

PRESI IN CASTAGNA DALLA TOSCANA



Le castagne in Toscana sono uno degli ingredienti tipici della cucina tradizionale. Un tempo era uso mangiarle proprio per la penitente settimana di Pasqua, ed è proprio a questa tradizione che vogliamo dedicare il nostro articolo.

Castagne in Toscana, uno dei più tipici prodotti toscani

Da quando raccontiamo le eccellenze, molte volte abbiamo incontrato le castagne in Toscana. A

Marradi il birrificio Cajun deve una delle sue birre artigianali più apprezzate proprio al Marron Buono. In Lunigiana il miele D.O.P. è di castagno. Infine, il castagnaccio è uno dei dolci più tradizionali e amati della cucina toscana.



Il record italiano di prodotti a base di castagna

Sono questi i motivi per i quali ci siamo lasciati prendere in castagna in Toscana e abbiamo deciso di inoltrarci nei nostri castagneti, alla ricerca di nuove scoperte.

Senza dubbio, non siamo rimasti delusi, perché sul totale di 14 prodotti castanicoli italiani, certificati dai riconoscimenti D.O.P. e I.G.P., ben 6 si sono rivelati toscani: nessun'altra regione può vantare un numero superiore o pari.



Storia del castagno e delle castagne in Toscana

Le più antiche origini del castagno sono mediterranee e pare rimandino alla Turchia e al Medio Oriente, si diffuse però in gran parte dell'Europa a seguito dell'espansione dell'Impero Romano. Oggi la specie della *Castanea Sativa*, rappresenta l'originario castagno europeo, una pianta maestosa che può superare i trenta metri di altezza, raggiungere i sei o sette metri di circonferenza e vivere anche quattrocento anni; la sua corteccia, liscia negli esemplari giovani, si corruga dopo i primi decenni, conferendo ai castagneti un fascino molto suggestivo.

Il castagno toscano

Nel paesaggio toscano dove tanto importante è l'equilibrio tra il lavoro dell'uomo e l'espressione della natura, il castagneto si mostra forse come il bosco più tipico e rappresentativo di questa armonia. Il castagno è infatti una pianta assai legata all'uomo, selezionata in moltissime varietà locali nel corso dei secoli, grazie al lavoro infaticabile del popolo dei suoi boschi, ha inoltre bisogno continuo di cure perché il suo patrimonio varietale possa mantenersi.

In particolare, a ragione del fatto che la riproduzione per mezzo dei semi non offre alcuna garanzia di

raccogliere dal “figlio” frutti uguali a quelli dell’albero “madre”, per cui le differenti varietà si mantengono soprattutto grazie alla moltiplicazione vegetativa e all’innesto operati dall’uomo.



Castagne toscane e Marroni D.O.P. e I.G.P.

Marroni e castagne, gli estimatori sanno ben riconoscere gli uni dalle altre ma vale la pena comunque di soffermarsi sulla distinzione. Innanzi tutto entrambi sono frutti del castagno, del quale il marrone rappresenta solamente una particolare varietà, sebbene un medesimo albero possa offrire allo stesso tempo sia castagne che marroni.

La differenza tra marroni e castagne

Una definizione rigorosa è stata formulata nel 1978 dallo studioso Bergougnoux che classificò come marroni: *“le varietà per le quali la percentuale di frutti settati risultava inferiore al 12%”,* intendendo per settati *“i frutti nei quali l’epistema, ovvero la sottile pellicola che ricopre la polpa vera e propria, circonda il*

frutto senza introdurvisi dentro".

Non è certo però questa la definizione che teniamo a mente quando desideriamo un bel cartoccio di caldaroste, così va ricordato come il pubblico intenda piuttosto per marroni semplicemente i frutti più grandi, che tendono alla forma rettangolare, con la buccia lucida e striata, la cui polpa è compatta e naturalmente non settata, il che li rende adatti per la pelatura automatica e la canditura.

La differenza tra prodotti DOP e IGP

Entrambi riconoscimenti dell'Unione Europea, il D.O.P., ovvero la Denominazione di Origine Protetta, assicura che sia la produzione sia la trasformazione abbiano avuto luogo nel territorio di pertinenza; mentre I.G.P. ovvero l'Indicazione Geografica Protetta certifica soltanto la produzione agricola e non vincola al territorio anche i procedimenti successivi.



Le diverse tipologie di castagne in Toscana

Oltre ad avere una vasta produzione castanicola in termini quantitativi, in Toscana si possono trovare tantissimi tipi diversi di castagne. Scopriamoli insieme.

Marrone Caprese Michelangelo (D.O.P.)

Federico Franchi, castanicoltore dell'*Azienda Agricola biologica Baccanella*, ha accettato di presentarci il Marrone di Caprese Michelangelo. La produzione dell'ultimo autunno si è rivelata ottima per qualità e quantità. Secondo Francesco che pure condivide fortemente l'impegno della Regione Toscana per portare avanti il metodo di contrasto biologico, i suoi castagneti devono ringraziare soprattutto le forti piogge che sono cadute proprio nel tempo dello sfarfallamento del Cinipide, impedendogli di proliferare eccessivamente.

Quanto al Marrone Caprese Michelangelo, esso è vincolato ad un reale D.O.P. ridottissimo (comune di Caprese Michelangelo e in parte di Anghiari), pertanto se la sua produzione risulta quantitativamente limitata, le sue caratteristiche organolettiche lo rendono straordinario: dolce, ma croccante presenta un leggero aroma vanigliato, se arrostita la polpa di colore bianco avorio diventa molto friabile.

Federico, tuttavia, sebbene abbia già la fortuna di produrre questo marrone, ci ha rivelato anche di un altro suo progetto: il recupero della Castagna Pistolese. Nonostante questa castagna sia inclusa nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali del Ministero delle Politiche Agricole e offra una farina molto buona, forse adombrata dal marrone, ha sofferto di un lungo abbandono, fino a quando Federico non si è impegnato per valorizzarla.

Noi di TuscanyPeople, grazie alla passione con la quale Federico ci ha raccontato della sua attività, abbiamo immaginato subito quanto lontano sarebbe giunto il recupero. Nel gennaio 2016 la farina di Castagna Pistolese, sapientemente miscelata con quella del Marrone di Caprese Michelangelo, ha conquistato il terzo posto al Premio Nazionale Farina di Castagne, organizzato dall'associazione Castagna Alta Maremma, tra oltre cinquanta castanicoltori.



Leggi anche: [Farina di castagne: 3 ricette toscane DOP](#)



La Castagna del Monte Amiata (I.G.P.)

Nell'areale del Monte Amiata, tra le province di Siena e Grosseto, i boschi sono splendidi e la cura del castagno un'arte antica e stimata. Andrea Ulivieri di Azienda Agricola Perelle ci ha riferito di come il marchio I.G.P. riguardi il marrone locale e le castagne Cecio e Bastarda Rossa.

Andrea produce soprattutto Cecio, una varietà di castagna caratterizzata dalla dolcezza, pari a quella dei solitamente più glicemici marroni; inoltre è adattissima per le caldarroste, basta quasi prenderla in mano perché si sbucci; arrosto ve la consigliamo abbinata ai vini dolci e se siete proprio fortunati, al termine di

una bella passeggiata nei boschi amiatini.



ASSOCIAZIONE
PER LA VALORIZZAZIONE
DELLA CASTAGNA
DEL MONTE AMIATA
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Farina di Neccio della Garfagnana (D.O.P.)

La Garfagnana è una di quelle terre dove nel Medioevo e per buona parte della modernità, la castagna costituiva l'elemento base della dieta e quasi l'unica risorsa per i più poveri. Pertanto qui si trovano pochi marroni, richiedenti molte cure e dal basso rendimento quantitativo, mentre i boschi di castagne da farina si distendono ampi.

Carlo Coletti, responsabile commerciale dell'*Associazione Castanicoltori della Garfagnana*, è soddisfatto dell'annata. Il cinipide è regredito grazie alla lotta biologica e la produzione è stata buona, così c'è molta farina della quale farci raccontare. Il segreto della farina di neccio è l'essiccazione nel metato, un edificio in pietra che con i suoi fumi rende poetica la stagione fredda dei castagneti.

Il metato è tradizionalmente edificato su due piani: al piano superiore stanno le castagne, a quello inferiore un fuoco praticamente senza fiamma che arde legna, ricoperta da bucce di castagne ed altri residui dell'anno innanzi; questa affumicatura dura circa quaranta giorni. Le castagne così essiccate si mantengono a lungo, ma la farina deve invece conservare un certo grado di freschezza; così ci racconta Carlo, la loro macina in pietra è attiva tutto l'anno e le castagne vengono macinate via via che giungono gli ordini per questa farina assolutamente priva di glutine, Gluten Free dolce ma dal retrogusto amarognolo.



Farina di Castagne della Lunigiana

Nonostante per il momento non abbia approntato l'iter burocratico necessario alla certificazione D.O.P., per farci raccontare la farina della Lunigiana, abbiamo scelto Davide Moscatelli, titolare dell' *Azienda Agricola Mulino*. Qui l'essiccatoio si chiama gradile o nella favella locale la "grà": al piano inferiore si brucia la legna di castagno come in Garfagnana, ma mantenendo anche un minimo di fiamma.

Il passaggio più importante è però quello della macinazione che deve essere a pietra, lentissima e protratta per un tempo molto lungo, in modo che la farina risulti incredibilmente fine, ma senza che si sia mai riscaldata durante la macinatura, poiché il calore ne comprometterebbe le proprietà e il bellissimo colore avorio. Davide è un vero esperto di questa fase cruciale perché possiede un lentissimo mulino ad acqua, dove produce anche farine di grano, farro e ceci.



Leggi anche: [Lunigiana, verde terra di confine](#)



Marrone del Mugello (I.G.P.)

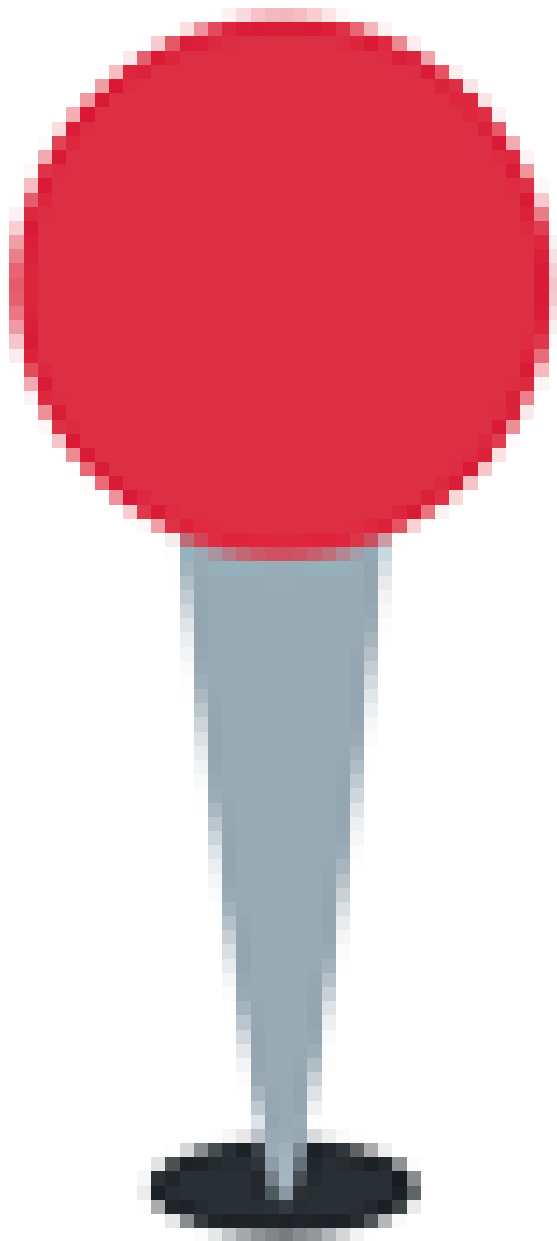
Il marrone della regione del [Mugello](#) è piuttosto grande, croccante, offre una polpa bianca ed una superficie estremamente liscia; abbiamo scelto di presentarlo per ultimo perché il dessert, normalmente è dolce. Infatti, Gaetano de Feo, titolare dell'*Ortofrutticola del Mugello*. Il suo stabilimento si trova in Mugello a Marradi, dove viene raccolto il Marron Buono di Marradi, il prodotto *haut gamme* per i *marron glacé*.

Gaetano continua a spiegarci infatti di come il Marron Buono sia superiore alle altre varietà come gusto ed abbia una polpa priva di punti più duri, la materia prima perfetta per i suoi *marron glacé* di lusso; chi ne mordesse uno incontrerebbe prima l'esterno del cioccolato asciutto, poi l'opposto di un marrone croccante solo nella glassa superficiale, ma poi umido, leggerissimo, dal sapore tanninico.

Credeteci, tra i *marron glacé* di qualità e gli altri esiste una grande differenza, differenza che può essere fatta dalla Toscana; secondo una recente classifica curata dal giornale *Le Figaro*, tra i dieci migliori *marron glacé*, sei vengono da Marradi.



Toscana: non solo vite e olivo quindi, ma anche castagno, vero e proprio albero da frutto che caratterizza il paesaggio di alcune tra le aree più belle della nostra regione; mondi che vale la pena di preservare e conoscere, come quello delle castagne frutti da gustare come bruciate (caldarroste), ballotte (bollite), *marron glacé* e nelle infinite ricette donateci dalle farine che vanno dalla pasta asciutta di castagne ai dolci. Inoltratevi nel bosco e vi sentirete come noi: presi in castagna dalla Toscana.



PER APPROFONDIRE:





I funghi e la cucina toscana: 4 ricette della tradizione da leccarsi i baffi





Per i boschi e i borghi dell'Alto Mugello



Il cavolo nero, protagonista della cucina toscana d'autunno

La Toscana è la tua passione? Anche la nostra!

Teniamoci in contatto

