

Il castagno vive migliaia di anni

«Chiunque senta in un giorno di primavera, sulle pianure selvagge, l'odore amoroso dei fiori di castagno, comprenderà bene quanto conti, quanto sia importante, fiorire spesso, amare sempre».

Jean Giono

Molti autori del passato, da J.F. Turpin a Bourdier e a C. Sittler, in virtù dell'aroma emanato dai lunghi, esili amenti della *Castanea sativa*, usavano paragonare il polline di quest'albero al seme maschile dell'uomo e da questo a ritenere afrodisiache le castagne il passo è stato breve. Lo stesso Pier Andrea Mattioli (1500-1577) lasciò scritto che questo frutto «...provoca lussuria...» mentre Leclerc affermava che esso «...può essere paragonato a un piccolo pane o a un dolce che la Natura offre già impastato e che l'uomo deve soltanto cuocere». Tutto questo per dire quanto siano straordinari i frutti della *Castanea sativa*, nutrienti quanto il frumento e contenenti una buona percentuale di vitamine. Fatta questa premessa (riparliamo di castagne nella terza parte di questo volume nel capitolo *I frutti del bosco*) vediamo di descrivere nel modo più completo il possente albero che i botanici hanno battezzato *Castanea sativa* e che nel gergo popolare suona come marrone, castegna, castagnar, maronaro, castangia.

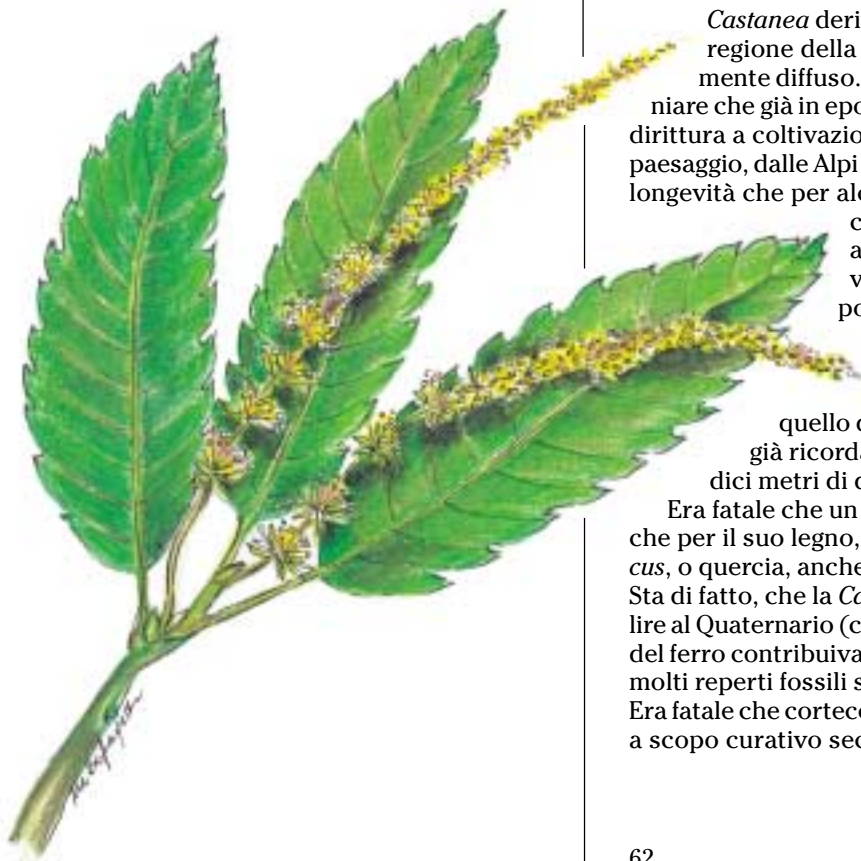
I francesi lo chiamano *châtaignier*, gli inglesi *chestnut tree* e i tedeschi *Kastanienbraun*. Si tratta di una specie presente in tutte le regioni temperate dell'emisfero nord, adatta a vivere nei terreni silicei sino a 1300 metri di altitudine. Possiede una chioma ampia, compatta e tronco forte, alto anche trenta metri, foglie oblunghe e seghettate, verde vivo e giallo-ocra in autunno. I fiori sono raccolti in lunghe e sottili spighe giallastre, che appaiono all'inizio dell'estate ed emanano l'aroma già descritto. In autunno si formano i frutti sotto forma di ricci spinosi che una volta maturi si spaccano e lasciano uscire uno o due acheni bruni contenenti bianchi semi commestibili. La farina ricca di amido e di zucchero che si ottiene cuocendo le castagne ha costituito nel corso dei secoli l'alimento base per intere popolazioni montane. Oggi, i semi della *Castanea sativa* si consumano come frutta e l'industria dolciaria li trasforma in squisiti *marrons-glacés*. Un particolare curioso: anticamente le caldarroste erano chiamate «roncini d'inverno». Per passare a notizie più specifiche, ricordiamo che il nome

Castanea deriverebbe da quello di Kastanis, una città del Ponto, antica regione della Turchia sul Mar Nero, dove quest'albero era particolarmente diffuso. Lo afferma anche Plinio il Vecchio e questo sta a testimoniare che già in epoca romana i castagni erano noti e apprezzati, soggetti addirittura a coltivazione. Alla diffusione di quest'albero, così tipico del nostro paesaggio, dalle Alpi agli Appennini e sino in Sicilia, ha contribuito anche la sua longevità che per alcuni esemplari si misura in migliaia di anni, come quello chiamato dei «cento cavalli», che sorgeva sull'Etna e pare avesse trenta secoli. Era servito da riparo alla regina Giovanna d'Aragona e ai suoi cento cavalieri durante un temporale; oggi, purtroppo, ne rimane soltanto una parte sopravvissuta a un incendio, forse provocato da un fulmine. Altrettanto celebri quello di Madera che alla base del tronco ospita una camera con tanto di finestra oppure quello di Tortworth nella contea di Gloucester in Gran Bretagna, già ricordato in un annale del 1135 e che nel 1830 misurava ben sedici metri di diametro a qualche spanna da terra.

Era fatale che un albero tanto possente destasse l'interesse dell'uomo anche per il suo legno, bruno, forte ed elastico, paragonabile a quello del *Quercus*, o quercia, anche se non presenta la stessa sfumatura setosa.

Sta di fatto, che la *Castanea sativa*, la cui presenza sulla Terra viene fatta risalire al Quaternario (cinquecento milioni di anni fa) è una specie che già nell'Età del ferro contribuiva all'economia dei nuclei familiari, come è testimoniato da molti reperti fossili scoperti in varie parti d'Europa.

Era fatale che corteccia, foglie, spighe fiorifere e frutti venissero sfruttati anche a scopo curativo secondo ricette ancor valide che sfruttavano e sfruttano le







Castagneto in autunno in Valchiavenna.

proprietà mineralizzanti e corroboranti delle castagne – proibite ai diabetici e agli obesi – e le virtù astringenti, toniche e curative contro le affezioni bronchiali, di tisane e decotti ottenuti con le varie parti della *Castanea*. Fra le altre cose, la notevole percentuale di tannino suggerisce di utilizzare foglie e corteccia per preparare tinture e prodotti per l'igiene dei capelli.

Per scrivere un'esauriente storia del castagno e dei suoi frutti occorrerebbero molte e molte pagine; addirittura se ne potrebbe ricavare un curioso e articolato manuale dove avrebbero una parte importante folclore e tradizioni, ricette di cucina e gli strani modi di conservare le «noci» della *Castanea sativa*. È certo che oggi è quasi impossibile capire quale sia stata l'importanza di questi frutti nell'alimentazione umana nelle zone collinari e montane, ma anche nella pianura padana dove la maggior parte della popolazione viveva di un reddito limitato ed era costretta a cibarsi in modo assai frugale. Le castagne, fresche, essiccate o ridotte in farina, rappresentavano una straordinaria risorsa.

A quel tempo, per fortuna, i castagneti erano molto estesi, ma poi il diffondersi di due temibili malattie crittogamiche, ossia provocate da microscopici funghi (*Phytophthora cambivora*, responsabile del «mal dell'inchiostro» e *Endothia parasitica* o «cancro della corteccia») hanno determinato la distruzione di interi boschi di questo tipo e a poco sono valsi i tentativi di sostituire gli esemplari della specie originaria con ibridi di origine giapponese o americana che parevano resistenti alle due infezioni appena descritte. Bisogna cercare, con ogni mezzo, di far sopravvivere il castagno anche per non privare i nostri boschi, il nostro paesaggio, di un elemento arboreo di grande bellezza e dalla lunga, avvincente storia.

SCHEDA BOTANICA

Nome scientifico: *Castanea sativa*

Nomi popolari: marrone, castegna, castagnar, maronaro, castangia

Origine: regioni temperate dell'emisfero nord

Famiglia: Fagacee

Fiori: all'inizio dell'estate; sono giallo-verdastri, in lunghe esili spighe, riunite in ciuffi, di buon effetto decorativo

Caratteristiche: albero possente, con la chioma larga e ricca di foglie, allungate, e lunghe

anche 20-25 centimetri, coriacee, dai margini dentellati. Il colore è verde intenso e assume belle sfumature giallo-ocra in autunno. I frutti o «noci» mostrano un involucri spinoso che a maturazione si fende e lascia uscire uno o due frutti dalla buccia marrone, lucida e tenace. All'interno stanno i semi, eduli dopo cattura, nutrienti e riducibili in farina

Etimologia: da Kastanis, una città dell'antico Ponto dove i castagni erano numerosissimi

