

CASTAGNE O MARRONI?

di Marco Conedera

WSL Sottostazione Sud delle Alpi, CH-6504 Bellinzona

Quante varietà di castagne esistono?

Le varietà di castagno esistono probabilmente da quando l'uomo ha iniziato a interessarsi a questa specie. Già Plinio il Vecchio citava sette varietà di castagne differenti per sbucciabilità e idoneità alla cottura nella sua descrizione della castanicoltura nella Roma del I secolo d.C. Attualmente in Europa esistono talmente tanti nomi di varietà di castagne che è impossibile citarne il numero preciso, che è comunque sicuramente superiore al migliaio. Nel solo Sud delle Alpi della Svizzera sono state recensite più di 100 nomi differenti. L'identificazione di queste varietà è un compito assai arduo, anche perché non esiste ancora una chiave diagnostica sicura per la determinazione delle differenti varietà di castagne.

Le varietà di marroni

Una distinzione è invece imposta dal commercio: quella tra il gruppo di varietà di marroni e le varietà di castagne. I marroni sono frutti di particolare pregio, utilizzati di solito sul mercato del fresco o della pasticceria di qualità, dove spuntano prezzi fino a tre volte superiori a quelli delle varietà di castagne. La distinzione tra marroni e castagne non si basa primariamente sulla pezzatura dei frutti, ma su una serie di criteri a carattere misto tra il botanico e il commerciale (vedi tabella). Negli ultimi anni il RAC Centro di Cadenazzo e la WSL Sottostazione Sud delle Alpi hanno effettuato prove comparative tra le varietà di castagne nostrane (Lüina, Verdanesa, Buné negro, Pinca, Berögn) e i marroni reperibili in



Tipico riccio di marrone (Marrone di Marradi) con un solo frutto che giunge a maturazione.

commercio, per saggiarne la differente idoneità al consumo fresco. I marroni sono risultati migliori in cottura (minor perdita di peso), migliori alla sbucciatura e ottimi al gusto (sia bolliti che arrostiti), mentre le varietà nostrane hanno raggiunto buoni punteggi solo se trattati in funzione della loro utilizzazione originale (la Lüina, notoriamente varietà da essiccazione, ha avuto per esempio buoni punteggi sulla pelabilità e gusto per quanto riguarda le castagne arrostiti, mediocri per le bollite).

Una domanda sorge spontanea a questo punto: ma perché i nostri avi non hanno puntato sulle varietà di marrone? Le varietà di marroni sono alberi sensibili alle intemperie (soprattutto gelo) e alle malattie, esigono un terreno fertile e hanno una produzione più scarsa rispetto alle varietà nostrane. Per chi produceva castagne quale alimento base per sopravvivere questi erano svantaggi decisivi. La mancanza di una tradizione del marrone nella Svizzera Italiana ha quindi ragioni storiche. Varietà di marrone esistono comunque, sia nel Grigioni Italiano che in Ticino, ma sono in generale il frutto di importazioni recenti, effettuate dalla fine del 1800. A partire dal 1920 in Ticino è addirittura stata eseguita una campagna di innesti finanziata dal Cantone per l'introduzione di due varietà di marrone (Marrone dei Pirenei, Marrone di Susa) e di un simil-marrone (Garrone rosso del Cueneese, una varietà di castagna con proprietà molto simili al marrone).

Quale mercato per le castagne nostrane?

Il miscuglio di varietà nostrane ha una precisa collocazione sul mercato locale, purché raccolto e trattato con cura, in modo da garantire un prodotto sano e ben conservato. È ideale per la cottura al fuoco e si adatta quindi bene per il consumo fresco a livello familiare o nell'ambito di castagnate. Le castagne nostrane conservano tutte le proprietà e gli aromi anche allo stato secco e la farina costituisce un ingrediente disponibile tutto l'anno per la preparazione di molti prodotti (pasta, grissini, biscotti, ...) e pietanze a base di castagne. Buon appetito!

Criteri distintivi tra marroni e castagne.

Caratteristica	Marroni	Castagne
numero di frutti per riccio	spesso solo uno o due frutti raggiungono la maturazione; in ogni caso mai più di tre	spesso tre frutti, raramente meno. Alcune varietà particolari producono più di tre frutti, fino a un massimo di sette.
pezzatura minima	80-85	variabile in funzione della varietà
forma	ellissoidale, con tendenza alla bombatura da entrambi i lati	forma variabile, generalmente appiattita su un lato
tegumento	generalmente sottile e di colore da rossiccio a marrone scuro	variabile in funzione della varietà
striature stilo-ilari (costolature)	spesso in rilievo e con colorazione evidente	raramente in rilievo e spesso poco appariscenti
ilo	tendenzialmente rettangolare	variabile in funzione della varietà
episperma	sottile, non penetrante (un solo seme per frutto) e facilmente asportabile	variabile in funzione della varietà
polpa	soda e a tessitura fine, con buon sapore zuccherino	variabile in funzione della varietà