

Castagno

in Val di Lima



Agriturismo IL LAGO



Azienda Agricola - Agrituristica IL LAGO

via di Castello - Casoli Val di Lima

55022 Bagni di Lucca (LU)

tel. 0583.809358

fax 0583.809330

Cell. 335.1027825

www.agrilago.it

info@agrilago.it

Testi tratti da una ricerca di:

Maria Annunziata Bizzarri

*Si ringrazia l'Associazione Castanicoltori della Lucchesia e, in particolare,
il presidente Dr. Massimo Giambastiani, per la sua competenza,
per il materiale fornito e la disponibilità dimostrataci.*

ORIGINE DEL CASTAGNO

Il castagno ha rappresentato per lungo tempo un'importante risorsa produttiva per molti popoli dell'Asia, del Nord America e dell'Europa, quindi anche della Media Valle del Serchio. Il luogo d'origine del genere *Castanea*, così come l'etimologia del nome, è tutt'ora incerto. Fino a qualche anno fa si riteneva che fosse di provenienza asiatica. Secondo il De Candolle proviene dal mondo antico e avrebbe avuto origine nella regione mediterranea. Lo Zambaldi sostiene che fu portato in Italia dalla Lidia e aggiunge che gli antichi ricordano il nome di *Kastanis*, città del Ponto, e quello di *Kastanie*, villaggio della Tessaglia. L'introduzione e l'acclimazione debbono comunque risalire ad un'epoca remotissima.

Alcune fonti fanno derivare l'albero da un ceppo originatosi nell'Era Cenozoica (da 65 a 3 milioni di anni fa - Periodo Terziario), espansosi in Europa, Asia e Americhe in periodo di clima caldo (nel Miocene). L'ipotesi è supportata dai resti fossili di polline, foglie e frutti risalenti a 10 milioni di anni fa. Altre fonti testimoniano che il castagno era presente in Italia anche prima dell'ultima glaciazione, circa 10.000 anni fa.

Sull'indigenato della pianta nei paesi alpini, un tempo ammesso senza riserva, sono stati sollevati dubbi che sembrano fondati: nella stessa regione appenninica i consorzi di castagno si addensano non lontano da paesi e città, non lasciando dubbi sul fatto che l'intervento dell'uomo nella diffusione di questa utile pianta sia stato determinante.

Studi paleobotanici hanno dimostrato che in Italia centrale verso il 1000 a.C. si registrava una presenza di pollini di castagno pari all'8% del totale della flora arborea, che aumentò fortemente con la romanizzazione fino a raggiungere addirittura il valore del 48% all'inizio dell'era cristiana. Molte foglie fossili in strati di marne del Pliocene sono state ritrovate nella zona di Salmour in provincia di Cuneo. Nella zona adiacente il lago di Bourget in Savoia, presso un'insediamento umano dell'età del ferro, sono state ritrovate castagne conservate insieme a ghiande all'interno di vasi. Nelle province di Brescia, Varese e Bergamo, in alcuni depositi glaciali, sono state trovate impronte di foglie di castagno.

In Garfagnana sono state trovate foglie fossili all'interno di argille risalenti a un milione di anni fa; nella torbiera di Fociomboli sulle Alpi Apuane sono stati rinvenuti pollini fossili di epoca postglaciale. Nell'ultima epoca glaciale il castagno subì una notevole regressione, il successivo miglioramento del clima portò ad una nuova espansione.

In epoca storica il castagno è stato, particolarmente dai Romani, portato al di fuori del proprio areale naturale, giungendo ad essere coltivato fino nella Germania settentrionale e nella Svezia meridionale. Plinio, nel XV e XVII libro della "Naturalis Historia", scrive a proposito delle castagne descrivendone le varietà. Virgilio cita il castagno nella I e VII Egloga delle Bucoliche, e lo descrive come un albero da frutto comune e ben coltivato (prima della nascita di Cristo), le cui foglie venivano utilizzate per fare i materassi dei letti mentre le castagne erano considerate frutti comuni e di pregio.

Tra il 35 e 45 d.C. Lucio Giunio Moderato Columella, grande agronomo e proprietario terriero latino, la cui figura di scrittore eccelle per la completezza delle trattazioni e l'originalità dell'insegnamento, disserta nel suo trattato "De re rustica" sulla piantagione del castagno, sull'innesto e l'uso della paleria per le viti e della semina delle castagne.

CARATTERISTICHE BOTANICHE E BIOMORFOLOGICHE

Il castagno europeo (*Castanea sativa*) della famiglia delle **Fagacee**, appartiene al genere botanico *Castanea*, presente attualmente in tre Continenti: America, Europa ed Asia. Da un punto di vista storico e culturale le altre specie che rivestono importanza sono il castagno giapponese (*Castanea crenata*), il castagno cinese (*Castanea mollissima*) ed il castagno americano (*Castanea dentata*).

Il castagno europeo è una pianta assai longeva, che può raggiungere i 1000 anni di età come il castagno detto dei Centovalli sull'Etina, che la leggenda vuole riparasse dall'uragano la regina Giovanna d'Aragona e il suo seguito: esso misura 53 metri di circonferenza e gli si attribuisce una età di circa 4000 anni).

L'albero adulto ha una chioma ampia e rotondeggiante, è alto in media 15-20 m., ma può arrivare fino a 30-35 m. e ad una circonferenza di 6-8 m. Il fusto, tozzo ed eretto, ha ramificazioni che si dipartono ad altezze modeste. La corteccia nei rami giovani è liscia, di colore variabile dal grigio chiaro all'ocra. Le lenticelle hanno forma di pustole tonde e biancastre. Le foglie sono coriacee, ellittico-lanceolate, dal margine generalmente seghettato e con l'apice acuminato. La pagina superiore è di colore verde intenso, lucente, quella inferiore è più chiara. La lunghezza media delle foglie è di 12-20 cm, la larghezza varia da 3 a 6 cm. La emissione delle foglie avviene in aprile/maggio. Le gemme sono lisce, corte e tozze, di colore generalmente bruno rossiccio. La schiusura delle gemme avviene tra la metà di marzo e la metà di aprile, a seconda delle zone e delle varietà. Per quanto riguarda l'apparato radicale, questo è dapprima fittonante, poi espanso e molto ramificato, ma superficiale. Analogamente a molte altre specie forestali anche il castagno presenta il fenomeno della micorrizia (il micelio di un fungo vive in simbiosi con le radici o i rizomi di una pianta arborea o erbacea, che riceve dal fungo acqua e sali



assorbiti dal terreno, cedendo a sua volta i carboidrati da essa elaborati).

Il castagno europeo è una specie monoica dai fiori unisessuali. I **fiori maschili** sono riuniti in glomeruli, ubicati su amenti lunghi 10-30 cm., dal portamento variante dal pendulo all'eretto. Le **infiorescenze femminili** si trovano alla base degli amenti situati all'ascella delle foglie superiori. Ogni infiorescenza femminile contiene di solito 3 fiori, protetti da un involucre, detto cupula, da cui fuoriescono gli stili. La cupula si evolverà in riccio, mentre i fiori, una volta allegati, si trasformeranno in castagne, botanicamente classificati come acheni. Raramente tutti i fiori di una cupula allegano, per cui il numero di frutti contenuti in un riccio varia normalmente da 1 a 3, in funzione della cultivar e dell'andamento stagionale. Si trovano quindi anche frutti abortiti, chiamati guscioni o vuoti. Ogni frutto è rivestito da un pericarpo liscio e coriaceo, il cui colore varia dal marrone chiaro al bruno scuro. All'interno del frutto, protetto da una pellicola rosata (episperma), si trova la parte edule: il seme. Entro uno stesso frutto possono alloggiare anche 2-3 semi, ognuno racchiuso nel proprio episperma.

I frutti, del peso da 8 a 20 gr, si possono distinguere in: **marroni**, qualità grossa a facce convesse e a pellicola facilmente staccabile; **castagne** generalmente a pezzatura più piccola e a pellicola difficilmente staccabile. Si mangiano allo stato fresco o secco, crude, bollite, arrostate, e si riducono in farina, con la quale si preparano pietanze e dolci. Il castagno da frutto, la cui produzione inizia verso il quarto anno e al decimo può dare 20 Kg per anno, per ettaro in media può produrne una tonnellata fino ad un massimo di due.

La castagna ha un alto potere nutritivo, un elevato contenuto di amidi e un discreto valore calorico. La coltivazione del castagno sta avendo un interessante sviluppo in Val di Lima, nonostante le difficoltà derivanti dal taglio del castagneto da frutto abbandonato per ricavarci tannino, e dalla moria di piante provocata dal cosiddetto "mal dell'inchiostro".



ESIGENZE PEDOCCLIMATICHE

L'area ottimale del castagno si estende dal limite superiore dell'olivo a tutta la zona della vite. A seconda della latitudine, nel nostro paese è coltivato ad un'altitudine oscillante tra 100 e 1.200 m. È una specie mesofila, che non tollera le zone aride e quelle fredde e nebbiose, dal fototemperamento eliofilo, anche se rifugge dalle zone eccessivamente soleggiate. L'uomo è riuscito a selezionare nei secoli varietà di castagno che si adattano a tutti i tipi di esposizione, temperatura, umidità e altitudine. Non risente del gelo invernale fino a temperature di -20, -25°C, ma teme le gelate primaverili.

Piogge persistenti nel periodo della impollinazione possono compromettere la fecondazione. La disponibilità idrica è spesso un fattore limitante e determinante la quantità e la qualità della produzione. Periodi cruciali sono le fasi iniziale e finale dell'evoluzione dei frutti (momenti di maggiore attività metabolica per il loro sviluppo), che cadono mediamente in luglio e settembre. Esige terreni acidi o subacidi: il pH ottimale oscilla tra 5 e 6,5. Non tollera i suoli

calcarei, argillosi o troppo umidi.

L'area distributiva del castagno comprende la Spagna, la Francia, parte della Svizzera, l'Italia comprese le vallate alpine nella zona delle querce, la Carniola, la Stiria meridionale, la Croazia, la Penisola balcanica, l'Asia minore, il Caucaso, la Persia meridionale e l'Africa nord-occidentale; considerando le specie affini l'area si allarga a comprendere il Giappone e la zona atlantica dell'America del Nord. È attualmente la specie forestale più diffusa in Italia, anche se il disboscamento della zona appenninica negli ultimi 100 anni non ha risparmiato i castagneti, che un tempo occupavano estensioni maggiori, come dimostrano nomi di località derivanti dal nome della pianta, ora scomparsa o diradata. In Italia e nelle isole il castagno riveste le pendici montuose della cosiddetta regione o zona submontana (da 300 a 1000m), ma può scendere fino al mare e salire nella parte inferiore della zona montana, come in settori favorevoli delle Alpi, e più ancora nelle isole (sino a 1300m in Sardegna e 1500m in Sicilia). Le province italiane con maggiore superficie a castagneto da frutto sono, nell'ordine: Cuneo, Lucca, Cosenza, Genova, Massa e Catanzaro.



IL LEGNO DEL CASTAGNO

Le migliori varietà di castagno da lavoro si trovano nella nostra vallata e sono: la Politora, la Mozza, il Cardaccio.

Il legno di castagno domestico è di lunga durata e molto usato come materiale da costruzione e per la fabbricazione di mobili, di doghe per botti, porte e imposte, essendo poco sensibile alle variazioni di umidità e di temperatura, mentre ha scarso valore come combustibile.

Il legno di castagno selvatico, compatto e resistente, è adoperato per la paleria ma è anche adatto come legna da ardere e per carbone. Il legno e la corteccia sono ricchi di tannino, che, estratto con acqua dalla segatura, era un tempo molto usato come prodotto conciante per le pelli.

QUALITÀ DELLE CASTAGNE

Nella Pubblicazione N. 4 del CNR, Centro Studi sul Castagno di Firenze, supplemento a “La ricerca Scientifica” del 1958, per quanto riguarda Casoli Val di Lima, erano indicate presenti le seguenti cultivar:

Carpinese 30%
Chifentina 20%
Lucignana 20%
Pastinese 20%
Nerona 20%

A parte la nerona, si tratta in gran parte di varietà a frutto medio o piccolo. La mescolanza che

risulterebbe in metato da una raccolta di questo tipo sembrerebbe quella ottimale per avere una farina di qualità. Secondo i coltivatori infatti le cultivar elencate sono di ottima qualità per la farina, esclusa la nerona che però, in questa percentuale (10%) non può alterare il sapore dolce del prodotto, contribuendo invece a tamponare il troppo grasso determinato dall'abbondanza delle carpinesi. Si deve inoltre tenere in considerazione il fatto che la nerona, con frutto grosso e abbondante, serviva nelle annate peggiori ad evitare ai contadini lo spettro della fame.

L'Associazione Castanicoltori della Lucchesia, di cui l'azienda Agricola il Lago fa parte, intende difendere i castagneti, valorizzare la castagna e tutti i suoi derivati. In particolare cerca di far conoscere, apprezzare e diffondere il "Marrone di Pozzuolo", da studi genetici il primo marrone presente in Lucchesia, che si coltiva nei dintorni di Lucca e la cui coltivazione fu avviata da monaci che trasportarono poi le marze fino in Garfagnana. A tal fine sta avviando, anche nel comune di Bagni di Lucca, campi varietali con lo scopo di fornire materiale genetico selezionato per gli innesti. Tra l'altro, nell'azienda agricola Il Lago sono stati già effettuati alcuni innesti di "Marrone di Marradi", con ottimi risultati.

METODI DI CONSERVAZIONE

L'economia dei paesi della Media Valle rimase a lungo prevalentemente di sussistenza: un tenore di vita molto modesto e un sostentamento basato principalmente sul castagno, che in ogni zona e alle diverse altitudini fruttificasse costantemente. Le castagne dovevano inoltre essere adatte all'essiccazione nei metati e alla trasformazione in farina, per poterla conservare l'intero anno. Non tutte le varietà hanno le caratteristiche fisico-chimiche per il buon mantenimento della farina, così furono selezionate e mantenute sul territorio solo le cultivar adatte a questo scopo. Per questo non si ha la diffusione del marrone nella Media Valle del Serchio. Infatti dal marrone si ottiene una farina instabile e quindi difficilmente conservabile.

Le castagne fresche compaiono sul mercato per circa un mese, ma trattate opportunamente possono durare molto più a lungo. I metodi più tradizionali per la conservazione e la sterilizzazione sono la *ricciaia* e la *novena*.

La ricciaia

Si scotevano i rami utilizzando una lunga pertica, per far cadere i ricci qualche giorno prima che si aprissero e lasciassero i frutti. I ricci venivano così raccolti e ammassati nelle parti più avvallate del castagneto e ricoperti con foglie e ramaglie di castagno. I ricci rimanevano così per circa 2 mesi, poi si scopercchiava il mucchio e si battevano con un rastrello. Questo permetteva la fuoriuscita delle castagne, che potevano così essere raccolte con facilità. Con questo metodo le castagne si conservavano fino a maggio.

La novena

Le castagne erano immerse nell'acqua in vasche di cemento, botti di legno o altri recipienti idonei, per nove giorni. L'immersione era fatta in piccole quantità, per permettere l'eliminazione dei frutti bucati, i quali galleggiano. Per i primi quattro giorni l'acqua doveva essere cambiata per metà, poi veniva lasciata fermentare per altri cinque giorni. Quindi le castagne venivano

poste ad asciugare per alcuni giorni in luogo asciutto e ventilato e rigirate almeno una volta al giorno. Una volta asciutte venivano conservate in un luogo fresco per diversi mesi. A Casoli era consuetudine conservare le castagne disponendole a strati e coprendole con sabbia asciutta. Oggi vengono conservate nel congelatore, sia quelle con la buccia che quelle sbucciate. Oltre ai più noti sistemi di conservazione, essiccazione e riduzione in farina, le castagne si conservano anche in alcool, candite o sotto forma di marmellata.

Il metato

Era il locale adibito all'essiccazione delle castagne, per la trasformazione dal frutto fresco in farina di neccio. Questo procedimento era noto ai tempi dell'Impero Romano. I modi per la costruzione del metato erano due: in muratura e in piena terra.



Il **metato in muratura** è una fabbricato rurale di base quadrata o rettangolare composto da due vani, uno al piano terra e uno al primo piano. Al piano terra si trova la porta d'ingresso e la stanza adibita al fuoco che sarà acceso per seccare le castagne. Al primo piano si trova una finestrella al lato monte, che consente l'accesso senza bisogno di scale, per introdurre le castagne all'interno. Il solaio è costituito da travi in legno di castagno e la pavimentazione è composta dal canniccio,

cioè piccoli rami di castagno, ravvicinati per impedire la caduta dei frutti e al tempo stesso consentire al fumo e al calore proveniente dal piano terra di essicarli. Il tetto del metato è formato da travi e travicelli in castagne, con tavole distanziate per permettere la fuoriuscita attraverso le tegole del fumo del bracere e dell'umidità estratta dalla castagna. All'esterno, dal lato della porta, il tetto prosegue a formare un loggiato sorretto nella parte terminale da due colonne in legno o in muratura, di forma cilindrica o quadrata. La battitura delle castagne viene fatta sotto il loggiato, utilizzato anche come riparo per la legna ed il "ventolacchio" (buccia secca delle castagne, dopo la pulitura, che verrà utilizzata l'anno seguente per alimentare il fuoco limitandone la fiamma).

Il **metato in piena terra** è quello più antico. Era una buca circolare scavata all'interno del castagneto dove venivano raccolti i frutti, preferibilmente nel terreno inclinato per accedere agevolmente sia al piano superiore che a quello inferiore. Si ponevano alcune travi a circa due metri di altezza dal piano inferiore della buca, con sopra i rami ravvicinati che costituivano il canniccio di supporto per le castagne. La copertura era conica, a capanna, fatta con felci e scope, con una apertura per consentire l'introduzione dei frutti. Il metato veniva rivestito con felci secche per impedire che l'umidità facesse ammuffire i frutti. Prima ancora che esistessero i metati, nelle selve o nelle vicinanze delle abitazioni rurali, le castagne erano seccate all'interno delle case. Due stanze, una sopra l'altra, venivano adibite ad essiccatoio, usando il locale inferiore, cioè quello del fuoco, come normale cucina. Le castagne venivano poste sul canniccio, il fuoco acceso usando esclusivamente legna di castagno e "ventolacchio" dell'anno

precedente, che mantiene la brace e limita la fiamma. Il fuoco veniva mantenuto acceso per quaranta giorni circa.

Quando le castagne nel metato cominciano a suonare nel proprio guscio è arrivato il momento della battitura. Il fuoco viene spento e il piano terra viene pulito dalla cenere. Con una pala si fa un pertugio tra i cannicci per consentire alle castagne di cadere. Quindi vengono messe in sacchi di canapa o iuta, stretti e lunghi, e i battitori battono in modo ritmico e sincronizzato, senza mai intralciarsi, sul ceppo posto fuori dal metato. Le castagne battute sono poste nelle “bassoie” dove si procede a “bassoiare e nettare”, eliminando la pecchia rimasta. Questa operazione è ripetuta fino a quando le castagne appaiono bianche e pulite. Una volta pulite, le castagne secche vengono portate al mulino a macinare ottenendo la farina di neccio. Il mulino è un edificio in muratura sempre costruito in prossimità di torrenti o fiumi, poiché è l’acqua che aziona le macine in pietra.

Quando non esistevano i moderni mezzi di conservazione, il cibo veniva lavorato o posto in luoghi e armadi atti a garantirne l’inalterabilità, o quanto meno a consentirne l’utilizzo per un anno intero. Il problema si poneva anche per la farina di neccio. A Casoli veniva usato l’**Arcone**. Si trattava di un mobile di legno di castagno con tre sportelli, con accesso dall’alto, al cui interno si conservava la farina. Erano necessari scalpello e martello per estrarla; per utilizzarla in cucina erano necessari setaccio e passino. Periodicamente si effettuavano operazioni di controllo e di pulizia, mediante raschiatura del primo strato di farina, onde evitare la presenza di animali che potessero danneggiarla irrimediabilmente.

MALATTIE PIÙ COMUNI

Mal dell’inchiostro

Malattia presente in Italia sin dal secolo scorso, diffusa in tutte le zone castanicole italiane, che dopo un lungo periodo di quiescenza sta causando danni molto gravi in numerosi impianti. Il fungo patogeno (*Phytophthora cambivora* Petri o *Blepharospora cambivora*) è stato individuato solo nel 1917.

Le prime avvisaglie degli attacchi del fungo sono caratterizzate da un rallentamento della vegetazione: le piante e le ceppaie presentano una chioma molto più rada del normale; le foglie sono più piccole e spesso ingialliscono; le branche appaiono raccorciate e l’accrescimento è scarso; la fruttificazione è concentrata alla sommità della chioma, con ricci più piccoli. Ad uno stadio avanzato molti rami e successivamente le branche cominciano a disseccare tanto che la parte apicale appare completamente spoglia. Deperimenti e morie causate dal “**Mal dell’inchiostro**” sono stati rilevati anche nei vivai su gruppi di semenzali da innestare o innestati, coltivati su terreni umidi. I danni sono apparsi notevoli sia per l’intensità della malattia che per il suo decorso rapido e violento: le piantine presentano improvvisi stati di sofferenza e poi rapidamente muoiono.

La malattia si verifica con maggior facilità su castagneti situati in luoghi umidi, piuttosto declivi, ove scorre l’acqua, o in conche ove essa può ristagnare. L’umidità è uno dei fattori principali: i funghi, per mezzo del velo d’acqua esistente nel terreno, raggiungono le radichette e vi si insediano, stabilendo l’infezione.

Contro il “ Mal dell’inchostro” non sono ancora disponibili metodi di difesa realmente efficaci. Sui castagni colpiti, alla comparsa dei primi sintomi, si interviene con energiche potature per ridurre la chioma e stimolare le radici a produrre nuovi elementi. Importanti risultano gli interventi tesi a migliorare il drenaggio del suolo ed eliminare i ristagni idrici. L’impiego di prodotti anticrittogamici sistemici sembra al momento inopportuno per le difficoltà di somministrazione e gli incerti risultati. Incoraggianti prospettive sono offerte dalla difesa biologica basata sull’attività antagonistica di alcuni funghi simbiotici micorrizici e dai tentativi di individuare varietà resistenti alla malattia.

Cancro della corteccia

Il cancro della corteccia è provocato dal fungo Ascomicete *Cryphonectria (Endothia parasitica Mur)*. Il patogeno, di origine orientale, è stato identificato per la prima volta nel 1904 su *Castanea dentata* a New York, dove fu importato presumibilmente attraverso piante orientali acquistate per un parco. In America l’*Endothia* ha provocato una distruzione mai avuta prima a livello forestale: la perdita in meno di mezzo secolo di circa 40 milioni di ettari. Dall’America si è poi diffusa in Europa, mentre in Italia la prima segnalazione risale al 1938, quando il parassita venne ritrovato su *Castanea sativa* nell’entroterra ligure, ed attualmente è presente in tutte le aree castanicole italiane, tanto che ormai l’agente patogeno può essere considerato naturalizzato, se non endemico, nel nostro Paese.



Il fungo colpisce tutte le parti aeree ad eccezione delle foglie. L’*Endothia* penetra sui rami e sui polloni attraverso ferite di varia natura, anche piccoli traumi superficiali provocati dalla grandine o dal vento (un punto molto sensibile è l’inserzione dei rami secondari sui giovani fusti). Il micelio, che si espande sulla corteccia, provoca aree depresse di colorazione rossastra, che poi si fessurano più o meno profondamente ed evolvono in cancri sui quali si formano delle pustole rosso-aranciate,

costituite dalle fruttificazioni del fungo (picnidi). I principali vettori della malattia sono l’acqua piovana, il vento e gli animali (insetti, uccelli e mammiferi, uomo compreso).

Il parassita può colpire altre specie arboree, che nei boschi misti possono costituire dei focolai per l’infezione. Essendo ormai una malattia quasi endemica, in Italia ed in Europa, qualsiasi tentativo di risanamento avrà un successo temporaneo.

GLI INTERVENTI FITOSANITARI

Potature

La maggior parte dei castagneti da frutto attualmente in produzione è costituita da piante di grosse dimensioni, con chiome abbondanti e piuttosto fitte. Estesi disseccamenti indicano lo stato di trascuratezza in cui essi versano, quindi per la valorizzazione degli impianti dovranno essere effettuati gli opportuni interventi di potatura e ripulitura.

Le potature vengono effettuate per: eliminare branche e rami uccisi dalle malattie; distribuire regolarmente i rami, in modo da sfruttare lo spazio per ottenere fioriture più regolari e frutti di pezzatura uniforme; contenere lo sviluppo della chioma e ritardare l'invecchiamento della pianta; frenare il vigore vegetativo che è inversamente proporzionale alla fioritura e quindi alla produzione.

Possiamo distinguere due periodi di potature (**invernale** e **estiva**) e potature effettuate per particolari scopi. La **Potatura di formazione** si effettua generalmente su soggetti giovani per formare uno scheletro regolare, che consenta uno sviluppo armonico della chioma e un rapido sviluppo della pianta senza forzarla. La **Potatura di produzione o di rimonda** è senz'altro l'operazione più importante per i castagneti da frutto e ci consente di ringiovanire le chiome, oltre a renderle atte alla fruttificazione.

Innesti

L'innesto viene ampiamente praticato in castanicoltura per diffondere i cloni più produttivi e di maggior pregio. Nel caso di debba innestare direttamente in bosco semenzali appositamente allevati o polloni di ceppaie è importante innestare su polloni non oltre tre anni di età.



ERBORISTERIA (composizione chimica di foglie, corteccia e frutti)

Foglie - Tannini: 8-9% acido Gallico, 8-15% acido Tannico. Zuccheri: amameloso, mucillaggini, pectine, resine. Flavanoidi: quercetina. Amminoacidi: alanina, valina, leucina, isoleucina, fenilalanina, sterina, treonina, tirosina, acido aspartico, acido glutammico, lisina, arginina, prolina, istidina. Triterpeni: lupeolo, betulina, acido ursolico.

Corteccia - Amamelitannino, acido gallico, gallo catechina. La corteccia e le foglie hanno una forte attività astringente, disinfettante, e agiscono anche come blando sedativo, disinfettanti per le vie respiratorie superiori, contro la caduta dei capelli, la forfora, la tosse stizzosa e prolungata. Le parti utilizzate sono le foglie raccolte prima della fioritura (aprile-maggio) e la corteccia in primavera e autunno.

Frutto - Ogni etto di castagna contiene: 4 gr. di protidi; 2,6 gr. di grassi; 40 gr. di amido di potassio e ferro, zinco, rame, manganese, fosforo, magnesio, zolfo, sodio, calcio, vitamina B1, B2 ed E. Le castagne sono frutti molto nutrienti, energetici e per l'alto contenuto in sali minerali hanno proprietà remineralizzanti. Sono un buon tonico per i muscoli, i nervi e il sistema nervoso, combattono l'anemia, favoriscono la digestione e sono antisettici.

LE RICETTE

Le Frugiate - Per la preparazione delle frugiate (caldarroste) occorre disporre della padella apposita, si tratta di un recipiente in metallo bucherellato che viene posto sulla brace. Sono le più semplici da preparare: basta incidere la buccia con un taglio orizzontale per impedire che

durante la cottura le castagne scoppino, e rigirarle di tanto in tanto, perché non brucino ma cuociano uniformemente. Le frugiate, dopo la cottura, devono restare bene avvolte in un panno per 10/15 minuti, quindi vanno consumate calde.

I Ballotti - Si lessano in acqua leggermente salata che può essere aromatizzata con il finocchio selvatico o con una o due foglie di alloro.

Le Tagliate - Si segue lo stesso procedimento dei ballotti, solo che le castagne vengono sbucciate.

Le Zuccurate - Riempite una pentola di acqua e immergetevi le zuccurate (castagne secche) facendole posare per circa due ore in modo che perdano la “pecchia”. Quindi bollire per due ore a fuoco lento con acqua, latte ed alcune foglie di alloro. Le castagne sono così pronte per essere assaporate calde o fredde, unite a del buon latte ancora caldo di stalla.

Pane di castagne - 600 gr di farina bianca, 150 gr di farina di castagne, 25 gr di lievito di birra, 10 gr di sale fino - In una ciotola mescolate 250 gr di farina bianca con 20 gr di lievito sbriciolato e diluito con 1 dl di acqua tiepida. Lavorate l’impasto con la punta delle dita, poi coprite il panetto ottenuto e lasciatelo lievitare per un paio d’ore in un luogo tiepido affinché raddoppi il volume. In un’altra ciotola capace setacciate insieme la farina bianca rimasta e quella di castagne, unite il sale e il resto del lievito diluito in poca acqua tiepida. Lavorate gli ingredienti, aggiungendo man mano circa 3 dl di acqua tiepida. Allargate l’impasto ottenuto, mettete al centro il panetto lievitato e lavorate di nuovo fino ad ottenere una pasta liscia e omogenea. Formate una pagnotta, coprite con un canovaccio e lasciate lievitare ancora un’oretta o fino a quando è ben gonfia, mettetela a cuocere nel forno, preferibilmente a legna, a 180° e cuocete per 45 minuti. Fate raffreddare sulla gratella prima di affettare e servire.

Polenda al latte - Far bollire l’acqua in una pentola, versarvi lentamente la farina di neccio mescolando continuamente fino ad ottenere un impasto molto liscio e morbido, e cuocere ancora per circa mezz’ora. Con poco tempo e ingredienti “poveri” si ottiene una delizia da servire direttamente. Indispensabile sarà il condimento che può variare dal latte, alla ricotta fresca, alla panna liquida.

Polenda di farina di neccio - 1 Kg. di farina di neccio, acqua salata - Si porta ad ebollizione l’acqua, non abbondante (½ lt. di acqua per 1 kg di farina). All’ebollizione si toglie il paiolo dal fuoco, si versa lentamente la farina di neccio e si “ruma” con il mestolone lungo. Si cuoce fino ad amalgamare gli ingredienti, sciogliendo gli eventuali grumi, per ottenere un composto piuttosto denso; sarà pronta quando dalle pareti della pentola si staccherà in blocco, quindi rovesciatela su un tagliere di legno e tagliatela a fette.

Abbinamento della polenta con **ossi di maiale**: 1 Kg a persona di ossi di maiale, di bistecca, di petto, e zampucci con abbastanza carne attaccata - Mettete il tutto in un largo recipiente spolverando di rosmarino, un pizzico di cannella e pepe lasciando in infusione per alcune ore.

Quindi, sempre in una larga bacinella, assettarli a strati dopo averli rotolati nel sale grosso da cucina, ricoprire ogni strato di ossi con sale. Il tutto dovrà riposare per 10 giorni in luogo fresco e asciutto. Dopo gli ossi andranno lavati dal sale con acqua corrente, e messi a bollire in abbondante acqua salata per più di due ore. A cottura ultimata portare in tavola e servire con la polenta fumante.

Torta di neccio - Preparate un impasto morbido con farina dolce di castagne, acqua, la buccia di un arancio sminuzzata, alcune foglie di rosmarino, un pizzico di sale e, a piacere, potete aggiungere qualche noce tritata. Ungete una teglia con olio oppure con scaglie di burro e versatevi l'impasto ottenuto. Ponete il tutto in forno ben caldo per circa un'ora e servitelo tiepido. Sarà veramente un successo se accompagnato con ricotta fresca.

I Necci - Preparate lo scoparto, una polentina un po' più densa di quella delle frittelle di neccio. Scaldate i "ferri" per 3-4 minuti. Preparate un piattino con dell'olio di semi e un altro con del tuorlo, e servendovi di una mezza patata sbucciata ungete i ferri. Versate due cucchiaini di impasto sopra un ferro e coprite con l'altro, pressando per far stendere la pasta. Ponete i testi sul fuoco e capovolgete almeno due volte durante la cottura. Togliete il neccio dalle piastre e arrotolatelo su se stesso farcendolo con ricotta o altro formaggio, con pancetta o salsiccia. I necci si servono anche freddi, ottimi inzuppati nel latte o nel vino.



I Necci con i testi - Preparate lo scoparto. Fate un bel fuoco e mettete a scaldare i testi, pietre circolari dallo spessore di circa 3 cm.. Quando saranno molto caldi, ponete le foglie di castagno che avrete raccolto in settembre ed essiccato. Sulla foglia ponete l'impasto, sopra al quale porrete un'altra foglia e un altro testo, e così via fino a formare una pila composta da 10-15 strati. I necci risulteranno croccanti e particolarmente gustosi.

I Neccini - Seguite la stessa procedura dei necci. Quando andate a versare la pastella al centro del ferro, metterne due cucchiaini, poi al centro ponete un po' di salsiccia e sopra un altro cucchiaino di pastella. Ponete il testo sopra e fate cuocere.

Le Frittelle di neccio - Munitevi di farina di neccio, acqua e sale; amalgamate bene gli ingredienti fino ad ottenere un impasto liscio ma non troppo liquido. Scaldate in una padella un po' di olio per friggere oppure dello strutto, e con un cucchiaino gettatevi l'impasto formando dei dischetti. A frittura ultimata togliete le frittelle dal fuoco scolandole accuratamente dall'unto e disponetele in un recipiente su cui avrete messo della carta assorbente. Servitele calde e ponete a disposizione una buona porzione di ricotta per rendere le frittelle irrinunciabili.

Le Frittelle di neccio ricche - 300 gr. di farina di neccio, ½ litro di acqua, 50 gr. di uvetta,

7 noci, olio di semi - Fate una pastella abbastanza densa, aggiungete l'uvetta che avrete ammollato e ben strizzato, quindi le noci. Utilizzate per la frittura un padella antiaderente. La grandezza deve essere media e la cottura avviene in pochi minuti.

Biscottini - *200 gr di farina di castagne, 300 gr di farina bianca, 8 dl di latte, 80 gr di zucchero, 25 gr di lievito di birra, la scorza grattugiata di un limone, 3 uova, 400 gr di formaggio fresco (ricotta di pecora), 1 cucchiaino di sale* - Sbriciolate il lievito e scioglietelo in mezzo bicchiere di latte tiepido. Unite un pizzico di zucchero senza mescolare e fatevi cadere a pioggia 4 cucchiaini di farina bianca. Coprite il recipiente e lasciate riposare un'oretta in un luogo tiepido. In una terrina capace mescolate a fontana le due farine e lo zucchero rimasti, sgusciate al centro le uova, unite il sale, la scorza di limone e versate il latte, poco alla volta. Continuate a mescolare aggiungendo prima il formaggio sbriciolato poi la pasta lievitata. Amalgamate bene il tutto, coprite e lasciate riposare in un luogo tiepido per circa 5 ore. Lavorate di nuovo la pasta con le mani infarinate e stendetela allo spessore di circa 3 mm. Ritagliate dei dischetti con uno stampino e allineateli sulla placca rivestita con carta da forno. Fate riposare i dolcetti per 15 minuti circa, quindi cuoceteli per 20 minuti nel forno già caldo a 180°.

Farinata col vino - Mettere della farina di neccio in una coppetta e stemperarla con del buon vino bianco dolce, fino ad ottenerne un impasto morbido da gustare con le cialde di Casoli.

BIBLIOGRAFIA

POLI I., *“Del castagno in Garfagnana”*, M. Pacini Fazzi, Lucca 1999.

GERI CAMPORESI C., *“Tempo di castagne”*, M. Pacini Fazzi, Lucca 1993.

BASSI R., *“La coltivazione del castagno”*, L'Informatore Agrario, Verona 1990.

BUCCIANTI M., *“Il castagno in Provincia di Lucca”*, M. Pacini Fazzi, S. Marco, Lucca.

ANSELMINI N., VANNINI A., VETTRAINO A.M., *“Cenni storici, diffusione ed epidemiologia del mal dell'inchiostro del castagno”*, Dipartimento di Protezione delle Piante, Università degli Studi della Tuscia, Viterbo.

BASSI R., *“La coltivazione del castagno”*, Edagricole.

IL DIVULGATORE AGRICOLO, *“Ricostituzione e recupero dei castagneti”*, Edagricole.

OSSERVATORIO NAZIONALE DI ECONOMIA MONTANA E FORESTALE, *“Il castagno da frutto in Toscana”*, Firenze.

“Grande dizionario enciclopedico UTET” vol. 4°.

“Enciclopedia Italiana” Treccani vol. 9°.

“Enciclopedia Europea” Garzanti vol. 3°.



Realizzato con il contributo della L.R. 23/98



www.agrilago.it