



MINI GUIDA

La coltivazione del castagno + ricetta delle caldarroste!

Scopriamo come coltivare un castagno per ottenere delle gustosissime castagne!

Caldarroste, castagnaccio, marron glacé e... Il Castagno è un albero famosissimo per il suo frutto, senza dubbio, ma impariamo a conoscere meglio questo albero incredibile dalla storia antica con un legame fortissimo con la nostra storia. Il Castagno è un albero imponente che appartiene alla famiglia delle Fagacee insieme al Faggio e alla Quercia. Il genere comprende la *Castanea sativa* (o Castagno europeo), la *Castanea crenata* (o Castagno giapponese) che si distingue per la sua resistenza al mal d'inchiostro e al cancro della corteccia, la *Castanea pumila* (o Castagno americano). Il Castagno può arrivare fino ai 25 metri di altezza, con i tronchi dalla circonferenza imponente, dalla grande chioma con foglie caduche a forma ellittico-allungata col margine seghettato. Fiorisce in Estate, ed essendo una pianta monoica, presenta sia i fiori maschili che quelli femminili. **I fiori producono un nettare molto dolce amato dalle api con cui producono il famoso miele di castagno**, dalla colorazione ambrata, la consistenza legnosa e corposa e il retrogusto amarognolo. Il miele di Castagno è fonte di vitamina B, vitamina C, sali minerali, calcio e ferro! **Il frutto, detto castagna o marrone, è protetto da una cupola spinosa, detta riccio.**

(image)

COME DISTINGUERE I MARRONI DALLE CASTAGNE?

I marroni sono quei frutti di castagno che, una volta estratti dal riccio, si presentano compatti e interi con la buccia, chiamata episperma, che non penetra nella polpa ed è facile da staccare. Le castagne si distinguono dai marroni perché di solito sono il frutto di castagni selvatici (non ibridati) e sono più piccole rispetto ai marroni. La buccia penetra la polpa del frutto fino addirittura a dividere il frutto stesso che si presenta settato all'interno del riccio.

Altra differenza sostanziale sta nel fatto che all'interno del riccio possiamo trovare fino a sette castagne ma mai più di tre marroni.

COME COLTIVARE IL CASTAGNO?

Il Castagno ama i terreni profondi, leggeri e acidi. Si consiglia infatti di concimare il terreno con fosforo e potassio in estate e di innaffiare ogni 20 giorni. Piantare ogni albero alla distanza di 6-7 metri ed assicurarsi che, una volta cresciuto, non porti via luce alla nostra abitazione o a quella dei vicini dal momento in cui certe varietà possono arrivare ai 30 metri di altezza. I castagni sono molto sensibili al cosiddetto "cancro della corteccia" e al "mal d'inchiostro". Per evitare il primo si consiglia di usare sempre strumenti puliti e disinfettati al momento della potatura e di disinfettare tutti i tagli. Il "mal d'inchiostro" invece è causato da un eccesso di umidità portato, spesso, dall'accumulo di foglie e sostanze organiche attorno al ceppo. Si consiglia dunque di tenere puliti i ceppi e di disinfettarli periodicamente. Se ci prenderemo cura del nostro castagno potremo godere dei suoi frutti a partire dal quinto o sesto anno di età della pianta.

conditions_encoded="^[1:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Combine`,`aggregator`:any`,`value`:1`,`new_child`:^],1--
1:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`,`attribute`:sku`,`operator`:==`,`value`:02119885^],1--
2:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`,`attribute`:sku`,`operator`:==`,`value`:00565240^],1--
3:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`,`attribute`:sku`,`operator`:==`,`value`:00471626^],1--
4:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`,`attribute`:sku`,`operator`:==`,`value`:00471619^],1--
5:^[type]:Magento|CatalogWidget|Model|Rule|Condition|Product`,`attribute`:sku`,`operator`:==`,`value`:01658408^]"
type_name="Catalog Products List"}}

COME FARE LE CALDARROSTE?

5 trucchi per le caldarroste perfette

UNO | Praticate un taglio di circa 3 cm sulla buccia per evitare che scoppino durante la cottura.

DUE | Dopo aver effettuato il taglio, lasciate le castagne ammollo in acqua per circa 2 ore.

TRE | Dividete le castagne in gruppi di dimensioni simili, in modo da ottenere una cottura uniforme.

QUATTRO | Cuocete a fuoco lento per circa mezz'ora usando una padella forata, girando spesso o usando una padella rotante.

CINQUE | Potete coprire le castagne durante la cottura utilizzando un foglio di carta precedentemente bagnato e strizzato. Continuate a bagnarlo durante la cottura per tenere sempre umida la carta ed evitare che si asciughi e prenda fuoco! Questo serve per non farle seccare e lasciarle morbide all'interno, ma croccanti fuori.

TRUCCO SEGRETO!

Usate il sale! La tradizione siciliana vuole che si aggiunga il sale in fase di cottura per non far annerire le caldarroste (grazie al fumo bianco sprigionato dal sale), per renderle più saporite e per facilitare l'operazione di spellatura! **Un altro trucco per sbucciare più facilmente le caldarroste** è quello di ricoprirle con un panno di cotone per circa 15 minuti dopo averle tolte dal fuoco.

