

Torta di castagne al mascarpone



dosi per 6 persone

gr. 500 di castagne bianche

gr. 150 di mascarpone

gr. 100 di cioccolato fondente 1/2 etto di zucchero

a velo gr. 30 di cedro candito

gr. 30 di scorza d'arancia candita

alloro, rosmarino,

latte, rhum

gr. 150 di zucchero

Fate bollire per mezz'ora le castagne in una casseruola con qualche foglia di alloro e di rosmarino. Dopo di che scolatele e passatele nello schiacciapatate raccogliendole in una terrina. In un pentolino a parte fate sciogliere con un bicchiere di latte il cioccolato e quindi incorporatelo alle castagne. Aggiungetevi il cedro e la scorza d'arancia tagliata in frammenti minuti. Se lo gradite, potete anche spruzzare il tutto con qualche goccia di maraschino.

Versate poi in una casseruola a stampo previamente foderata all'interno con carta metallizzata, curando che il composto sia ben pressato.

Sformatelo appoggiando su di un piatto dove lo lascerete dopo aver tolto la carta.

Mettete il mascarpone in una scodella con lo zucchero a velo e qualche goccia di rhum. Lavoratelo finché non si amalgami. Spalmatelo quindi sulle castagne e ponetelo in frigo.

Comunità



**Comunità Montana
Valle San Martino**

*Battitura
delle
Castagne*

Comunità Montana Valle San Martino

Via Galli, 48 – Calolziocorte – LC

Tel.: 0341/621011

Fax.: 0341/621031

cmvsm.segreteria@martinet.lc.it

Il Castagno

Nome scientifico: Castanea sativa

Famiglia: Fagacee

Nome: deriva probabilmente dalla città di Kastania in Tessaglia, o da Kastanis, città del Ponto (Turchia Asiatica), dove, secondo Plinio, c'erano grandi boschi di castagno. *Sativa* significa piantata, coltivata.

Caratteristiche: albero imponente - raggiunge anche i trenta metri di altezza - e dalla chioma maestosa. Il castagno è una pianta con grande capacità di rigenerazione, per cui frequente oggi come nel passato è il ricorso alla ceduzione. Le castagne sono molto nutrienti: contengono infatti oltre al 39% di acqua, il 43% di amido e il 2,5% di grassi. I marroni sono più grossi delle normali castagne per cui ogni riccio contiene un solo frutto.

Diffusione: zone temperate dell'emisfero boreale, Europa centrale e meridionale, Asia occidentale e orientale, America del Nord .

Foglie: caduche, alterne e ovali, di 10-20 centimetri, seghettate, con nervature parallele e apice acuminato.

Fiori: gli amenti (15-20 centimetri) possono avere solo fiori maschili verso l'apice e femminili alla base, più piccoli e verdi.

Frutti: ricci, verdi e spinosi che in autunno si aprono e liberano da uno a tre frutti commestibili, le castagne, con all'interno due cotiledoni bianchi

Corteccia: bruno-grigiastra, solcata da lunghe nervature a spirale.

La storia

Dal medioevo fin quasi ai nostri giorni la castagna ha costituito la base del nutrimento delle popolazioni della montagna, come dimostrano i numerosi interventi legislativi succedutisi nei secoli, relativi ai castagneti. Per esempio antichi Statuti prevedevano che la raccolta delle castagne da parte del proprietario terminasse col mese di novembre, dopo di che i poveri potevano andare liberamente a raccogliere i frutti che restavano. A questo proposito, una credenza popolare afferma che il cardo contiene tre castagne perché una tocca al padrone, una al contadino e la terza ai poveri. Le castagne, per essere macinate, devono essere preventivamente seccate. In Valle ciò avveniva nel "metato", una costruzione rustica sul posto di raccolta delle castagne. Le castagne erano poste a seccare sul canniccio o sulle cannaiole, cioè su una impalcatura costituita da assi di legno ravvicinate o da canne a cui il focolare sottostante assicurava un calore costante. Pascoli ricorda un: "metato soletto in cui seccasse a un fuoco dolce il dolce pan di legno: sopra le cannaiole le castagne cricchiano, e il rosso fuoco arde nel buio." (Il ciocco dai Canti di Castelvecchio,). Una volta seccate, le castagne venivano sgusciate con una energica battitura che triturava i gusci, dentro un apposito recipiente detto "pila". Al termine della battitura, le donne provvedevano alla spolveratura delle castagne con il "vaglio" e alla loro cernita, utilizzando un tronco d'albero tagliato a metà longitudinalmente e scavato all'interno. Oggi questi procedimenti sono stati sostituiti dall'uso di macchine sgusciatrici. Anche i metati sono quasi del tutto scomparsi, trasformati talvolta in stanze di abitazione o in ripostigli per gli attrezzi.



Comunità Montana
Valle San Martino

