo.

Far bollire il tutto per 15 minuti.

Servire calda.

ZUPPA DI MARRONI

INGREDIENTI (per 6 persone):

1kg di marroni

brodo vegetale molto leggero

1 pezzo di zenzero fresco

100 gr. di mollica di pane integrale

1 rametto di timo

1 cucchiaino di semi di finocchio

sale

100 gr. di burro

1 rametto di salvia

peperoncino rosso

noce moscata

crostini di pane

Cuocere le castagne per 1 ora nel brodo vegetale, aggiungere lo zenzero fresco, la mollica di pane integrale, il timo e i semi di finocchio.

Dopo 1 ora di cottura togliere dal fuoco, passare le castagne al setaccio ed aggiungere il sale.

Sciogliere il burro in un tegame, aggiungere la salvia, pepare, versare il passato, aggiungere la noce moscata e lasciare sul fuoco per 10 minuti.

Servire con crostini di pane.

ZUPPA DI FARRO E CASTAGNE AL ROSMARINO

INGREDIENTI (per 4 persone):

200 gr. di farro

100 gr. di castagne sbucciate

3 rametti di rosmarino

2 spicchio d'aglio

1 cipolla

olio

sale

pepe

Sbucciare la cipolla, da tritare finemente, e l'aglio. Unire gli ingredienti in una casseruola con un bicchiere d'acqua e cuocere finché la cipolla non è diventata tenera.

Lavare e legare il rosmarino con dello spago da cucina e metterlo nella casseruola con la cipolla.

Aggiungere il farro, le castagne sbucciate, e 1 litro d'acqua. Fare cuocere per circa 45 minuti.

Eliminare l'aglio e il rosmarino; aggiungere sale e pepe q.b.

Servire la zuppa ben calda con un po' di olio.

RISO E CASTAGNE

INGREDIENTI (per 4 persone):

300 gr. di castagne

300 gr. di riso

50 gr. di prosciutto crudo in una fetta sola

una cipolla

una costa di sedano

alloro

1 litro di brodo

30 gr. di burro

sale e pepe q.b.

Sbucciare le castagne, quindi metterle in una pentola ricoperta a filo d'acqua con la cipolla mondata, il sedano lavato e tagliato a pezzetti e una foglia di alloro. Farle cuocere per 20 minuti, quindi eliminare anche la pellicina interna. Eliminare l'alloro e tenere da una parte una dozzina di castagne intere. Passare le altre al passaverdura. Rimettere il passato e le castagne intere nella pentola, aggiungere il prosciutto a dadini e il brodo (meno di un mestolo) e riportare ad ebollizione.

Aggiungere il riso e cuocere per circa 20 minuti, mescolando spesso.

Se necessario, unire anche il brodo tenuto da parte. A fine cottura regolare di sale e pepe e mantecare con il burro.

MINESTRA DI RISO, LATTE E CASTAGNE

INGREDIENTI (per 2 persone):

120 gr. di riso

200 gr. di castagne fresche

1/2_l di latte

25 gr di burro

Fare cuocere le castagne fino a metà cottura in acqua salata. Quindi sbucciare le castagne (togliere tutte e due le pellicine) e rimetterle nell'acqua di cottura. A cottura ultimata aggiungere il riso e dopo circa 10 minuti il latte bollente e il burro.

Fare cuocere a fuoco basso mescolando con un cucchiaino di legno. Il risultato sarà una minestra molto cremosa.

QUADRUCCI IN BRODO ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI (per 4 persone):

Cipolla

Lardo macinato di maiale

1 dl di olio extra vergine di oliva

sedano

cipolla

1/2 gallina

1/2kg di carne da brodo

1/2kg di castagne

200 gr di quadrucci

Per preparare il brodo: mettere la carne da brodo e la gallina in acqua fredda, aggiungendo carota, sedano e cipolla; salare e far bollire per almeno tre ore.

Cuocere le castagne come caldarroste e a cottura ultimata sbuciarle.

Preparare un soffritto con il lardo, la cipolla e l'olio extra vergine d'oliva. Quando la cipolla è dorata aggiungere le castagne e farle insaporire per 1 minuto circa.

Mettere il brodo nella pentola nel quale è stato preparato il soffritto e poi cuocere i quadrucci.

STROZZAPRETI DI CASTAGNE ALLA CASCIOTTA D'URBINO

INGREDIENTI (per 4 persone):

200 gr. di farina di castagne

150 gr. di farina oo

sale

acqua e latte in parti uguali (per impastare)

200 gr. di castagne

casciotta d'Urbino (o pecorino stagionato grattugiato) q.b.

Mescolare i due tipi di farina e il sale (q.b.), in modo che siano distribuiti uniformemente; disporle poi a fontana sulla spianatoia. Versare all'interno della fontana l'acqua e il latte in quantità sufficiente a formare un impasto consistente; lavorare energicamente l'impasto.

Dopo averlo lavorato bene, formare una palla e lasciare riposare per 10 min.; schiacciare poi la massa con il palmo della mano e con il matterello, stendere una sfoglia un po' spessa, piegarla a ventaglio e tagliare a strisce di circa 1,5/2 cm.

Quindi procedere ad arrotolare le strisce per ricavare gli strozzapreti.

Cuocerle in abbondante acqua precedentemente salata.

A cottura ultimata saltare gli strozzapreti in padella con burro fuso, Casciotta d'Urbino (o pecorino stagionato) e le castagne (precedentemente bollite in acqua salata, sbucciate e schiacciate con una forchetta).

Servire gli strozzapreti aggiungendo ancora formaggio e castagne.

ZUPPA DI CASTAGNE E CECI

INGREDIENTI (per 6 persone):

1/2 kg. di castagne secche

300 gr. di cece

rametto di rosmarino

1 spicchio d'aglio

olio

sale

pepe

La sera mettere a bagno nell'acqua le castagne secche e il cece.

Il giorno dopo lessare il cece per 5 minuti, aggiungere le castagne a metà cottura, un rametto di rosmarino, 1 spicchio di aglio, sale, pepe (q.b.) e 2-3 cucchiaini di olio.

Far cuocere per 40 minuti; prima di spegnere, assaggiare sempre il composto.

Servire con fette biscottate o pane abbrustolito.

GNOCCHI DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 3 persone):

200 gr. di farina di castagne

100 gr. di farina di grano

sale q.b.

acqua

Impastare i due tipi di farina con acqua e sale, ottenendo così un impasto di media consistenza, da lavorare come per i comuni gnocchi. Cuocerli in acqua bollente e scolarli man mano che vengono a galla. Si possono condire o con burro o con qualunque tipo di sugo preferito.

POLENTA DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 6-8 persone):

1 kg. di farina di castagne

2 l. di acqua

2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva

sale q.b

formaggi freschi(ricotta, pecorino o raviggiolo)

Mettere sul fuoco un paiolo d'acqua leggermente salata, aggiungere l'olio d'oliva, versare a pioggia la farina stacciata senza mescolare, lasciare cuocere per mezz'ora. Togliere il paiolo dal fuoco, scolare l'acqua rimasta tenendola da parte e lavorare poi energicamente la polenta, aggiungendo poco per volta l'acqua della cottura precedente finché il composto risulti omogeneo. Rimettere sul fuoco e attendere che la polenta soffi. Rovesciarla sul tagliere di legno. Servire con formaggi teneri e freschi come ricotta, pecorino non stagionato o raviggiolo.

SECONDI PIATTI**CONIGLIO ALLE CASTAGNE**

INGREDIENTI (per 4 persone):

1 coniglio

200 gr.di salsiccia

mollica di pane

olio d'oliva

prezzemolo

aglio

un bicchiere di vino bianco

sale e pepe

burro

1 cipolla

Aggiungere a 200 gr. di salsiccia, un po' di mollica di pane bagnata in olio d'oliva, prezzemolo, aglio schiacciato, cipolla, il cuore e i rognoni del coniglio tritati finemente, un bicchiere di vino bianco, sale e pepe.

Con l'impasto ottenuto farcire il coniglio e cucirlo. Dorare il coniglio con burro e una cipolla tritata, poi far cuocere a fuoco lento per 1 ora.

Dopo aver inciso la buccia delle castagne cuocerle a parte in acqua salata. A cottura ultimata sbucciare le castagne e aggiungerle al coniglio 15 minuti prima della fine della cottura.

FARAONA CON CASTAGNE

INGREDIENTI (per 4 persone):

Una faraona

castagne q.b.

aglio

olio

rosmarino

2 limoni

pancetta

latte

panna
cognac

Pulire e fiammeggiare la faraona quindi salare, pepare ed inserire all'interno le castagne (precedentemente bollite e tolte le pellicine).

Cucire l'apertura della faraona con dello spago. Farla passare nel sughetto preparato con aglio, rosmarino, olio e 2 limoni spremuti.

Farla cuocere nel forno con delle listarelle di pancetta.

A cottura ultimata tagliare la faraona, togliere le castagne e passare in padella il tutto con un po' di latte, poca panna e un po' di cognac; far asciugare il sugo di cottura, quindi servire ben calda.

TACCHINELLA RIPIENA ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI (per 6-8 persone):

Una tacchina (Kg.1800)

300 gr. di castagne cotte e sbucciate

200 gr. di salsiccia

sale

pepe qb

olio d'oliva qb

pane grattugiato

1 uovo

Per preparare il composto: incidere e lessare le castagne per 20 minuti; a cottura ultimata tritarle grossolanamente. Alle castagne unire la salsiccia, l'uovo il pane grattugiato, il sale e il pepe, amalgamare bene. Pulire e fiammeggiare la tacchinella, quindi farcirlo con il composto e cucire l'apertura con dello spago.

Farla cuocere al forno per 1 ora 30 minuti, bagnandola con vino bianco.

Servirla con il sugo di cottura e guarnirla con qualche castagna intera precedentemente tenuta da parte.

TACCHICO ALLE CASTAGNE

INGREDIENTI (per 6-8 persone):

1 tacchino di circa 2 Kg

1Kg di castagne

olio

sale

lardo

pancetta

rosmarino

aglio

succo di limone

vino bianco

Incidere le castagne e prepararle come caldarroste; quando sono cotte sbucciarle. Fiammeggiare il tacchino, condire l'interno con il sale e il pepe a piacimento, farcirlo con le caldarroste, quindi chiudere l'apertura. Condire con il lardo, qualche fettina di pancetta, rosmarino, aglio, spennellare con il succo di limone. Porre il tacchino in un tegame alto sul quale sarà già stato versato dell'olio. Far rosolare a fuoco moderato, bagnando di tanto in tanto con del vino bianco. A cottura ultimata aprire il tacchino, porre in un piatto da portata, bagnare con il sugo di cottura e guarnire con le castagne.

CASTAGNE CON CAVOLINI AL FORNO

INGREDIENTI (per 4 persone):

500 gr. di castagne

1 scalogno

burro

500 gr. di cavolini di bruxelles

1 limone

1/2 tazza d'acqua

1 noce moscata

fontina a fette

Incidere le castagne e lessarle per 20 minuti. Nel frattempo far appassire in un tegame uno scalogno con una noce di burro, i cavolini di Burxelles, il succo di un limone e 1/2 tazza d'acqua. Salare, pepare il tutto e profumare con una noce moscata; far cuocere per 10 minuti.

Sciacquare le castagne sotto l'acqua fredda, sbucciarle e disporle in una pirofila precedentemente imburrata; aggiungere i cavoli e un po' del sugo di cottura. Coprire la superficie della pirofila con la fontina a fette e alcuni fiocchi di burro.

Mettere in forno a 200° e cuocere per 30 minuti.

CASTAGNE E PORRI

INGREDIENTI (per 4 persone):

1 kg. di castagne

6 porri

1 noce di burro

acqua

Sbucciare le castagne togliendo entrambe le pellicine. Riportarle in una pentola nella quale già è stata messa l'acqua e aggiungere i porri tagliati finemente.

Lasciate cuocere per circa un'ora.

Piatto servito caldo con una noce di burro.

DOLCI**BAVARESE ALLE CASTAGNE**

INGREDIENTI (per 6 persone):

500 ml di latte

1 stecca di vaniglia

8 tuorli d'uovo

150 gr. di zucchero

220 gr. di purea di castagne

4 fogli di gelatina

500 gr. di panna montata

Bollire il latte con la vaniglia. Lavorare i tuorli d'uovo con lo zucchero, e aggiungerli nel latte.

La cottura è eseguita “alla rosa”, cioè la crema deve essere "velata". Alla crema aggiungere i fogli di gelatina ammolata. Unire il tutto alla purea di castagne. Raffreddare ed aggiungere la panna montata. Versare in stampini mono-porzione e raffreddare in frigo per circa 4 ore.
Servire con salsa al cioccolato

SALAME DOLCE DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 4 persone):

1 kg. di castagne

1/2 bicchiere di latte

1 bicchierino di Brandy

2 cucchiaini di zucchero a velo

200 gr. di marmellata di ciliegie

panna montata

Lessare le castagne, senza buccia e passarle al passaverdura quando sono ancora calde. Unire alla purea mezzo bicchiere di latte, un bicchierino di brandy e due cucchiaini di zucchero a velo. Amalgamare bene il tutto, quindi porre il composto su di un foglio di carta oleata. Appiattirlo bene, allargarlo e ricoprirlo con 200 gr. di marmellata di ciliegie. Arrotolarlo in modo da formare un rotolo compatto da riporre in frigorifero per qualche ora, dopo averlo coperto di panna montata.

MONTEBIANCO

INGREDIENTI (per 4 persone):

1 kg. di castagne

½ litro di latte

100 gr. di zucchero

cioccolato in polvere

liquore dolce

panna montata

Incidere le castagne, lessarle, sbuciarle e ricuocerle con ½ litro di latte e 100 gr. di zucchero finché le castagne stesse non saranno ben cotte. Passarle al setaccio e raccogliere il passato in una casseruola. Aggiungere due cucchiaini di cioccolato in polvere e un cucchiaino di liquore dolce. Passare il composto nello schiacciapatate raccogliendo il composto su un piatto da dolce e disponendolo a forma di piramide. Infine ricoprire con panna montata e porre in frigorifero per alcune ore.

ROTOLO DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 4-6 persone):

1 kg di castagne

½ litro di latte

250 gr. di cioccolato fondente

200 gr. di zucchero

30 gr. di burro

2 cucchiaini di fecola di patate

*1 pan di spagna
1 bicchierino di Rhum*

Sbucciare le castagne (la prima pellicina) poi fare bollire in acqua salata; quando saranno cotte passare al passaverdura. Prendere una pentola con acqua, portarla ad ebollizione, quindi appoggiare sopra una teglia ovale con i bordi alti e versare il passato di castagne, il latte, lo zucchero, il cioccolato fondente grattugiato e il burro. Amalgamare bene il tutto finché non diventa un composto omogeneo. Aggiungere la fecola di patate, prendere quindi un tovagliolo bagnato sul quale stendere l'impasto. Prendere poi un pan di Spagna bagnato con il Rhum, tagliarlo a "striscioline", mettere sopra a queste il composto, arrotolare e tenere in frigorifero fino a quando non si sarà raffreddato.

BONBONS DI CASTAGNE ALLE MANDORLE

*INGREDIENTI (Per 40 bonbons):
500 gr. di castagne
150 gr. di cioccolato
100 gr. di mandorle pelate
50 gr. di burro
2 cucchiaini di zucchero
1 cucchiaino di Rhum (o altro liquore a piacere)*

Sbucciare le castagne, lessarle e quando saranno cotte togliere la buccia, passarle al setaccio in modo da ottenere una purea. Aggiungere quindi il cioccolato grattugiato, il burro, lo zucchero, il liquore e impastare bene il tutto. Quando la pasta sarà amalgamata formare delle palline della dimensione di una piccola noce. Tritare finemente le mandorle e farle tostare leggermente in forno. Rotolare i bonbons nella granella di mandorle e sistemarli in pirottini di carta pieghettata (si trovano facilmente in commercio).

CASSONCINI DI CASTAGNE

*INGREDIENTI (per 4 persone):
250 gr. di farina
2 uova
1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva
500 gr. di marroni
200 gr. di ricotta di pecora
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
1 foglia di alloro
50 gr. di burro
2 rametti di timo (fresco o secco)
2 cucchiaini di parmigiano grattugiato
sale e pepe q.b.*

Per la pasta: sullo spianatoio fare una fontana con la farina, mettere un uovo, un cucchiaino di olio extra vergine di oliva e impastare.

Tirare la sfoglia.

Per il ripieno: lessare i marroni, togliere le pellicine, metterli in una terrina, aggiungere la ricotta, un uovo, 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato, una foglia di alloro, sale e pepe; quindi mescolare il tutto fino ad ottenere un impasto omogeneo.

Con un bicchiere ricavare dei cerchi dalla sfoglia, su cui mettere l'impasto in piccole quantità, poi chiederli.

Cuocere i cassoncini e farli saltare in padella con un po' di burro, il timo fresco (o secco), e 2 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

MARMELLATA DI CASTAGNE

INGREDIENTI:

1Kg di castagne

600 gr. di zucchero

1 stecca di vaniglia

rum

Sbucciare le castagne, cuocerle per circa 20 minuti e passarle al passaverdura.

Preparare uno sciroppo sciogliendo lo zucchero in una pentola con un bicchiere d'acqua: sarà pronto quando dal cucchiaino si formerà un filo di 3-4 centimetri. A questo punto unire allo sciroppo la purea di castagne e la stecca di vaniglia e cuocere ancora a fuoco lento per circa trenta minuti, mescolando. Togliere dal fuoco appena la marmellata è ben amalgamata. Si può aggiungere un bicchierino di Rhum. Invasare calda dopo aver eliminato la stecca di vaniglia.

GELATO DI CASTAGNE

INGREDEINTI (per 4 persone):

½ litro di latte

1 busta di zucchero vanigliato

5 tuorli d'uovo

200 gr. di zucchero

300 gr. di castagne

Incidere le castagne e lessarle, a cottura ultimata sbuciarle e passarle al passaverdura. Scaldare ½ litro di latte con una busta di zucchero vanigliato.

Battere con lo sbattitore i tuorli d'uovo con lo zucchero, e aggiungere il latte mescolando.

Fare addensare la crema a fuoco lento. Appena raffreddata la crema unire il passato di castagne.

Mescolare bene e versare il tutto nella gelatiera.

MUOSSE DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 6 persone):

450 gr. di castagne

300 gr. di latte

1 cucchiaio di zucchero

40 gr. di crema pasticcera

5 gr. di colla di pesce

100 gr. di panna

Per la salsa

30 gr. di zucchero

8 dl. di acqua

130 gr. di panna

Sbucciare e togliere la pellicina alle castagne, cuocerle nel latte con lo zucchero. Passare al setaccio e amalgamare il composto con la crema pasticcera. Ammorbidire la colla di pesce in acqua fredda,

scioglierla poi a caldo e unirla al composto. Ultimare la mousse aggiungendo la panna montata. Porre la purea nelle coppette, riporre in frigorifero per almeno 2 ore.

Per la salsa: Caramellare lo zucchero con l'acqua, diluire con la panna e lasciare addensare fino a giusta consistenza. Servire la mousse, decorando con il caramello.

CREMA DI CASTAGNE AL CIOCCOLATO

INGREDIENTI (per 4 persone):

400 gr. di castagne

125 gr. di cioccolato fondente

2 albumi d'uovo

2 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di rhum

latte q.b.

zucchero a velo

Incidere le castagne, lessarle in acqua bollente aromatizzata con una o due foglie di alloro; a cottura ultimata sbucciarle e frullarle nel mixer, unendo lo zucchero e il latte sino ad ottenere una crema a cui si aggiungerà il cioccolato, lavorato a bagnomaria con rhum e zucchero, e gli albumi montati a neve. Preparare le coppette e guarnire con panna montata.

TOPINI DOLCI

INGREDIENTI (per 20 pezzi):

Per la sfoglia:

1 kg. di farina tipo 0

1 bustina di lievito

La scorza di un limone grattugiata

2 cucchiaini da minestra di zucchero

4 uova intere

Latte e Vermouth (circa un bicchiere)

Per l'impasto:

300 gr. di marroni

50 gr. di cioccolato amaro

50 gr. di cioccolato dolce

30 gr. di zucchero

20 gr. di zucchero a velo

Liquori misti (alchermes- Rhum)

Incidere i marroni, lessarli in acqua e latte, a cottura ultimata passarli al passaverdura per due volte. Preparare l'impasto con gli ingredienti sopra indicati e amalgamarli sino a rendere il composto denso (non deve ammorbidire la sfoglia al momento della cottura). Lasciare riposare l'impasto e preparare la sfoglia con gli ingredienti sopraelencati tirandola con il matterello. Tagliare la sfoglia a quadri e appoggiare su ognuno una parte di impasto, chiudere la sfoglia e tagliarla a forma triangolare, friggere in padella a fiamma viva. Spolverare i topini con lo zucchero a velo.

SFORMATO DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 5 persone):

800 gr. di castagne

200 gr. di cioccolato fondente ben spezzettato

120 gr. di burro

150 gr. di zucchero

Incidere le castagne e cuocerle in acqua salata, sgusciarle e passarle al passaverdura. In un pentolino fondere a bagnomaria il cioccolato fondente. Poi in un'altra pentola unire alle castagne ancora calde il cioccolato fuso, lo zucchero e il burro. Mescolare a lungo, molto accuratamente. Imburrare bene uno stampo rettangolare, versare il composto livellandolo e comprimendolo; infine coprire con un foglio oleato e porlo in frigorifero fino a raffreddamento completo. Lo sformato va poi conservato a temperatura ambiente e servito con eventuale panna montata.

Tipico dolce della stagione invernale che per la sua ricchezza calorica va consumato in dosi moderate.

PATTONA

INGREDIENTI (per 4 persone) :

300gr. di farina di castagne

100 gr. di farina bianca

200 gr. di panna fresca

100 gr di zucchero

1 uovo

3 cucchiaini d'olio d'oliva

1/2 bustina di lievito per dolci

1 pizzico di sale

In una terrina amalgamare bene assieme tutti gli ingredienti sopra elencati, fino a dare alla pasta la consistenza liquida di un dolce al cucchiaio (eventualmente per ammorbidire usare il latte), in modo da poterla "colare" entro la tortiera a bordi alti, precedentemente imburrata. Mettere quindi in forno a temperatura non molto alta (al massimo 200°).

Far cuocere per mezz'ora, prima di togliere il dolce è bene saggiarne la cottura interna con la lama di un coltello. Il dolce può essere trasferito su un piatto da portata, e a piacere, spruzzato con zucchero a velo.

La Pattona, in versione più povera, era un antico alimento diffuso particolarmente sui versanti appenninici delle Marche, dell'Emilia e della Toscana.

CASTAGNACCIO

Ingredienti (per 4 persone):

50g. di uva sultanina

400g. di farina di castagne

olio

40g. di zucchero

sale

burro per ungere

pan grattato

un rametto di rosmarino

30g. di pinoli

Mettere l'uva sultanina a bagno in un po' di acqua tiepida, per farla ammorbidire. Versare la farina di castagne in una terrina, far un incavo nel mezzo e versare dentro 4 cucchiaini di olio. Aggiungere alla farina, lo zucchero e un pizzico di sale. Amalgamare gli ingredienti usando una frusta metallica o un cucchiaio di legno; mescolando dapprima lentamente, poi più velocemente, versare un litro circa di acqua

fredda, fino ad ottenere una pastella fluida e senza grumi. Imburrare uno stampo rotondo da 24cm di diametro e con i bordi alti almeno 4cm, e cospargerlo di pan grattato (eliminare la parte di pan grattato in eccesso).

Accendere il forno alla temperatura di 200°; versare il composto nel recipiente, quindi distribuirlo in modo uniforme su tutta la superficie; mettere sul composto le foglie di rosmarino intere o grossolanamente tritate, l'uva sultanina ben sgocciolata e asciugata, ed infine i pinoli. Irrorare poi con due cucchiaini di olio. Passare il castagnaccio in forno, per circa 50 minuti. A cottura ultimata dovrà essersi formata in superficie una leggera crosticina, mentre l'interno del dolce dovrà risultare morbido. Servire il castagnaccio tiepido o freddo.

DOLCE DI CASTAGNE SECCHHE

Ingredienti (per 4 Persone):

400g di castagne secche

1/2 di litro di panna zuccherata

100g di zucchero a velo

40g di zucchero

qualche chiodo di garofano

1 pezzetto di cannella.

Mettere a bagno le castagne secche, per una notte intera in modo da ammorbidirle e poter rimuovere le pellicine eventualmente rimaste. Fare bollire a fuoco lento in oltre due litri d'acqua per circa 45 minuti; verso la fine della cottura aggiungere all'acqua i chiodi di garofano e la cannella. Scolare le castagne, disporle in 4 coppette, versarvi sopra lo zucchero a velo e qualche cucchiata di panna montata.

Questo piatto può diventare un ottimo primo piatto. Basta utilizzare le castagne in brodo senza scolarle e senza zuccherarle. Nella tradizione contadina erano mangiate come minestra povera al posto dei tortellini

Alcune ricette tipiche dell'Appennino Bolognese

TAGLIATELLE CON FARINA DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 4 persone):

Uova

Farina di castagne e farina bianca di frumento in parti uguali

Impastare le uova e le farine, poi tirare la sfoglia col matterello e fare le tagliatelle nel solito sistema tradizionale. Condire con un sugo ai funghi trifolati, oppure più semplicemente con olio, formaggio grana ed una spruzzata finale di pepe macinato. Lo stesso impasto e gli stessi condimenti si possono utilizzare anche per la pasta fatta al torchio come spaghetti, maccheroni ecc., sistema più pratico da utilizzare per le giovani massaie moderne, ma altrettanto soddisfacente come sapore e risultato finale.

TORTELLONI CON LA FARINA DI CASTAGNE

INGREDIENTI (per 4 persone):

Uova

Farina di castagne e farina di frumento in parti uguali

Per il ripieno:

gherigli di noci in abbondanza (ridotti in pasta con il mortaio)

patate lessate

mezzo spicchio d'aglio

un pizzico di sale

un pizzico di noce moscata

pepe nero macinato

I tortelloni vanno conditi con sugo di funghi trifolati, oppure con olio, formaggio, grana e con una spolverata di pepe nero.

TORTELLONI DI MARRONI

INGREDIENTI (per 6 persone):

1 kg di farina bianca

6 uova

Per il ripieno:

400 gr. di castagne bollite

200 gr. di farina di castagne

noce moscata q.b.

un pizzico di sale

formaggio grana grattugiato

Per fare il ripieno:

passare al setaccio i marroni ed amalgamarli con la farina di castagne, la noce moscata, il sale ed il formaggio grana. Fare i tortelloni e condire con sugo di funghi, oppure con olio, formaggio grana e pepe nero macinato.

TORTA DI CASTAGNE DI SASCOLI

INGREDIENTI (per 6-8 persone):

400 gr di farina di castagne

500 gr d'acqua

50 gr di uvetta sultanina

50 gr di pinoli

un pizzico di sale

2 cucchiaini di olio d'oliva

(50 gr di zucchero a piacere)

un pò di rosmarino fresco tritato

Impastare tutti gli ingredienti assieme. Nel frattempo ungere una teglia con l'olio. Stendere l'impasto avendo cura di lasciarlo con uno spessore di circa 3 cm. Infornare nel forno a 200° per circa 30 minuti. Quando la superficie comincia a mostrare le crepe vuol dire che è cotta. Prima di servire cospargerla con un pizzico di rosmarino tritato grossolanamente.

CASTAGNACCIO DI SASCOLI

INGREDIENTI (per 6 persone):

300 gr di farina di castagne

100 gr di cacao amaro

un pizzico di sale

300 gr di zucchero

un litro di latte

zucchero vanigliato q.b

Ungere una teglia alta 3-4 cm con abbondante olio. Impastare assieme tutti gli ingredienti. Stendere l'impasto nella teglia, facendo attenzione che l'olio contenuto lo ricopra un po'. Cuocere a fuoco medio per circa 1 ora. A freddo tagliarlo a cubetti da spolverare poi con lo zucchero vanigliato.

CASTAGNACCIO ALLE MELE

INGREDIENTI (per 6 persone):

½ kg di farina di castagne

½l di latte

½l d'acqua

2 cucchiaini di strutto fresco

pinoli

qualche fetta di mela (renetta)

1 bustina di lievito

In una terrina far sciogliere nell'acqua e nel latte la farina di castagne, mescolando con un cucchiaino di legno. Aggiungere un pizzico di sale. Imburrare una teglia e cospargerla di pan grattato. Distendervi l'impasto, tenendo uno spessore di circa tre dita. Collocarvi qua e le fettine di mele e ricoprire la superficie con i pinoli. Infornare a forno ben caldo (200°-220°) e cuocere per circa 30-40 minuti. Fare la prova della cottura con uno stuzzicadenti. Si serve freddo.

CREPES

INGREDIENTI (per 6-8 persone):

250 gr di farina di castagne

500 gr di latte

3 uova

50 gr di burro(a piacere)

5 gr di sale

50 gr di zucchero

zucchero a velo

cioccolato al latte sciolto a bagnomaria

Preparare una pastella con tutti gli ingredienti sbattendo prima le uova, unendole poi al latte e alla farina. Far sciogliere il burro a bagnomaria, mescolando al resto con lo zucchero e il sale. Ungere una padella antiaderente, raccogliere con un mestolo la pastella, rovesciarla nella padella ben calda, ruotare affinché si formi un sottile strato uniforme e far cuocere per un minuto circa. Capovolgere la crepe aiutandosi con una spatola, oppure rovesciandola su un piatto e farla cuocere sull'altro lato sempre per un minuto circa. Togliere dal fuoco, spalmarla di cioccolato in una piccola porzione del cerchio, piegarla a metà e poi ancora a metà fino a formare un triangolo. Spolverarla con lo zucchero a velo.

MARRON GLACES

INGREDIENTI (per 6 persone):

1 Kg di marroni

3 hg di zucchero

1 bicchiere di anice

2 cucchiari di acqua

Lessare i marroni facendo attenzione che rimangano di una certa consistenza. Pelarli e lasciarli raffreddare. In un tegame largo mettervi l'anice, l'acqua, lo zucchero e far sciogliere tutto sul fuoco. Quando lo sciroppo risulterà consistente, sempre a fiamma moderata posarvi delicatamente i marroni, rigirandoli affinché assorbano lo sciroppo su entrambi i lati. Togliere i marroni e disporli distanziati fra loro su un vassoio. Si gustano freddi.

BIBLIORGRAFIA:

Il libro degli alberi e degli arbusti di Leutaghi Pierre, Vol. I A-L ed. Rizzoli, 1975, Milano;

Il divulgatore, Centro Divulgazione Agricola;

La valle del Marecchia; di Merloni Nicola 988 Emilia-Romagna;

La castanicoltura da frutto nel Montefeltro: individuazione di presunti cloni; di E.Casini, S.Alessandri, T.Turchetti, G.Guidi- 1985 L'informatore agrario;

http://members.xoom.it/_XOOM/castagno/etimologia.htm

<http://www.unifi.it/project/ueresgen29/itds7.htm>

<http://www.in.isnet.it/num56/castange.htm>

<http://www.reteambiente.it/turismo/SchedePiante/C/Castagno.htm>

http://www.regione.emilia-romagna.it/modena-est/com_mont/natura/castagno/storia.htm

http://www.regione.emilia-romagna.it/modena-est/com_mont/natura/castagno/caratt.htm

La Parte relativa a "I castagneti della Valmarecchia" e le foto sono di Giovanni Fabbri, funzionario della Comunità Montana Alta Valmarecchia.