

CASTAGNE E MARRONI DEI COLLI EUGANEI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Castagne e marroni dei Colli Euganei.



La storia

Il castagno fu introdotto nei Colli Euganei, quale coltura arborea utile e redditizia, dai Romani e attecchì molto come riferisce Plinio riguardo un certo Corellio, cavaliere romano nato a Este e trasferitosi a Napoli, dove ottenne, mediante un innesto con un germoglio portato dalla sua terra, una qualità prelibata di castagne che poi fu detta corelliana. Per gli abitanti dei Colli il frutto ha costituito un riferimento importante, innanzitutto nell'alimentazione: ce ne dà una testimonianza l'abate Barbieri che all'inizio dell'800 nel suo rifugio di Torreglia descri-

ve i popolani intenti a mangiare le "mollie castagne" nelle lunghe serate d'inverno, "quando assisi al cantuccio de' lor focolari, bevono a josa, e cantano favole". Il castagno connota il paesaggio Euganeo, si pensi al castagnaròn di Carbonara o quello di Castelnuovo - località collinari - e segna la memoria nei toponimi come nella castagnàra del sènto a Valnogaredo, sotto la cui ombra i vecchi si fermavano a chiacchierare durante la salita. Oggi la tradizione è mantenuta viva nella "sagra dei marroni" che si celebra a Teolo la terza domenica di ottobre.

Descrizione del prodotto

La castagna è un frutto amidaceo, della famiglia della Fagacee. Di forma rotondeggiante con pasta farinosa di color bianco e rivestita da una sottile pellicola bruna e grinzosa. Racchiusa in una buccia marrone, con apice appuntito è protetta da un riccio ricoperto di aculei nel quale si possono trovare 2 o 3 frutti.

Il marrone è una varietà di castagna più pregiata, ricavata da piante innestate. Ha forma ovoidale, quasi ellittica. All'apice si restringe e i residui del perianzio e degli stili formano la cosiddetta "torcia". Sulla base del frutto c'è un'area chiara detta "ilo". La buccia è brillante e di colore marrone scuro, provvista di striature e solcature molto evidenti e deve staccarsi facilmente dalla pellicola interna che assume un colore nocciola. Il frutto si presenta a corpo unico con solcature superficiali e si trova protetto da un riccio ricoperto di aculei.

Processo di produzione

Il castagno è un albero da frutto particolare, perché cresce e produce frutti in completa autonomia e senza necessitare di trattamenti chimici e antiparassitari, producendo, in tal modo, frutti assolutamente genuini.

Le castagne, una volta raggiunta la maturazione, cadono al suolo autonomamente o vengono bacciate con lunghe canne per facilitarne la caduta. Successivamente vengono raccolte in "ricciaia", dove sono conservate per alcuni giorni prima di essere avviate alla commercializzazione.

Usi

Le castagne vanno consumate cotte arrostiti in particolari recipienti (farsure) a buchi su fiamma viva., al forno o lessate in acqua aromatizzata. Sono molto usate in cucina per la preparazione di dolci, confetture ma anche zuppe, salse o secondi piatti.

Reperibilità

Le castagne dei colli sono reperibili nella zona di produzione durante tutto il periodo autunnale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova, in particolare i comuni di Abano Terme, Arquà Petrarca, Baone, Battaglia Terme, Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Lozzo Atestino, Montegrotto Terme, Rovolon, Teolo, Torreglia, Vò Euganeo.

