

RASSEGNA STAMPA

TESTATA: PUNTO IT
 PERIODICITA': Bimestrale
 DATA: Dicembre 2007
 PAGINA: 50

apropositodi

Glassata o naturale?

*Annoverata fra i simboli di buon auspicio per l'anno nuovo, la **castagna** nasce come frutto povero ma arricchisce dolci sofisticati*

di Marina Sella

Pane dei poveri

Frutto **modesto** che non necessita di particolare trasformazione, la castagna è stata per molto tempo un **pilastro** dell'alimentazione contadina. Fin da tempi antichissimi questo cibo energetico ha rappresentato la principale **risorsa** nutritiva di molte popolazioni, tanto da essere definita il pane dei poveri. Già nel IV secolo a.C., del resto, Senofonte definiva il castagno come l'albero del pane. Forse per questa sua connotazione la castagna - tipico ingrediente di piatti rustici - è stata un **po' snobbata** nel corso degli anni.



foto Nocciolono

Rito raffinato

Fa eccezione il marrone. Lavorato e glassato, è considerato pregiato fin dal 1500. In quel periodo, segnato dalla diffusione dello zucchero in Europa, nascono i **marrons glacés**; piemontesi e francesi se ne contendono la paternità. In un primo tempo sono serviti solo in occasione di banchetti; più tardi si diffuse l'usanza di offrirli nella notte di **Capodanno** come augurio di felicità e prosperità. In particolare si attribuisce il potere di favorire la nascita della prole.

Tradizione rivisitata

Ultimamente questo frutto è stato **rivalutato** nell'ambito dell'alta **gastronomia** e promosso ingrediente di preparazioni raffinate. Gli chef lo impiegano in piatti caratterizzati da impulsi **innovativi** che reinterpretano le ricette della tradizione. Eccolo trasformato in crema che accompagna il flan di verza con la toma di capra (chef Nicola Portinari, Associazione giovani ristoratori d'Europa). Oppure diventa soufflé, ripieno per ravioli, contorno per vari tipi di carne o pesce. E ancora, dà vita a sofisticati e particolari **dessert** come la mousse alla castagna e cachi oppure lo zabaione di castagna.

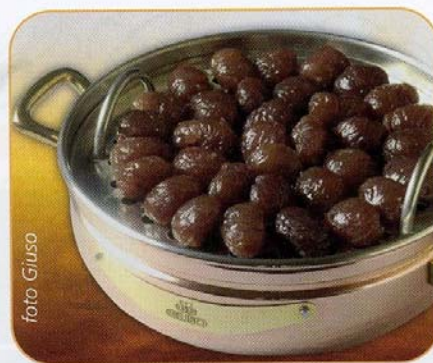
**70 mila tonnellate all'anno
la produzione italiana**

Segue

Qualità riconosciuta

Altro segnale della crescente considerazione per la castagna è il conferimento degli importanti **marchi** di origine, attribuiti a svariate varietà locali italiane, che la qualificano materia prima di gran livello. Sono **Dop**, ad esem-

pio, i marroni di San Mauro e di San Zeno di Montagna nella provincia di Verona e la castagna dei Monti Cimini. Sono invece **Igp** la castagna del Monte Amiata e quella di Montella, la Reatina e la Cuneo.



Da rilanciare

Nonostante questo, nelle pasticcerie le proposte a base di castagna sono tradizionalmente limitate, purtroppo anche nel periodo autunnale. Come ad esempio il **Mont Blanc** che è realizzato prevalentemente solo su ordinazione; oppure i tronchetti che si trovano in vetrina poco prima di Natale, oltre ai preziosissimi marrons glacés. Eppure è possibile ampliare la gamma delle specialità utilizzando il frutto autunnale in modo **creativo**.

Ricci in mostra

Utilizzate come elemento **decorativo** le castagne consentono di diversificare la scenografia della vetrina invernale se ambientate intorno a un camino, magari vicino alla legna da ardere o a una graticola. Fresche, accompagnate dal loro riccio, o secche. Sparse su una finta tavola natalizia o sotto l'albero di Natale. Infine, come farina, in tanti **sacchetti** colorati.

**Campania, Lazio, Sicilia
Piemonte e Toscana
le regioni più vocate**

Qualche idea

La proposta di dolci al cucchiaio può essere variata, attraverso originali abbinamenti. La castagna si sposa perfettamente con diversi altri frutti **invernali** (cachi, mele, pere, arance caramellate), con **frutta secca** (mandorle, nocciole, pinoli, uvetta), miele e liquori (marsala, rum...),

riso e **cioccolato**. Sul fronte dei dolci **da forno**, a parte il classico castagnaccio (quasi appannaggio delle panetterie) è possibile realizzare un ampio repertorio di gusti e forme, seguendo l'esempio dell'Accademia Maestri Pasticceri Italiani (Ampi) che alla castagna ha dedicato svariate **ricette**.

