

IL CASTAGNO



Nome scientifico: *Castanea sativa*

Il castagno è una delle piante più conosciute nel nostro Cantone.

Lo potete trovare molto spesso nei nostri boschi in pianura al Sud delle Alpi, fino a sopra gli 800 metri. Al nord delle Alpi è stato introdotto più recentemente. Le origine del castagno non sono ancora del tutto chiare. Durante l'ultima glaciazione una delle zone di rifugio più grandi si trovava nella regione del Caucaso. Ha visto una forte espansione a grazie ai Romani negli anni 500. È una specie oggi diffusa in tutta Europa.

Il castagno è una pianta molto nutriente, fa delle castagne molto buone ed enormi di diversi gusti.

Il castagno può arrivare fino a venticinque-trenta m di altezza, il suo diametro può arrivare fino a 6-8 m. È un albero molto longevo (può vivere anche 500-800 anni).



Le foglie sono semplici, lunghe 15-25 cm con il margine dentato, in estate sono verde scuro e in autunno gialle/marroni.

L'albero in autunno perde tutte le foglie.

Su ogni rametto ne sono attaccate dai 5 ai 7 pezzi.



La corteccia del castagno è di colore marrone scuro con delle screpolature sulla sua lunghezza.



Le gemme sono di colore marroncino, rotonde e lisce.



I fiori sono di colore bianco-rosa, di forma allungata, grandi fino a 20 cm e pieni di nettare molto dolce per ricavare il miele di castagno.



I frutti del castagno sono le castagne. Ne esistono di diverse qualità, sono di un colore che varia dal marroncino al marrone scuro a dipendenza della tipologia.

Sono grandi da 2 a 7 cm.

Nascono nei ricci a gruppi di 3 unità.

Una pianta può arrivare a produrre fino a 90 kg di castagne.

Del castagno si usano tutte le parti (foglie, corteccia e frutti).

È una pianta soggetta a frequenti malattie.

Le foglie e la corteccia vengono utilizzate in medicina perché sono ricche di tannino, zuccheri, vitamine e sali minerali.

I frutti vengono utilizzati per l'alimentazione degli umani e degli animali, come per esempio i cinghiali. Un tempo costituiva la principale fonte di sussistenza delle valli del Cantone Ticino.

Il castagno non bisogna mai confonderlo con le castagne d'India che non sono commestibili e sono di dimensioni maggiori.

Da dove ho preso le immagini:

- <https://www.erboristi.ch/tessiner-kastanien/?lang=it;>

Ricerca fatta da Emilio Frusetta, V SE 2021-2022.