Frutto dalle antiche origini che ancora oggi conserva la sua sacralità soprattutto per i centri montani. Già a partire dalla civiltà greca, passando per quella romana arrivando fino all'Epoca Moderna il castagno era fonte di approvigionamento per le diverse esigenze quotidiane. Infatti, il legno di castagno veniva utilizzato per edificare villaggi o per costruire arnesi e utensili di diversa natura. Nell'antichità la castagna venne definita "pane d'albero" in quanto unitamente a determinate pietanze le rendeva più saporite. Ma rappresentava anche una risorsa e una fonte commerciale di prim'ordine. E così è stato fino ai primi anni del XX secolo quando il castagno ha conosciuto un periodo di stasi e di riduzione della coltivazione. Crisi che è divenuta ancora più latente all'indomani del secondo conflitto mondiale in seguito agli evidenti sconvolgimenti negli stili di vita così come nei consumi alimentari. Sarà soltanto agi inizi degli anni ottanta che si avrà una rivalutazione della storia, delle tradizioni e degli usi legati al mondo della castanicultura. E'da allora che si incominciò a comprendere la necessità di dare maggiore attenzione anche alla storia e alla cultura inerente al castagno. Perché è proprio da qui che bisognava ripartire per arrivare a conseguire migliori risultati nella commercializzazione dei diversi prodotti castanicoli. Nonché di una perfetta simbiosi tra le componenti molteplici della filiera del castagno. Da quel momento l'Italia inizierà un cammino che la porterà ad essere uno dei maggiori produttori (se non il primo) ed esportatori di tale frutto. Allo stato attuale è l'Irpinia a rappresentare il centro della castanicoltura italiana, coprendo circa il 40 % del raccolto annuo nazionale. Da ricordare soprattutto la rinomata castagna di Montella, la prima in Italia a ricevere il marchio Doc nel 1987. In questa verde terra, secondo alcuni dati, la presenza del castagno risalirebbe addirittura ad un periodo compreso tra il VI ed il V secolo a.C. Da allora Montella, così come molti altri paesi dell'Irpinia, hanno fatto di questo frutto una vera e propria risorsa. Un bene che appartiene alla comunità tutta. Una ricchezza che viene anche dalla sua molteplicità di impieghi. La castagna di Montella infatti oltre ad essere commercializzata fresca, è utilizzata anche per preparare le rinomate "castagne del Prete": si tratta di castagne che vengono poste ad essicazione in un essicatoio a fumo prodotto con legno di castagno. Dopo diversi giorni, terminata l'essicazione e la tostatura le castagne vengono immerse nell'acqua. Le castagne fresche sono disposte (in strati che non devono superare i 40-50 centimetri) sui cosi detti "gratali", sotto i quali per due settimane circa si accendono fuochi alimentati con legna di castagno. Quindi vengono selezionate e tostate in forni ventilati per poi essere nuovamente reidratate. Ma moltissimi altri possono essere i suoi impieghi: dalla farina di castagne con la quale è possibile realizzare svariate ricette pasticcere, alla castagne secche sgusciate, passando per i differenti tipi di liquori , fino ad arrivare ai prelibati *marrons glacè*, o ancora le castagne lessate con foglie di lauro, castagnaccio, marmellate e quant'altro. Tutto ciò la dice lunga sul valore di questo frutto che, oltre ad essere una risorsa fondamentale, rappresenta una vera è propria passione, un qualcosa da amare e venerare. Per la sua bontà. Per tutto quello che ha dato è continuerà a dare.

Simone Grasso