

# CASTANEA SATIVA MILL. (CASTAGNO)

\* **Alberto Bianchi**



Foto di H. Toyama

*Castanea sativa* Mill.  
(Castagno)

## ***Castanea sativa* Mill. (Castagno)**

**Sin.:** *C. vesca* Gaertn, *C. vulgaris* Lamk, *Fagus castanea* L., *C. sylvestris* Tourn, *C. dentata* (Marsh)Borkh.

**Ordine:** Fagales

**Famiglia:** Fagaceae

**Etimologia:** Castagno, da Kastania città greca della Magnesia (antica Tessaglia) ricca di castagneti.

**Altre denominazioni:** Marrone, Castregna, Castan, Maronaro, Castagn, Castagnar, Edelkastanien (ted.), Chestnut (ingl.), Châtaigner (fr.).

<b>DESCRIZIONE BOTANICA</b>	<p>Albero dioico ceduo, alto da 5 a 25 m, molto longevo. Tronco robusto, molto ramificato con corteccia dapprima liscia bruno rossastra, poi grigio violacea e screpolata.</p> <p><b>Foglie:</b> alterne (lunghe 20 cm circa), brevemente picciolate, glabre, con lamine lanceolate, acute all'apice, a margine seghettato con denti macronati color verde scuro.</p> <p><b>Fiori:</b> maschili giallo-verde chiaro riuniti in amenti eretti e lunghi, alla base dei quali si trovano i fiori femminili solitari o raggruppati a 2-3, contenuti nella cupola. La cupola (brattee saldate insieme) dapprima verde, diventa poi bruna, spinosa e a maturità si apre in 4.</p> <p><b>Frutti:</b> acheni (castagne) contenuti in numero di 1-3 nella cupola.</p>
<b>HABITAT</b>	Originaria dell'Asia minore, allo stato selvatico e coltivata in tutta l'Europa meridionale. In Italia diffusa ovunque fino ai 900 m in settentrione e fino a 1300 m nel meridione; boschi di collina, montagna.
<b>FIORITURA</b>	Maggio
<b>DROGA</b>	<p>Costituita dalle foglie, si raccolgono anche gemme, corteccia e frutti.</p> <p><b>Tempo balsamico:</b> febbraio-marzo, gemme. Aprile-maggio, foglie. Settembre-novembre, frutti.</p> <p><b>Conservazione e trasformazione:</b> i frutti vanno raccolti una volta caduti sul suolo e vanno fatti asciugare al sole o, come un tempo, nel metato, piccolo edificio o locale realizzato in pietra o mattoni. La corteccia va tagliata a pezzi (5 cm) ed essiccata al sole. Le foglie si essicano all'ombra. Si conservano in sacchetti di carta o tela.</p> <p><b>Componenti principali:</b> tannini, flavonoidi derivati della quercetina, triterpeni (acido ursolico), glucidi, lipidi, protidi nei frutti, vitamina C, B1 e B2, sali minerali.</p> <p><b>Forme di impiego:</b> infusi e tinfure di foglie, decotto di corteccia. Rientra, associata al Timo, in una sola specialità (Tussamag).</p>
<b>NOTE CULTURALI</b>	Predilige terreni silicei profondi e ben drenati. Un castagneto si può formare mettendo a dimora piantoni innestati di 4 anni in buche profonde 1 m a distanza di 8m l'una dall'altra. È largamente coltivato sia per il frutto che per il legno; nel primo caso si governa a fustaia, nel secondo a ceduo.
<b>PROPRIETÀ E IMPIEGHI</b>	<p>Nonostante abbia un uso marginale come fitoterapico, il castagno ha diverse proprietà quali: astringenti, antisettiche, sedative, stomachiche, toniche, bechiche, antispastiche, espettoranti.</p> <p><b>Impieghi terapeutici:</b> <i>Uso interno:</i> i frutti sono indicati in casi di astenia fisica e intellettuale; l'infuso di foglie viene utilizzato come astringente e come disinfettante nelle affezioni delle vie respiratorie (bronchiti, tossi convulsive), per disturbi circolatori, per curare le ragadi.</p> <p><i>Uso esterno:</i> decotti di corteccia e infusi di foglie sono utilizzati per lenire e disinfettare pelli irritate e arrossate.</p> <p><b>Altri impieghi:</b> l'acqua di cottura delle bucce delle castagne può essere usata, dopo lo shampo, per dare ai capelli morbidezza e riflessi ramati. Le castagne hanno molte proprietà, sono consumate fresche, bollite, arrostate, secche o macinate e ridotte in farina. Sono impiegate nell'industria di trasformazione (cosmetica, pasticceria). Lessate e unite a latte e olio di mandorle rientrano nella preparazione di maschere di bellezza. Il legno di castagno è di ottima qualità per costruire botti, travi e pali per viti e linee telefoniche. È inoltre impiegato nell'industria di estrazione delle sostanze tanniche.</p> <p><b>Particolarità:</b> per secoli la castagna è stata alla base dell'alimentazione di molti popoli, grazie alla sua composizione chimica simile a quella del frumento, ricca di amido, proteine e sali minerali. Le castagne erano il pane quotidiano dalle montagne del Caucaso alla Spagna; cibo rituale abbinato al vino nuovo il giorno di S. Martino (11 novembre). Si narra che i soldati romani mangiassero una sorta di polenta di castagne prima di prendere parte a un combattimento. Le castagne sono sconsigliate ai soggetti colitici a causa delle fermentazioni intestinali che possono produrre. Il castagno è un'ottima pianta mellifera.</p>

\* UNIVERSITÀ DI PARMA  
Dipartimento di Farmacia