

# Castagno

---



Castanea sativa Mill.  
Image processed by Thomas Schoepke  
www.plant-pictures.de

---

**Nome scientifico:** *Castanea sativa* Miller

**Nome inglese:** sweet chestnut

**Famiglia:** Fagaceae

**Distribuzione:** è diffuso lungo tutto il bacino mediterraneo, dal Mar Caspio all'Oceano Atlantico. È presente su tutta la penisola italiana nei boschi collinari da 200 a 800 m s.l.m.

**Descrizione:** albero longevo di elevato e maestoso portamento, alto in media dai 10 ai 20 m, capace però di raggiungere dimensioni colossali di 30-35 m e 6-8 m di circonferenza; dotato di una radice fittonante molto robusta ma di limitato sviluppo in profondità, si ancora tenacemente al suolo con le sue radici laterali, poco numerose, ma assai ramificate che esplorano il terreno profondamente. Il fusto eretto e robusto presenta, nei primi anni, una corteccia liscia, brillante, di colore bruno-rossastro, volgente col tempo al grigio olivaceo, munita di lenticelle trasversali allungate. Dopo i 10-15 anni la corteccia si presenta di color grigio-bruno con profonde screpolature in senso longitudinale.

Le foglie sono caduche e alterne, di forma ellittico-lanceolate, dentate, con apice acuminato e base leggermente cuneata, di consistenza coriacea.

È una pianta monoica, con i fiori maschili riuniti in piccoli glomeruli a formare lunghi amenti eretti all'ascella delle foglie, di colore bianco crema. I fiori femminili sono isolati o riuniti in gruppi di 2-3 e protetti da un involucrio verde, squamoso, destinato a costituire la *cupola*, comunemente detta riccio, dapprima verde, quindi giallo-marrone a maturità. I ricci sono capsule spinose che racchiudono da 1 a 3 frutti (castagne) che hanno il pericarpo coriaceo, di colore marrone, glabro e lucido all'esterno, tomentoso all'interno, che racchiude la polpa chiara, edule dopo cottura,

ricoperta da una pellicola rosso-bruna. La forma è più o meno globosa, con un lato appiattito, detto *pancia*, e uno convesso, detto *dorso*. Il polo apicale termina in un piccolo prolungamento frangiato, detto *torcia*, mentre il polo prossimale, detto *ilo* (o comunemente *cicatrice*), si presenta leggermente appiattito e di colore grigiastro.

**Fioritura:** maggio-giugno

**Frutto:** noce

**Raccolta:** novembre

**Coltivazione:** l'impianto di nuove piante di castagno si effettua nel periodo autunnale. La messa a dimora può essere effettuata direttamente utilizzando delle piante precedentemente innestate in vivaio oppure coltivando i franchi da seme e procedere poi all'innesto. Il castagno necessita di un terreno sciolto mediamente fresco e profondo; sono ottimali i terreni ricchi di scheletro con pH compreso tra 5 e 6.5, valori più alti non sono tollerati. Sono da evitare i terreni calcarei e molto compatti. È una specie eliofila, necessita quindi di una esposizione totale al sole.

**Droga:** foglie, corteccia, gemme

**Tempo balsamico:** aprile

**Principi attivi:** tannini (acido gallico ed ellagico), flavonoidi, triterpeni, vitamina C, vitamina E, minerali (sodio, calcio, fosforo, magnesio, ferro, potassio, zinco, rame, manganese), amminoacidi (acido aspartico, serina, treonina, leucina, prolina, alanina, glicina, acido glutammico)

**Impiego terapeutico:** le foglie sono da sempre utilizzate, in virtù delle proprietà espettoranti, nelle affezioni delle vie respiratorie. Viene attribuita alla droga un'azione sedativa respiratoria e, in particolare, del centro della tosse, oltre ad un'azione batteriostatica. Le foglie del castagno trovano indicazione pertanto, sole o associate ad altre piante, nel trattamento della pertosse.

Le gemme agiscono su vasi linfatici esplicando un'azione di drenaggio sulla circolazione linfatica degli arti inferiori, ove la stasi linfatica è responsabile dell'edema e del conseguente senso di pesantezza.

**Altri usi:** la castagna viene raccolta nel mese di novembre e possiede un elevato contenuto in amido (oltre il 70% dei glucidi) e, di conseguenza, un elevato valore calorico.

Diffusa è la destinazione dei frutti di buon pregio al consumo diretto, concentrato nei mesi autunnali, e alla produzione industriale di confetture, marron glacé e farine.

Il castagno è considerato una pianta mellifera poiché i fiori maschili sono bottinati dalle api; il miele di castagno ha una colorazione variabile dall'ambra al bruno scuro ed è particolarmente ricco di fruttosio e polline.

La corteccia e il legno del castagno sono particolarmente ricchi di tannini (circa il 7%) e possono essere impiegati per l'estrazione di tannini naturali destinati alle concerie. Inoltre, tutte le parti della pianta (legno, cortecce, ricci, foglie, bucce delle castagne) possono essere utilizzate per la tintura di fibre, ottenendo diverse tonalità di marrone.

Il castagno viene impiegato come legno da costruzione per interni ed esterni, per strutture a contatto con l'acqua ed imbarcazioni, per rivestimenti e parquet, per la fabbricazione di sostegni per giovani piante, doghe per botti e varie tipologie di mobili, in particolare rustici.

**Avvertenze:** il castagno è una pianta allergizzante che diffonde notevoli quantità di polline, facilmente trasportato dalle correnti d'aria poiché leggero.

La castagna, fresca o secca, deve essere ben masticata per permettere alla ptialina, enzima contenuto nella saliva, di iniziare la digestione dell'amido; in caso contrario risulta di difficile digeribilità. Inoltre, in quanto alimento ricco in amido, facilmente fermentabile a livello intestinale, se ne sconsiglia la consumazione ai soggetti colitici.

**Curiosità:** nel bosco di Carpineto, sul versante orientale dell'Etna, si trova il Castagno dei Cento Cavalli, un albero che - stando ai calcoli dei botanici - potrebbe avere dai 3 ai 4mila anni. Il nome nasce dalla tradizione secondo cui, sotto le sue fronde, durante un temporale trovarono riparo la regina Giovanna d'Aragona e il suo seguito, formato da 100 cavalli e cavalieri.

Nella tradizione popolare le castagne erano correlate alla ricorrenza dei morti, probabilmente per il periodo della raccolta che avviene tra la fine di ottobre e i primi di novembre. Infatti il 2 novembre era usanza mangiare le caldarroste, lasciandone alcune sul tavolo durante la notte per i defunti.