



Il **castagno** (*Castanea sativa*) è un albero delle Fagacee, alto fino a 30 m, longevo oltre 1000 anni, con chioma slargata, corteccia prima liscia, poi screpolata, foglie grandi, oblungo-lanceolate, dentate, glabre (v. fig.). Fiori monoici, gli staminiferi in amenti eretti (b), formati da glomeruli di piccoli fiori bianchi a 6-15 stami, i pistilliferi 1-3 entro un involucro di brattee saldate tra loro (cupola), con ovario infero 6-loculare, sormontato da un breve perigonio e da 6 stili. Acheni (**castagne**) 1-3, globoso-schiacciati, a pericarpo (buccia o scorza delle **castagne**) coriaceo, di color marrone, lucido all'esterno, peloso di dentro, racchiusi nella cupola accresciuta (riccio), coperta da densi e lunghi aculei. Il seme ha sottile guscio rossiccio e consta quasi totalmente di due grossi cotiledoni che contengono grandi quantità di amido, grassi e protidi.

Originario dell'Asia Minore e del Mediterraneo orientale, il **castagno** è stato diffuso dall'uomo in gran parte dei territori temperati dell'emisfero boreale, dove forma estesi boschi (**castagneti**) da 300-400 m sino a 900 m nei paesi più freddi e 1300 m nelle regioni più calde, in terreni silicei o calcarei compatti, spesso

sostituendo quasi del tutto la vegetazione forestale originaria. Le razze coltivate differiscono principalmente per i caratteri del frutto (grandezza, colore, durezza della buccia ecc.). La più importante è il marrone, che ha frutto grosso, rotondeggiante, e pericarpo più pallido con strie meridiane più scure e il cui seme ha sapore squisito. Per la produzione di travi la varietà migliore è la selvatica (che dà frutti piccoli, poco dolci, a produzione saltuaria).



Il **castagno** da legno si governa a ceduo o a fustaia, con 1500-2000 ceppaie per ettaro, dalle quali si ricavano polloni per ceste, pali da viti, pertiche, doghe per botti, pali da telegrafo ecc., oltre a legname da carbone, poco pregiato. Il legno di **castagno** contiene dall'8 al 10% di tannino, utilizzato soprattutto nel passato per la concia delle pelli. Le fustaie, con turno di 80-100 anni, danno 3-4 m<sup>3</sup> di legno all'anno per ettaro. Il legname serve per mobili, pavimenti di legno e attrezzi vari, è resistente all'umidità, ricco di venature molto marcate, ma si tarla facilmente e l'abbondanza di nodi ne rende difficile la lavorazione.

I **castagno** da frutto, la cui produzione si inizia verso il quindicesimo anno, possono dare 20-30 kg di **castagne** per anno; per ettaro, in media 1 t, con massimo di oltre 2. La

massima produzione si ottiene a 80-100 anni di età. La **castagna** è frutto di alto potere nutritivo. Le **castagne** fresche pesano da 8 a 20 g ciascuna a seconda della varietà; la buccia da sola rappresenta circa il 15% del totale. Le **castagne** fresche sgusciate contengono all'incirca 57% di acqua, 37% di sostanze amidacee e zuccherine, 3% di sostanze azotate, 1% di grassi, 1% di sali, 1% di cellulosa. Le **castagno** si mettono in commercio e si consumano fresche, secche o candite e in farina (**castagnaccio**).



Nell'**Alta Valle del Velino** questo albero è molto diffuso e i **castagneti** erano così importanti per l'economia familiare che venivano curati e puliti come giardini estirpando arbusti e vegetazione infestanti e rastrellando il fondo come un vero e proprio prato. Particolarmente pregiato è il [marrone antrodocano](#).

I **castagneti** nell'**Alta Valle del Velino** si trovano: a [Cittareale](#) nella zona di Rose e Marianitto o nelle montagne tra Vetozza e il Sacco; a [Posta](#) dopo la frazione di Favischio, sulla strada che porta a Leonessa in zona "le Castagne"; a [Borbona](#) direttamente sopra l'abitato e sulla strada che conduce verso la frazione di Piedimordenti; a [Micigliano](#) nella valle che inizia da Ponte Maiuri e porta al paese; a **Antrodoco**

## Castagno

Scritto da Gianluca Paoni

---

nella montagna sopra  
Rocca di Fondi; a  
**Borgovelino** sopra il  
centro abitato e lungo  
la strada che da  
Collerinaldo porta a  
[Monte Nuria](#); a **Castel  
Sant'Angelo** sopra la  
frazione di Canetra e  
Ville.