

In Appennino modenese sulla strada delle castagne

Arrostite, lessate o trasformate in farina, le castagne da secoli sono il “pane” dell’Appennino modenese, dove crescono abbondanti e riempiono le tavole con i manicaretti dolci e salati di cui sono l’ingrediente base.

Un breve e gustoso itinerario che si può fare in auto o in moto è quello che da **Fanano** fa tappa prima a **Monteombraro** e poi a **Zocca**, nota per aver dato i natali a Vasco Rossi, ma non solo.



Il consiglio è quello di effettuare il tour nel fine settimana del 14 e **15 ottobre**. Si parte appunto da Fanano dove, **domenica 15 ottobre** è in programma “**Ste Sroden – Tradizioni e sapori d’autunno**”, una festa dedicata alla gastronomia, alla tradizione e all’artigianato. Ste Sroden, espressione dialettale per “Quest’Autunno”, prevede anche la possibilità di effettuare passeggiate guidate, alle 10 e alle 15, per visitare i “metati” e assistere all’essiccazione delle

castagne.

Lungo le vie del centro *FananExpo* consentirà di passeggiare tra bancarelle di artigianato locale e di assistere a una gara di spadellatori di castagne. I ristoratori di Fanano, poi, scenderanno in piazza per proporre le loro prelibatezze a base di castagne.



La tappa successiva è **Monteombraro**, dove si può visitare la Chiesa del Santissimo Salvatore e soprattutto, visitare un castagneto del 1400, anche se gli esperti stimano che il primo nucleo risalga ad almeno un secolo prima.

Ultima tappa del tour è **Zocca** per visitare il **Museo del Castagno** (sab-dom e festivi 10-12 e 15-19; ingresso € 3, ridotto € 1,50), ospitato presso l'antico Ospedale di San Giacomo e che illustra la vita rurale dell'Appennino attraverso utensili e attrezzi legati alla coltivazione e alla raccolta delle castagne, tra cui i sacchi per la raccolta, le "pile", cioè i mortai di legno dove le castagne venivano sbucciate e molto altro.



E, per finire in bellezza, si sosta in una delle trattorie tipiche, per gustare le specialità a base di castagne, come i **ciacci** che si preparano con acqua e farina di castagne e vengono cotti direttamente sulla fiamma o in una stufa a legna tra una coppia di dischi di ferro con un lungo manico. Una volta pronti, si piegano in due e si farciscono a piacere, con salumi e formaggi, oppure in versioni dolci con ricotta, panna, miele o crema di marroni. Un altro prodotto tipico della cucina d'Appennino in autunno è la **Torta di castagne**, di cui a fine articolo vi proponiamo la ricetta.

TORTA DI CASTAGNE

Ingredienti

- 500 gr di castagne
- 150 gr di burro
- 300 gr di zucchero
- 100 gr di mandorle tritate
- 4 uova
- 75 gr di cacao amaro
- 1 bustina di vaniglia
- 1 pizzico di sale

Incidete le castagne e sbucciatele, poi mettetele a bollire in acqua salata finché non saranno morbide. Togliete la pellicina e passatele nello schiacciapatate. A parte, montate i tuorli con lo zucchero, unite anche il burro fuso e le mandorle tritate. Unite infine anche la purea di castagne, il cacao amaro setacciato e la vaniglia. Montate a neve gli albumi e uniteli per ultimi. Imburrare e infarinare uno stampo, versate il composto e cuocete in forno preriscaldato a 180° per circa 40 minuti.



DOVE MANGIARE

***Trattoria Lo Stragatto**, via Sabbatini 25, Fanano, tel 338/9053928. Cucina tradizionale montanara. Prezzo medio a persona € 23.

***Trattoria La Fogna**, via Mario Tesi 2805, Zocca, tel 059/987343, www.trattoriafogna.it . I piatti vengono preparati al momento. Il menù prevede ricette a base di funghi e pasta fresca, secondi di carne e dolci tradizionali. Prezzo medio € 20.

DOVE DORMIRE

Park Hotel**, via Campo del Lungo 198, Fanano, tel 0536/69350, www.parkhotelfanano.com Ottima posizione a poca distanza dal centro del paese. Doppia da € 70.

***Antica Locanda La Canonica**, via del Borgo Antico 168/C, Montalbano di Zocca, tel 059/986796, www.allacanonica.it . Struttura ricavata in un edificio del 1600, dispone di quattro camere con bagno privato e un ristorante con piatti tipici e vini di qualità. Doppia con colazione da € 60; pacchetto weekend (2 notti, 2 colazioni, 2 pranzi e 2 cene) € 115 a persona