

di successi. Ottenuti sia sulla tavola dei re, sia attorno agli allegri focolari di campagna

Care castagne

Class

Country

DI PAOLA SINFRAMEDE E LUIGI VERONELLI. FOTO DI NANDO CIOPPA E LOUIS BERTRAND/MARKA

Poche cose segnano l'arrivo dell'autunno come le castagne e i marroni (fra i due esiste una differenza). Poche, soprattutto, introducono a una altrettanto irresistibile serie di delizie in cucina. Dipenderà, forse, dalla nobiltà dell'albero di cui sono i frutti, la *Castanea sativa*, della famiglia della Fagacee, che può raggiungere grandi altezze ed è particolarmente longeva: c'è un castagno a Sant'Alfio, presso Acireale, cui si attribuiscono 4mila anni di età. I frutti giungono a maturazione, fra settembre e novembre, avvolti in un riccio: se all'interno se ne trovano due o tre si tratta di castagne, quando ce n'è uno solo è un marrone. Le prime sono più piccole, color bruno scuro, si presentano schiacciate da un lato e la pellicola interna si stacca con diffi-

coltà. I marroni sono più grossi, hanno forma arrotondata che ricorda un cuore, la buccia più chiara e striata e la pellicola che si stacca facilmente dal frutto. Prodotti da alberi selezionati e migliorati dalla coltura, i marroni sono in certo senso castagne doc, particolarmente apprezzate dall'alta pasticceria.

Si possono mangiare, e sono gradevoli, anche le castagne d'acqua, frutti di una pianta, *Trapa natans*, che cresce negli stagni e nei laghi. Somiglianti nell'aspetto e nel sapore alle normali castagne, ma più dure, vengono apprezzate in special modo nella cucina cinese, che ne fa largo uso, e poco o nulla in quella italiana, pur crescendo la pianta anche qui. Solo a Mantova, dove sono chiamate trigoi, era consuetudine venderle, lessate, sui banchetti agli angoli

delle strade, come le caldarroste. Originarie dell'area del Mediterraneo e dell'Asia Minore, le castagne contribuirono a risolvere le necessità alimentari dell'uomo per lunghi periodi, ricche come sono di glucido, amido, sali minerali e proteine.



Si cucinavano (e si cucinano) sia fresche sia secche, bollite o arrosto (classica in questo caso la padella di lamiera forata), spesso immerse in zuppe fumanti. In più, per ovviare alla difficoltà di conservazione del frutto fresco, si cominciò a seccarne grandi quantità per ricavarne la farina, con cui preparare pani, polente, focacce. Ancora oggi, sull'Appennino ligure, dove le castagne sono sempre state abbondanti, si fa un pane misto di farina di grano e farina dolce. Gli antichi romani le cuocevano con un pizzico di bicarbonato, preparando una zuppa simile a quella di lenticchie. Erano un cibo da poveri, intendiamoci, ma la loro bontà conquistò via via anche le classi elevate: le cantarono grandi poeti come Virgilio e Pascoli e un'occhiata fra il '400 e il '500 mostra due noti personaggi dell'epoca, maestro Martino, cuoco del patriarca di Aquileia, e Bartolomeo Scappi, cuoco di papa Pio V, usarne per i banchetti dei loro illustri signori e scriverne nei loro libri.


La strada gastronomica di questi frutti è ricca di successi, in special modo nelle zone di abbondante produzione come la Francia, nella quale le castagne, in cucina, sono sempre e comunque marrons, la Corsica, la Spagna e naturalmente l'Italia, dove le ricette nate nei secoli sono le più varie. In Lombardia la minestra di riso e castagne (secche) si cuoce col latte, a Ferrara si aggiungevano i fagioli, nel Cuneese le patate. Con la farina di castagne si preparavano in Liguria le celebri trofie; in Lunigiana, dove tra i fornelli aleggiano ancora gli spiriti degli etruschi, le lasagnette, da condire poi con la ricotta. In Val di Vara, sopra le Cinque Terre, si faceva una sorta di frittatine, le chissoe, che poi, chiuse tra due foglie, si cuocevano sulla terracotta ardente. Nel Reggiano la minestra di castagne e maltagliati ha anticipato la classica pasta e fagioli, quando questi ancora dovevano arrivare da Oltreoceano. A Piancastagnaio, in Toscana, uno dei luoghi più rinomati di produzione di questi frutti, per la Festa dell'autunno si prepara la brodolese; nel Parmigiano, per Natale, i ravioli si riempiono di

castagne con pinoli e mostarda. La grande cucina, dal canto suo, le usa spesso brasate o in purea, come guarnizione a piatti d'arrosti, maiale o cacciagione. O in ricche farce, magari con salsiccia, mele, prugne e amaretti, in preparazioni di oche o tacchini che mettono

d'accordo i commensali più diversi, dagli svedesi ai francesi, dagli americani ai tedeschi.

L'impiego più vasto di castagne e marroni, comunque, è nei dolci, ricchi o poveri senza differenze. Fra i blasonati, troneggia il Montblanc, che riduttivamente si può descrivere come una purea di castagne circondata di panna montata e talora cioccolato. Non sono da meno le charlotte, le bavaresi, i gelati, le creme, perfino le croquettes, che già agli inizi dell'800 il sommo Careme, cuoco di principi e imperatori, introduceva qua e là nei suoi sontuosi menù. E, naturalmente, i marrons glacés, inventati, si racconta, nientemeno che per Luigi XIV.

Anche fra i dolci poveri c'è altrettanta bontà. Primo fra tutti il castagnaccio, toscano d'origine (li lo chiamano pattona) ma diffuso un po' dovunque in Italia, anche con altri nomi, come migliaccio e panella: cotto in forno, fatto semplicemente con farina dolce, zucchero, pinoli, talvolta uvetta e sulla superficie qualche foglietta di rosmarino, costituisce uno dei ricordi più confortanti per intere generazioni di studenti. E, ancora, i castegn secc, castagne secche lessate a fuoco dolcissimo e poi messe in scodella col latte o col vino rosso. E poi i biscotti e le frittelle di farina dolce, fra cui sono celebri quelle preparate per antica tradizione alla sagra di San Marcello. O le caldarroste, che ancora si trovano agli angoli delle strade, ma se consumate in luoghi più confortevoli apprezzano particolarmente la compagnia di una buona grappa. O gli ormai introvabili biligocc, castagne affumicate infilate sugli spaghi, un tempo vanto di Albino e della Bergamasca, rituali per la festa di Santa Lucia (a Milano, i filon si vendevano invece per Sant'Ambrogio).

Castagne e marroni, cugini primi dunque: due dizioni ma la stessa bontà. E anche se oggi il costo della raccolta rende questi frutti poco interessanti per i produttori e quindi meno diffusi, ce n'è pur tuttavia a sufficienza per gustare le tante ricette che la tradizione popolare e l'inventiva dei cuochi continuano generosamente a proporre. 



Idee in cucina. Le ricette a base di castagne affondano le loro radici nelle antiche tradizioni regionali. Una rivisitazione come quella proposta dallo chef dell'Osteria Corte Regina di Milano è fonte di ghiotte curiosità...



GNOCCHI DI CASTAGNE AL RAGÙ DI PICCIONE

Un piatto dal sapore rinascimentale. Gli gnocchi si preparano passando nell'apposito strumento castagne (2/4) e patate (1/4) in precedenza bollite e raffreddate, mescolando il tutto con rossi d'uovo, grana padano grattugiato, noce moscata e 1/4 di farina bianca. Il ragù si prepara rosolando a parte con erbe aromatiche i pezzi del piccione dissossato e aggiungendoli in padella fra verdure brasate nel lardo (carota, sedano, cipolla, scalogno, due spugnone rinvenute nell'acqua), ginepro, vino rosso corposo, marsala secco, brodo preparato con le ossa del piccione. Si cuoce per circa un'ora. Gli gnocchi si servono con questo raffinato ragù e, sopra, pinoli pelati.

OCA IN UMIDO CON CASTAGNE E CAVOLETTI

La saporitissima oca si può preparare in molti modi: arrosto, ripiena, con le verze, bollita. O, come in questo caso, in umido. I pezzi d'oca infarinati si rosolano a fuoco vivo, si profumano di vino bianco, si lasciano cuocere a fuoco lento con un po' di brodo. Al fondo di cottura si aggiungono, sbriciolate, un po' delle castagne pelate e cotte in precedenza in acqua salata (otto etti in

tutto), addensando eventualmente con un po' di farina di castagne sciolta nel vino bianco. Un caramello di zucchero e burro, cui si uniranno il resto delle castagne bollite e i cavolini di Bruxelles lessati a parte, è il contorno ideale di questo piatto dai colori caldi e dal sapore antico.

BACCALÀ CON LE CASTAGNE

Mentre è frequente trovare le castagne in abbinamento con le carni, è assai più raro incontrarle in piatti di pesce. Come in questo, teramano, tradizionale per il Natale. I pezzi di baccalà, regolarmente ammollato in precedenza, ben infarinati, si fanno andare a fuoco brillante in un soffritto consumato di cipolla, sedano, prezzemolo, profumato al vino bianco. Si aggiungono una manciata di gherigli di noci tuffati in acqua bollente e spellati, si fa cuocere ancora per un'ora e verso l'ultimo si uniscono le castagne (o i marroni, ancor meglio, in ragione comunque di un paio a testa) lessate in acqua salata, nonché una cucchiaiata di uvetta passolina rinvenuta prima nell'acqua. Per gli estimatori di baccalà e stoccafisso, assolutamente da provare.

BUDINO DI MARRONI E ZUCCA CON CREMA DI TALEGGIO DELICATO

Una preparazione piuttosto nuova, di bellissimo effetto e ottimo sapore. I marroni (200 g), pelati, si cuociono a vapore, quindi si frullano con una béchamel densa, cannella, sale, pepe, un cucchiaio di parmigiano grattugiato e, solo alla fine, un uovo. Identico procedimento si segue per la zucca (200 g), profumando con la noce moscata anziché con la cannella. Si può fare un solo budino o dividerlo in piccoli stampi individuali, versandovi comunque i due composti in modo da alternare i colori. Si cuoce a bagnomaria in forno per circa

15-20 minuti e si serve accompagnando con una crema calda ottenuta facendo fondere, sempre a bagnomaria, 200 grammi di taleggio stagionato e 120 grammi di crema di latte.

CIALDE DI MARRONI CON CREMA AL RUM

Una preparazione non facilissima, la cui bontà scende direttamente al cuore consolando di qualche attenzione in più richiesta nell'esecuzione della ricetta. Le cialde si preparano ammorbidendo 50 grammi di burro con altrettanti di zucchero a velo e unendo 50 grammi di bianco d'uovo e 50 di farina bianca. Si dispone il composto a cucchiainate sul fondo di una teglia e si fa cuocere in forno molto caldo. Quando si estrae, si modellano a mano i dischi ancora caldi a forma di coppette. Si riempiono poi di marroni glassati, passati nel miele di castagno e si servono con una crema a base di rossi d'uovo, fecola, zucchero e latte, profumata alla vaniglia e al rum e filtrata al colino fine. Un'autentica sinfonia d'autunno.



I piatti fotografati sono stati preparati nell'Osteria Corte Regina di Milano, via Rottolle 60, tel. 02-2593377. Patron Nico Silvestri, chef Massimo Meloni, maître Corrado Cerulli.

