

LA VITA DELLA CASTAGNA

Un raggio di sole filtrò nel fitto bosco di castagno, facendo capolino tra il variopinto fogliame della folta vegetazione, dalle chiome tutte spettinate, e che il vento, sbarazzino, si divertiva a strapazzare ancora, dopo un temporale di fine stagione.

I rami così agitati, sembravano orchestrare una soave melodia, rallegrata dalle voci corali degli uccelli svolazzanti e felici : merli, razze, petti rossi e passerotti, al cui suono, incantati.....uno dopo l'altro, cadevano giù, ormai maturi, i ricci del castagno. Rotolavano uno dietro l'altro.....uno accanto all'altro, quasi come a farsi coraggio, talmente era alto il salto da affrontare, ma che per magia i rami, sinuosi e fluttuanti, sembravano accompagnarli nella discesa, come mani protese ad attutirne la caduta.

Ed eccole qui finalmente a terra, ancora protette nel loro guscio, tutto irto e spinoso , che si schiude al mondo, facendo l'occholino e lasciando intravedere il suo carico prezioso.

Tutta luccicante, quasi argentea , liscia, ma un po' timida, si sgranchisce, aprendo così di più gli alvei e fuoriuscendo piano piano da essi, la giovane castagna, figlia unica del maestoso ed imponente Marrone, alto circa trenta metri, tutta protetta nel suo guscio quasi fosse una culla, apre finalmente gli occhi al mondo, in compagnia delle sue tante sorelle.

Le foglie lanceolate e policrome del sottobosco, le incorniciano, consacrando al nuovo ed eterno destino.

Dal bosco si leva un vociare chiassoso, squillante; sono le giovani castagne che vanno incontro festosamente alla loro sorte: si concederanno generosamente all'umanità, per render ad essa beneficio, senza nulla pretendere.

Ci saranno tra loro quelle che, sapientemente selezionate da mani esperte, andranno a ringiovanire il castagneto, sostituendosi al vecchio e stanco castagno che non genera più frutti, ma che dal suo tronco, dalla sua anima, offrirà ancora un prezioso servizio ricco di trasformazioni.

Di esso si utilizza ogni sua parte, sino alla più piccola molecola.

Il suo legname molto resistente all'umidità, è ricco di venature sapientemente tracciate dalla saggia ed esperta matita di Madre Natura.

Diverrà un portone, oppure sarà un arredo, sarà un infisso, sarà un pavimento in chiaro-scuro, sarà una scala, un mosaico, sarà la cornice per un quadro pregiato, sarà doghe per botti e chi lo sa quante altre cose sarà.

Dalla sua corteccia poi, si ricava con particolari procedure, l'estratto di castagno che contiene un'elevata percentuale di tannino particolarmente impiegato nella concia delle pelli animali. Tali elementi, oltre a prevenire la putrefazione degli enzimi, reagiscono col collagene e le altre sostanze proteiche del pellame, conferendo così alla pelle, anche un colore proprio.

Delle sue foglie e dei suoi cardi vuoti, si preparavano anticamente accomodanti lettiere per i bovini, ma se lasciati in terra arricchiscono di humus il sottobosco. I suoi rami secchi ed il suo legnoso scarto, riscaldano le abitazioni e faranno compagnia, scoppiettanti, alle persone incanutite e stanche, appisolate dinanzi al camino, nelle lunghe e fredde giornate d'Inverno.

Il giovane virgulto invece, darà ben presto il suo contributo, offrendo in Primavera uno spettacolo di fiori bianchi, profumi e smeraldo fogliame, incastonando così il nuovo ciclo della vita.

Altre faranno il loro ingresso in società in modi diversi; chi come frutto fresco si tufferà nell'acqua bollente e chi scenderà in una padella, sulla fiamma ardente e avranno così un nuovo nome: l'una Lessa, l'altra Caldarrosta, andando a soddisfare il palato dei più piccini e non solo.

Ci sarà ancora chi verrà essiccata con antiche pratiche per essere poi utilizzata, durante i freddi mesi, in minestre sostanziose, vellutate, purea ed altro ancora.

Per l'alto apporto calorico compie un'alchimia, mentre asciuga, ingrassa, e anticamente veniva per questo definita “ il cereale che cresce sugli alberi” o “ l'italico albero del pane”, come amava definirlo Giovanni Pascoli.

Schiacciata con il miele annullerà le fatiche fisiche e sarà ristoro degli sportivi, come lo è stata per i soldati in guerra.

Per i più golosi cambieranno carta d'identità e diverranno pregiate marmellate da spalmare e squisiti marrons glassés che rallegreranno le papille gustative dei palati più raffinati ed il miele di castagno le guarnirà.

Ci saranno infine tra le essiccate quelle macinate, che trasformate in farina, daranno il meglio di se nella cucina, alimentando la fantasia culinaria e generando così, per esempio, il castagnaccio, o baldino o patone o migliaccio e ghirighio che dir si voglia; un dolce povero tipico delle zone appenniniche che vien cotto al forno miscelando alla farina di castagna l'olio extravergine d'oliva, pinoli ed uvette, a varianti regionali.

Altre si offriranno per la cosmesi e i rimedi della nonna.

Nei tempi antichi, quelli delle credenze popolari per intenderci, le castagne macinate, unite al sale ed il miele, venivano utilizzate per curare i morsi dei cani e l'avvelenamento, oppure mescolate con l'aceto e la farina d'orzo, trovavano impiego per guarire la mastite.

Si curavano anche l'emicrania, la tigna e la gotta.

Ma non finisce qui, ad esse vengono riconosciute capacità organolettiche che favoriscono la digestione e mitigano i problemi intestinali.

Trasformate poi in decotti, sono validi espettoranti ed antipiretici, per curare bronchiti e raffreddori.

In cosmesi vengono utilizzate per facilitare la crescita dei capelli rinforzandone la cute, oppure per la preparazione di maschere facciali con effetti detergenti ed idratanti.

Certamente questo generoso e buon frutto nella sua struttura molecolare custodisce delle proprietà importantissime, è un vero laboratorio chimico, con

un'elevata percentuale di acqua, poi troviamo il potassio, sali minerali, magnesio, calcio, rame, zolfo, fosforo ai quali si uniscono le vibranti vitamine B, PP, ed infine C. Non altrettanto conosciute sono invece le origini sul suo nome; alcuni autori, come Plinio il Vecchio, lo attribuisce al nome della città di Kastania o Kastasis, città di Panto, situata nella regione della Tessaglia, nella zona più a nord della Grecia, dove erano presenti smisurati boschi di castagno.

La sua età è assai lontana e gli studiosi hanno stabilito la sua presenza addirittura nel periodo Terziario o Cenozoico, cioè parliamo di diecimila anni fa, periodo questo identificato per l'attecchimento della pianta del castagno nelle Alpi Apuane, dove proprio nei reperti fossili sono stati individuati e catalogati i pollini del suo fiore.

La descrizione del suo frutto viene decantata successivamente anche da Ippocrate, nel IV secolo a.C., che ne esaltava le qualità ed il potenziale nutritivo, definendole "noci piatte"; e ancora le ritroviamo nei testi di Catone il Censore che nel suo "De agricultura" le chiama "noci nude" e ci informa che erano conosciute nell'antica Roma, e poi ancora con Marco Terenzio Varrone che nel I secolo a.C., nel suo "De re rustica" da notizie di questo prezioso frutto, citandole con il termine castanea e che venivano vendute nei mercati della città.

Il suo peggior nemico è la cidia splendana, o verme della castagna.

Esso è un parassita, una farfalla, appartenente appunto alla famiglia degli imenotteri che s'incunea nel suo frutto, rendendolo praticamente immangiabile.

La cidia è particolarmente diffusa nel centro-sud d'Italia, con un picco esponenziale in Campania. La lotta è con la prevenzione distruggendo le larve.

Altro ospite parassitario indesiderato, di ultima generazione è il cinipide.

Questo in particolare attacca i polmoni del castagno cioè il suo fogliame, e si diffonde su di esso assumendo la forma di pallini marroni.

La lotta contro questo temibile parassita, altamente distruttivo e che si diffonde in brevissimo tempo, è biologica ed è contrastata con l'introduzione di un insetto: il torymus.

Esso è una specie di mosca, suo naturale antagonista.

Oggi sempre più numerose sono le sagre ad incoronarla "Regina", e a ricordare a tutti noi, affaticati ed oppressi, che esse appartengono all'oasi del benessere, all'armonia della natura, a quell'equilibrio psico-fisico, generato dalla fase della raccolta, trasformazione e degustazione, ma in particolar modo che tutto questo non è un miraggio.

Restano ancora qui, baluardi millenari, che hanno resistito alle grandi glaciazioni, per accompagnare le nostre esistenze, abbellire le nostre colline, per offrire ospitalità alle nidificazioni, per le arrampicate dei giocosi scoiattoli, per rallegrare e nutrire le nostre vite, per scandire le stagioni autunnali, come un orologio allo scoccare della mezzanotte, e non sarà un caso allora se nel linguaggio araldico, viene rappresentata e definita come simbolo della Fermezza e Fedeltà.

