

# TI PIACCIANO LE CASTAGNE?

Esperienza didattica degli alunni delle II A, II B, II C della Scuola Primaria di Casazza  
Ins.te Alessandra De Fiori

# Indovinelli

Scrivi e disegna la risposta  
esatta!!

C'è un frutto rotondetto,  
di farina ne ha un  
sacchetto,  
se la mangi non si lagna;  
questo frutto è la

.....

Racchiudo un frutto  
marroncino  
e sono spinoso come un  
porcospino!  
Chi sono?

.....

Nella padella forata  
ci scuote la zia Fortunata:  
saporite e scoppiettanti  
piacciamo di certo a tutti  
quanti!

.....

# IL CASTAGNO DEI CENTO CAVALLI

Nel Parco dell'Etna, in Sicilia, si trova il "**Castagno dei Cento Cavalli**": è un albero che ha più di mille anni!! Il Castagno dei Cento Cavalli, considerato il più famoso d'Italia, è stato studiato da diversi botanici e visitato da molti personaggi famosi, questo albero di chiama dei " Cento Cavalli" a causa della sua ombra grandissima.

Si racconta che la Regina Giovanna d'Aragona, recandosi dalla Spagna a Napoli, si sia fermata in Sicilia e sia andata a visitare il vulcano Etna, accompagnata da tutti i nobili di Catania.



Durante la sua visita scoppiò un forte temporale.



Allora la Regina si rifugiò sotto quest'albero; il suo vasto fogliame bastò per riparare dalla pioggia lei e tutti i suoi cavalieri!



# Il castagno

Il castagno, nome scientifico "*Castanea sativa*", e' una pianta che esiste sulla Terra dalla preistoria, cioè da molto tempo prima che comparissero gli uomini.

Il castagno e' una pianta che vive molto molto a lungo; cresce in tutta l'Europa meridionale, in Austria, in alcune localita' dell'Asia Minore, in Algeria, nella Penisola Balcanica. L'Italia è il paese europeo dove si trovano più castagni.

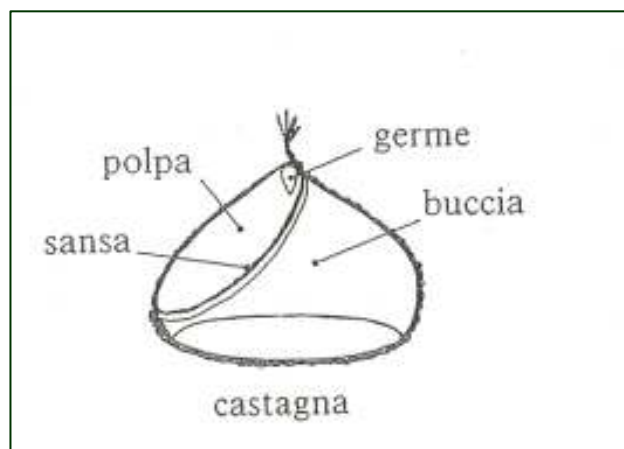
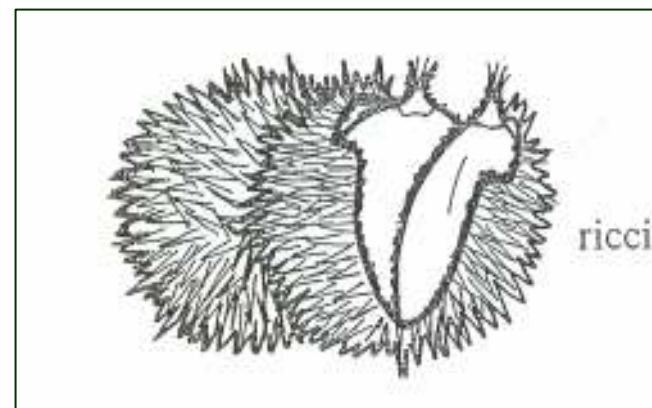
Il castagno raggiunge il massimo sviluppo a cinquant'anni, e può diventare alto da 25 a 35 metri ed avere un fusto largo fino a 2 metri. Il tronco è diritto, ramificato in alto; la corteccia è grigio-scura. Le foglie sono appuntite e lanceolate, lunghe 10-20 cm, con il bordo seghettato.

Un albero produce dai 20 ai 30 Kg. di castagne all'anno. La pianta fiorisce in giugno e i frutti maturano da settembre a novembre. Le castagne più pregiate sono i marroni, che vengono da alberi coltivati; ogni riccio contiene un solo frutto. Nei ricci dei castagni selvatici, invece, ci sono tre castagne.



Il Castagno dei Cento Cavalli nel secolo XVIII, ritratto da Jean Houel (1735-1813).

La castagna e' un frutto molto nutriente, quindi bisogna fare attenzione a non mangiarne troppe!.  
Contiene molte vitamine e zuccheri, ma è quasi del tutto priva di grassi.  
La castagna è un frutto naturale. Il suo riccio infatti la "protegge" da tutti i prodotti chimici che inquinano l'aria e il terreno.  
Con le castagne si possono preparare gustosi piatti sia dolci che salati.



*L'acqua in cui sono state cotte delle castagne puo' essere usata dopo lo shampoo per esaltare i riflessi dei capelli biondi. L'infuso e il decotto sono indicati per bronchiti e tosse e diarrea. L'infuso delle foglie di castagno e' ottimale per i gargarismi in caso di infiammazioni della bocca e della gola.*

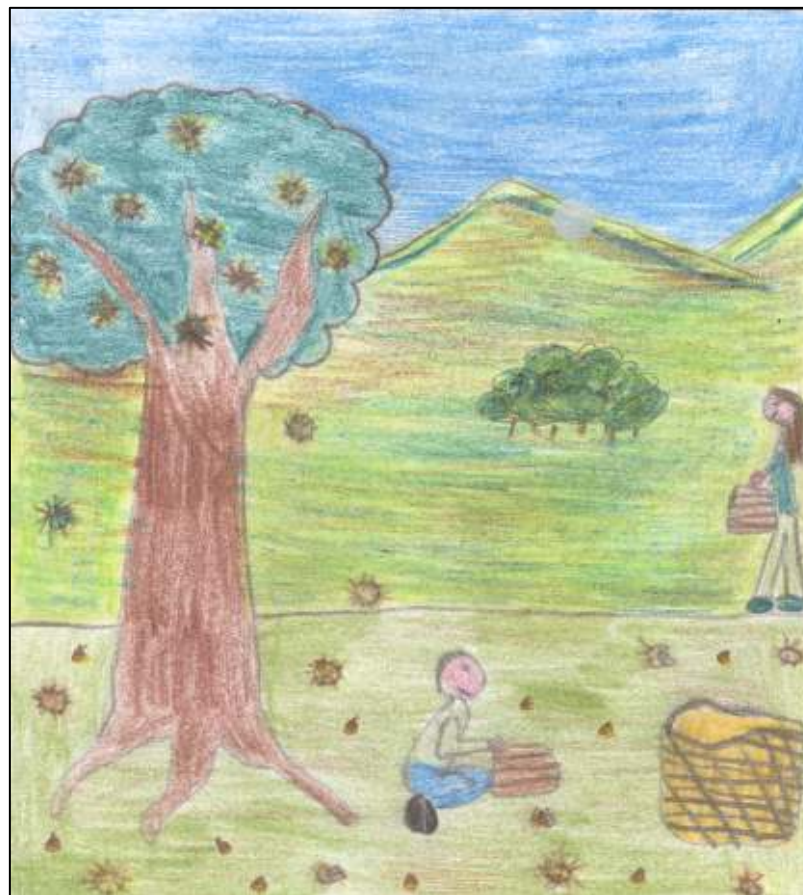


La farina di castagne, detta anche *farina dolce* è il prodotto dell'essiccazione e della successiva macinatura delle castagne. E' di colore nocciola e ha un sapore dolce, Si produce principalmente nelle zone di montagna, dove cresce la pianta del castagno. In passato la farina di castagne era un cibo importantissimo, perchè è molto nutriente. Generalmente la farina di castagne viene adoperata aggiungendo acqua ed un pizzico di sale e, dopo averla mescolata bene, è pronta per diversi tipi di cottura.



## Per fare la farina di castagne bisogna compiere tante azioni successive:

- ☆ **La raccolta.** La raccolta delle castagne avviene nel mese di ottobre, quando esse cadono dalla pianta. La "selva", ovvero il bosco di castagni *domestici*, viene preparato per la raccolta, pulendo il sottobosco da foglie e rami, in modo che il riccio e la castagna si vedano bene. Le castagne si raccolgono principalmente a mano, con l'aiuto di rastrelli e bastoni, per battere il riccio nel caso in cui le castagne non siano ancora uscite. Le castagne si mettono dapprima in cesti di vimini intrecciati, e poi in grossi sacchi di juta.
- ☆ **L'essiccazione.** I sacchi con le castagne vengono portate al *caniccio*. Il caniccio è una piccola casetta, dove è sempre acceso un fuoco di legna di castagno; sopra il fuoco, a circa 2 metri di altezza sono sistemate le castagne ad essiccare su un piano costruito da pali, sempre di castagno. In questo modo con il calore del fuoco sottostante le castagne si essicano in circa 20 giorni .
- ☆ **La pulitura.** Una volta terminata l'essiccazione c'è la pulitura dal guscio, attraverso la battitura e la setacciatura della castagna secca, in modo da eliminare i resti delle bucce.
- ☆ **La tostatura.** Dopo questo procedimento, in alcuni casi si procede alla tostatura nei forni.
- ☆ **La macinatura.** A questo punto le castagne sono pronte per la macinatura nel mulino. I mulini funzionano grazie alla forza dell'acqua e con macine in pietra. La farina viene poi setacciata un'ultima volta, ed è pronta per essere venduta e usata.



## ***RICETTE CON LE CASTAGNE***

### **Polenta di castagnaccio:**

Far bollire 2 litri di acqua salata in pentola grande; abbassare la fiamma e aggiungere 600 g di farina a pioggia per impedire i grumi, Mescolare bene con cucchiaino di legno; dopo 45 minuti di cottura versare su un tagliere di legno e servire ancora calda a fette con ricotta.

### **Torta di castagne con il cioccolato:**

Impastare a freddo 500 g di farina di castagne, 150 g di cioccolato, 50 g di farina di grano, una bustina di lievito con 500 g di latte. Mescolare bene in modo da avere una pappa omogenea, mettere in una teglia imburata ed infarinata e infornare.

### **Biscotti con farina di castagne**

Ingredienti:

farina 00 g 150 - farina di castagne g 100 - zucchero di canna g 50 - olio di mais g 50 - 1 uovo - lievito in polvere per dolci - scorza grattugiata di un limone

Impastare tutti gli ingredienti, facendo la fontana con la farina di castagne, quella 00 setacciata con 1 cucchiaino di lievito, lo zucchero di canna e unendo al centro l'uovo, l'olio e la scorza del limone; lavorare l'impasto ancora un po', poi dare ai biscotti la forma desiderata e infornare a 180°.

## **Cannoli di castagne:**

Sono delle normali crêpes (preparate con 300 g di farina di castagne, 3 cucchiaini d'olio, sale, acqua q.b. così da avere una pastella molto fluida); si spalma ciascuna crêpe con marmellata di mirtillo, di fragola o con frutti di bosco misti; si arrotola a cannolo e si pone in forno pochi minuti in modo da servirlo caldo con l'aggiunta di una spolveratina, a freddo, di zucchero a velo.

## **Castagnaccio**

Ingredienti

500 gr di farina di castagne, 200 gr di zucchero, 6 cucchiaini di cacao, mezzo litro di latte, un pizzico di bicarbonato. una bustina di lievito.

Mescolare in una casseruola le uova con lo zucchero. Aggiungere la farina bianca, il latte, il cacao, il bicarbonato e amalgamare bene il tutto. Alla fine si aggiunge il lievito. Scaldare il forno a 150 gradi e infornare per 45 minuti.

## **Frittelle di castagne**

Ingredienti:

g 300 di farina di castagne, rosmarino, una tazza di uva passa

Preparate un composto piuttosto denso con g 300 di farina di castagne e un bicchiere d'acqua, aggiungete il rosmarino, una tazza di uva passa rinvenuta nell'acqua tiepida, un pizzico di sale. In una padella fate scaldare l'olio d'oliva e quando sarà ben caldo fatevi scivolare piccole quantità del composto preparato. Lasciate dorare le frittelle e disponetele su un foglio di carta assorbente. Servitele ancora calde dopo averle spolverizzate con zucchero.

## **Marmellata di castagne**

### Ingredienti

1 Kg. di castagne sbucciate - 800 gr. di zucchero - una bustina di vanillina - un bicchiere d'acqua e uno di rum.

Togli la prima buccia per ottenere un chilo di castagne e falle cuocere in acqua bollente leggermente salata.

Non appena lessate, lascia raffreddare e toglila la seconda pelle; passale al setaccio in una ciotola, ottenendo così una purea omogenea. Aggiungilo zucchero, la bustina di vanillina e un bicchiere di acqua.

Rimetti sul fuoco e continua la cottura per un'altra mezz'ora, avendo cura di mescolare frequentemente. All'ultimo momento versa nella pentola un bicchiere di rum, toglilo dal fuoco, mescola, e versalo in barattoli di vetro, sterilizzati\* e con chiusura ermetica.

Mangiala prima possibile (due tre settimane circa), non si conserva a lungo!!!

\*puoi sterilizzare i barattoli facendoli bollire e poi sciacquandoli con un po' di rum.

## **Castagne glassate**

Le castagne arrosto, ben cotte, sbucciate e scelte, si infilano in numero di 8 o 9 su bastoncini sottili e si immergono in sciroppo bollente fatto con 250 g di zucchero ed un bicchiere d'acqua. Vi si lasciano per 5 minuti, poi si tolgono, si lasciano sgocciolare, raffreddare ed asciugare.

## **Castagne lessate o ballotte**

Si preparano facendo bollire le castagne in acqua con un pizzico di sale, un pò di finocchio o alloro per 20'. E' preferibile farle asciugare al fuoco per qualche minuto perché diventino più farinose e meno fragili.

## **Dolce di castagne**

Lessare 2 kg di castagne in acqua con sale ed alloro. Sbucciarle e passarle in un passatutto grossolano; metterle sul fuoco ed aggiungere ½ litro di latte, 200 g di zucchero, un cucchiaino di cacao amaro ed amalgamare bene. Far asciugare senza fiamma o calore ed aggiungere un pizzico di vanillina e un cucchiaio di Cognac. Stendere il composto (a tronco o a cuore) e guarnirlo con panna dolcificata.

## **Zuppa di castagne**

Servono 50-60 castagne arrostate quel tanto che serva per sbucciarle bene; si cuociono a fondo in brodo di carne; si passano, si aggiungono due tuorli d'uovo e prezzemolo, indi si amalgama bene e si versa sopra il brodo di cottura delle castagne; si serve calda. Variante: si trita una cipolla intera, 50 g di sedano, 70 g di prosciutto crudo magro, 50 g di lardo (al posto di prosciutto e lardo si può usare la pancetta) e si mescolano bene in padella soffriggendo con 50 g di burro; aggiungere 800 g di passato o di castagne bollite, sbucciate (in acqua bollente) e tritate; aggiungere un bicchiere di vino rosso e far cuocere per 5 minuti; aggiungere 1 litro di brodo vegetale leggero; lasciar cuocere per 1 ora; servire la zuppa calda.

## **Castagne al latte**

Si lessano e si consumano calde nel latte freddo aromatizzato con cannella o vaniglia.

## **Dolce di castagne con savoiardi**

Si impastano 150 g di burro e 150 g di zucchero fine vanigliato; si amalgama con il passato di 1000 g di castagne aggiungendo un bicchierino di sciroppo di vaniglia; si rivestono gli stampi o lo stampo unico con savoiardi imbevuti di acqua sciroppata (o altro secondo i gusti), si riempie con la pasta preparata, si copre con savoiardi (preparati come sopra), si mette in frigorifero per indurirlo; si serve cospargendolo di amaretti macinati.

## **Budino di castagne**

Ingredienti:

1 Kg di castagne, 120 gr di cioccolato, gr 250 di zucchero, 3 cucchiaini di latte, 250 gr di panna, 100 gr di burro, biscotti.

Far bollire le castagne, togliere la buccia e schiacciarle.

In un tegamino mettere una noce di burro, il cioccolato, il latte fino ad ottenere una crema. Unire la crema alle castagne, aggiungere il burro e metà dello zucchero. Montare a parte la panna con il resto dello zucchero, unirla al composto insieme a 5 biscotti.

mescolare bene, versare il tutto in uno stampo per budini e lasciare in frigorifero per

## **Focaccia di castagne**

Si bollono in acqua, per 5 minuti esatti, 1000 g di castagne, si sbucciano, si pelano, si cuociono a fondo in 1,5 litri di latte e si passano; al passato si aggiungono 200 g di zucchero, 150 g di burro e tre cucchiaini di Maraschino; si aromatizza con vaniglia, si impasta bene aggiungendo 10 tuorli d'uovo e quindi i 10 albumi montati a neve; si versa in teglia, si cuoce per 30' e dopo cottura si orna con zucchero al velo.

## **Torta di castagne**

500 g di passato di castagne, aromatizzato alla vaniglia, si impastano bene con 4 albumi montati a neve; si aggiungono 70 g di burro miscelato con 140 g di zucchero ed i 4 tuorli d'uovo; si dispone il tutto in teglia e si cuoce al forno a calore modico; quando la torta è fredda si cosparge di zucchero al velo.

## **Gelato di castagne**

A 200 g di passato di castagne si aggiungono 500 g di latte, 150 g di zucchero, 1-3 tuorli d'uovo; si fa bollire adagio per 15 minuti in una casseruola scoperta; si aromatizza con zucchero vanigliato, si fa raffreddare e si versa in sorbettiera per far congelare.

## **Castagne al vino**

Si cuociono in poca acqua sino a metà cottura ; si aggiunge poi un bicchiere di vino rosso generoso, una noce di burro, due cucchiaini di zucchero; si prolunga la cottura, agitando, sino che rimangono asciutte.

## **Torta di castagne**

Ingredienti:

600 g di castagne, 200 g di zucchero, 100 g di burro ammorbidito a pezzi, 100 g di mandorle tritate, 3 uova, scorza di limone grattugiata, sale.

Sbucciare e lessare le castagne con acqua poco salata, togliere la pellicina e passarle al passaverdure, raccogliendola purea in una terrina. Sbattere i tuorli con lo zucchero in un'altra terrina e, a parte, montare a neve gli albumi. Unire ai tuorli il burro, la scorza di limone, le mandorle e il passato di castagne,

amalgamando bene. Infine, unire gli albumi a neve. Imburrare e infarinare una tortiera, versare il composto e infornare a 180° c per 40' circa.

## Autunno al Museo della Valcavallina

Sabato 17 novembre 2007 siamo andati al Museo della Valcavallina di Casazza a visitare la mostra "Castanea", l'argomento della mostra erano i castagni e le castagne. Il prof. Mario Suardi ci ha spiegato molte cose:

IL CASTAGNO E'  
L'ALBERO CHE HA  
PIU' FOGLIE

SI PUO' FARE LA  
MINESTRA

LE CASTAGNE SI POSSONO  
ARROSTIRE (CALDARROSTE),  
BOLLIRE, SECCARE

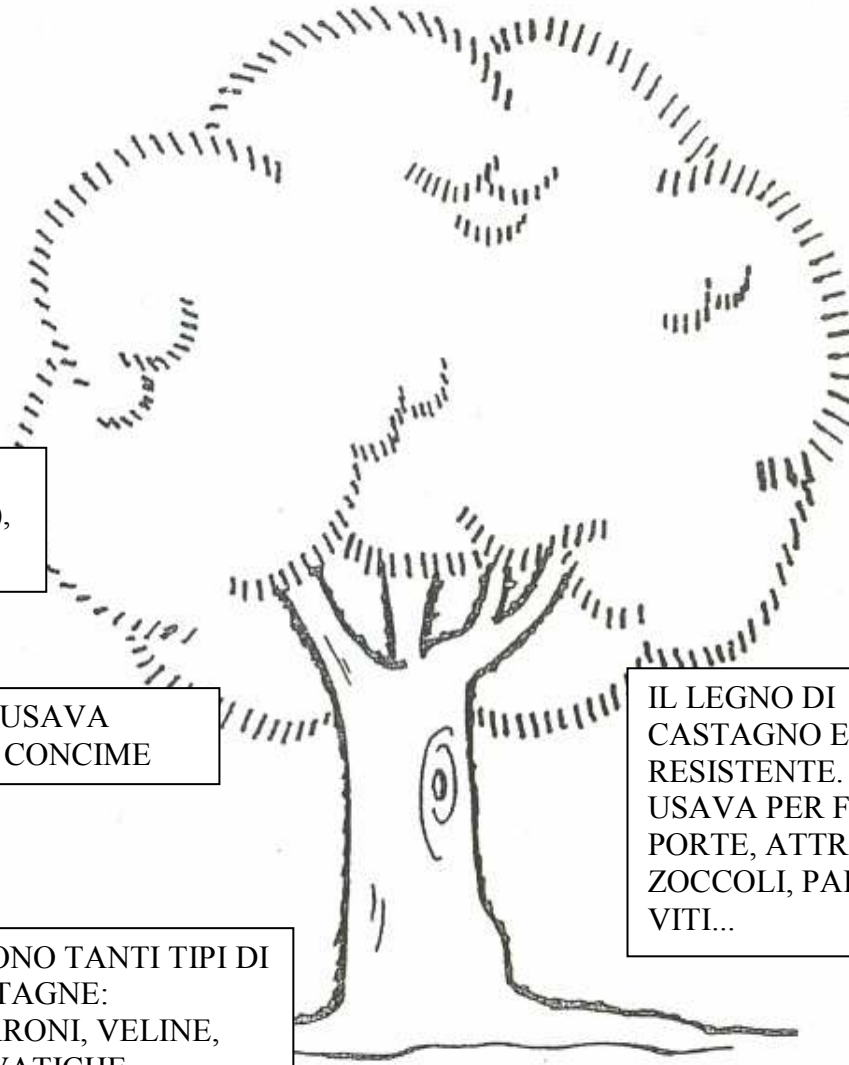
CON LE CASTAGNE SI  
PUO' FARE LA FARINA  
PER PREPARARE IL  
PANE E I DOLCI

POI SI USAVA  
COME CONCIME

CI SONO TANTI TIPI DI  
CASTAGNE:  
MARRONI, VELINE,  
SELVATICHE

CON LE FOGLIE SI  
FACEVA "IL LETTO"  
PER LE MUCCHE

IL LEGNO DI  
CASTAGNO E' MOLTO  
RESISTENTE. SI  
USAVA PER FARE:  
PORTE, ATTREZZI,  
ZOCOLI, PALI PER LE  
VITI...



## IL PANE DEI POVERI

Quassù le nebbie  
sono veli trasparenti  
nei mattini di novembre  
quando sciamano  
dai silenzi delle case  
i raccoglitori di castagne  
coi sogni spezzati  
e le mani appena intiepidite  
da una svelta fiammata di ginestre.  
Muto è il cammino  
nel baluginare tra i viottoli.  
Monotono inizia il lungo giorno  
per le scoscese selve  
tra fruscii di foglie.  
Tante agili incallite mani  
colmano sacchi di fatica  
che saranno pane  
per il nevoso inverno.

(Alboino Seghi da "LASSU' E ALTRO" – 1985)

## **Obiettivi didattici ed educativi sviluppati con “Ti piacciono le castagne?”**

### Abilità trasversali:

- Cooperare con i compagni per la realizzazione di un compito, mettendo in gioco le proprie capacità ed accettando di chiedere aiuto in caso di difficoltà.

### Storia:

- Conoscere il tempo ciclico:
  - le stagioni
    - l'autunno
- Saper riordinare sequenze in ordine logico e cronologico;
- Desumere le informazioni essenziali di un testo;
- Saper utilizzare schemi riassuntivi.

### Lingua italiana:

- Ampliare il lessico;
- Comprendere il significato di semplici testi argomentativi;
- Scrivere correttamente semplici testi;
- Comprendere semplici testi poetici.

### Informatica:

- Saper accendere e spegnere il computer;
- Saper avviare programmi;
- Saper cercare, aprire e salvare un documento;
- Inviare comandi attraverso il mouse (clic e doppio clic, uso del puntatore, trascinamento..);
- Conoscere e utilizzare correttamente le principali funzioni della tastiera;
- Utilizzare le funzioni essenziali di un programma di videoscrittura: agire sul formato del carattere, giustificare il testo.

### Arte e Immagine:

- Utilizzare disegni ed immagini per arricchire testi e favorirne la comprensione.