

La castagna

Andrea Fabbri

Per intere generazioni il Castagno con i suoi straordinari frutti ha costituito le fondamenta dell'alimentazione delle popolazioni rurali che in esso hanno trovato rimedio a carestie e povertà. Di questo straordinario albero non si butta via nulla, iniziando dalle castagne: quelle buone erano nutrimento per l'uomo, quelle guaste o troppo piccole per gli animali; le scorze venivano usate l'anno successivo per alimentare il fuoco dell'essiccatoio; le foglie come lettiera per il bestiame; i ricci venivano messi in un buco nel terreno definito zoca, con funzioni di torbiera, dove i ricci marcendo sarebbero diventati concime per gli alberi; il legname, oltre ad essere utile per scaldare i casolari, forniva tannino da utilizzare come conciatore delle pelli e materia prima per costruzioni e attrezzi di uso quotidiano. Ed erano sfruttate anche braci e ceneri.

Le castagne, per il loro basso costo, l'alta reperibilità e lo straordinario potere nutritivo, erano spesso utilizzate come alternativa ai cereali, sostituendo anche il pane di segale, prendendo così il nome di "pane dei poveri".

In passato la parola "pane" indicava il cibo, l'elemento essenziale che non doveva mai mancare a tavola. Il pane ottenuto con la farina di castagna veniva definito pane di legno, per indicare per lo più la provenienza della farina utilizzata: a differenza di quella di frumento derivava dal frutto di un albero.

Dall'ultimo dopoguerra lo spopolamento delle aree montuose e le difficoltà legate alla trasformazione del prodotto in farina ne hanno ridotto l'uso ormai riservato all'industria dolciaria. L'uso della castagna arrostita, la caldarrosta, ed il consumo della castagna candita (il marron glacé) sono diventati i più comuni, mentre sono in disuso le ricette tradizionali, principalmente legate alle zuppe, alla polenta, che prende nomi diversi a seconda della zona: nel parmense è la pattona (un dolce estremamente semplice che sfrutta la naturale dolcezza del prodotto), o al neccio, una specie di piada tipica dell'Appennino pistoiese, lucchese e della Garfagnana, ma presente anche sul versante emiliano. Il castagnaccio invece è una polenta sottile, cotta con l'olio e arricchita con uvetta, pinoli e altri ingredienti legati alla località; originario della Toscana, è tipico di diverse altre regioni.

La pattona è tipica delle località dell'Appennino emiliano romagnolo. Viene prodotta con farina di castagne, acqua, un cucchiaio d'olio d'oliva, sale.

Versata in una ciotola la farina, il sale, uno o due pizzichi, e l'olio, si aggiunge la quantità d'acqua necessaria ad ottenere una crema fluida e priva di grumi. Si versa il tutto in una teglia da forno unta con olio in modo che abbia uno spessore di poco meno di un dito e si inforna a 180°C per circa ¾ d'ora. La pattona non indora, ma si può arguire che la cottura è giunta al termine per la comparsa di crepe sulla superficie. Alcuni sostituivano l'acqua col latte, oppure inseriscono dell'uvetta ammollata o noci tritate o pinoli nell'impasto. Diversamente dal castagnaccio toscano non sono previsti il rosmarino o i semi di finocchio, che renderebbero il gusto più affine a quello di una focaccia.

Nella tradizione parmigiana sono caratteristici anche i tortelli di castagne, che vengono prodotti in due versioni sensibilmente diverse.

Nella prima gli ingredienti per il ripieno sono castagne secche, circa ½ kg, la mostarda, meglio se di Berceto, 250 gr. ed un cucchiaino, facoltativo, di senape. La preparazione consiste nel passare al setaccio le castagne ed unire gli ingredienti del ripieno mescolandoli accuratamente fino ad ottenere un impasto omogeneo. La sfoglia caratteristica emiliana viene tirata a strisce come per le lasagne, ponendo su di esse gli gnocchi di ripieno grandi come nocchie, e ripiegandole in modo da chiuderle,

separando poi con la rotella i tortelli tra loro. I tortelli cotti in abbondante acqua salata per 10 minuti vanno scolati e serviti con burro fuso e Parmigiano.

Nella seconda versione il ripieno è costituito da circa 600 gr di marroni ogni 200 gr. di ricotta, un uovo, gherigli di noci, rosmarino, olio, Parmigiano grattugiato, pepe e sale per il condimento. I marroni lessati in acqua salata (ballotte per i toscani), vanno sbucciati, passati al setaccio ed impastati con ricotta, uovo, 6 cucchiaini di Parmigiano, sale e pepe. Stesa la pasta e distribuiti in maniera equidistante gli gnocchi di ripieno, spennellati con dell'acqua gli spazi tra la farcia si copre con una seconda sfoglia, fatta aderire bene con la pressione delle dita evitando che rimangano bolle d'aria. Si tagliano e si lessano i tortelli quadrati in acqua bollente e salata. Per condire i tortelli si tritano le noci col rosmarino e si aggiunge 4 o 5 cucchiaini di olio e 4 cucchiaini dell'acqua di cottura dei tortelli, si pepa e si serve.

L'uso dell'olio di oliva nella cucina della tradizione parmigiana non deve stupire. In passato lungo la pedemontana dell'Appennino era possibile trovare gli olivi da cui veniva ricavato l'olio e numerosi esemplari secolari sono ancora reperibili.

Infine due parole sulle caldarroste (bruciate per i toscani): le castagne più adatte sono quelle che vanno bene anche per la preparazione dei marrons glacés, e cioè i marroni. La preparazione è molto semplice: vanno incise nella parte centrale con un taglio trasversale (castrazione), quindi vanno messe sul fuoco e rivoltate più volte per pochi minuti. Per avere però un buon risultato devono essere marroni. I marroni sono un gruppo di cultivar che è caratterizzato da particolari caratteristiche del frutto: di solito in un riccio c'è un solo frutto, che quindi è grosso e rotondeggiante; la buccia, che nella castagna è uniformemente marrone, nel marrone mostra striature; ma la differenza principale, tra le tante altre che si possono citare, riguarda quella pellicola che sta tra buccia e frutto (in realtà, botanicamente, tra frutto e seme, che poi è quello che si mangia): si chiama episperma, e nelle castagne ha marcate introflessioni all'interno del seme, difficili da eliminare nella sbucciatura; nei marroni l'episperma invece è solo superficiale, facilmente eliminabile a mano nelle caldarroste, e a macchina nella lavorazione dei marrons glacés.

Torre della castagna

La torre è molto antica: di origine altomedievale, nel 1038 venne donata dall'imperatore Corrado II ai monaci della vicina Badia Fiorentina, a difesa del relativo monastero. Fu luogo di riunione dei priori di Firenze dal 1282 fino alla realizzazione del palazzo dei Priori (l'attuale palazzo Vecchio). Il nome deriverebbe infatti dalle castagne che essi usavano mettere in particolari sacchetti durante le votazioni. Quindi erano gli strumenti per votare sulle varie decisioni della Signoria, nelle assemblee, e nelle magistrature collegiali. Siccome in Toscana la castagna lessa è denominata "ballotta" (che in antico significava pallottola) la parola passò al francese come sinonimo di votazione tra due scelte (ballottage), e dal francese tornò in italiano, come è accaduto per molti termini, con il nuovo significato.

La torre, grazie alla sua origine "al di sopra delle parti" venne risparmiata dalla mozzatura nella seconda metà del XIII secolo, sorte che invece toccò a quasi tutte le torri cittadine.

