



Le castagne della Valle Po

La pianta del castagno è originaria della Cina e rappresenta una delle più importanti essenze forestali dell'Europa meridionale. Nei secoli passati molte civiltà si sono sviluppate attorno allo sfruttamento dei prodotti offerti da questo albero: non solo frutti edibili, ma anche legname per costruzione, legna da ardere, tannini per colorare e conciare. La pianta può raggiungere i 30 metri di altezza e vivere per parecchi secoli; nel Canton Ticino sono presenti esemplari monumentali che raggiungono addirittura i 7 metri di circonferenza e i 700 anni di età. In provincia di Cuneo esistono più di 50 varietà locali e molte sono originarie della Valle Po. Tra le principali si possono ricordare le varietà *Ciapastra*, *Tempuriva*, *Bracalla*, *Contessa*, *Pugnante*, *Sarvai d'Oca*, *Sarvai di Gurg*, *Sarvaschina*, *Siria*, *Rubiera*, *Marrubia*, *Gentile*, *Verdesa*, *Castagna della Madonna*, *Frattona*, *Gabiana*, *Rossastra*, *Crou*, *Garrone Rosso*, *Garrone Nero*, *Marrone di Chiusa Pesio* e *Spina Lunga*.

Zona di coltivazione nel Parco del Po:

La pianta del castagno è presente in forma spontanea in una fascia altimetrica ben precisa che si estende alle nostre latitudini dai 200 ai 900 metri sul livello del mare. La pianta coltivata è presente in tutti i comuni montani del parco compresi in questa fascia altimetrica ed in particolare Martiniana Po, Envie, Gamba-sca, Sanfront, Revello e Paesana.

Notizie storiche

La coltivazione della castagna da frutto nel Parco del Po è antichissima, le castagne bianche sono citate in documenti dei Comuni di Envie e Martiniana Po risalenti al 1291 ed i primi riferimenti si attestano alla fine del XII secolo (Carteggio della Certosa di Pesio: 1173 - 1277). Già nel 1300 alcuni statuti comunali riportano le sanzioni da applicare per chi raccoglie illecitamente le castagne. Ancora oggi sono presenti sul territorio essiccatoi per castagne risalenti al XV e XVI se-

colo. I mercati principali per la vendita dei frutti freschi o essiccati erano Cuneo e Venasca. La castagna ha rappresentato per secoli la base economica ed alimentare delle popolazioni montane del parco. Si consumava cotta a fuoco lento nel latte, arrostita, bollita o in farina usata poi per fare dolci ma anche il pane. Era una merce che era venduta nei mesi invernali quando la montagna non poteva offrire altre produzioni ed, essendo molto nutriente, era la base della dieta alimentare. Le produzioni rimasero elevate in tutta la provincia sino a quando le vallate e le zone montagne furono abitate, poi lo spopolamento e la migrazione verso le città avvenuta negli anni '50 del secolo scorso, portò ad un progressivo abbandono anche dei castagneti e dei loro frutti. Negli anni '80 e '90 del secolo scorso alcuni regolamenti comunitari hanno favorito una certa ripresa delle produzioni ed il ripristino dei castagneti da frutto degradati.

Caratteristiche

La pianta del castagno resiste bene ai freddi invernali (sino a -25° C) ma essendo una specie mesofila, diventa esigente nella fase vegetativa, per tale ragione il risveglio avviene tardivamente e la fioritura solo all'inizio dell'estate. Per completare il ciclo di fruttificazione sono necessari almeno 4 mesi di bella stagione. Nella coltivazione non sono impiegati generalmente fertilizzanti o fitofarmaci di origine chimica. I frutti sono raccolti a caduta nei mesi di ottobre e novembre a seconda della precocità o della tardività varietale; le castagne appena raccolte sono generalmente sottoposte ad un trattamento termico in acqua calda a 50° C per 45 minuti. Il prodotto può essere venduto fresco (castagne verdi) o essiccato (castagne bianche). L'essiccazione avviene in locali appositamente costruiti per tale scopo, i cosiddetti "essiccatoi" o "secou". L'essiccatoio è composto da due piani: in quello inferiore, che funziona da caldaia, viene acceso un fuoco, alimentato tre volte al giorno con legna di castagno o prodotti forestali di scarto. Al piano superiore si trova un unico graticcio, in legno o in metallo. I graticci in legno, costituiti

da listelli di 3-4 cm di spessore e distanziati tra loro di circa 1 cm erano i più usati perché meno costosi e, in caso di incendio, lasciando cadere le castagne, bloccavano immediatamente il propagarsi del fuoco. Quelli di metallo hanno una durata superiore con maglie di 1 cm².

Le castagne sono disposte sul graticcio in uno strato dapprima di 20 cm che può aumentare gradualmente fino ai 30-50 cm. Durante l'essiccazione i frutti vengono periodicamente rivoltati, sorvegliando che la temperatura si mantenga costante.

Il peso del prodotto che si ottiene dopo 30-40 giorni di essiccazione è circa 1/3 di quello originario. Terminata la fase dell'essiccazione, le castagne secche vengono sottoposte alla sbucciatura cioè all'eliminazione dell'epicarpo. In passato, questa operazione veniva effettuata utilizzando diverse tecniche: le castagne secche, ad esempio, venivano "battute" all'interno di un sacco contro un ceppo o per terra oppure si "pestavano" con apposite calzature dalla suola munita di punte di legno o con cilindri di legno dotati di punte e di un manico. Negli ultimi anni, si procede alla sbucciatura meccanica.

Le castagne secche sgusciate si presentano intere, sane, di colore paglierino chiaro, con non più del 10% di difetti (tracce di bacatura, deformazione, rotture, frutti con tracce di pericarpo, ecc.) e non oltre il 3% di prodotto bacato.

Produzioni tipiche

I frutti del castagno possono essere utilizzati per molteplici trasformazioni: farina di castagne, confettura di castagne, crema di marroni, marron glacé, castagnaccio e dolci ottenuti con la farina, frutta sotto spirito.

Fonti:

- Bollettino Ufficiale della Regione Piemonte del 7 marzo 2001 suppl. al n. 10
- <http://prodottitipici.provincia.cuneo.it/prodotti/ortofrutta/castagna/index.jsp>
- <http://www.saporidelpiemonte.it/prodotti/vegetali/17.htm>

CASTAGNE

5

