

Il legno di Castagno



Conosciamo tutti il Castagno e tanto più la Castagna, uno dei nostri frutti preferiti, portandoci alla mente la nostra giovine età quando, dopo cena, le mangiavamo tutti insieme e ti rimaneva quel retrogusto di cenere e legna che poteva prendere esclusivamente dopo una cottura nel camino.

Ma ricordiamoci per un attimo perché è importante e doveroso conoscere il legno per chi, come noi, deve averci a che fare quotidianamente.

Saper maneggiare bene il legno e conoscerne le caratteristiche ci permette, oltre a rispettarne la provenienza e la natura stessa, **di non avere esuberi e scarti dovuti ad una scelta sbagliata o ad uno sbagliato approccio verso la lavorazione.**

Per quale motivo?

Il legno è una risorsa rinnovabile, cioè che “ricresce da solo in natura”, ma se non gestito correttamente può scarseggiare e di conseguenza anche la terra ne trae dei disagi.

Scusateci la morale ma a noi, *Associazione Castanicola Forestale di Desulo*, ci sta molto a cuore preservare e curare la natura; i cambiamenti climatici, le continue precipitazioni e catastrofi naturali sono sempre più frequenti ed evidenti e, nel nostro piccolo, cerchiamo di istruire e far rispettare alcuni semplici regole per vivere in simbiosi con la natura.

Finita la premessa, passiamo finalmente al nostro bel **CASTAGNO**.

Descrizione

Il castagno è un legno pregiato, leggero e resistente. Un’essenza semidura con una fitta venatura, non perfettamente facile da lavorare, utilizzato particolarmente per la realizzazione di infissi grazie alla sua **spiccata resistenza all’umidità e agli agenti atmosferici**.

Caratteristiche

- **Media durezza**, con un’elevata resistenza agli urti, in grado di garantirti sicurezza e tranquillità nella vita quotidiana
- **Soddisfacente durabilità**, grazie alla tenacia ed elasticità è in grado di sopportare sollecitazione improvvise e impreviste
- **Elevata porosità**, quindi con molti vasi (bolle d’aria le chiameremo) che rendono la pulizia molto difficile
- **Elevata tenacia ed elasticità**, in grado quindi di sostenere una flessione e tornare senza grandi sforzi alla forma originale, contenendo sollecitazioni e magari facendoti continuare a bere quel caffè mentre è in atto una leggera scossa di terremoto
- **Ritiro e dilatazione molto contenute**, quindi poco sensibile alla variazione del tasso di umidità e alle variazioni della temperatura

Tipologie

In base alla provenienza possiamo diversificare il castagno in:

Castagno europeo, uno tra i più pregiati e quello che presenta uno dei più bassi coefficienti di ritiro e dilatazione. E’ caratterizzato da un colore bruno perché si forma e si scurisce molto più velocemente rispetto agli altri castagni

- 1.Castagno americano** specie in via di recupero decimata da una brutta malattia (possiamo anche chiamarla Epidemia) detta “cancro corticale del castagno”, è più grande e resistente della specie Europea ma al momento non risulta sfruttabile.
- 2.Castagno giapponese** molto simile alla specie europea, ma di dimensioni inferiori. È stata importato in tutta Europa perché è in grado di produrre frutti e legna molto più velocemente rispetto alle altre specie.

Pregi e Difetti

Il castagno ha molti pregi tra cui la **resistenza**, che gli permette di non essere danneggiato o usurato facilmente, **durevolezza e comodità**, che si rivelano sia nell’arredamento d’interni che nelle applicazioni relative all’edilizia.

Il castagno **contiene il tannino**, un colorante acido molto presente nel legno fresco e meno in quello sottoposto a stagionatura. Questa sostanza, a contatto con acqua piovana o altre fonti di umidità, reagisce tingendola di marrone scuro e lasciando poi degli aloni scuri su superfici vicine, come ceramica e marmo.

Curiosità

Il Castagno selvatico, ossia quello che cresce spontaneamente oltre che come legna da ardere, essendo un legno resistente e compatto viene utilizzato per costruire doghe per botti, pali per vigneti.

Il legno castagno naturale viene abbinato a materiali tipici dell’arredamento moderno come l’acciaio, in particolare per realizzare cucine che coniugano la tradizione con il moderno, l’intramontabile **legno massello con il moderno acciaio**.

Oggi abbiamo imparato che il Castagno è un materiale molto resistente grazie alla sua tenacità, porosità ed elasticità, in grado di farci compagnia dentro e fuori casa perché è particolarmente utilizzato per infissi (cioè porte e finestre, ovvero tutti le parti APRIBILI in una abitazione) **grazie ad una elevata resistenza all’umidità e agli agenti atmosferici**.

Naturalmente un materiale pregiato e, a volte raro, come il castagno, va lavorato e preso molto seriamente. Utilizzare degli utensili robusti, fatti con materiali certificati da specialisti che non pensano solo all’importazione di prodotti ed a riempire le proprie tasche, è solo uno dei tanti segreti per riuscire ad essere efficienti e produttivi nella propria attività (sia giornaliera che hobbystica).

Utilizzi

Tra i mille utilizzi a cui presta questo materiale, i più diffusi sono:

- Infissi e mobili rustici
- Travi, pali per recinzioni, traversine, pali per staccionate, pali per l’agricoltura, vigneti, frutteti, tutori per piante, un tempo usati anche per l’elettrificazione.
- Arredi per giardini, dal gazebo al pergolato.
- Doghe per botti.
- Ebanisteria, per la realizzazione di oggetti intagliati.
- Strutture edili, solai, capriate, tetti, coperture, portici, soppalchi, prefabbricati.

Suggerimenti Utili

Pulizia quotidiana (spolverata) potete usare morbidi straccetti di cotone, o i noti panni gialli, reperibile presso tutti i negozi di detersivi e articoli per la casa che non perdono pelucchi.

Per gli interventi di manutenzione straordinaria il mercato offre una serie di prodotti; dall’olio paglierino per nutrirlo e proteggerlo allo stucco per otturare piccole crepe e fori di chiodi e/o tarli.

Le farine di Castagno



Fondazione
di Sardegna

UniNuoro
Consorzio Universitario Nuoro



ENTULA

ASSOCIAZIONE CASTANICOLA
FORESTALE DI DESULO

L'ESSICCAZIONE

L'essiccazione è una delle più antiche modalità di conservazione delle castagne

Il processo di essiccazione delle castagne consiste nella disidratazione progressiva della polpa della castagna che passa da un'umidità (acqua) del 50% fino a valori intorno al 10%. In seguito la conservabilità del frutto sarà superiore ai 12 mesi con un aumento del grado di digeribilità della castagna. La disidratazione favorisce una **maggior concentrazione dei principi nutritivi e dei sali minerali presenti nel seme**. Le castagne destinate all'essiccazione sono tipicamente quelle di pezzatura ridotta (categoria commerciale con più di 100 frutti per chilogrammo) appartenenti a varietà che denotino attitudine all'essiccazione per la dolcezza e sapore dei frutti e per la facilità di pelatura del seme.

Un semplice **metodo di essiccazione delle castagne** consiste nello stendere i frutti in strato sottile (4-5 cm) sopra graticci di rete sospesi da terra ed esposti al sole provvedendo a due interventi giornalieri (mattino e sera) di rimescolamento della massa dei frutti. Il tempo di essiccazione ha una durata variabile in funzione delle condizioni atmosferiche, ma può ritenersi concluso in 5-6 settimane. La variante dell'**essiccazione all'ombra**, sotto a dei ripari, presenta tempi di realizzazione più lenti, ma fornisce castagne secche di qualità migliore dal punto di vista del valore nutritivo e del sapore. Utili allo scopo sono locali asciutti e ventilati come solai e sottotetti.



Come si ricava la farina di castagne

La farina di castagne viene ottenuta attraverso l'essiccatura e la successiva macinatura delle castagne. Si presenta molto fine, di un color nocciola chiaro e dal sapore dolce, infatti è chiamata anche farina dolce.

Si produce principalmente nelle zone di montagna al di sotto dei 900 metri di altitudine, dove cresce la pianta del castagno domestico.

Proprietà e uso della farina di castagne

Le castagne secche, ovvero i semi del castagno, da cui deriva la farina, sono ricche di carboidrati e sali minerali come potassio, ferro, calcio, sodio, magnesio, fosforo e cloro. Le castagne contengono anche fibre, proteine e vitamine. Le vitamine presenti sono la C, la PP oltre che le **vitamine del gruppo B** (B1, B2, B3, B6).

Tra gli svantaggi, ricordiamo che le castagne favoriscono il gonfiore addominale e sono sconsigliate ai diabetici, mentre sono utilissime a chi pratica sport o è soggetto a stress fisico o **psicologico**.

Le fibre facilitano il transito intestinale, riequilibrando la flora batterica intestinale e svolgendo un efficace aiuto nella riduzione del colesterolo. La farina di castagne può essere utilizzata sia per i dolci che per i prodotti salati.

Marron glacé

Preparazione	
1	Incidete le castagne per tutta la circonferenza e mettetele a bagno per una notte, in questo modo sarà più facile togliere la buccia e la pelle.
2	Il giorno dopo portate ad ebollizione una pentola con l’acqua e metteteci dentro le castagne, non di più di 10/15 e fate cuocere per un paio di minuti da quando inizia a bollire. Ora con molta pazienza togliete la buccia e la pellicina facendo attenzione a non rovinare le castagne.
3	Finito di pulirle tutte rimettete a bollire l’acqua e continuate con le altre.
4	Se vedete che la pellicina non si riesce a togliere metteteci un pentolino con acqua a bollire e tuffate le castagne per pochi minuti in questo modo verrà via meglio.
5	Non usate l’acqua che avete cotto le castagne perché tingerebbe la castagna di scuro.
6	Ora raggruppate tutte le castagne e metteteci in un cestello per cuocere a vapore e fatele lessare per circa 10 minuti fino a quando con uno stecchino riuscite a trafiggerle.
7	Togliete il cestello e passate le castagne in acqua tiepida per fermare la cottura.
8	Ora preparate lo sciroppo, metteteci l’acqua solo un litro , lo zucchero 900 grammi e fate lo sciogliere e quando avrà preso il bollore metteteci le castagne sempre dentro il cestello e fate cuocere per 4 minuti da quando prende il bollore.
9	Mi raccomando non deve bollire forte altrimenti romperebbe tutte le castagne.
10	Lasciare le castagne raffreddare nello sciroppo per 24 ore e ripetere l’operazione per altre 3 volte, quindi ci vorranno 3 giorni.
11	Noterete che lo sciroppo non coprirà più le castagne quindi aggiungete 500 grammi di zucchero e 250 ml di acqua, questo succederà il secondo o terzo giorno.
12	Dopo il terzo giorno estraete le castagne e fatele asciugare sopra un foglio di carta forno.
13	Ora potete: lasciarle così e metterle nei pirottini oppure in una ciotola mettere due o tre cucchiaini di zucchero a velo e uno o due cucchiaini di sciroppo delle castagne, girate bene e con un pennellino spennellare le castagne in questo modo saranno più lucide e dolci.
Vi consigliamo di usare i marroni, sono più grandi ed ho notato che tendono a rompersi molto meno durante la cottura.	



Miele di Castagno

CASTAGNO <i>Castanea Sativa Miller - Fagaceae</i> -----	
Descrizione pianta È una pianta che raggiunge anche i 30 metri di altezza, ha un tronco robusto e ramificato nella parte medio alta e la chioma si presenta conico-piramidale nei giovani esemplari fino a diventare espansa, globosa e irregolare negli esemplari adulti. Si tratta di una pianta eliofila e moderatamente termofila che predilige suoli tendenzialmente silicei, profondi e umidi (senza ristagno idrico), non tollera suoli calcarei e le gelate prolungate. Le foglie hanno forma oblunga lanceolata con margine seghettato e apice appuntito. Sono caduche, semplici, picciolate. Di colore verde intenso con evidenti nervature. I fiori maschili sono riuniti in infiorescenze, denominati amento, sono di colore giallo verdastro, distinti da quelli femminili (singoli o a gruppi) ma portati dalla stessa pianta (monoica) fiorisce da giugno a metà luglio.	
La zona di produzione Pianta originaria delle regioni sud europee, dell’Asia minore e di alcune zone dell’africa settentrionale. Attualmente coltivata in tutto il mondo. In Sardegna si ritrova prevalentemente nelle aree del Gennargentu, Ogliastra e Goceano.	
Il potenziale mellifero Molto buono – classe V	
CASTAGNO IL MIELE -----	
Il Miele Il miele di castagno costituisce una delle principali produzioni uniflorali a livello nazionale. Se ne ottengono quantità ingenti su tutto l’arco alpino e appennino. In Sardegna la produzione di miele di castagno interessa l’area del Gennargentu. Si differenzia da quello prodotto dalle altre regioni in quanto è a prevalenza di nettare, un maggiore contenuto in umidità, odore e sapore più accentuati come sotto descritti. Ricco di Sali minerali e per questo molto apprezzato dagli sportivi.	
Caratteristiche melissopalinologiche Percentuale di polline di Castanea superiore al 90%; Numero assoluto di granuli pollinici in 10 g di miele (PK/ 10 g) media = 279.000; Classe di rappresentatività III IV (PK/10 g: superiore ai 100.000)	
Aspetti organolettici	
Esame visivo <i>Stato fisico:</i> liquido a cristallizzazione molto lenta; <i>Colore:</i> ambra più o meno scuro con tonalità rossiccia/ verdastro nel miele liquido, marrone se cristallizzato;	
Esame olfattivo <i>Intensità odore:</i> molto intenso <i>Descrizione odore:</i> molto caratteristico, aromatico, pungente, acre, verde vegetale erbaceo, di legno, di tannino, fenolico, amaro, di ceci lessati.	
Esame gustativo <i>Sapore:</i> non eccessivamente dolce e con retrogusto sempre più o meno amaro, astringente, tannico. <i>Intensità aroma:</i> molto caratteristico, simile all’odore, molto persistente soprattutto nella componente amara.	