

Autunno in Sicilia, a raccogliere le castagne

Autore: Redazione

Data: 20 Settembre 2017



Impossibile pensare all'autunno senza pensare alle **castagne**. La **raccolta castagne** è un passatempo condiviso da molti, che ne approfittano per trascorrere il tempo immersi nella natura. La seconda metà del mese di ottobre è generalmente il periodo migliore per dedicarsi a questa attività, ma per riuscire nell'intento bisogna essere attenti e adottare alcuni accorgimenti. **Raccogliere le castagne**, infatti, può sembrare un'attività semplice, ma non va presa con superficialità. Anzitutto, prima di cominciare, è bene sapere **dove raccogliere le castagne**, consci del fatto che la raccolta libera è consentita soltanto nelle zone boschive. Vietato, ad esempio, entrare nelle riserve. L'abbigliamento deve essere adeguato, con scarponcini antiscivolo, guanti, pantaloni lunghi e calzettoni per evitare zecche e parassiti. Individuati i castagni, vanno raccolti i ricci caduti per terra, già maturi, che vanno aperti con l'aiuto di un bastone. Le castagne vanno conservate nei giusti contenitori, che gli permettano di respirare. Da evitare i sacchetti di plastica, meglio i cestini o i sacchi di iuta. Le castagne buone devono essere sode e intatte: i frutti morbidi, con un guscio che presenta forellini, potrebbero contenere parassiti, mentre quelli polverosi o opachi potrebbero essere bacati.

Le castagne in Sicilia

Come abbiamo già accennato, il **periodo castagne** ideale è il mese di ottobre. Il binomio **castagne Sicilia** riserva piacevoli sorprese. Dall'inizio di ottobre e per buona parte del mese di novembre i boschi dell'Etna regalano grandi quantità di frutti, inclusi anche i marroni. Sul vulcano siciliano le castagne hanno un gusto e un sapore unico, grazie al terreno che è lavico e ricco di minerali. I castagneti si trovano in tutti i versanti dell'Etna. La **raccolta delle castagne in Sicilia**, comunque, non si limita certo soltanto a questa zona. Sulle pendici orientali della rocca Busambra, ai margini del bosco Ficuzza, nel Palermitano, il terreno offre querceti, castagneti, uliveti e vigneti.

Le sagre della castagne in Sicilia e oltre mare

Tra le **sagre della castagna** più famose in Sicilia, c'è quella di Mezzojuso, piccolo comune palermitano. Generalmente, la **Sagra della castagna** si tiene nell'ultimo weekend di ottobre, con moltissime iniziative che, oltre a permettere la degustazione dei frutti, consentono di scoprire molti sapori del territorio. La manifestazione nasce con l'intento di far riscoprire un prodotto profondamente radicato nella comunità.

Castagnaccio, la ricetta tradizionale dell'autunno

Abbiamo parlato delle modalità di raccolta delle castagne ed è giunto adesso il momento di parlare dei modi migliori per gustarle. Il **castagnaccio** è il dolce per eccellenza e i più golosi non possono esimersi da un assaggio. La preparazione ha origini toscane ed è preparato con farina di castagne, uvetta, pinoli, noci e rosmarino. Nato come pietanza per i contadini poveri, si è diffusa con molte varianti ed è stato arricchito in diversi modi. Di seguito vedremo la ricetta del **castagnaccio tradizionale**.

Ricetta castagnaccio: per prepararlo vi servono 500 grammi di farina di castagne, 100 grammi di pinoli, 5 grammi di sale fino, 650 grammi di acqua, 100 grammi di gherigli di noci, 800 grammi di uvetta, 1 rametto di rosmarino, 40 grammi di olio d'oliva. Lavate l'uvetta e mettetela in ammollo per 10 minuti in acqua fredda. Tritate grossolanamente le noci e sfogliate il rosmarino. Setacciate la farina e aggiungete gradualmente l'acqua, mescolando con una frusta. Aggiungete le noci e i pinoli, tenendo una piccola quantità di lato per guarnire la superficie in seguito. Strizzate e asciugate l'uvetta, quindi aggiungetela all'impasto, lasciandone da parte un po', e mescolate. Aggiungete il sale. Oliate una tortiera bassa e versate l'impasto. Cospargete con pinoli, noci e uvetta che avevate tenuto da parte e mettete anche il rosmarino e un filo d'olio. Fate cuocere in forno statico preriscaldato a 195° per 35 minuti (o in forno ventilato a 175° per 25 minuti). Sfornate, fate raffreddare, quindi gustate il vostro castagnaccio!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/autunno-in-sicilia-a-raccogliere-le-castagne/>

Generato il 10/04/2026