

Tempo di castagne: ecco i consigli per una raccolta sicura e rispettosa

Pubblicato: Sabato 4 Ottobre 2025



Con l'arrivo dell'autunno, i boschi del Varesotto tornano a riempirsi di famiglie e appassionati alla ricerca delle castagne. Una tradizione che unisce natura, gusto e convivialità, ma che richiede anche alcune attenzioni per rispettare l'ambiente e vivere un'esperienza serena.

Dove e come raccogliere

- **Raccogli solo i frutti caduti a terra.** Le castagne vanno raccolte dal suolo: staccarle direttamente dall'albero è vietato e danneggia la pianta.
- **Usa guanti spessi.** I ricci hanno spine pungenti: meglio proteggere le mani per aprirli senza rischi.
- **Scegli i frutti sani.** Le castagne buone sono sode, prive di fori e con la buccia integra. Quelle ammaccate o con piccoli buchi possono essere già intaccate dal parassita del cinipide o da insetti.
- **Porta con te un cestino o una retina.** Meglio evitare sacchetti di plastica: la castagna ha

bisogno di “respirare” per non ammuffire.

Rispetto delle regole

La raccolta è un piacere, ma va fatta nel rispetto della normativa regionale e comunale.

- Ogni Comune può stabilire **giorni, orari e limiti di raccolta**: informati prima di partire.
- Nelle aree private la raccolta è consentita solo con il permesso del proprietario.
- Il limite massimo varia in genere da **2 a 5 chili al giorno per persona**, per evitare raccolte indiscriminate.

Come conservarle

Una volta raccolte, le castagne vanno trattate con cura:

- **Ammollo di 3-4 giorni** in acqua fresca, cambiandola ogni giorno: questo riduce la possibilità che sviluppino muffe o parassiti.
- Dopo l’ammollo, asciugale bene e riponile in un luogo fresco e aerato.
- Puoi anche **congelarle crude o bollite**: in questo modo resteranno pronte per caldarroste, zuppe e dolci per tutto l’inverno.

Un’esperienza da vivere in famiglia

La raccolta delle castagne non è solo un momento di “foraging”, ma un’occasione per riscoprire il contatto con la natura, insegnare ai più piccoli il valore del bosco e magari concludere la giornata con un fuoco acceso e le immancabili **caldarroste**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it