

(Articolo pubblicato sul sito “Palazzo Tenta 39” di Bagnoli Irpino il 19.12.2015)

## Castagne del prete: tradizione e leggenda di un prodotto tipico d’Irpinia

19.12.2015, Irpinianews



Le castagne rappresentano uno dei prodotti maggiormente caratterizzanti la stagione invernale in Irpinia. Tanti i modi per prepararle, ma senza dubbio nella variante di “castagne del prete” racchiudono tutta la più autentica tradizione locale.

Il comune di Montella ne è la patria, con la sua speciale “castagna di Montella IGP”, nel cui territorio si concentrano ben due terzi della superficie prevista dal disciplinare (gli altri territori sono quelli di Calabritto, Nusco, **Bagnoli**

**Irpino**, Cassano Irpino, Volturara e parte del comune di Montemarano).

La castagna in Irpinia è amata in ogni sua forma e preparazione, ma è nella “veste” di castagna del prete che esprime al meglio la sua tipicità. Da cosa nasce questa espressione?

Ci sono alcune leggende legate a questo particolare modo di trattare le castagne. C’è chi sostiene che l’attività di produrre le castagne fosse abitualmente svolta dai preti irpini, dotati di notevoli capacità gastronomiche. Ma c’è pure una leggenda che narra la storia di un prete che ebbe in dono molte castagne e le caricò sul suo mulo per portarle a casa. L’animale, gravato dal grosso peso, inciampò riversando i preziosi frutti nell’acqua di un fiume. Il prete, nonostante fosse deriso dagli abitanti del villaggio, non si arrese e, dopo averle raccolte, fece ritorno a casa e mise le castagne in forno per asciugarle creando così una gustosa ricetta.

Il risultato ottenuto erano castagne morbide, dal sapore affumicato e dalla polpa scurita. Ciò spiegherebbe il processo tipico irpino per l’ottenimento delle tanto amate castagne del prete.

Le castagne appena raccolte sono di per sé umide, in quanto contengono un elevato contenuto di acqua. Il primo passaggio per ottenere le tipiche “castagne del prete” è dunque quello di essicarle all’interno dei cosiddetti “gratali”, ovvero di strutture nelle quali vengono riscaldate con fuochi alimentati da legno di castagno per circa quindici giorni al fine di rendere i frutti secchi. In seguito a ciò, le castagne vengono tostate in forno per una mezz’ora circa e, per evitare che diventino eccessivamente secche, vengono immerse in acqua affinché ritornino morbide e reidratate, senza che il loro sapore risulti alterato ma anzi arricchito.

Le “castagne del prete” rappresentano uno dei prodotti tipici d’Irpinia nel periodo natalizio. Originarie di questa provincia, oggi sono diffuse in tutta la Campania e in diverse altre regioni del Centro-Sud d’Italia con la medesima tecnica produttiva.