

FRUTTI AUTUNNALI

Presi... in castagna!

di Melania Pellegrini

Un tempo cibo povero, oggi è ricercato per sapore e genuinità. Castagne e marroni



Idea per una ricetta

Ideali per zuppe e risotti, fino al castagnaccio

Per preparare la vellutata di zucca e patate con le castagne, oltre agli ingredienti di base, servono alloro, brodo vegetale, olio extravergine e aceto di mele. Con castagne, farro, salvia, rosmarino, patate, porri e brodo di verdura, è possibile preparare un'ottima zuppa invernale. Anche per i secondi, gli impieghi sono molti: con le castagne bollite, sbucciate e spellate, è possibile preparare una purea frullandole assieme a un po' di mollica bagnata, qualche pezzetto di frutta secca tritata, come noci o pinoli, rosmarino, salvia e un po' di latte. Con questo impasto, si può farcire il petto di tacchino o preparare degli involtini di fesa di tacchino da cuocere in padella con un po' di burro e della cipolla tagliata finemente.

E, *dulcis in fundo*, a tutta gola con marron glacé, castagne ricoperte di cioccolato, sciropate al rum, marmellata di castagne e in onore della tradizione toscana, l'intramontabile castagnaccio!

Novembre, tempo di castagne, frutto per eccellenza dell'autunno, protagonista di feste, sagre, escursioni e merende al caldo del primo camino. E, ovviamente, di grandi ricette, oggi sempre più ricercate, quasi in contrasto con la tradizione culinaria che le vede come alimento povero. Un tempo, nemmeno troppo lontano, la castagna rappresentava una delle poche fonti di carboidrati in molte parti d'Italia. Si mangiavano appena colte oppure si facevano essiccare e se ne ricavava una farina adatta a varie ricette, dal pane al castagnaccio, alle crespelle. Come pochi altri, la castagna era ed è un cibo adatto a tutti e tutto l'anno, il cui consumo esteso è legato anche alla sua presenza in tutta la penisola, dove cresce a bassa quota, in ambienti boschivi, collinari e montani.

La cura e la manutenzione dei castagneti è particolarmente complessa: i castagni si trovano su terreni per lo più scoscesi, dove non è possibile utilizzare metodi di disinfezione, raccolta o irrigazione meccanizzati e le operazioni devono essere fatte a mano. E quello che è un problema, diventa un fattore di qualità: è proprio questo tipo di coltivazione a rendere la castagna un prodotto davvero naturale.

Le principali regioni di produzione sono la Campania, il Lazio e la Calabria. In Toscana, in Mugello e in alcune zone del Monte Amiata, è presente il marrone. Nella zona del viterbese sono conosciuti con il nome di "fiorentini", proprio perché furono

alcuni abitanti del capoluogo toscano a portare il marrone a Viterbo.

Ma come distinguere una castagna da un marrone? Se a colpo d'occhio possono sembrare simili, il marrone è diverso esteticamente e per qualità: è di color camoscio chiaro e ha una forma leggermente quadrata. La sua pasta è croccante e friabile e, una volta cotta, la pellicola interna si rimuove facilmente; la farina che se ne ricava è più profumata rispetto a quella di castagne. L'insieme di queste caratteristiche lo rende un frutto molto ricercato.

Ma chi cerca... non trova, a volte: purtroppo da qualche anno castagne e marroni italiani sono merce rara, al supermercato come alla sagra di paese. La colpa è del cinipide, il parassita cinese che ha infestato gli alberi di castagno e marrone. Contro il terribile parassita è stata ingaggiata una lotta biologica con il *Torymus sinensis*, un insetto carnivoro e nemico naturale del cinipede grazie al quale, nell'ultimo anno, i castagneti del nord sembravano quasi poter tornare alla normalità. Al centro-sud, invece, il parassita dei castagni è arrivato più tardi, non è stato debellato e sta continuando la sua opera di distruzione.

Per il 2016 le premesse parevano rassicuranti e si sperava finalmente in un ritorno delle castagne nostrane: purtroppo nemmeno quest'anno la stagione sta andando come preannunciato, stavolta a causa di una primavera troppo piovosa, delle grandinate e dell'eccessiva siccità estiva che han rovinato le gemme e i ricci. ●

Solidarietà Att

Buoni due volte

Prodotti buoni per un buon fine: questo il caso di alcuni prodotti che, nel corso dell'anno, si alternano sugli scaffali di Unicoop Firenze e i quali, oltre che per la qualità, vengono proposti per sostenere un progetto, un gruppo o un'associazione attiva nell'ambito sociale e della solidarietà. A novembre l'occasione per

dare il proprio contributo a una buona causa è doppia: grazie alla collaborazione con la Fattoria Petriolo, con l'acquisto del Chianti Riserva Petriolo è possibile sostenere l'associazione Soccorso clown onlus, alla quale verrà devoluto una parte del ricavato delle vendite. Soccorso clown onlus opera nell'ambito ospedaliero infantile, dove porta spettacoli di teatro e di circo,



FOTO G. UGOLINI

per colorare i momenti più difficili e creare spazi di socializzazione e svago fra i piccoli ospiti dell'ospedale. Le bottiglie a sostegno dell'iniziativa saranno ben riconoscibili grazie al collarino che segnala

l'iniziativa solidale. Dall'altra parte si rinnova un sodalizio nato anni fa tra Unicoop Firenze e l'Att, Associazione tumori Toscana, con la vendita del cesto di Natale già disponibile nei punti vendita dalla fine di novembre. I cesti saranno di due tipi, entrambi realizzati con prodotti tipici di grande qualità. Per ogni confezione una parte del ricavato sarà devoluta all'Att.