



Entre la colorida masa del bosque mixto, los castaños bravos, silvestres, conviven en Palacios del Sil con imponentes castañares, sotos de castaños manejados ancestralmente por el hombre y que caracterizan los montes de este concejo.

Extendido desde sus lugares de procedencia, posiblemente en las márgenes orientales del Mediterráneo, el castaño fue cultivado desde antiguo por el elevado poder nutritivo de sus frutos. La tradición cuenta que, desde que en España fuera difundido por los romanos, ha sido alimento frecuente hasta la introducción de la patata.

Nueces, avellanas y castañas inundan los mercados de otoño. Entrañables recuerdos de infancia con el aire impregnado del aroma de las castañas asadas. Nutritivos recuerdos que saciaron el hambre de sucesivas generaciones y hoy son una apetecible golosina.

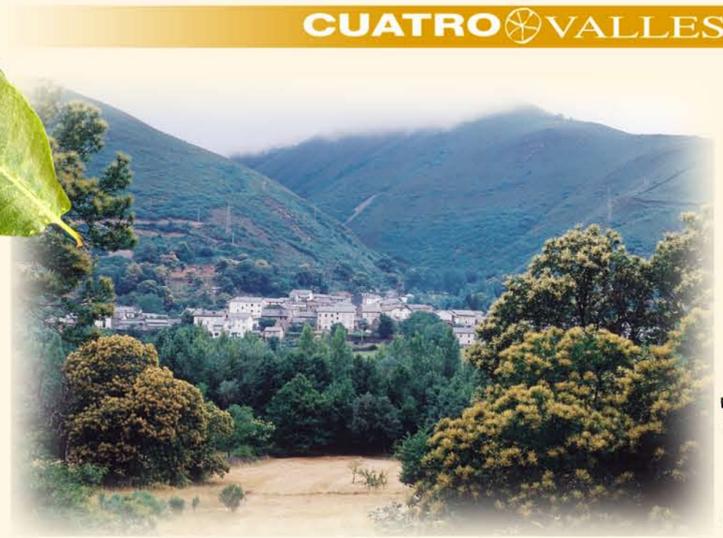
La mayor parte de la producción leonesa de castaña se exporta y cada vez más se destina a la industria confitera, para la elaboración de licores y dulces como los afamados "marron glacés".



El árbol

El castaño es un árbol caduco, de óptimo mediterráneo, extendido por el centro y norte de Europa gracias a su cultivo desde tiempos inmemoriales. Gusta de los terrenos silíceos, la media sombra, la humedad y es muy sensible tanto a las heladas tempranas como tardías.

Puede alcanzar más de 30 m de altura, son muy longevos y algunos pies viejos pueden tener grosos extraordinarios. Su fruto es la castaña, y curiosamente la palabra marrón -color castaño-, procede del francés *marron* -castaña-.



La castañal Los castañares en Palacios del Sil forman bosques densos en asociación con otras especies caducifolias. Los fustes del castaño bravo son delgados, con una menor ramificación que la de sus congéneres domésticos. Éstos últimos se cultivan de forma aislada, o agrupados en sotos, reconocibles por las roturaciones, podas, injertos e incluso quemas controladas del hueco de los troncos añosos realizadas por el propietario. El aspecto de estos árboles es muy conocido, con troncos muy engrosados, incluso retorcidos, y numerosas ramas bajas.

Amigos microscópicos

Son variadas las especies de setas que crecen en los castañares, haciendo visible un complejo mundo latente en el suelo. Bajo la hojarasca crece la parte invisible de muchos hongos, algunos de los cuales viven asociados a las raíces de los castaños, de forma que ambas especies resultan beneficiadas: el árbol mejora la absorción de agua y nutrientes, mientras que el hongo, incapaz de sintetizar azúcares, se alimenta de los producidos por el castaño. Esta asociación puede llegar a ser tan estrecha, que a veces el uno es incapaz de crecer sin el otro.

Para ir a recoger setas se hace imprescindible una cesta, conocerlas muy bien y el corte limpio de la navaja.

No solo castañas

Fuente inagotable de materias primas, además de los frutos, del castaño se aprovecha todo. Su madera, de extraordinaria calidad es muy valorada; las hojas sirvieron tradicionalmente de forraje o cama al ganado; los abundantes taninos de su corteza teñían y curtían lana, lienzos y pieles y con ellos se elaboraban remedios y medicinas; de los brotes de cepa se obtenían tiras delgadas con las que todavía se urden vistosos cestos. Además, los castañares son frecuentados por las abejas que en ellos elaboran una cotizada miel.

El ciclo

Todo comienza en verano, cuando los largos amentos masculinos espolvorean el polen al aire. Tras la fecundación, las discretas flores femeninas engordan el nutritivo fruto hasta el otoño. Ya de color tostado, los erizos caen al suelo, semiabiertos, liberando de una a tres castañas, que el azar decidirá si darán lugar a una nueva generación de árboles o saciarán a algún animal hambriento.

Flor femenina

Tiempo de "apañar"

Asadas, cocidas o un buen caldo de castañas aderezado con sal, manteca y pimentón nunca han faltado en la mesa de los vecinos de Palacios del Sil. Aunque las castañas fueron en gran medida sustituidas por la patata, siguen formando parte de la dieta local.

Apañar castañas nunca fue tarea grata. Tras varear los árboles, los erizos se recogen del suelo con una horca de madera, también de castaño. Los cestos repletos de erizos se llevaban hasta la casa, donde en hileras se dejaban para que se abrieran completamente, tapados eso sí con helechos para protegerlos de la helada. Ya en diciembre, se sacaban las castañas, para venderlas luego en el "mercau castañeru" la víspera de Navidad.

El elevado poder nutritivo del fruto y los ingresos complementarios que los castañares producían, potenciaron su aprovechamiento desde antiguo, que solía hacerse de forma comunal. Algunos hombres de reconocida honradez, eran nombrados "guardas" por los vecinos y encargados de organizar la faena: primero se "apañaban" las fincas en las que luego se dejaba pastar a los rebaños de ovejas y cabras.

El magosto

Fiesta de invierno, muy extendida en León, Zamora, Asturias o Galicia, el magosto reúne cada año a vecinos y amigos alrededor de la hoguera.

Celebrado tradicionalmente el día de Todos los Santos, las castañas, protagonistas indiscutibles del evento, se cocían o se asaban en un tambor de hojalata agujereado para luego consumirlas acompañadas de orujo o un buen vino.

Sugerente resulta el nombre del festejo, procedente, según dicen del celta *magu* o *magos* que significa alimento nutritivo.



Flores masculinas y erizos inmaduros



Macrolepiota procera



CUATRO VALLES
Plaza de La Constitución 1
24120 LA MAGDALENA
León • ESPAÑA
Tel.: 90 34 987 581 666
Fax: 90 34 987 581 568
e-mail: cuatrovalles@cuatrovalles.es
www.cuatrovalles.es

