

Sono tornate le castagne, via alla raccolta nei boschi

Pubblicato: Giovedì 28 Settembre 2017



Il periodo è quello giusto anche se è partito con qualche giorno d'anticipo: già da alcuni giorni nei nostri boschi si trovano le **castagne**.

- **QUANDO SI RACCOLGONO LE CASTAGNE**
- **CASTAGNE AUTUNNO 2017**
- **IL CINIPEDE CHE AVEVA DECIMATO LE CASTAGNE**
- **DOVE SI POSSONO RACCOGLIERE LE CASTAGNE**
- **COME CONSERVARE LE CASTAGNE**
- **LA VENDITA DELLE CASTAGNE**
- **L'ACQUISTO DI CASTAGNE PER FESTE E SAGRE**
- **COSA SI FA CON LE CASTAGNE**
- **GLI APPUNTAMENTI CON LE CALDARROSTE**
- **UNA RICETTA CASTAGNE DA CHEF**

Belle, grandi e gustose, almeno da quanto ci segnalano i primi ritrovamenti, segno che la stagione castagnicola è di quelle buone e le difficoltà del recente passato sono quasi del tutto alle spalle. Non appena qualche anno fa, infatti, anche **i castagni della provincia di Varese** vennero colpiti dalla piaga del cinipede, una vespa importata dall'estero che sterminò la produzione di castagne e costrinse il sistema fitosanitario regionale e nazionale ad attivarsi per contenere il danno.

Si tratta indubbiamente di una buona notizia perché, seppur non come nel passato quando intorno alla

castagna girava un'economia di un certo rilievo locale, anche oggi questo frutto rappresenta qualcosa di importante. Insomma, la castagna è una cosa seria e per questo abbiamo contattato un esperto per farci raccontare tutto quello che bisogna sapere prima di fiondarsi nei boschi per la raccolta autunnale.

Si chiama **Luca Colombo** ed è il **coordinatore del Consorzio Castanicoltori di Brinzio, Orino e Castello Cabiaglio**. Si tratta di una cooperativa che unisce castanicoltori per promuovere, tutelare e fornire servizi attorno alla raccolta delle castagne.

QUANDO SI RACCOLGONO LE CASTAGNE



Normalmente la raccolta dovrebbe iniziare ai primi di ottobre ed è possibile trovare i frutti per un periodo di circa un mese, di solito fino a metà novembre. «Quest'anno il caldo potrebbe aver accelerato il processo – spiega Colombo – ed è per questo che già dal week end del 23-24 settembre in molti hanno già potuto trovare le castagne nei boschi».

CASTAGNE AUTUNNO 2017

Le condizioni meteo influiscono molto sulla produzione di castagne. Molto dipende non solo dalla latitudine delle piante ma anche dal microclima di vallate e piane. «Quest'anno sembrerebbe essere una buona stagione – racconta Colombo -, al nord in particolare le piante hanno tenuto bene senza soffrire troppo la siccità mentre si segnala qualche problema in più nella parte sud della provincia. Complessivamente però va bene e le piante sembrano aver passato le difficoltà del passato».

IL CINIPEDE CHE AVEVA DECIMATO LE CASTAGNE

Negli anni passati anche la provincia di Varese era stata oggetto dei danni portati dal cinipede del castagno, meglio noto anche come mosca cinese. Si tratta di un insetto importato che deponendo le uova nelle gemme degli alberi del castagno ne comprometteva definitivamente la capacità di produzione del frutto. «Per combatterlo è stato attivato il sistema fitosanitario regionale e del ministero dell'agricoltura

– racconta il coordinatore del consorzio castanicoltori –, prima è stato inserito un suo antagonista in natura e ora il problema è stato contenuto e le piante sembrano aver superato quasi completamente la piaga».

DOVE SI POSSONO RACCOGLIERE LE CASTAGNE



Ecco una selva castanile

Le castagne si raccolgono, ovviamente, nei boschi ma non ovunque è permesso. Innanzitutto bisogna rispettare le proprietà private degli appezzamenti e, secondariamente, bisogna considerare un aspetto al quale non siamo più “culturalmente” abituati: per molti le castagne sono un lavoro, esattamente come lo sono i frutteti, gli orti e i campi coltivati. Nello specifico si tratta delle selve castanili, ovvero luoghi con piante che vengono curate quotidianamente da un castanicoltore e che, dunque, ne possiede le castagne che vengono prodotte. Riconoscerli è relativamente facile: di solito ci sono dei cartelli di avvisa, ci possono essere delle recinzioni e, comunque, si tratta di luoghi molto curati. Se vedete una pianta di castagno molto rigogliosa, su un prato tagliato e curato è molto probabile che si tratti di una selva castanile. «Noi curiamo quotidianamente quelle zone ed è scorretto “rubare” le castagne, anche se in buona fede – spiega Luca Colombo -. Nessuno si sognerebbe di andare a riempire un cesto di ortaggi dall’orto di qualcun altro. Siamo comunque molto disponibile a fare visite guidate in queste zone e permettere la raccolta concordando l’uscita».

COME CONSERVARE LE CASTAGNE

Appena dopo la raccolta le castagne vanno immerse in acqua per separare quelle in buono stato da quelle compromesse. Tutte le castagne che galleggiano vanno buttate, quelle che rimangono sul fondo sono buone. Inoltre, le castagne sono di fatto un frutto fresco e come tale vanno trattate. Dopo la raccolta vanno conservate in frigorifero, ma solo se si intende mangiarle nel giro di una settimana, altrimenti vanno conservate in freezer.

LA VENDITA DELLE CASTAGNE

Il Consorzio castanicoltori fa anche un servizio di acquisto della castagne presso privati. Chiunque può portare le proprie castagne al centro di raccolta del Consorzio Castanicoltori dove verranno ritirate solo le castagne di una grandezza pari o superiore alla categoria utilizzata per le mondelle/caldarroste. Il Centro di Raccolta si trova all'interno di Villaggio Cagnola, centro parco multifunzionale dell'Ente Parco Campo dei Fiori, appena fuori la Rasa di Varese verso Brinzio.

La consegna delle castagne sarà possibile da lunedì 2 ottobre a venerdì 27 ottobre, salvo proroghe, durante i seguenti giorni e orari: Il lunedì, il mercoledì e il venerdì dalle 9.30 alle 12.00. Le castagne vanno consegnate in contenitori o sacchi puliti e prive di altri elementi come ricci, sassi, terra o impurità. Alla consegna verrà compilata una scheda con i dati di chi consegna e pesate una prima volta. Le castagne verranno messe in acqua per l'eliminazione dei frutti danneggiati, successivamente si procederà alla calibratura per definire la pezzatura e ad un controllo a campione. Infine i frutti sani di grandezza appropriata saranno pesati e pagati. Le castagne non conformi verranno restituite. Il prezzo di ritiro verrà parametrato di settimana in settimana in relazione al prezzo di mercato all'ingrosso. Il pagamento per quantitativi fino a 50 kg avverrà al ritiro, come descritto. Per quantitativi superiori si provvederà nei giorni seguenti tramite bonifico. Per ulteriori informazioni e appuntamenti: ritiro@consorziocastanicoltori.it

L'ACQUISTO DI CASTAGNE PER FESTE E SAGRE

Il Consorzio castanicoltori fa anche un servizio di vendita a prezzi calmierati a Pro Loco ed enti per feste e sagre di paese. Per ulteriori informazioni e appuntamenti: ritiro@consorziocastanicoltori.it

COSA SI FA CON LE CASTAGNE

Per la stragrande maggioranza dei casi con le castagne si fanno le classiche caldarroste. Esiste, però, un indotto sempre più fiorente di prodotti derivati dalla castagna.. Ci sono le farine di castagno, e quindi i biscotti, le torte, il pane ecc. poi c'è la birra di castagno. Ma, soprattutto, c'è sempre una maggiore valorizzazione della castagna all'interno dei menù di stagione di chef e ristoranti.

GLI APPUNTAMENTI CON LE CALDARROSTE

Con la collaborazione del Consorzio Castanicoltori sono in programma due "Castagna day" a Brinzio il 22 e il 29 ottobre nell'area feste dietro al Comune. il 29 è anche prevista la premiazione del concorso dei dolci e lo showcooking con chef Davide Pisano tutto a base di castagne.

UNA RICETTA CASTAGNE DA CHEF

Un menù classicamente autunnale, dai sapori pieni e golosi: è quello che ha preparato e insegnato ai corsisti a preparare Venanzio Pedrinelli, del famoso ristorante "Da Venanzio" di Induno Olona, segnalato dalla Guida Michelin. [ECCO I DETTAGLI DEL MENU'](#)



Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it