



Panetteria Bignasca - Sonvico (TI)
Panettone e Torta alle castagne

El Prestin dal Corda - Gordola (TI)
Pane e Panettone alle castagne

Confiserie Al Porto - Tenero (TI)
Torta e Tartellette alle castagne

ECCELLENTI PRODOTTI ALLE CASTAGNE

TESTO: SANDRA FOGATO

Un tempo, in Ticino, le castagne erano considerate il «pane dei poveri». Oggi si usano per realizzare eccellenti prodotti di panetteria-confetteria e invitanti piatti culinari che racchiudono tradizione e rivisitazioni. Quali prodotti alle castagne e in quale periodo dell'anno vengono preparati dalle mani sapienti dei panettieri-confettieri del Canton Ticino? «Panissimo» lo ha voluto sapere.

In passato, le castagne hanno sfamato le famiglie ticinesi per molti anni. Questo prezioso frutto, con un altissimo valore nutrizionale, era considerato il «pane dei poveri». Dopo la raccolta, a fine autunno, le castagne si mangiavano lessate o arrostate sul fuoco. Una buona parte veniva essiccata in modo da poterle conservare per parecchi mesi, o macinate per ottenere della farina. Possedere molti alberi di castagno era un simbolo di ricchezza e alle spose venivano regalati in dote. Dell'albero di castagno (che cresce fino a un'altezza di circa 1000 metri), veniva usato tutto: il frutto per l'alimentazione, il legno come prezioso combustibile ma anche come materiale di costruzione (mobili, attrezzi, ecc.) e le foglie secche venivano utilizzate come lettiera per il bestiame.

La castagna è un importante simbolo del Ticino. Da molti anni viene celebrata attraverso feste popolari da ottobre a novembre. Nella regione ticinese si possono fare meravigliose passeggiate attraverso i sentieri del castagno e gioia e allegria accompagnano grandi e piccini durante la raccolta dei suoi frutti. Oggi, con la castagna, si produce: pasta, birra, marmellata, torte, pasticcini, biscotti, pane e Panettoni. Da non dimenticare anche l'ottimo miele di castagno che si accompagna bene con carni, selvaggina e formaggi stagionati. In cosmetica poi, la castagna viene utilizzata per diversi e benefici trattamenti.

Come vengono utilizzate le castagne nelle panetterie-confetterie del Canton Ticino? Le risposte sono state fornite dalla Panetteria Bignasca di Sonvico, da El Prestin dal Corda di Brione Verzasca e dalla Confiserie Al Porto di Tenero.

PANETTERIA BIGNASCA, SONVICO

Nel periodo autunnale, la Panetteria Bignasca di Sonvico propone vari articoli tutti diversi fra loro. Si può trovare la Torta di castagne, la Torta marron glacé e i Vermicelles (monoporzione, mignon e tortine). Non mancano il Panettone alle castagne, la Frolla castagna e i Berliner alle castagne. La ricetta della loro Torta di castagne è stata tramandata e rivisitata nel tempo. Elenca un 50 % di purea di castagne che viene arricchita principalmente con burro e uova. Inizialmente veniva venduta nel periodo autunnale ma da quando ha vinto la medaglia di bronzo Swiss Bakery Trophy 2021, viene venduta tutta l'anno nella versione intera, a fette o nel formato tortina. Che cosa apprezzano i loro clienti di questa torta? Il gusto marcato e la tenerezza della stessa, che fa in modo che si sciolga letteralmente in bocca, scrive Moreno Bignasca nella sua risposta a



Adobe Stock

«Panissimo». Apprezzati sono anche i marron glacé inseriti sulla torta come decorazione.

EL PRESTIN DAL CORDA, BRIONE VERZASCA

Delle tre specialità alle castagne realizzate da El Prestin dal Corda di Brione Verzasca, solo il Pane alle castagne viene sfornato nel periodo autunnale. Quest'ultimo è stato inserito nell'assortimento tre anni fa quando si è trasferito con la produzione da Riazzino in Valle Verzasca. La Torta di castagne e il Panettone alle castagne vengono così apprezzati da dover essere sempre sugli scaffali di vendita. Per far conoscere le sue prelibatezze partecipa ogni anno, nel mese di ottobre, alla rassegna autunnale dedicata alla castagna «Il mèss der castégna» in Valle Verzasca. Gli affezionati clienti sono legati alle tradizioni e valorizzano, attraverso i loro acquisti, un così prezioso alimento.

CONFISERIE AL PORTO, TENERO

Il Panettone «La Castagna» è stato interpretato dai panettieri-confettieri della Confiserie Al Porto di Tenero in una deliziosa creazione. Soffice, leggera e delicata, questa specialità è impreziosita esclusivamente da marrons glacés (senza uva sultanina o frutta candita). Ha vinto la medaglia d'oro Swiss Bakery Trophy 2019/2020 e viene prodotta per più di sei mesi nel corso dell'anno. La Torta di castagne, invece, è realizzata con una delicata mousse di panna e Kirsch che avvolge un inserto di purea di marroni su un biscotto croccante al cioccolato. Preparano anche le Tartellette alle castagne con una purea di castagne che racchiude una delicata mousse alla vaniglia e un cremoso ai lamponi. La Torta e le Tartellette vengono preparate esclusivamente durante la stagione autunnale. Queste specialità sono molte amate dai clienti.

VALORIZZARE E PRESERVARE

Col passare degli anni, la castagna ha subito un cambiamento di ruolo nell'alimentazione. I panettieri-confettieri contribuiscono, attraverso ricette tradizionali e la creazione di nuove specialità, a valorizzare e a preservare la castagna e i territori ad essa legati. ■