

LA COSA PIÙ AUTUNNALE DEL MONDO



Faccia di castagna

Creare dei personaggi con le castagne è molto semplice: serve solo tanta fantasia. Per gli occhi consigliamo l'utilizzo di una tempera bianca o un po' di bianchetto. Si possono creare anche dei meravigliosi cappelli con la pasta di sale colorata



LA RICETTA (CON LE CASTAGNE VERE!!)

Pochi e semplici ingredienti e la tavola si veste dei sapori dell'autunno. Le praline di castagne e cacao sono una merenda golosa, facile e veloce da preparare.

Ora vi svelerò tutti gli ingredienti per realizzarle: dal fruttivendolo, compriamo 400 grammi di castagne. Poi, durante la spesa con mamma e papà, acquistiamo anche burro e zucchero (che molto probabilmente avrete già in casa), il cacao e un aroma a vostra scelta. Quest'ultimo sarà il vostro ingrediente segreto, da non svelare proprio a nessuno, mi raccomando. Ora possiamo iniziare il procedimento: facciamo bollire le castagne per 45 minuti, poi le sgusciamo e le pesiamo. Con le mani, pulite ovviamente quando si lavora in cucina, divertiamoci a schiacciarne la polpa. Aggiungiamo in una ciotola zucchero (80 g), burro fuso (80 g), cacao (80 g) e il vostro ingrediente segreto, cioè l'aroma (50 g) che preferite per dare un tocco speciale alle praline. Impastiamo con le mani e creiamo delle piccole "polpette" rotonde che poi passeremo nel cacao ed il gioco è fatto.

La ricetta ci è stata raccontata dallo chef Francesco Algieri, professore di cucina all'istituto Einaudi di Lodi



I ricci delle castagne matte

Il mondo delle

Lungo i viali della nostra città, o anche in alcune strade di paese, capita a volte di incontrare in autunno delle belle castagne. Sembrano delle castagne in tutto e per tutto, marroncine e tondeggianti, ma non sono buone da mangiare e per questo qualcuno un giorno le ha chiamate "castagne matte" o genge. Le castagne matte non si mangiano, però hanno una qualità magica di tutto rispetto: secondo un'antica leggenda tramandata dai nonni da generazioni, infatti, possono tenere lontano il raffreddore o la tosse se tenute nella tasca del cappotto o del giubbotto per tutto l'inverno. Se te ne regala una il nonno o la nonna, il potere curativo della gengia aumenta tantissimo.

Se si volesse indagare sull'origine di questa storia che sembra parecchio strampalata si scoprirebbe invece che alla base c'è una verità scientifica: le castagne matte contengono escina, un composto vegetale che ha proprietà antinfiammatorie e che migliora la circolazione del sangue.

Anche se per l'uomo sono velenose, in passato venivano triturate e date da mangiare ai cavalli che avevano l'asma e il raffreddore per aiutarli nel processo di guarigione. Pare che questa medicina a base di castagne matte diede

