Castagno

Angela Borghesi
29 Ottobre 2017

Più che un albero, una cultura. Il castagno (*Castanea sativa*) non si sa da che parte prenderlo, tante e tali sono le cose da dire sul suo conto, e millenarie. Ma bisogna pur superare lo sgomento e la soggezione per un tipo che ha battezzato un colore e una sua sfumatura (il marrone, il castano), che è entrato in ricette gustose, che nei tempi grami con i suoi frutti e col suo legno ha sfamato scaldato e accolto gente a milioni.

Ha persino arricchito la lingua con proverbi d'ogni genere, quale il misogino "La donna è come la castagna, bella di fuori e dentro ha la magagna" (avallato pure dal Poliziano della ballata *Io ho rotto il fuscellino*); e tanti modi di dire, espressioni figurate, da quella alta e letteraria, mutuata dalla favola di La Fontaine *Le singe et le chat*, "togliere le castagne dal fuoco" a quella bassa e volgare "non rompere i marroni", passando per "cogliere in castagna", o "aver una castagna in bocca". Ma "castagna" può valere anche "pugno", "vulva", e potremmo continuare a lungo.

Siamo soliti considerare il castagno una presenza indigena delle nostre colline, tuttavia le sue origini si perdono nelle nebbie dei millenni e sono ancora velate, un po' misteriose e tutt'ora discusse. La coltura ha inoltre ampliato l'area del castagno e reso ancor più difficile distinguerla da quella naturale. Come per altri fruttiferi, le prime zone di domesticazione sono state individuate in Asia Minore e in particolare nelle regioni caucasiche. Certo era apprezzato dai romani che l'hanno portato nelle zone di conquista fin nell'Inghilterra meridionale: l'aggettivo del nome botanico (*sativus*, da *serĕre*, seminare) ci dice infatti che la sua diffusione è opera dell'uomo.

Nella classificazione della vegetazione forestale tra le latifoglie spoglianti il castagneto è rubricato come bosco puro (le selve castanili coltivate per il frutto) ovvero misto ma con netta prevalenza di castagni da legno. È albero che vegeta al meglio in ambienti collinari e montani – tra i 200 e i 900 metri – con buona piovosità, su suolo profondo e acido ideale anche per i porcini, che nascono ai suoi piedi. Appartiene alla famiglia delle *Fagaceae*, tant'è che Virgilio nelle *Georgiche* ne consiglia l'innesto su faggio: «castaneae fagus […] incanuit albo flore» (il faggio biancheggia del candido fiore del castagno, II, 71-72).

Ha portamento eretto, liscia e grigia è la corteccia nei giovani esemplari, poi vieppiù solcata da profonde fessure longitudinali. I rami dell'anno hanno una brillante scorza rosso-bruna che d'inverno li rivela all'occhio anche da lontano. L'impalcatura medio-alta dà forma a una chioma espansa, più irregolare negli individui boschivi che devono fronteggiare una maggiore competizione per lo spazio e la luce. Le foglie semplici, ad inserzione alterna, sono lanceolate con margine seghettato e appuntito, pubescenti dapprima poi d'un verde intenso con

rilevate venature coriacee. L’antesi avviene in piena estate: i fiori maschili sono riuniti in glomeruli biancastri su lunghi amenti posti all’ascella delle foglie, quelli femminili sono invece singoli e collocati alla base dell’asse fiorifero maschile, composti da un perianzio di sei elementi, un ovario con 6-9 carpelli e altrettanti stili rigidi e tomentosi alla base. Da qui, a fecondazione anemofila avvenuta, si forma il riccio pungente fuori ma foderato d’elegante velluto color crema che, a maturità, si apre liberando di solito tre acheni. Vi siete mai chiesti perché le castagne hanno in apice quei due o tre pelucchi? Sono ciò che rimane degli stili florali e sono detti torcia, mentre la macchia chiara alla base prende nome di ilo o cicatrice ilàre.

Ma anche quest’albero rassicurante e longevo negli ultimi decenni è stato vittima di malattie aggressive quali il cancro corticale e il mal d’inchiostro. Come se non bastasse, da qualche anno vi si accanisce pure un imenottero asiatico – *Dryocosmus kuriphilus Yasumatsu* o Cinipide Galligeno – che ha ridotto ai minimi la produzione di castagne. Per contrastarlo, s’è importato dall’Oriente anche il suo

antagonista naturale, il *Torymus sinensis*: speriamo si dia da fare. Non possiamo certo star senza castagne o pagare a peso d’oro un frutto da sempre considerato povero, benché ormai protagonista anche nella pasticceria fine.

A questo proposito vien giusta una paginetta gaddiana tratta dal racconto *La fidanzata di Elio* (si legge nella raccolta *Il Castello di Udine*). Siamo nel salotto di Donna Carla, dove si celebra la maldicenza borghese, qui il «biondissimo» Carlo Pistoni deride Elio, il protagonista dalle umili origini, con una crudeltà che suscita la falsa indignazione delle donne presenti:

«Oh ma quel Carlo! ...», si scandalizzavano le belle, in un impeto di segreta ammirazione per l'impomatato. Teresa intermise esterrefatta il lavoro: tacque il fecondo balbettìo degli uncini: «Mangi un marron glacé e stia zitto! Mi faccia il piacere di star zitto!» E con occhi appassionati, mentre il gomitolo soffice rotolava lontano, mise davvero il più bel marron glacé nella bocca dell'ammonito, che si spalancò pronta, rivelando la bianca corona dei denti e la lingua immobile. Gli occhi risfavillarono, prima di chiudersi lenti come in un languore beato, e le guance si impegnarono sùbito nel dilettoso tramestìo: per ingollare quel po' po' di castagna gli ci vollero davvero due buoni minuti, durante i quali ebbe modo di registrare con soddisfazione i successi del suo raffinato discorrere. Donna Carla, inseguito con rapida occhiata il suo miglior marron, pensò altrettanto rapidamente (quando proprio lo vide spacciato dentro le fauci del giovane), che quel bel tomo non avrebbe mai impalmano nessuna delle sue quattro figlie: era però un ragazzo magnifico, sicché donna Carla, razionalmente indispettita, si sentì fisiologicamente soddisfatta di quella così elegante deglutizione.

Dall’acquolina di un dessert ricco e laborioso passiamo a soddisfare l’altro estremo socio-economico dei possibili usi gastronomici della castagna con una preparazione più semplice e consona alla sua vocazione popolare. Ce la offre Pellegrino Artusi nel suo *La Scienza in cucina e l’Arte di mangiar bene*, un libro di cui Piero Camporesi ha rivendicato a pieno titolo la dignità letteraria, nonché la centralità e l’importanza per l’identità collettiva e linguistica dell’Italia postunitaria. Questa la ricetta del tramesso n. 240 (dal francese *entremets*, piatto di minor conto da servire tra una portata e l’altra), “Migliaccio di farina dolce volgarmente detto castagnaccio", opposto anche stilistico al *marron glacé* del ghiottone milanese:

Anche qui non posso frenarmi dal declamare contro la poca inclinazione che abbiamo noi Italiani all’industria. In alcune province d’Italia non si conosce per nulla la farina di castagne e credo che nessuno abbia mai tentato d’introdurne l’uso; eppure pel popolo, e per chi non ha paura della ventosità, è un alimento poco costoso, sano e nutriente. Interrogai in proposito una rivendugliola in Romagna descrivendole questo migliaccio e le dimandai perché non tentava di guadagnare qualche soldo con questo commercio. – Che vuole, mi rispose, è roba troppo dolce, non la mangerebbe nessuno. – O le *cottarone* che voi vendete, non son dolci? Eppure hanno dello smercio, diss’io. Provatevi, almeno, soggiunsi; da principio volgetevi ai ragazzi, datene loro qualche pezzo in regalo per vedere se cominciassero a gustarlo, e poi dietro ad essi è probabile che a poco a poco si accostino i grandi. – Ebbi un bel dire; fu lo stesso che parlare al muro.

Le *cottarone*, per chi non lo sa, sono mele e per, per lo più cascaticce, cotte in forno entro una pentola nella quale si versa un gocciolo d’acqua coprendone la bocca con un cencio bagnato. Veniamo ora alla semplicissima fattura di questo migliaccio.

Prendete grammi 500 di farina di castagne e siccome questa farina si appasta facilmente passatela dal setaccio prima di adoperarla per renderla soffice; poi mettetela in un recipiente e conditela con uno scarso pizzico di sale. Fatto questo, intridetela co 8 decilitri di acqua diaccia versata poco per volta onde ridurla una liquida farinata, in cui getterete un pugno di pinoli interi. Alcuni aggiungono ai pinoli delle noci a pezzetti, altri anche dell’uva secca e sopra, una qualche fogliolina di ramerino.

Ora prendete una teglia ove il migliaccio venga grosso un dito e mezzo all’incirca, copritene il fondo con un leggero strato d’olio ed altr’olio, due cucchiaiate, spargetelo sulla farinata quando è nella teglia. Cuocetelo in forno o anche in casa fra due fuochi e sfornatelo caldo.

Con questa farinata si possono fare anche delle frittelle.

Ma con questa farinata si posson fare anche i necci, dolci tipici della Garfagnana, una specie di *crêpe* da servire avvolta a mo’ di cannolo ripieno di ricotta freschissima e una spolverata di zucchero a velo. Una delizia. Buon autunno!

2017-10-27_10.34.10.jpg

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto. Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO