

## **Bosco e sottobosco regalano le loro genuine specialità**

Tempo di castagne, funghi e tra poco tartufi: bosco e sottobosco regalano le loro genuine specialità, come confermano le tante sagre in atto, nei territori vocati della montagna. Ma qual è la differenza tra castagne e marroni? Le prime non sono molto grosse, sono schiacciate da un lato hanno una buccia resistente e sono di un colore bruno scuro con una polpa saporita.

I marroni sono invece più grossi e hanno la forma di un cuore, con una buccia striata di colore biondo e la polpa dolce. Ma soprattutto le prime sono il frutto del castagno selvaggio, mentre il marrone proviene da alberi coltivati e sempre migliorati con successivi innesti.

Il castagno, nome scientifico *Castanea sativa*, è pianta antichissima, presente allo stato selvaggio nella zona mediterranea fin dai tempi preistorici, più esattamente dal Cenozoico, cioè da quando ebbe inizio la distribuzione delle latifoglie sulla terra. Cresceva su una vasta area che comprende tutta l'Europa meridionale, alcune località dell'Asia Minore, la costa settentrionale della Turchia, la Grecia, l'Algeria, la penisola balcanica, l'Austria fino ai Carpazi. Può essere trovato fossile anche in Germania, Inghilterra e Svezia, ma in queste regioni è stato importato dall'uomo. Il castagno è pianta longeva. Tuttora, sulla provinciale siciliana che da Sant'Alfio va a Linguaglossa, è meta di turisti un castagno chiamato "dei cento cavalli" poiché, dice la leggenda, sotto le sue fronde si ripararono durante un temporale la regina Giovanna d'Aragona e i suoi cento cavalieri, che può contenere un intero gregge di pecore e che, secondo il botanico Payronal ha circa 3-4000 anni. È considerato il più antico esistente in Europa e il più vecchio d'Italia. Gli inglesi ricordano un castagno denominato "il grande albero di Tortworth" che secondo le leggende era assai più antico del loro re Giovanni. Antichissimo è anche il consumo che l'uomo ha fatto delle castagne: Marziale (40 a.C.) afferma che nessuna città poteva gareggiare con Napoli nell'arrostire le castagne, mentre Virgilio nel secondo libro delle Georgiche consiglia d'innestare il castagno sul faggio e nelle Egloghe ricorda le castagne cucinate con il latte e mangiate con il formaggio.

Nel 1700 ecco i marrons glacés, serviti allora solo nei banchetti dei nobili, mentre più tardi si diffuse l'usanza di offrirli la notte di Capodanno come augurio di felicità e di abbondanza. Sempre in quel periodo, a Parigi, grande fortuna ebbe una specie di cioccolata prodotta dal farmacista Bonneau e confezionata con metà peso di cacao e metà di farina torrefatta di castagne secche.

Dal punto di vista nutrizionale, ogni 100 g, la castagna fornisce 250 calorie, alle quali vanno aggiunte quelle di eventuali condimenti e zuccheri. Le castagne sono usate anche nell'allevamento degli animali: la carne di maiali e galline acquista un sapore migliore e una maggiore consistenza, quando nell'alimentazione entrano castagne e cascami di sfarinatura.