

Gruppo Amici Sant'Andrea della Chiusa

Bartolomeo Canavese (Tonin 'd Barba)

**Lavoro sperimentale 'fai da te'
sulla castagna varietà cròu
ovvero Corvino di Chiusa di Pesio:
'i croù' hanno delle caratteristiche
che li avvicinano al marùn/marubi
ovvero Marrone di Chiusa di Pesio?**

:



**Gruppo Amici Sant'Andrea della Chiesa
Bartolomeo Canavese (Tonin 'd Barba)**

***Conoscere e familiarizzare
con le Castagne, i Castagneti e i Boschi
è molto importante
per quelli che amano
la Castanicoltura e la Castanicultura,
e anche per quelli che desiderano
soltanto gustare i frutti!***

Raccolta e modi di conservazione delle Castagne

Come si conservano le castagne?

Le proprietà delle castagne

Come conservare le castagne crude in frigorifero.

Come conservare le castagne crude nel freezer.

Come conservare le castagne sotto la sabbia.

Come conservare le castagne cotte.

Come fare le castagne bollite.

Castagne bollite: come si fanno?

Come conservare le castagne cotte.

Castagne lesse, come fare.

Castagne arrosto, come fare.

Come raccogliere e selezionare e conservare le castagne

La raccolta dei ricci

Le castagne migliori non vengono mai a galla

La selezione delle castagne

e poi ... **Un esperimento 'fai da te' con le Castagne**

[Allegati : File 1 Esperimento, File 2 Esperimento](#)



Foto 1-3.

Queste castagne le ho appena raccolte nel mio bosco-castagneto al Morté.

Sono i primi giorni di ottobre 2023.

Sono belle, pulite e lucenti.

Il bel tempo, l'assenza di piogge aiutano in tal senso.

Sono castagne piccole, noi valligiani siamo abituati a chiamarle semplicemente 'castagne 'd servai'.

Esse provengono perlopiù da castagni cedui che crescono in cespugli.

Le loro piccole dimensioni le rendono, da sempre, particolarmente adatte per essere abbrustolite, per fare le caldarroste, che per noi sono i 'mundai'.





continua) Foto 4-6.



continua) Foto 7-9.

**Dopo averle raccolte a mano
nel mio bosco e castagneto al Morté
mi sono divertito (ed ho indugiato)
a preparare le mie confezioni di castagne**



continua) Foto 10.



continua) Foto 11-12.



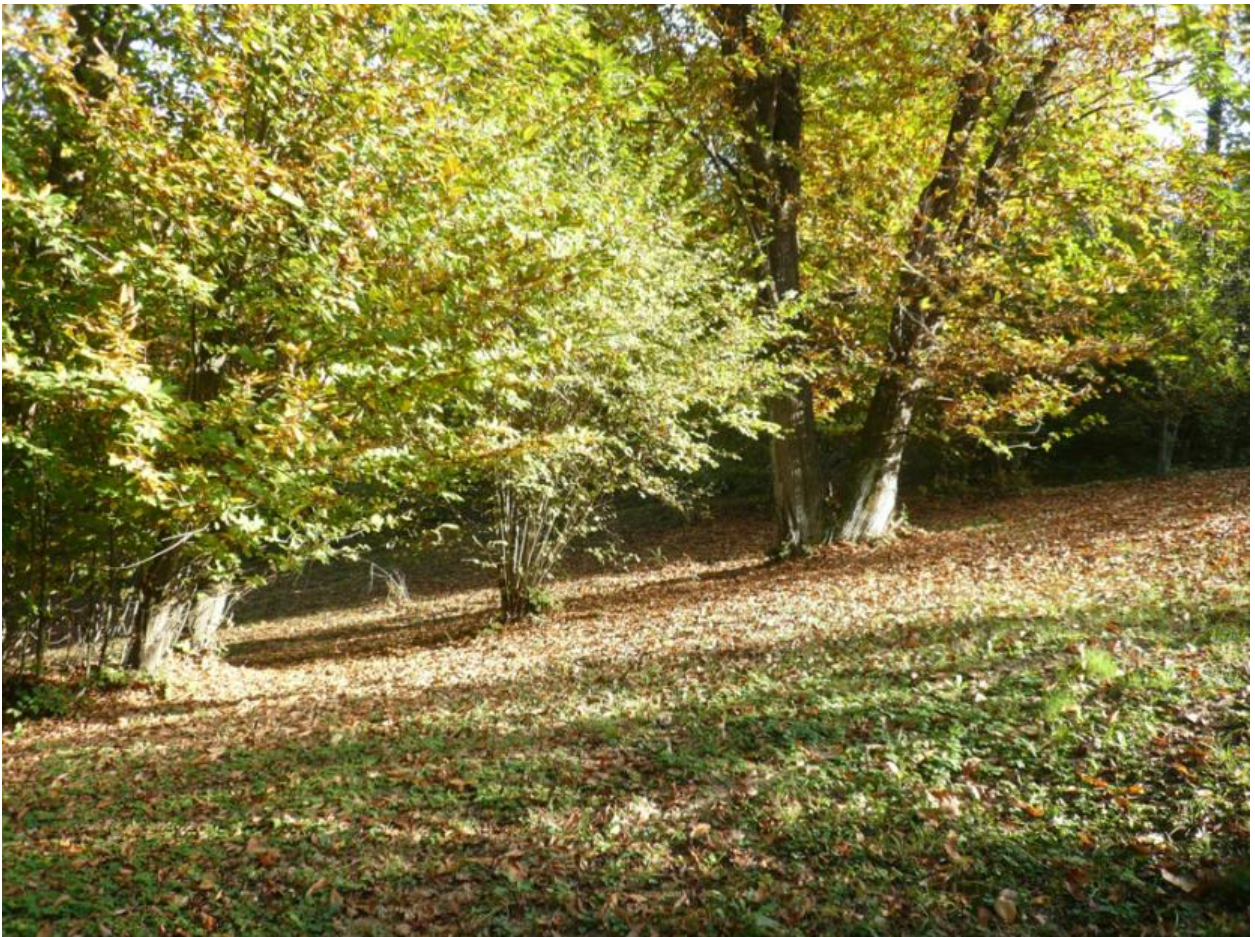
continua) Foto 13-14.



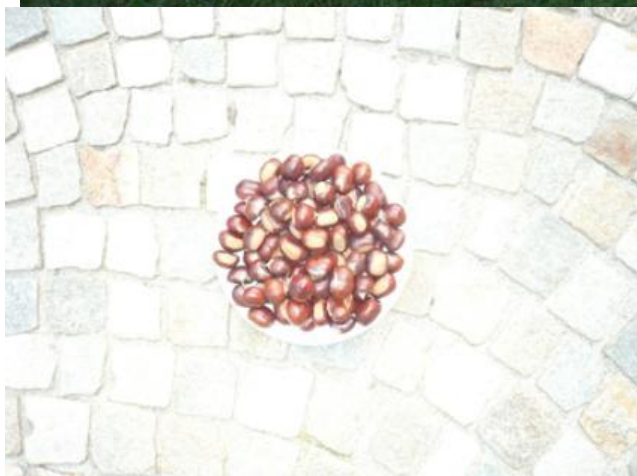
continua) Foto 15-16.



continua) Foto 17-19.



continua) Foto 20-21.



continua) Foto 22-24.



continua) Foto 25-27.

Qui in Valle Pesio, a diversità di altre Valli, siamo sempre stati piuttosto parchi nell'illustrare le numerose varietà locali di Castagne.

Così, in un articolo comparso sulla Rivista 'Chiusa Antica' del 2016, qualcuno descriveva le principali varietà della Valle Pesio:

« Storia di castagne alla Chiusa e in Valle Pesio »

quando eravamo grandi,

Io marùn o marùbi il re, prelibato, il migliore,

Tu gentii, bello, elegante, di tenue marron screziato,

Lui cròu, un po' triangolo, quasi nero fuliggine, lucente

Oggi che, in Vallepesio e in tutte le altre Vallate del Cuneese, salutiamo il buon ritorno delle castagne e dei suoi alberi, dopo esserci lasciati alle spalle anni nerissimi di misconoscimento e rifiuto del frutto, nonché di abbandono e cancellazione di tante colture e abbattimenti indiscriminati e incontrollati di castagni secolari; oggi che, ovunque, è un fiorire di iniziative, che spaziano dalle sagre della castagna ai corsi di castanicoltura per tutti; oggi che, qua e là, ammiriamo nuovamente timidi approcci all'amore e alla cura del castagneto, la cosa più bella che possiamo fare è ricordare ai bambini, ai giovani e ai meno giovani, - anche se questi ultimi conservano per conto loro nitidi ricordi di quel passato, - quando a Chiusa di Pesio e in tutta la Valle di 'castagne si viveva'.

La Vallepesio, negli anni quaranta e, ancora, nei primissimi anni cinquanta era, con diritto e orgoglio, la capitale internazionale della castagna con il suo prediletto e blasonato Re marrone o *marùn* o *marùbi*, che aveva alla sua corte *gentii* e *cròu*, così in dialetto chiusano si indicavano le nostre tre più tipiche castagne.

Al proposito, siamo stati al Vivaio Forestale 'Gambarello' e lì ci hanno giustamente corretti, dicendoci che i nomi scientifici, garanti di eventuale denominazione d'origine controllata o DOC di *marùn*, *gentii* e *cròu* sono rispettivamente, **marrone di Chiusa di Pesio**, **gentile di Chiusa Pesio** e **corvino di Chiusa di Pesio** e che le tre *cultivar*, custodite al Vivaio, appartengono tutte al genere *Castanea sativa*.

Come procedeva la raccolta delle castagne. Ai primi di ottobre, puntuali, maturavano le prime castagne e noi bambini andavamo a scovarle per primi, là, ai margini dei coltivi e lungo i tratti di via sterrata dove esse cadevano ancora imprigionate e protette dai ricci, esibendo i colori incerti della loro imperfetta maturazione nonché precoce caduta.

L'attesa durava poco, venivano le pioggerelline autunnali (si diceva che era giunto il 'tempo delle castagne!') e la grande raccolta entrava nel vivo. I boschi si riempivano di vita. A raccogliere le castagne si andava perlopiù in gruppo e la presenza dei bambini assieme agli adulti era sovente una costante. I più volenterosi giungevano a piedi sul luogo della raccolta anche di mattino presto, dopo essere partiti da casa appena faceva giorno. Ci si recava sul posto della raccolta o a piedi o in bicicletta o in compagnia di un carretto, vestendo abiti pesanti perché le giornate erano già fredde e la 'ginnastica della raccolta', una volta innescata, non era tale da riscaldare in senso fisico il tuo corpo. L'attrezzatura manuale del raccoglitore di castagne era rappresentata da: 'sachèt', 'pichèt' e 'rastlèt' o rastrelletto. Il 'sachet', equivalente di saccoccia o contenitore delle castagne a mano a mano

raccolte, era foggiato a tasca e fatto di tela ruvida e robusta, sistemato al davanti del corpo al di sopra del bacino e mantenuto fisso da due bretelle, che si interallacciavano 'a rosa' posteriormente; detto contenitore era chiamato 'sachèt', in dialetto chiusano, veniva gradualmente riempito di castagne per contenerne al colmo dai 10 ai 15 chili, che venivano svuotati in sacchi da 1 quintale; se i raccoglitori erano numerosi e a salario, era fatto obbligo ad ognuno di svuotare ogni 'sachèt' nel proprio sacco; esistevano 'sachèt' mignon per i più piccoli; il 'pichèt' era una sorta di piccola mazza in legno, leggera e maneggevole, utilizzata dal raccoglitore per aprire i ricci più restii a cedere le loro castagne, mentre il 'rastrelletto', anche lui piccolo, leggero e maneggevole, serviva a mettere da parte foglie e ricci, scoprendo così le castagne che erano prontamente raccolte. A fine giornata, o quando il numero di sacchi era sufficiente, gli uomini più forti e robusti avevano il compito di caricarsi sulle spalle i sacchi e portarli provvisoriamente nel ricovero-seccatoio oppure trasferirli a fondo bosco e a margine di strada per essere caricati sui carri o su piccoli carretti e portati a destinazione.

La richiesta di manovalanza per la raccolta era forte e i proprietari di grandi estensioni di castagneti ricorrevano a manodopera locale ma anche esterna. L'occasione è bella per ricordare che tutti gli anni per la prima domenica di ottobre giungevano a Chiusa di Pesio, provenienti da altre vallate del

Cuneese meno famose per i loro boschi di castagne, le giovani raccoglitrice, - qui avevano l'abitudine di chiamarle 'castagnàris'. Giungevano in serata e pernottavano presso amici o conoscenti del luogo, il mattino della domenica erano tutte in gruppo, smarrite e quasi impaurite, sotto il portico del Pellerino, sperando – si diceva 'di giustarsi' – di trovare un contratto presso qualche padrone. Era un modo per queste ragazze di uscire dai loro monti e venire qui da noi per un lavoro stagionale dal dignitoso compenso, beninteso al di fuori di qualsiasi tutela contrattuale sindacale. Il periodo di attività era compreso tra la prima domenica di ottobre e la festività di Ognissanti: in questo periodo era loro garantito il vitto e l'alloggio, e ovviamente il compenso finale pattuito.

Quale era la destinazione finale delle castagne raccolte. Affrontiamo questo aspetto, dicendo subito che la destinazione era multipla e molto bene articolata, perché frutto di una elaborazione ed assimilazione culturale che data da secoli. È facile e bello descrivere questi passaggi: parte delle castagne erano destinate al consumo delle famiglie, nel senso vero che non tutto il prodotto raccolto era venduto e, soprattutto, perché la castagna era componente fondamentale dell'alimentazione di queste popolazioni, limitatamente ad un determinato periodo dell'anno. E per noi, che di quei tempi conserviamo memoria, è naturale ricordare la castagna come parte fondamentale e integrante dei nostri pasti a partire dal tardo autunno e per tutto l'inverno sino all'inizio primavera. Ciò stabilito, la gran parte eccedente di castagne poteva essere venduta tale o, meglio, sottoposta a cernita e, in questo modo, le castagne di taglia maggiore prendevano la via del mercato, in quanto prodotto fresco, dove spuntavano i prezzi migliori e venivano licenziate ai grossisti, che si preoccupavano della collocazione successiva. Nel capoluogo, meno in Valle, erano attive svariate figure di imprenditori che si incaricavano di ritirare la merce direttamente dal proprietario: alcuni erano semplici mediatori, altri erano accorti professionisti del commercio della castagna, anche capaci con la loro azione di nobilitare e dare lustro al nostro prodotto, altri erano maestranze locali eccellenti, che si fregiavano del vanto di essere capaci non solo di ritirare ma di trasformare nel capoluogo i nostri prodotti locali, compresa la pregiata castagna. Non si ha notizia di organizzazioni cooperative in valle capaci di affiancare o, al limite, contrastare l'attivismo mercantile dei grossisti. Contrariamente a quanto possiamo pensare, lo 'scarto' della prima cernita aveva in ambito aziendale privato una destinazione importante quanto originale: una seconda cernita ne destinava la parte meno nobile all'alimentazione del bestiame, suini in particolare all'epoca, mentre la rimanente, costituita da castagne sane di piccola taglia, era avviata ai seccatoi sia di bosco sia di capoluogo per un'affumicatura e sterilizzazione prolungata che portava alla preparazione delle cosiddette 'bianche secche' o 'vitè'. Concludiamo queste poche righe con frase gergale comprensibile a tutti: 'il mercato della castagna, allora, tirava' e del raccolto castagna nulla andava sprecato, come allo stesso modo si diceva del maiale sacrificato in cascina! In questo contesto mercantile, testé richiamato, perché non ricordare con grandissimo orgoglio il mercato della castagna di Cuneo. Da Cuneo le nostre castagne partivano per raggiungere e essere acquistate in città e Paesi lontani. La Camera di Commercio di Cuneo avrà nei suoi archivi tanti riferimenti storici di sicuro interesse al proposito.

Come si preparavano le castagne per l'alimentazione della famiglia. Oggi, mutate le condizioni, le caldarroste o bruciate o '*mundài*' monopolizzano il campo del nostro immaginario collettivo circa il modo di 'mangiar castagne': troviamo, infatti, le caldarroste alle sagre della castagna, alle castagnate delle feste caserecchie, agli angoli delle vie di tante città. Il marron glacé abita piani superiori e non lo consideriamo, in questo racconto, propriamente un alimento! Nei tempi andati, c'erano diversi modi di cucinare le castagne, le quali, dopo cottura, erano dette **ballotte, lessate o bollite, bruciate o caldarroste, bianche o mielate** (in dialetto chiusano, rispettivamente *früe, plè, mundài, vitè o baiane*).

Preparare le ballotte è semplice: le castagne si pongono a bollire in acqua con pizzico di sale per 40-



Foto 28-30.

continua) 60 minuti, appena tolte dal fuoco si possono mettere per pochi istanti sotto un getto d'acqua gelida e in questo modo la scatola esterna più spessa si raggrinzisce e la pellicina sottile interna tende a scollarsi dalla polpa; si possono mangiare subito e calde oppure fredde nei giorni successivi; le ballotte sono le parenti povere dei 'bisquit', che, esse, hanno comunque preceduto! Ballotte e bisquit hanno da sempre completato e impreziosito i cestini regalo di frutta secca; ballotte, insieme a noci, nocciole e arachidi, venivano distribuite o lanciate a noi bambini che seguivamo i banchetti offerti dai priori alle feste ricorrenti di sant'Eligio e sant'Isidoro!

Le lessate si preparano 'pelando' appunto le castagne e lasciando solo la pellicina sottile, che, comunque non viene via con la pelatura grossolana, dopodiché si fanno bollire in acqua, aggiungendo un pizzico di sale, fino a cottura e facendo attenzione che si mantengano intere e non si disfino. Si consumano calde, togliendo la pellicina che, a questo punto, vien via facilmente.

L'abitudine invalsa a preparare le lessate è, per nostre considerazioni, abbastanza strana poiché con la cottura le castagne si ammorbidiscono ma assorbono oltre misura l'acqua e perdono notevolmente sapore: è possibile che la pratica sia nata e si sia diffusa nei secoli addietro sia per recuperare quelle castagne, anche di ottima pezzatura che già presentava fenditure, sia per preparare un prodotto di facile masticazione e deglutizione per i vecchi, all'epoca molto spesso sdentati.

La preparazione delle caldarroste o bruciate è sempre attuale e avviene ancora secondo le antiche usanze. Il fuoco per la cottura è normalmente preparato all'esterno oppure si utilizza il fuoco del camino vecchio stile; il padellone di arrostitimento è quello a fondo bucherellato nel quale si pongono le castagne che, poi, con manualità esperta e cadenzata, l'operatore si preoccupa di muovere e far saltellare affinché prendano la giusta cottura ed evitino di finire bruciacchiate.

È operatore esperto nella preparazione di *mundai* quello che, oltre a dosare in giusta cadenza i movimenti del padellone, evita la dispersione di castagne all'esterno ed alla fine ottiene un prodotto edibile quasi del tutto pulito, ossia castagne arroste prive dei loro involucri; in caso contrario, l'involucro rimasto si sbriciola facilmente con la pressione delle mani; è buona regola, quando si tolgono le castagne dal fuoco, versarle su un sacco o su una coperta stesa, avvolgerle subito e tenerle per una buona mezz'ora in forno a circa 50-60° perché si ammorbidiscano al punto giusto.

Una variante ghiotta delle bruciate è costituita dai *mundai allo spirito*: le caldarroste perfettamente mondate sono ammonticchiate in un semplice piatto fondo, sopra di loro viene sparso un po' di zucchero con l'aggiunta di una spruzzatina di alcool puro, noto un tempo come 'spirito di vino', infine, con un fiammifero 'si da fuoco' e, poi, inizia la degustazione!

Le castagnate annuali e ricorrenti con le Scuole elementari e con la Parrocchia di Sant'Antonino di Chiusa di Pesio rimangono tra i nostri più bei ricordi di bambini!

Preparare un piatto di mielate è abbastanza indaginoso: occorre partire dalle cosiddette 'bianche' – che poi bianche non sono in quanto tendono al giallo canarino – che venivano messe a cuocere lentamente con non troppa acqua in paioli di rame o, meglio, in pentole di bronzo, le cosiddette *brünse* più familiarmente usate per cuocere la polenta; l'acqua a poco a poco era assorbita dalle castagne che si ammorbidivano sempre di più diventando simil-cremose e di un dolce delicato quasi preludio di 'marron glacé'. Durante la cottura, si consigliava di non rimestare le castagne, ottenendosi altrimenti una sorta di puré o, più grossolanamente, un pastone. A cottura raggiunta, erano versate fumanti o su un tagliere o su un piatto piano grande e servite, preferibilmente, mescolandole a latte freddo: una vera leccornia! Se volevi, le potevi mangiare anche il giorno dopo fredde a colazione e questa volta con latte intiepidito. Leggermente tiepide, potevi farne una montagnola nel piatto, che ricoprivi di panna, montata 'in casa' con la frustra, costruivi il tuo piccolo 'Monviso' su cui spazzolavi del caffè macinato e il dolce così confezionato chiudeva il pasto, perlopiù serale, del giorno prefestivo o festivo. Quando erano versate fumanti sul tagliere, si aveva l'accortezza di far scendere con un mestolo le poche rimaste ancora adese alla parete, senza tuttavia eccedere nell'azione di scrostamento, che era invece fatta a parte e, talvolta, lasciata ai bambini, in tal modo veniva raccolto lo strato cremoso, che aderiva più strettamente alle pareti, assaporato perlopiù subito a parte. Immaginate di degustare un 'bicerin' di questa crema prelibata sapientemente dosata a caffè, o a caffelatte o a delicato liquore di valle!

La storia epica di Re-marrone e di marron glacé e della zona DOC delle Vigne di Chiusa di Pesio, non si racconta qui, ma si rimanda a chi, in questi trascorsi anni difficili, ha scritto e fatto.

Il bosco di castagne nell'immaginario collettivo della Vallepesio. Parliamo da ultimo del 'bosco' di castagne s'intende, ma diciamo subito che il bosco è il cuore di questa nostra storia di castagne!

Tutta la Vallepesio era un tempo occupata da boschi secolari di castagni, prima che questi cedessero il passo ad altri coltivi più redditizi e parimenti essenziali, secondo la tecnica per secoli praticata della cosiddetta bonifica e miglioramento dei terreni. Questo processo, che, forse, in antichità segnò una riduzione dell'estensione dei boschi di castagno, soprattutto a scapito dei terreni pianeggianti e

favoriti, ha dato inizio alla cosiddetta fase di addomesticamento e ingentilimento dei terreni che si andavano trasformando da foresta indiscriminata di castagni a frutteto o 'bosco di castagni' parcellizzato e di proprietà. È stato questo un processo lento, graduale e continuo, che ha durato secoli e di cui non abbiamo tracce del suo divenire ma solo di quelle di *status* raggiunto. Di fatto, nei secoli il 'bosco di castagni' in Vallepesio ha saputo diventare quasi uno 'status-simbol', orgoglio e fonte di soddisfazioni familiari, socio-culturali ed economiche per il possidente-padrone e la sua famiglia o il suo clan. Se accettiamo in ipotesi queste valutazioni di sostanza, ci è facile descrivere, capire e amare il bosco di castagni in tutti i suoi risvolti e in tutte le sue valenze applicative, guardandolo così com'era ancora negli anni '40 e, per pochissimo, all'inizio degli anni '50 e con i nostri occhi di allora.

Nel capoluogo e in tutta la valle, possedere un bosco era considerato privilegio, ricchezza e valore aggiunto per l'economia e lo stato di benessere della famiglia. Il bosco si affiancava alle risorse e ai redditi posseduti o derivanti dal lavoro principale primario; il bosco era amato e coccolato.

Possedevano boschi, in primis, quei chiusani, che, contadini di professione, praticavano l'agricoltura, vivendo nel capoluogo, in cascina o in casali fuori del capoluogo; ma possedevano il loro 'piccolo bosco di castagni' anche quei chiusani, perlopiù del capoluogo e delle frazioni che esercitavano o lavori dipendenti o altre professioni. In tale contesto socio-culturale, i boschi erano dei 'gioielli', erano curati alla perfezione, erano produttivi e valorizzati. Investire i propri risparmi nell'acquisto di un bosco non era azione infrequente perseguita dai chiusani: è sufficiente scorrere gli atti notarili per avere conferme in tal senso.

I boschi, come ovvio, erano di estensioni differenti, da una a qualche giornata piemontese, l'equivalente di 3.810 mq a giornata, appartenevano nella stragrande maggioranza ai privati, ma anche le istituzioni religiose e benefiche del paese, compresi l'ex-Ospedale Civile e le Confraternite possedevano i loro boschi avuti in lascito. La cura del bosco era per tanti addirittura maniacale: dopo la raccolta delle ultime castagne e, dato corso alla 'spigolatura' praticata da quelli che arrivavano dalla pianura, iniziava la pulizia del bosco, consistente nell'ammassamento delle foglie cadute per la lettiera degli animali, i ricci e quant'altro rimaneva erano trasferiti in piazzuole ai piedi dell'albero e li interrati. La potatura dei castagni, assolutamente mai radicale e consistente soprattutto nell'asportazione dei rami secchi e eventuali succhioni, era praticata a rotazione per aree definite di bosco. Gli abbattimenti erano tendenzialmente rari e quanto più possibile ritardati: è stato l'ingresso di malattie, in particolare del cancro del castagno e del 'mal dell'inchiostro' ad accelerare rovinosamente gli abbattimenti da una certa data in poi, un vero flagello. È un vero peccato che non si possa dire che in valle esistono ancora 'monumenti castagno', ma se ce ne fossero ancora sarebbe bene andarli a scovare per restituirli alla nostra riconoscenza! Con meticolosa cura si provvedeva a riempire gli spazi vuoti tramite la posa di nuove piantine. La pratica dell'innesto, all'epoca perlopiù 'a cerbottana' o 'a zufolo' era ben nota e praticata dai più sia sulle parti aeree dei grandi alberi sia sui polloni 'selvatici' del ceduo nella primavera di ogni anno. Il sottobosco era mantenuto sempre in perfette condizioni: si diceva che doveva essere pulito e liscio come il pavimento di casa per rendere agevole e, allo stesso tempo piacevole la raccolta delle castagne. E infatti, dopo il taglio di fieno residuo – e quindi a partire dalla metà del mese di agosto, periodo coincidente con una relativa pausa dei lavori nei campi – iniziava lo sfalcio anche nei boschi, che comportava in particolare la rasatura della poca erba boschiva, dei rovi, delle felci, talvolta anche dell'erica e dei mirtilli selvatici, però tendenzialmente conservati. L'operazione era definita in gergo con la frase 'vama a strapà in tu bosch'.

I seccatoi di bosco e di capoluogo. Ne raccontiamo brevemente a parte. Molti li ricordano e, ancora oggi, nei boschi si possono osservare ruderi abbandonati, poco più che mucchi di pietra con qualche accenno di muraglia, oppure piccole casette conservate simili a ricovero per animali: sono ciò che resta dei seccatoi di bosco, gli *scòu*, come si era soliti chiamarli in dialetto, a significare che assomigliavano molto alle tane! Gli *scòu*, però, non erano esclusivi del bosco, ma pullulavano,

anche negli abitati di capoluogo e frazioni. I seccatoi di bosco erano costruzioni essenziali costruite ad arte per affumicare e sterilizzare le castagne raccolte da poco, senza dovere necessariamente trasferirle nell'abitato: nelle forme più semplici, e diremmo pure più economiche, consistevano di quattro muri perimetrali in pietra alti all'incirca 3 mt con tetto senza volta; l'ingombro interno veniva tramezzato o sopalcato ad una altezza dal suolo di mt 1,40-1,60 e la superficie del piano rivolta verso l'alto era formata da tanti regolini di legno, larghi 3-4 cm, affiancati l'un l'altro e distanziati di 1,5-2 cm; su tale graticcio venivano a mano depositate le castagne del bosco, man mano raccolte fino a formare uno strato completo alto 25-35 cm. Iniziava finalmente il trattamento: sotto la graticciata, posato sul pavimento in terra, alla distanza descritta sopra, veniva acceso il fuoco che si cercava di trasformare il più presto possibile in fuoco lento e fumoso, una sorta di braciare costante. Questo procedimento continuo a carico delle castagne durava all'incirca trequattro settimane ed era inframezzato dall'azione del rivoltare le castagne, in tal modo le castagne che erano in superficie venivano a contatto con il graticcio e l'affumicatura-sterilizzazione era uniforme. Il fuoco era di regola alimentato dai ceppi eradicati dei castagni abbattuti: i ceppi garantivano una combustione lenta protratta nel tempo e temperatura da forno ideale e non alta. E tutto così senza strumenti per termostatare! Adesso le castagne affumicate, sterilizzate e prive di vermicelli venivano insaccate e trasferite nel capoluogo dove le attendeva la fase di spelatura, vuoi manuale vuoi meccanica, che le trasformava in 'bianche'.

Conclusione breve. ...

Castagne

Raccolta e modi di conservazione

Lecture

Come si conservano le castagne?

Le castagne sono il frutto tipico dell'autunno, ma si possono consumare anche in inverno e oltre. Come? Conservandole nel modo corretto!

di [Paola Toia](#)

21 ottobre 2018

In questi primi weekend d'autunno avete fatto **incetta di castagne** nei boschi o, più comodamente, al supermercato? Se nonostante una tiri l'altra, non siete riusciti a terminarle e avete paura che con il tempo perdano la loro bontà, cercate di conservarle nel miglior modo possibile per poterle gustare anche più avanti.

Le proprietà delle castagne

Le castagne hanno numerose **proprietà benefiche**: la presenza della vitamina B e del fosforo contribuisce all'equilibrio nervoso, mentre la grande quantità di fibra e cellulosa favoriscono la motilità intestinale. Infine, sono una fonte preziosa di acido folico, consigliato dai medici durante la gravidanza per evitare malformazioni al feto. Ma attenzione, se siete a dieta non esagerate, poiché hanno un **alto contenuto calorico**.

Per godere delle loro proprietà anche in inverno e oltre ecco i **metodi di conservazione casalinghi** più efficaci e utilizzati per conservarle.

Come conservare le castagne crude in frigorifero. Da crude, le castagne possono essere conservate in **frigorifero** o nel **freezer**.

Nel primo caso, dovete prima mettere le castagne a bagno per nove giorni (**metodo della Novena**), cambiando loro l'acqua ogni giorno ed eliminando le castagne che galleggiano. Le rimanenti devono essere asciugate con cura e poi riposte in **sacchetti di juta** o cassette di legno nel frigorifero a una temperatura di massimo +3°. In frigorifero possono resistere **per massimo 3 mesi**.

Come conservare le castagne crude nel freezer. Prima di congelare le castagne, procedete a eliminare quelle rovinata, quindi, se avete intenzione di farle arrosto, **incidete la buccia** di quelle rimaste. Pulitele bene e riponetele negli appositi sacchetti per il freezer e congelatele a -20°.

Possono resistere per un **massimo di 12 mesi**.

Come conservare le castagne sotto la sabbia Se volete insabbiare le castagne per conservarle, dovete procurarvi **sabbia o segatura** e un contenitore molto grande, in grado di contenere sia l'una che le altre. Procedete così: formate un primo strato di sabbia, poi uno strato di castagne, poi uno strato di sabbia e ancora castagne, fino a terminare le castagne, ricoprendole con un ultimo strato di sabbia. Con questo metodo, si conservano per **2 mesi**.

Come conservare le castagne cotte. Se preferite conservare le castagne già cotte, quindi pronte al consumo, potete cucinarle come **caldarroste o lesse**, poi farle raffreddare e infine, **congelarle** nei sacchetti alimentari (nel caso le abbiate fatte arrosto togliete la buccia). Si conserveranno 6 mesi.

Come fare le castagne bollite. Prima di chiederci come cucinare le **castagne bollite**, ci si chiede in generale: come cucinare le castagne in genere? Molti le comprano già cotte nei baracchini per strada, molti le mettono in forno e i più fortunati le cuociono nel camino. Ma fare le castagne bollite è uno dei modi più semplici per portarle in tavola! Il risultato sono dei bocconcini dolci e morbidi che si mangiano uno dietro l'altro, anche al naturale, e sono inoltre perfetti per la realizzazione di molti piatti dolci e salati.

Castagne bollite: come si fanno? La ricetta delle castagne bollite è davvero facile, ma con i nostri trucchi lo sarà ancora di più. Prima di tutto prendete le castagne e **lavatele** bene sotto l'acqua fredda, per togliere tutte le impurità: questa operazione andrà fatta bene se le avete colte con le vostre mani, normalmente le castagne del supermercato e del mercato sono state già parzialmente lavate. Mettetele in una pentola dai bordi alti e copritele di acqua fredda: per 1 kg di castagne ci vorranno 3 litri di acqua. Aggiungete un pizzico di sale, qualche foglia di **alloro** e, a chi piace, qualche seme di finocchio. Un **trucco**? Mettete nell'acqua un cucchiaino d'olio extravergine d'oliva, sarà più facile sbucciarle dopo. Fate bollire l'acqua e dal bollore contate minimo 40 minuti prima di toglierle dal fuoco. Potrebbe volerci anche un'ora, dipende dalla dimensione delle castagne. Una volta scolate saranno pronte per essere sbucciate e mangiate.

<https://www.lacucinaitaliana.it/tutorial/i-consigli/come-conservare-castagne/>

Come conservare le castagne

di [Daniela Dall'Alba](#)

14 Novembre 2020

La stagione delle castagne è piuttosto breve, ma è possibile prolungarla conservando per mesi questo prezioso frutto e avere così il piacere di gustarlo per tutto l'inverno. Niente paura, quindi, se ci si è fatti prendere la mano durante la raccolta o l'acquisto: le castagne si possono conservare perfettamente sia crude che già cotte, per averle più velocemente pronte all'uso. Vediamo come fare.

Come conservare le castagne crude.

Le castagne appena acquistate, e ancor più quelle **appena raccolte**, richiedono una piccola **selezione** all'ingresso, per scartare i frutti che già a prima vista risultano essere poco freschi o non integri. Il passo successivo è immergere le castagne in acqua e lasciarle in **ammollo** dai 4 ai 9 giorni, cambiando l'acqua quotidianamente ed eliminando quelle che galleggiano, indizio di aria al loro interno. Questa operazione preliminare è utile quando si intende conservare le castagne crude, per evitare sorprese a distanza di mesi e limitare gli scarti al momento del consumo. Le castagne che hanno superato la prova dell'ammollo andranno asciugate con cura, dopodiché si può scegliere se conservarle in **frigorifero** oppure in **freezer**. In frigorifero le castagne fresche, selezionate e perfettamente asciugate, si conservano per circa **2 mesi** all'interno di un sacchetto nello scomparto della frutta. Il freezer consente invece di conservare le castagne crude fino a **12 mesi**. Per far questo sarà sufficiente, dopo la selezione descritta e dopo averle asciugate, **incidere la buccia** delle castagne con un coltello, chiuderle in un sacchetto gelo e riporle nel congelatore per usarle all'occorrenza.

Come conservare le castagne cotte.

Sia le castagne lessate che le castagne arrosto possono essere conservate in freezer, già sbucciate, per circa 6 mesi. È un'opzione con buoni risvolti pratici in cucina, utile a velocizzare future ricette.

Castagne lesse, come fare– Dopo avere sciacquato le castagne, immergerle in una pentola piena d'acqua, accendere il fuoco e portare a ebollizione. Per i tempi di cottura è necessario regolarsi in base alle dimensioni dei frutti. In media serviranno circa 40-50 minuti di bollore. I marroni, di dimensioni maggiori, potrebbero richiedere più tempo.

Castagne arrosto, come fare – Oltre che con l'apposita padella forata per caldarroste, le castagne possono essere cotte in forno. In entrambi i casi è necessario prima incidere una ad una con un taglio orizzontale sulla buccia. **In padella** le castagne andranno cotte a fiamma moderata per una ventina di minuti, regolandosi in base alle dimensioni dei frutti. Si avrà cura di tenere la padella leggermente sollevata dalla fiamma, per arrostirle senza bruciarle, e di scuoterla per rimescolarle. Per la cottura **in forno** è consigliato prima procedere a un ammollo. Dopo avere praticato la classica incisione sulla buccia, l'ideale è lasciare le castagne in una scodella piena d'acqua per almeno un paio d'ore. Dopodiché andranno scolate, asciugate con cura e disposte su una leccarda rivestita di carta forno. Cuocere in forno statico, a 180°, per circa 30 minuti. È particolarmente importante, preparando un'infornata, selezionare castagne di dimensioni molto simili tra loro, per evitare che alcune si secchino e altre rimangano crude. Raggruppare le castagne in base alla grandezza è in generale una buona regola, qualsiasi metodo di cottura si scelga.

Cotte con il metodo preferito, le castagne potranno essere facilmente **sbucciate, asciugate** e infine **conservate in freezer** in un sacchetto gelo.

Un'altra soluzione per conservare le castagne è utilizzare un **essiccatore** per frutta e verdura. Le **castagne disidratate** si conservano fino a 12 mesi in un luogo fresco e asciutto all'interno di contenitori con tappo ermetico.

<https://blog.everli.com/it/come-conservare-castagne/>

Come raccogliere e selezionare e conservare le castagne

<https://www.valfrutta.it/magazine/come-raccogliere-e-selezionare-e-conservare-le-castagne/>

Prima della raccolta le castagne vanno selezionate con attenzione: ecco tutto quel che devi sapere prima di cimentarti in questa attività. La **raccolta delle castagne** da sempre coincide con l'inizio dell'autunno. Non tutti sanno che mentre si radunano i ricci è necessario selezionare le castagne migliori, aprirle e, subito dopo una cernita preliminare, curarle per conservarle più a lungo. Se non sapete da dove cominciare, seguitemi nel castagneto pronti a capire come raccogliere, selezionare e conservare le castagne migliori. Il castagno, albero da frutto che vive più di 100 anni.

Il **castagno** (*Castanea sativa*) è un albero da frutto maestoso appartenente alla famiglia delle Fagaceae che viene coltivato per i suoi frutti, contenuti nei caratteristici ricci.

Originario dell'area mediterranea, è una pianta che sviluppa un fusto imponente con una chioma globosa e ramificata che può raggiungere i 30 metri d'altezza. Ed è proprio un castagno ad essere una delle piante più longeve presenti sul territorio italiano! Precisamente, è il **Castagno dei Cento Cavalli**, che ha iniziato a germinare nelle vicinanze di Catania all'incirca 3000 anni fa, circa 1000 anni prima della nascita di Cristo. **Raccogliere le castagne: non dimenticatevi di quelle danneggiate.** La **raccolta delle castagne** si effettua tra settembre e ottobre recuperando dal suolo i ricci caduti a terra. Sì, proprio così, una volta che le castagne raggiungono il giusto **grado di maturazione**, si staccano dall'albero autonomamente e cadono a terra. Qualcuno è solito usare dei bastoni per scuotere i rami e far cadere la frutta in anticipo. Meglio evitare: questo tipo di operazione può danneggiare la pianta e farvi raccogliere castagne acerbe. La **raccolta dei ricci** va effettuata ogni 3 giorni, la pianta porta infatti a maturazione la frutta poco per volta. Raccogliete tutte le castagne, anche quelle danneggiate e, già che ci siete, aprite il riccio di quelle chiuse esercitando una leggera pressione con la suola delle scarpe o con una zappa. È bene sottolineare che bisogna raccogliere tutti i ricci e tutte le castagne, anche se visibilmente danneggiati, perché

potrebbero diventare focolai di **malattie e insetti nocivi**. La scelta migliore per sbarazzarsene è quella di portarli altrove e bruciarli.

Le castagne migliori non vengono mai a galla. La **selezione delle castagne** comincia, come abbiamo appena descritto, con una cernita al momento della raccolta. Dopo questo lavoro preliminare, immergete il raccolto in una bacinella d'acqua. Entro poco le castagne si divideranno in modo spontaneo, alcune andranno sul fondo della bacinella, altre saliranno verso la superficie a causa dell'aria contenuta al loro interno. Questo è un segnale importante perché è sintomo di una polpa consumata da un insetto o danneggiata da una patologia. Eliminate la frutta salita a filo d'acqua e usatela per accendere un falò; anche in questo caso, il fuoco è l'unico mezzo per preservare le piante da malattie e insetti nocivi nascosti all'interno della frutta scartata.

Immerse in acqua, si conservano meglio. Le castagne vanno consumate entro **15 giorni** dalla raccolta altrimenti la polpa perde tono e diventa difficile da masticare.

Per prolungare il periodo di conservazione delle castagne potete congelarle in appositi sacchetti di plastica oppure "curarle". La cura si esegue mettendo le castagne in acqua (meglio se priva di calcio e ferro) per 3 - 4 giorni. Vanno fatte asciugare per 2 o 3 giorni in un ambiente ombreggiato in cui ci sia passaggio d'aria. La cura è tanto semplice quanto efficace: con questi pochi e semplici passaggi le castagne manterranno il sapore e la consistenza originale per oltre 2 mesi. **Fresche, secche o sotto forma di farina, come preferite assaporare le castagne?** La castagna è un alimento molto **nutriente** e al contempo estremamente **sano**, perché è costituita principalmente da acqua e carboidrati complessi e presenta basse concentrazioni di grassi. Grazie a queste qualità la castagna ha sempre un ruolo importante nell'alimentazione delle classi più povere: in tempi antichi il frutto ha infatti acquisito il nomignolo di "pane dei poveri", mentre l'albero veniva chiamato "albero del pane". La castagna può essere consumata fresca, secca o sotto forma di **farina**, con la quale è possibile preparare numerose pietanze, **pane** compreso. Con la **farina di castagne** si preparano anche dolci. Tra questi è impossibile non citare il castagnaccio o il rinomato "Mont Blanc". Le castagne sono un alimento duttile in cucina, che permette di spaziare tra dolci e piatti salati, passando per i panificati.

<https://www.valfrutta.it/magazine/come-raccogliere-e-selezionare-e-conservare-le-castagne/>

**Avrete notato la mia discreta familiarità con le castagne.
Bene.**

Quando mi hanno parlato della tecnica di preparazione dei 'marron glacé' e delle caratteristiche che devono avere questi marroni, mi è venuta la voglia di 'fare un esperimento' per capire e verificare qualcosa di più, anch'io.

Come i più sanno, un carattere del 'Marrone di Chiusa Pesio' è di possedere la polpa intera, cioè non settata, ovvero non divisa più o meno a metà da quella pellicina che si stacca dalla parete più interna e la attraversa.

Risulta che la maggior parte delle nostre varietà di castagne sono invece settate e, pertanto, la loro polpa è divisa in due metà, circa.

Una delle varietà di castagne nostrane è il '*cròu*', Corvino di Chiusa Pesio, che alcuni dicono essere come il 'marrone' perché la sua polpa è intera, cioè non è attraversata dalla pellicina settale.

Qualcuno assimila il nostro '*cròu*' al 'Garrone rosso o nero'.

Il mio esperimento vuole verificare se ciò è vero.

Nell'ottobre 2022, ho quindi raccolto dei '*cròu*' al Morté e li ho sezionati 'alla buona' longitudinalmente. Le foto 1-26, che vedete, dimostrano che la polpa è intera e, dal punto di vista percentuale, l'80% circa delle castagne esaminate ha questa caratteristica.

Se il problema incuriosisce e interessa qualcuno, si può analizzare di più e studiare meglio il fenomeno.



Foto 1-2.



continua) Foto 3-4.



continua) Foto 5-12.



continua) Foto 13-18.



continua) Foto 19-20.



continua) Foto 21-22.



continua) Foto 23-24.



continua) Foto 25-26. Ruderì del mio vecchio 'scòu' al morté.