

SOBRE LAS “VERDADERAS CASTAÑAS”

Eduardo Luis Farina - Facultad de Agronomía. U.N.C.P.B.A

El nombre castaña alude al fruto seco del castaño, especie que pertenece a la Familia Fagáceas; su nombre latino *Castanea sativa* (“Castanea”, del griego Kastana = ciudad antigua de Asia Menor y “sativa” = lo que se cultiva o planta). Pero también en el vocabulario popular se llama castaña a las semillas del castaño de Indias, perteneciente de la Familia Hipocastanáceas y al género *Aesculus* (nombre latino de una encina), son las denominadas “falsas castañas” por no pertenecer al género *Castanea*.

Ambos tipos de castañas son de aspecto semejante; en la ciudad de Azul maduran y caen casi simultáneamente (fines de marzo, abril) pero con una particularidad que hace necesario distinguirlas antes de ser consumidas ya que las verdaderas son comestibles mientras que las falsas castañas poseen propiedades medicinales pero no son comestibles, su sabor es amargo y poseen sustancias que pueden ser tóxicas.

El Castaño *Castanea sativa*

Hábitat: cuenca del Mediterráneo, se supone oriundo de Asia Menor, fue introducido en España por los romanos y se ha asilvestrado de tal modo que los anglosajones lo llaman castaño de España.

Características morfológicas

Hábito de crecimiento: árbol de copa amplia y de follaje caedizo (de color castaño en otoño). Hojas simples, alternas, lanceoladas, dentadas (dientes aristados y espaciados), verde brillante en la cara superior, verde más claro en la inferior, carente de pelos, con corto pecíolo.

Flores masculinas y femeninas separadas en la misma planta; las masculinas en amentos erguidos, amarillentos, las femeninas en número de 1 a 3 en la parte inferior del amento masculino.

Fruto de color castaño rojizo brillante, en número de 1 a 3, totalmente envueltos por una cúpula espinosa que se abre a la madurez (otoño) y libera a las castañas.

Usos: las castañas son frutos secos muy alimenticios, crudas y tiernas son ricas en taninos, por lo que comerlas en este estado puede resultar indigesto; la forma más habitual es asarlas sobre una plancha de hierro o en una sartén al fuego, haciendo previamente un corte en su corteza para que no salten o revienten; se remueven continuamente con una espumadera para evitar que se quemen y se comen calientes. Las castañas asadas a las brasas se venden habitualmente en invierno y durante la Navidad, en las calles de las grandes ciudades por mujeres llamadas castañeras.

Localización: se han registrado cinco ejemplares en la Avenida Cacique Catriel entre las calles San Martín y Bolívar, uno en calle España esquina Puán y dos en el Parque Domingo F. Sarmiento de Azul.

Curiosidades

La Castañada o Magosto es una fiesta que se realiza en muchos lugares de España entre el día de Todos los Santos (1 de Noviembre) y San Martín (11 de Noviembre), dependiendo del lugar, y la tradición de realizarla en estas fechas es debido a que coincide con la recogida de este fruto y la fiesta representa un agradecimiento por el beneficio obtenido de la cosecha. La fiesta consiste en realizar una hoguera y, una vez que hay brasas, se coloca sobre ellas un cilindro metálico con agujeros en su base, llamado tambor, sobre el que se extienden las castañas a las que previamente se les ha realizado un corte en un extremo de su corteza para que no salten o exploten. Una vez asadas se pelan y se comen.

La fiesta tiene muchos nombres: Magosta en Cantabria y en la zona de Sanabria (provincia de Zamora), Gaztainerre o gaztañarre en el País Vasco, Castanyada en Cataluña y Aragón, la Chaquetía en Extremadura y Calbote o calbotá en algunas zonas de las provincias españolas de Zamora, Ávila, Salamanca, Cáceres, [Badajoz](#) y Toledo. Es también una fiesta muy popular en Portugal, donde se la denomina magosto.

“Sacar las castañas del fuego” es una expresión que se usa para decir que se saca de un apuro a alguien aún con el riesgo de recibir daño pues el que acerca las manos al fuego para sacar las castañas que se están asando sabe que se puede quemar por la proximidad de las brasas.

El castaño de Indias o falso castaño

Características morfológicas

Hábito de crecimiento: árbol de follaje caedizo.

Hojas opuestas, compuestas (palmaticompuestas), largamente pecioladas.

Flores hermafroditas, dispuestas en racimos erguidos.

Fruto: cápsula cubierta de espinas, a la madurez se abre liberando 1 a 3 semillas gruesas, de color marrón brillante.

Usos: ornamental y medicinal, corteza y semillas se utilizan en la preparación de remedios para mejorar la circulación sanguínea.

En la ciudad de Azul se cultivan 2 especies: *Aesculus hippocastanum* (“hippocastanum” significa literalmente castaña para caballos), es el castaño de Indias (de flores blancas), originario de Grecia, Albania y Bulgaria.

Localización: Jardín Botánico de la Facultad de Agronomía (1 ejemplar en el sector Angiospermas y 1 próximo al acceso (este) del Pabellón de Biología).

La otra especie identificada en Azul es *Aesculus carnea* (“carnea”, del latín carneus = de color carne o ligeramente rosado, por el color de sus flores), castaño de Indias (de flores rojas), de origen híbrido. Posee frutos más pequeños y con menos espinas que el anterior, siendo a veces totalmente lisos. Localización: sector de sanitarios en “La Loma” del Parque Municipal Domingo F. Sarmiento de Azul (3 ejemplares).

Fuentes

<https://es.wikipedia.org/wiki/Magosto#Magosta>

<http://www.botanical-online.com/medicinalscastanodeindias.htm#listado>



Castano común. Fruto e involucro espinoso



Castano de Indias. Fruto espinoso y semillas