

22 Ottobre 2018

Agrimola

## Le castagne secche, delizia d'autunno da gustare tutto l'anno

Agrimola produce e valorizza un prodotto antico e sostanzioso che arricchisce la cucina rustica ma anche quella più elegante con un gusto unico



Emilia-Romagna

L'autunno regala un frutto dal sapore dolce e intenso, capace di arricchire la tavola con aromi antichi e rustici. La castagna è sempre stata una risorsa preziosa, soprattutto per le popolazioni della montagna, tanto che per conservarla al meglio e consumarla nel lungo e freddo inverno si faceva seccare sulla stufa dove la buccia pian piano si metteva a scricchiolare fino a staccarsi dalla polpa bianca. Un alimento dall'importante valore nutritivo che diventava protagonista di numerose sostanziose preparazioni, dalla zuppa al dolce castagnaccio. Un prodotto semplice e sano, che descrive una lunga tradizione, e prodotto ancora oggi come un tempo. [Agrimola](#) [1], azienda bolognese leader nella produzione, trasformazione e commercializzazione di castagne e marroni, propone questo prodotto della tradizione e lo fa conoscere anche all'estero, perché la castagna secca, dura come una pietra e così com'è proibitiva per i denti, è capace di trasformarsi in una specialità deliziosa e a prestarsi alle interpretazioni più creative in cucina. Dopo la raccolta e una prima cernita dei frutti, le castagne vengono fatte essiccare con aria calda. Durante il processo di essiccazione le castagne vengono rigirate diverse volte e la temperatura interna agli essiccatoi viene controllata giornalmente affinché rimanga costante, un'accortezza fondamentale per ottenere il risultato migliore e la giusta conservabilità del prodotto. Le castagne essiccate vengono quindi pelate e cernite manualmente allo scopo di eliminare i frutti danneggiati.

Durante il processo di essiccazione il contenuto di acqua del frutto si riduce dal 50% al 10% e questo permette di conservare il prodotto a lungo, fino a nove mesi dal confezionamento. Un modo per gustare il frutto tutto l'anno, anche lontano dalla stagione della raccolta. Come? Basta fare rinvenire le castagne in acqua, dopo di che possono essere utilizzate in [numerose ricette](#) [2]. Agrimola consiglia le profumate castagne secche al vino rosso con l'aggiunta di cannella, chiodi di garofano, zucchero e vino rosso oppure Albana dolce. Dopo aver versato le castagne secche in un tegame dal fondo spesso, si aggiunge il vino che dovrà ricoprirle e, a seguire, gli altri ingredienti. Durante la cottura le castagne diventeranno tenere. Raggiunta la giusta morbidezza saranno pronte. Stessa cosa si può fare facendole bollire con il latte. Ma le ricette con il prezioso ingrediente sono davvero numerose. Si possono portare a tavola specialità come i tortelli di castagne preparati con la classica sfoglia, gli gnocchi di patate e castagne o, come secondo, l'arrosto di maiale con castagne.

---

### **Links**

[1] <http://www.agrimola.it/>

[2] <http://www.agrimola.it/ricette-castagne-secche>