

# Tuscia d'autunno, tempo di sagre e di castagne



Castagne e marroni dei  
Monti Cimini

Di ***Vanessa Mannino***

Nella Tuscia non c'è solo il noto vino di cui **Giosuè Carducci** decantava "*l'aspro odor*" nella poesia *San Martino* "*l'anime a rallegrar*".

A rallegrare gli animi dei viterbesi non concorre infatti solo il buon vino novello. Ad accompagnarlo sulle tavolate nostrane confluisce un altro prodotto tipico locale: la castagna, frutto atipico in quanto ricco di carboidrati complessi, che diviene in questo periodo protagonista d'eccezione tra le risorse del territorio, soprattutto in autunno.

La castagna oltre ad essere buona è anche salutare: noto infatti è il suo apporto di fibre, di potassio e di vitamine del gruppo B. E' la cottura che trasforma parte dell'amido in zuccheri semplici, che ne conferiscono la dolcezza tipica. Per centinaia di anni le castagne hanno rappersentato la

principale fonte alimentare delle popolazioni degli Appennini durante l'autunno. Importante è sottolineare che la castagna è un frutto che è in grado di soddisfare la crescente voglia di cibi naturali e genuini dato che deriva da una coltura che non richiede uso di fitofarmaci e risponde pienamente ai canoni dell'agricoltura biologica.

In Italia esistono moltissime varietà di castagne: tuttavia la distinzione tra castagne e marroni non è sempre chiara. Le prime sono il frutto dell'albero selvatico. Hanno forma, dimensione, sapore molto variabili anche se prodotte dallo stesso albero e quindi tutta la gestione del prodotto risulta più complessa. I marroni, invece, sono prodotti dall'albero coltivato e hanno caratteristiche più standardizzate. Il periodo di raccolta va da settembre a dicembre, raccolta che avviene in genere due volte al giorno. I prodotti derivati, come la farina di castagne e le castagne secche, possono essere conservati a lungo e si trovano tutto l'anno invece.

Nella Tuscia, famose sono le castagne dei Monti Cimini e quelle di Vallerano. Sia la castagna dei Monti Cimini, sia quella di Vallerano sono riconosciuti quali prodotti Dop. Entrambe comunque vengono raccolte a mano, oltre che con macchine raccogliatrici aspiratrici, e conservate in grotte tufacee con vasche per la cura a freddo. Questo è solo uno dei prodotti tipici originari del viterbese, una tipicità che spazia dai sapori naturali a un'agricoltura di qualità.

Gli eventi che la Tuscia ha programmato per porre in risalto l'importanza che la castagna assume per lo sviluppo del territorio hanno avuto inizio il primo ottobre e termineranno il sei novembre. In programma oltre 150 appuntamenti tra stand enogastronomici, eventi folcloristici, musica e spettacoli, visite guidate ai palazzi storici, cene nelle taverne e caldarroste in piazza per tutti. Un'opportunità per trascorrere il fine settimana degustando i prodotti tipici, fare escursioni nei castagneti e riscoprire antiche tradizioni. Le locations tipiche nelle quali avviene anche la

stessa raccolta ospiteranno gli eventi: da Carbognano a Canepina, piccoli paesini situati nei pressi dei Monti Cimini, ricchi di storia e tradizioni locali. Una promozione di ritualità gastronomiche con il nobile fine di valorizzare l'identità territoriale e la sua cultura.