

# La paciencia y las castañas

► ..... Texto: Rosa Barasoain Fotografía: Fernando López

En la Península Ibérica la ocupación romana extendió de tal manera el cultivo del castaño que se llegó a afirmar que nos lo habían traído procedente de Asia. Pero ya teníamos castaños autóctonos en bosques mixtos de la zona mediterránea. Hoy resurge su cultivo en ecológico y crea riqueza allí donde se proponen cuidarlos y aprovechar su curiosa diversidad de recursos. Un paseo entre tupidos castaños nos regalará frescura y paciencia con su aparente quietud. Algunos son tan longevos que merecen un rótulo como las ermitas y cruceros románicos a los que sobrepasan en edad, y en verdad que emociona tocar un ser vivo que hace tiempo cumplió más de mil años y todavía, a su manera, siente nuestra efímera presencia

**D**el castaño, la botánica *Castanea Sativa*, lo que comemos no son exactamente los frutos –llamados erizos porque están recubiertos de pinchos– sino las 2 o 3 semillas que encierran. Podemos comerlas bajo el mismo árbol, frescas y crudas, como lo haría una ardilla, un lirón, los ciervos, jabalíes y tantos seres del bosque, o elaborar alguno de los nutritivos platos de la gastronomía popular, cuando la castaña era esencial en la dieta campesina del sur de Europa. Los humanos hemos podido seleccionar y mejorar las variedades, de castaña y de marrón (esas tan gordas y lustrosas que alguien inventó confitarlas enteras y llamarlas *marrons glacés*), pero mantener distintas variedades tiene su motivo: asegurarse una buena polinización.

Más de la mitad de la producción ecológica de castaña fresca se da en Galicia, seguida de Andalucía, luego el Valle del Jerte y en aumento pero todavía testimonial, en Cataluña. Podemos elegir las desde septiembre –en que maduran las más tempranas– a ya entrado noviembre.

Buscarlas, comprar esas pequeñas producciones locales, es ayudar a que perduren verdaderos tesoros gastronómicos, a veces más conocidos por los turistas que por los propios habitantes de la comarca. Porque, como nuevos ricos, casi nos habíamos olvidado de este bello árbol, que además de acoger a una poblada biodiversidad es una fuente de iniciativas para que la juventud no abandone el mundo rural. Árbol generoso, le gusta que su entorno esté vivo, que el ganado paste a sus pies, que se siembren micelios de setas, que de sus ramas se hagan cestas, y que

se recolecte la castaña e incluso la tierra ácida que produce con sus hojas. Su madera, muy dura, da los mejores mangos para herramienta, y una tabla hermosa, ancha y clara, con finas vetas recuerdo de las lluvias y sequías que vivió.

Sus nutritivas semillas en Galicia son festejadas en el *magosto*, una fiesta ancestral que tradicionalmente se celebraba en el monte, en el templo de los celtas: la Naturaleza, comiendo castañas asadas y bebiendo el vino nuevo como gratitud hacia la Madre Tierra. Con muy pocas variantes también se hacía en el Bierzo, en la frontera castellana y extremeña con Portugal, en Asturias y País Vasco, en Cataluña, en Andalucía... unos con vino nuevo, otros con sidra, o con aguardiente, pero siempre con castañas y junto al fuego.

La castaña es nutritiva como los frutos secos y aporta tantos hidratos de carbono como los cereales, pero con la ventaja para celíacos y bebés de que no tiene gluten. Podemos cocerlas en leche, en agua y sal, asarlas (no olvidar hacerles un corte antes) o confitarlas. En Sierra

de Ronda elaboraron un recetario con platos como el turrón de castaña y madroños, puré de castañas, pastel de castañas, vinagreta de castañas, castañas al brandi, jabalí con castañas, croquetas dulces, incluso aguardiente de castañas... El objetivo es dar vida a los pueblos recuperando los castaños. Un árbol tan sensible al abandono y al cambio climático como nosotros, las criaturas que vivimos algún tiempo bajo sus ramas y disfrutamos de sus semillas, las buenas y pacientes castañas, pero sobre todo de algo que también nos alimenta: un bello paisaje. ■

