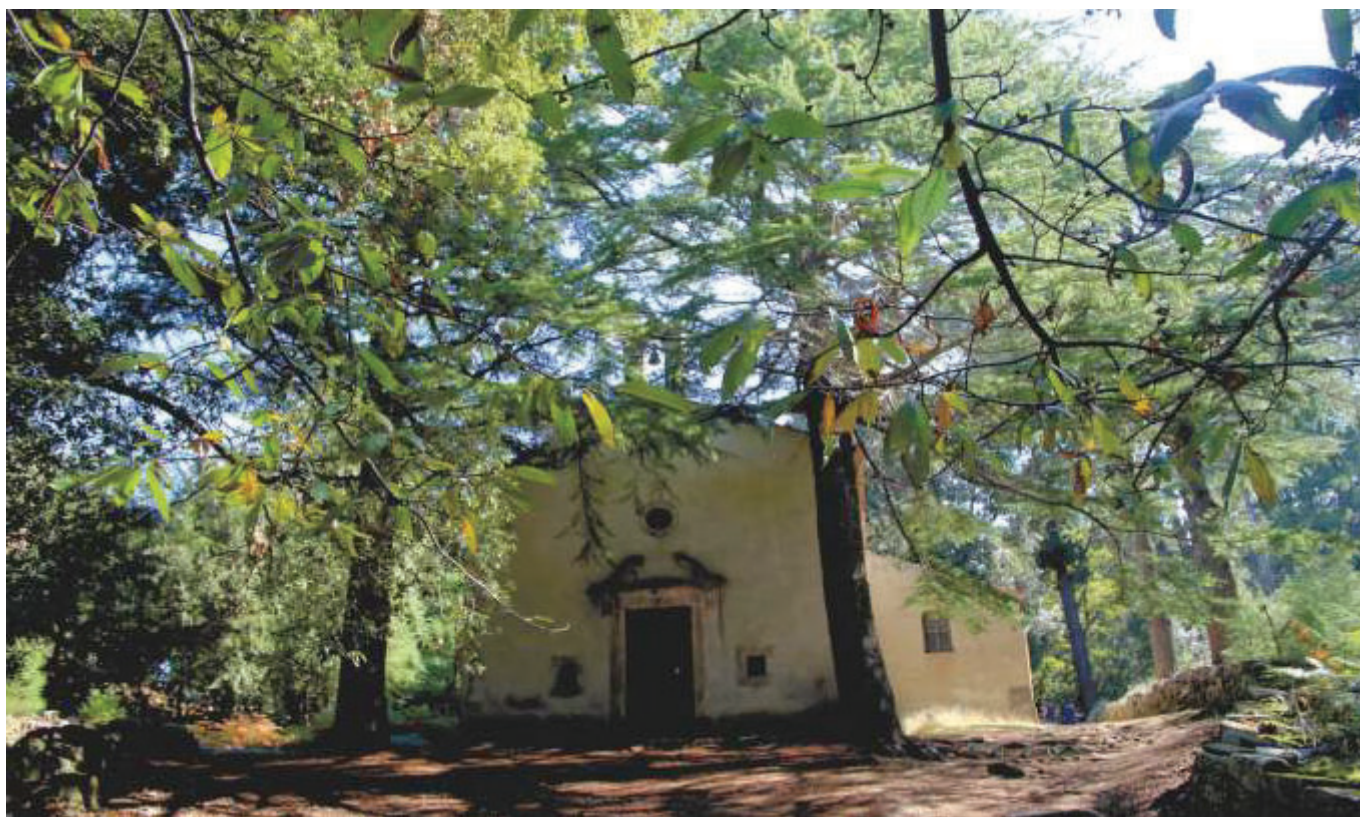


CASTAGNETI E CASTAGNATE

WRITER: AURORA CIARDELLI - PHOTO: AURORA CIARDELLI



La castagnata è uno degli eventi più attesi dell'autunno elbano, un'occasione per fare un salto all'Elba per un weekend disintossicante nell'aria buona della montagna e stare in allegria. Ce ne sono ben due di castagnate: a Marciana e a Poggio, che fanno a gara a chi ha più successo di pubblico. Di solito si svolgono tra ottobre e novembre. All'interno dei numerosissimi stand nelle caratteristiche piazzette dei due borghi è possibile assaggiare le tipiche ricette elbane a base di farina di castagna, come la polenta con farina di castagne, le frittelle, il castagnaccio all'elbana, il tutto servito insieme all'Aleatico e al vino rosso locale. Il profumo delle arrostite vi guiderà per il borgo fino ai grandi bracieri scoppiettanti, gli stand distribuiscono cartocci bollenti di caldarroste. Esperti gastronomi e cuochi si cimentano nella creazione di ricette locali, proponendo il gioco dei sapori dolci e salati, nati dall'accostamento fra questo frutto e altri ingredienti della gastronomia locale e nazionale. La manifestazione, accompagnata da tanta musica, va avanti fino a sera. Per l'occa-

sione i due borghi si vestono a festa e la comunità si anima con volontari che si improvvisano tutto fare, vengono abbinare escursioni nei castagneti nel cuore del Parco Nazionale Arcipelago Toscano. Escursioni al Romitorio di San Cerbone e salite alla vetta più panoramica del Monte Capanne con la cabinovia che parte proprio da Marciana. Il castagno viene definito "l'albero del pane" o "il grano della montagna" poiché ha rappresentato un'importante fonte di approvvigionamento alimentare per intere generazioni, specie nei periodi di carestia. Sazianti, ricche di fibre e minerali, le castagne sono utili in caso di anemia, stanchezza psicofisica, grazie al loro elevato apporto calorico. La ricchezza in carboidrati complessi le rende simili per valore nutritivo ai cereali, inoltre riducono il colesterolo, riequilibrano la flora batterica e sono ricche di vitamine. I castagneti all'Elba si dislocano per lo più intorno alle pendici del Monte Capanne ad un'altitudine di 600/700 m s.l.m. Pare siano stati piantati nel Medioevo come riserva di legname per la costruzione di navi, per le botti del

vino, per le travi in edilizia, per le gallerie delle miniere di ferro. Oggi fanno parte del patrimonio boschivo del Parco Nazionale, scenario verde, profumato e rigoglioso per passeggiate nella natura. Negli ultimi dieci anni questo patrimonio è stato minacciato da un insetto cinese il cinipide galligeno. Grazie all'Associazione Pedalta di Marciana, nata per salvare i castagneti, sono state sensibilizzate le istituzioni. Sono nati progetti pluriennali per azioni di ricerca e monitoraggio, informazione e divulgazione, con collaborazioni tra Provincia di Livorno, Comune di Marciana, Parco Nazionale Arcipelago Toscano, Università di Firenze, Regione Toscana ed altri enti. Dopo alcune stagioni di forte apprensione oggi la situazione fitosanitaria dei castagneti elbani si presenta molto migliorata. Le azioni di lotta biologica messe in atto con l'introduzione sull'Isola di un insetto antagonista specializzato hanno portato a buoni risultati, superiori alle aspettative. Insomma i castagni sono in buone mani e le castagnate non aspettano che voi.

The chestnut festival is one of the most anticipated events of the Elban autumn, an opportunity for a trip to Elba for a detoxifying weekend to enjoy the good mountain air. There are two chestnut festivals: in Marciana and Poggio, which compete with each other for the one with most success with the public. They usually take place between October and November. Within the numerous stalls located in the characteristic squares of the two villages it is possible to taste the typical Elban recipes based on chestnut flour, such as polenta with chestnut flour, chestnut fritters, castagnaccio, all served together with passito wines from Elba, Aleatico and local red wine. The scent of roasted meats will guide you through the village to the great crackling braziers, the stands distribute boiling hot chestnuts. Expert gastronomes and cooks try their hand at creating local recipes, proposing the game of sweet and savoury flavours, born from the combination of this fruit and other noble ingredients of local and national gastronomy. The event, accompanied by lots of music, goes on until evening. For the occasion, the two villages dress up and the community comes to life with volunteers who improvise everything to do,

excursions in the chestnut woods are combined in the heart of the Tuscan Archipelago National Park, and visits to the exhibitions of the moment. Excursions to the Romitorio di San Cerbone and climb to the most panoramic summit of Monte Capanne with the cable car that leaves from Marciana. The chestnut is defined as "the bread tree" or "mountain wheat" since it has represented an important source of

food supply for entire generations, especially in times of difficulty. Filling, chestnuts are useful in case of anaemia, psychophysical fatigue, thanks to their high caloric intake. The chestnut woods on Elba are situated mostly around the slopes of Monte Capanne at an altitude of 600/700 m above sea level. Apparently, they were planted in the Middle Ages as a reserve of timber for construction of parts of the ships, for the wine barrels, for the beams in the building, for the galleries of the iron mines. Today they are part of the woodland heritage of the National Park, a green, fragrant and luxuriant scenery for nature walks. In the last ten years this heritage has been threatened by a Chinese insect the gall wasp. Thanks to the Association Pedalta di Marciana, created to save the chestnut trees, the institutions have been made aware. After a few seasons of great apprehension today the phytosanitary situation of the Elban chestnut woods is much improved. The actions of biological control implemented with the introduction on the island of a specialised antagonist insect led to good results, exceeding expectations. In short, the chestnut trees are in good hands and the chestnuts are waiting for you.



Die Esskastanienfest ist auf Elba eines der am meisten erwarteten Ereignisse im Herbst, eine ideale Gelegenheit, um ein Wochenende auf der Insel zu verbringen und sich in der ausgezeichneten Luft der Berge zu entspannen und um sich dort einfach wohl zu fühlen. Es gibt zwei Kastanienfeste: eines in Marciana und das andere in Poggio, die, im gegenseitigen Wettstreit miteinander, um die größte Gunst beim Publikum buhlen. Das Event findet in der Regel zwischen Oktober und November statt. An den zahlreichen Ständen auf den charakteristischen Plätzen der beiden Dörfer können Sie die typischen Rezepte der Insel auf der Grundlage von Kastanienmehl probieren, wie z.B. Polenta aus Kastanienmehl, Kastaniepuffer, Kastanienkuchen nach Elba-Art, serviert mit Dessertweinen aus Elba, dem Aleatico sowie lokalen Rotweinen. Der Duft von gerösteten Maronen führt Sie durch das Dorf zu den großen Grillstellen und an den Ständen werden Portionen

mit heiß gebratenem Maronen verteilt. Die Veranstaltung, zu der es viel musikalische Unterhaltung gibt, dauert bis in die Abendstunden hinein. Zu diesem Anlass schmücken sich die beiden Dörfer im Festtagsgewand und es gibt viele freiwillige Helfer der Gemeinde, die sich um alles kümmern. Sie organisieren Ausflüge in die Kastanienwälder im Herzen des Nationalparks des Toskanischen Archipels und arrangieren Ausflüge zu aktuellen Ausstellungen. Unter anderem Ausflüge zum Einsiedelei von San Cerbone, verbunden mit einer von Marciana ausgehenden Seilbahn-Auffahrt zum aussichtsreichsten Gipfel des Monte Capanne. Die Kastanie wird als "Brotbaum" oder auch "Bergkorn" bezeichnet, weil sie gerade in Notzeiten eine wichtige Nahrungsquelle für ganze Generationen war. Dank ihrer hohen Kalorienzufuhr sind Maronen äußerst sättigend, reich an Ballaststoffen und Mineralien und außerdem in der Lage, bei Anämie und psychophysischer Müdigkeit wertvolle Dienste zu leisten. Die

Kastanienhaine auf Elba liegen meist an den Hängen des Monte Capanne in einer Höhe von 600/700 m über dem Meeresspiegel. Es ist denkbar, dass sie im Mittelalter als Holzvorrat für den Bau von Schiffsteilen, für Weinfässer, für Balken im Hausbau sowie für die Tunnel der Eisenbergwerke angelegt wurden. Heute sind sie Teil des Waldes im Nationalpark, einer grünen, duftenden und üppigen Landschaft, gut geeignet für Naturwanderungen. In den letzten zehn Jahren wurde dieses Kulturerbe von einem chinesischen Insekt, der Gallwespe, bedroht. Dank der Pedalta Association, die zur Rettung der Kastanienhaine gegründet wurde, wurden die entsprechenden Behörden sensibilisiert. Die biologischen Bekämpfungsmaßnahmen, die mit der Einführung eines speziellen Antagonisten auf der Insel durchgeführt wurden, haben zu guten Ergebnissen geführt und damit alle Erwartungen übertroffen. Kurz gesagt, die Kastanienbäume sind in guten Händen und die Kastanienfeste warten auf Sie.