

La diffusione di *Castanea sativa* è strettamente legata all'azione antropica, tanto che risulta estremamente difficoltoso risalire all'areale originario. Grazie all'opera dell'uomo, infatti, il castagno si è diffuso ben al di là dei limiti naturali. Per quanto riguarda l'Europa, esso si estende dal Portogallo al Caucaso – in tutti i paesi legati al Mediterraneo, insomma – ponendosi, a pieno diritto, nel novero di quelli che potremmo definire (mutuando e modificando leggermente una nota definizione di Braudel) “alberi di civiltà”¹.

Da tempo gli studiosi dibattono intorno a un'ipotetica provenienza orientale del castagno (confermata dall'etimo derivante da *Kastanis*, città nel Ponto, antica regione della Turchia). Secondo altri, al contrario, risultano fondamentali alcuni rinvenimenti, in Europa, di pollini di castagno risalenti all'era preistorica². In realtà, la sacra unione tra uomo e castagno ha fatto di quest'albero straordinario una componente fondamentale della nostra cultura economica e alimentare, delle nostre tradizioni e persino del nostro paesaggio.

Che sia o non sia pianta autoctona, dunque, non conta. Il castagno è così diffuso e tipico in Europa e, soprattutto, in Italia, da aver ispirato la denominazione per una delle cinque fasce fitoclimatiche in cui è suddiviso il territorio della penisola, il *castanetum*, che ne occupa un terzo³ ed è compreso tra i 400 e i 1.200 metri di altitudine (cioè tra *lauretum* e *fagetum*), nonché connotato da precise caratteristiche climatiche, termiche, pluviometriche e pedologiche.

Copioso e antico è il consumo dei frutti di castagno⁴: i greci, che li denominavano “balani [noci] di Zeus”, ne diffusero la coltivazione e l'uso in Magna Grecia, dove ancora oggi gode di una ricca tradizione. Senofonte, scrittore greco del IV secolo a.C., definisce questa pianta “albero del pane” e, in effetti, prima dell'arrivo della patata (ma mantenne il suo ruolo anche in seguito), il castagno fu fondamentale per il sostentamento delle popolazioni montane (e non solo) e spesso fornì un degno sostituto al pane di cereali per i periodi più critici dell'anno. Si trattava di una dieta semplice e umile, mantenuta quasi inalterata per secoli, di cui è emblema il diffuso motto “*pan di legno e vin di nuvoli*” (ovvero: focacce, polente, pani a base di castagne, accompagnati da acqua).

Molti autori classici – Omero, Teofrasto, Columella, Strabone, Plinio – ricordano le castagne e la loro versatilità gastronomica, e attestano differenti tecniche per la castanicoltura, a ulteriore conferma della persistenza di pratiche già allora consolidate in questa attività agronomica. Apicio, nel suo *De Re Coquinaria*, ci lascia la ricetta probabilmente più antica per cucinare le castagne⁵, mentre il grande Virgilio, attraverso le parole del pastore Titiro, suggerisce l'abbinamento di questo alimento (probabilmente a seguito di una lunga bollitura nel latte), con frutta matura e formaggio fresco⁶; un pasto semplice, ma completo dal punto di vista nutritivo, a testimonianza del ruolo fondamentale che le castagne hanno sempre ricoperto nella vita quotidiana delle zone segnate da un'economia di sussistenza. Nelle *Georgiche*, invece, consiglia l'innesto del castagno sul faggio, per potenziarne la resistenza. Anche in questo caso, si tratta di un'importante conferma dello stretto legame che, da sempre, unisce uomo e castagno, pianta fortemente addomesticata⁷, modificata e manipolata. Le varietà si presentano in numero così ingente (a decine per ogni zona considerata⁸) da renderne difficile una classificazione scientifica, anche se solitamente vengono suddivise in due grandi gruppi onnicomprensivi: castagne e marroni. Le prime più piccole, meno pregiate, dalla scorza più dura; i secondi, di calibro superiore, più dolci e dalla scorza più morbida e chiara.

Marziale, poi, ci dà testimonianza della maestria dei napoletani nell'arrostire le castagne, a riprova del fatto che non sempre – a dire il vero quasi mai, a meno che non si sia “condannati” ad essi – i cibi umili sono privi di gusto o caratterizzati da un cattivo sapore.

Sembra, stando a Plinio, che le matrone romane preparassero speciali pani a base di castagne durante le festività dedicate a Cerere, non potendo in quella occasione consumare i cereali, perché sacri alla dea. Secondo un'altra leggenda, invece, l'invenzione delle caldarroste è da attribuire ad alcuni legionari che, in una notte particolarmente fredda, decisero di utilizzare le castagne in dotazione per alimentare il fuoco e, conquistati dal seducente profumo che ne scaturì, scoprirono

anche l'eccellente sapore di questo frugale alimento.

Ciò che ha relegato le castagne in una posizione secondaria rispetto ad altri prodotti della terra, infatti, è il loro *status* di cibo delle classi umili, il loro essere metafora di una vita di stenti, di fatica e di duro lavoro. In poche parole, la loro natura simbolica più che organolettica e gustativa. Esse, al contrario, si dimostrano estremamente versatili – tanto da poter essere consumate in infiniti modi, persino abbinare al pesce, e comparire dagli antipasti fino ai dessert. Hanno un sapore dolce e una consistenza morbida e sensuale, un eccezionale valore nutrizionale (persino terapeutico), si prestano e si adattano ad una molteplicità di trattamenti, infine, non richiedendo fitofarmaci durante le fasi di produzione e raccolta (questo è, però, un problema dei nostri giorni), rientrano a pieno titolo nei prodotti biologici per vocazione.

È con il cruciale anno Mille che, anche per le castagne, si verifica una vera e propria svolta. Nell'alto Medio Evo, infatti, la *silva fructuosa*⁹ per antonomasia era quella glandifera, destinata all'alimentazione dei suini allevati allo stato brado e portati a grufolare nei boschi. Col basso Medio Evo assistiamo ad un profondo slittamento logico-economico: il disboscamento di grandi aree collinari (che vengono riservate alla produzione di cereali), l'aumento della popolazione e la conseguente accresciuta esigenza di cibo immediatamente disponibile per l'uomo, determinano un cambiamento radicale di prospettiva e una riconversione dell'incolto, che viene adesso, in modo sistematico, impiantato a castagneto e adibito alla produzione di quel frutto che, d'ora in poi, sarà connotato come *el pane de la povera gente* e, in modo indissolubile, associato ai ceti più umili e deprivati. A partire dal Trecento, indicativamente, *silva* sarà sinonimo di castagneto e l'importanza alimentare di questa fascia altimetrica rimarrà fondamentale nei secoli a venire.

A ben guardare persiste un'affinità tra due sistemi alimentari pur così diversi: come del maiale, così del castagno non si butta via niente. La secolare simbiosi tra uomo e pianta, infatti, ha insegnato al primo a sfruttare in modo proficuo non soltanto i prodotti primari della castanicoltura, ma persino quelli secondari e di scarto. Il legname minuto, residuo della potatura, ad esempio, viene impiegato per cuocere il buon pane di montagna, mentre quello grosso per alimentare il focolare dell'essiccatoio. I frutti rimasti sul terreno nutrono gli animali, condizionandone il sapore delle carni (quindi, ancora una volta, torniamo a ragionare di sapori). Corteccia, foglie, fiori, ricci sono componenti essenziali di sperimentati trattamenti farmacologici, terapeutici e cosmetici¹⁰. I ricci e i residui della pulitura delle castagne sono adoperati per mantenere vive le braci dei focolari. Il legname, ancora, per costruire strumenti agrari, mobilio, palizzate, tegole e utensili da cucina. Le foglie secche vengono usate come lettiera per le bestie o riempitivo per materassi di poveri giacigli, e potremmo continuare.

Insomma, i contadini nei millenni hanno creato un sistema perfetto, basato sull'equilibrio uomo-castagno, in cui nulla va sprecato e ogni cosa, ogni gesto, ogni componente gioca un ruolo fondamentale. I toponimi etimologicamente legati al castagno, rintracciabili in tutta Italia, confermano fuor d'ogni dubbio l'importanza economica, sociale e culturale di questo sistema produttivo.

È la consistenza farinosa e pastosa della castagna ad averne determinato il ruolo nutrizionale. Come abbiamo sottolineato, la selva, in un determinato periodo storico viene "cerealizzata" e diventa anch'essa fornitrice di frutti edibili sia direttamente (verdi o freschi), sia dopo aver subito diversi trattamenti (essiccati, affumicati, sfarinati, biscotti, arrostiti) e, in ogni caso, idonei ad entrare da protagonisti in preparazioni culinarie estremamente usuali a livello popolare: polente, zuppe, focacce, pani, paste. In questi secoli nasce e si consolida la lunga tradizione gastronomica legata alla castagna, in cui l'Italia ancora una volta si distingue.

Un aspetto non va dimenticato: ciò che per le popolazioni del passato era indissolubilmente legato alla tragedia della fame e a un poco piacevole e salutare monofagismo, per noi, oggi, si traduce in una stuzzicante e gioiosa riscoperta di sapori e profumi antichi. Sercambi, novelliere e cronista lucchese del Trecento, narra di venti fanti fermi a Cerageto, che chiedono disperatamente l'invio di pane, perché lassù non riescono a trovare altro che castagnaccio. Lo stesso Ludovico Ariosto, nelle lettere che invia ai suoi signori da Castelnuovo in Garfagnana, dà testimonianza della povertà e dell'indigenza in cui vivono le povere genti del luogo. E Tassoni, per quanto lo riguarda, etichetta significativamente come "mangiarape" gli abitanti di pianura e "mangiamarroni" quelli di

montagna.

Le castagne secche, però, in particolari occasioni, potevano essere scambiate con prodotti provenienti dai territori limitrofi, e la dieta della gente di montagna si arricchiva così di nuove componenti che si prestavano alla genialità gastronomica e alla fantasia culinaria del popolo, permettendo di creare associazioni gustative che ancora stupiscono.

Il *Mont Blanc*¹¹, prelibato dessert di grande tradizione, rivela le sue basse origini se ci soffermiamo a considerarne i componenti principali – pasta di castagne e panna – che, non a caso, nelle cascine dovevano essere sempre disponibili. Come spesso accade, un piatto che nasce come creazione della “gastronomia escogitativa”¹² popolare, viene poi nobilitato con l’aggiunta di qualche tocco prezioso (o raro o esotico) e diventa degno di comparire alla mensa delle élite (in questo caso zucchero, rum, violette candite...).

Altre prelibate combinazioni, invece, sono dettate dalle tradizioni legate al mondo del castagno o dalla natura stessa: basti pensare ai frutti che il bosco offre nello stesso periodo dell’anno in cui si procede alla castagnazione – funghi (soprattutto ovoli, porcini, vesce, lingue di bue...) e bacche del sottobosco; al miele di castagno, dal caratteristico aroma e particolare profumo; agli animali che, nutrendosi con le castagne avariate rimaste sul terreno dopo la raccolta, condizionano la consistenza e il gusto particolare¹³ delle proprie carni; all’unione – virtuosa, ma obbligata – tra castagna e cereali poveri come farro e orzo, più facilmente disponibili e coltivabili a certe altitudini.

Dal Settecento la storia gastronomica della castagna prende una duplice direzione. Se, per certi versi, essa rimane quell’alimento frugale, comune e umile cui nessuno ambisce; dall’altro, grazie a particolari trattamenti e manipolazioni, accede alle mense delle élite, principalmente nella forma e nel sapore, a tutti noti, del *marron glacé*. I cuoriformi marroni (e solo i migliori tra essi) – più grandi, dolci e gustosi delle semplici castagne, forse per il fatto che vengono custoditi solitari all’interno del riccio, a differenza delle più numerose sorelle – per vocazione diventano oggetto di questa squisita specialità culinaria. Non a caso, infatti, come risulta evidente dalle titolazioni delle ricette, sono i marroni a comparire come ingredienti delle preparazioni più ricercate e prelibate. Già il Tanara, per citare un caso precoce e interessante, ne *L’economia del cittadino in villa* (1644), proponeva un dessert primaverile estremamente prezioso, a base di castagne secche fatte rinvenire in acqua di rose e servite con zucchero insieme alle stesse “rose di maggio”.

Le origini dei *marrons glacés* sono, probabilmente, rintracciabili in Piemonte (e ben più antiche di quanto si possa pensare). Non solo per la vetusta e alta tradizione di confetteria che contraddistingue questa regione gastronomica, ma anche per l’uso, attestato fin da tempi remoti, di consumare castagne bollite con miele. I marroni, così trattati, divengono una vera e propria delizia, tanto che si afferma l’uso di offrirli a Capodanno come dono augurale (sembra che persino i Savoia e il Re Sole ne andassero matti). Soltanto a partire dal Settecento, dunque, e in questa forma, l’umile castagna conquista un posto di primo piano nelle vetrine delle pasticcerie cittadine e ottiene la sua definitiva nobilitazione. A questo punto anche Dumas, padre dei tre moschettieri e gastronomo impenitente, nel suo *Grande dizionario della cucina*, giunge a consigliare il consumo delle, ormai “sdoganate”, castagne nei modi più disparati e, soprattutto, a parer suo, come contorno di arrostiti e brasati.

Da tempo immemorabile, insomma, castagno e uomo erano uniti da un vincolo che pareva indissolubile, fino alla drammatica crisi della castanicoltura che si è verificata nei primi decenni del Novecento, quando, a causa di una pluralità di fattori – calo della manodopera rurale, urbanizzazione e industrializzazione, malattie e epifitie, drastici cambiamenti del sistema agrario ed economico – l’equilibrio su cui si reggeva, quasi inalterato da millenni, l’antico mondo del castagno subisce un colpo mortale. I castagneti, privati delle cure e delle attenzioni dell’uomo, regrediscono e inselvaticiscono, come a voler rendere manifesto il loro dolore per l’abbandono. Nemmeno il popolo del castagno esiste più. Si trattava di gente umile, laboriosa, carica di una cultura millenaria fatta di gesti e tradizioni, che viveva e si affaccendava per ricavare il proprio sostentamento quotidiano.

Un ricettario dedicato alla castagna e alle potenzialità infinite del suo spettro gustativo, oggi,

acquista un nuovo senso e un valore culturale aggiunto. Non soltanto perché la gastronomia della castagna è, forse, l'unica strada tramite la quale possiamo ricollegarci a quella civiltà arcaica, ma soprattutto perché una rivalutazione di questo prodotto, anche in termini commerciali, significherebbe una rinascita per l'economia di montagna, una possibilità in più per territori spesso desolatamente abbandonati, un recupero in chiave contemporanea di un mondo che sicuramente ha ancora molto da dire.

Giunti a questo punto della nostra breve e, inevitabilmente, riduttiva panoramica sulla castagna, dunque, non ci resta che lasciare la parola a lei, alla dolce e paziente¹⁴ protagonista delle nostre riflessioni, certi che, se pure abbiamo commesso errori o manchevolezze, basterà un assaggio a farceli perdonare.