

El castaño:

(*Castanea sativa* Mill.)



Ismael Muñoz

Gregorio Montero González

Nombre

El nombre latino del castaño, *castanea*, procede del griego *kàstanon*, y se considera que deriva de una lengua de Asia Menor. Según otros autores tomaría su nombre de *Kastanis*, una zona del territorio del Ponto hoy perteneciente a Turquía, próxima al Mar Negro, donde se cultivó esta especie desde tiempos remotos. El nombre específico, *sativa*, significa comestible, cultivable.

Distribución

Especie de la región mediterránea septentrional que se adentra en Centroeuropa, también presente en el norte de África y la región del Cáucaso. Cultivado desde la antigüedad, se ha extendido su área a través de plantaciones por su fruto y madera, muchas de las cuales se han asilvestrado o naturalizado con el paso del tiempo.

Los datos sobre la superficie que ocupa el castaño en España pueden conducir a error si contabilizamos solo la superficie forestal ocupada por el castaño (aproximadamente 275.000 ha según IFN) o contabilizamos también la superficie que ocupa el castaño en tierras agrícolas, dedicadas a producción de castaña. Según la red Estatal del Castaño hay una superficie de cultivo regular de castaño de fruto de 111.000 ha, principalmente en Ourense y Lugo, además de más de un millón de árboles aislados de los que también se recoge el fruto.

La producción de castaña asciende a 41.800 tn al año, con Galicia a la cabeza con 21.300 tn,

seguida por Castilla y León con 9.500, Andalucía 5.500 y Extremadura con 4.500 tn.

En mayor o menor medida, el castaño está presente en casi todas las comunidades autónomas excepto Ceuta y Melilla.

Selvicultura

En nuestro país conviven castañares de tipos muy diferentes, que lógicamente requieren también diferentes tipos de selvicultura. Atendiendo a esto los castañares españoles se pueden clasificar en:

* Castañares monoespecíficos:

- Castañares productores de madera
 - Monte bajo
 - Monte medio
 - Monte alto
- Castañares productores de fruto

* Castañares mixtos:

Masas mixtas con poca presencia de castaño y castañares dispersos dentro de fincas agrícolas

Variedades

Se emplean más de 190 variedades y cultivares para la producción de fruto: en Galicia se han descrito 143 variedades y 28 cultivares; en Andalucía 28 cultivares; en Extremadura 2 cultivares y un número no bien determinado de variedades; en el Bierzo 15 cultivares; y en Asturias 55. A esta alta variabilidad se unen las 33 denominaciones de origen descritas en las islas Canarias. En Francia cuentan con más de 200 cultivares

Cálculo de producción de castaña en función del diámetro del árbol

$P_{\text{castaña}}(\text{kg}) = 0,0034 \times \text{dn}^2 + 1.5314 \times \text{dn} - 21.469$

dn = diámetro normal

P = producción castañas (kg), peso fresco

El valor superior de la "horquilla" corresponde con el resultado de la ecuación y el inferior equivale a un 60 %.

Proyecto RECAMAN (Montero et al., 2015).

Diámetro cm	Producción castaña kg
20	6-10
30	17-28
40	27-45
50	38-64
60	50-83
70	61-102
80	74-123
90	86-144
100	100-166
110	114-189
120	127-211
130	141-235
140	155-259
150	170-284

Otoño; tiempo de castañas, magosto y vino nuevo

Desde el Paleolítico hasta la Edad Media la castaña era parte importante de la alimentación humana. Los romanos expandieron el cultivo del castaño para este uso. A mediados del siglo XVI, con la llegada a España de la patata y el maíz, la castaña perdió protagonismo en la dieta, aunque mantiene todavía su influencia en la sociedad y la cultura.

El **magosto** es una fiesta tradicional que se celebra en muchos pueblos de España en torno a la noche de Todos los Santos y de San Martín. Magosto deriva de *magnus ustus* (gran fuego), y resalta el carácter mágico y purificador del mismo. Es una fiesta pagana de origen celta, que fue adoptada por la religión cristiana. Está relacionada con el culto a los muertos; se ponían castañas y otros alimentos alrededor de la hoguera para que los espíritus volvieran a sus hogares durante esa noche.

La noche de la **castañada** o **magosto** comienza encendiendo una hoguera, y una vez conseguidas las brasas se coloca sobre ellas un cilindro metálico con numerosos agujeros, en el cual se echan las castañas después de haberlas practicado una incisión en la cascara para que al calentarse no revienten. En ocasiones en la misma hoguera se asan patatas y productos relacionados con la matanza del cerdo. En Cáceres, Ávila y Salamanca se la conoce como *calbotada* y en Cataluña como *castanyada*. La fiesta finalizaba contando cuentos y recordando leyendas locales alrededor de la lumbre, hasta que se consumía.

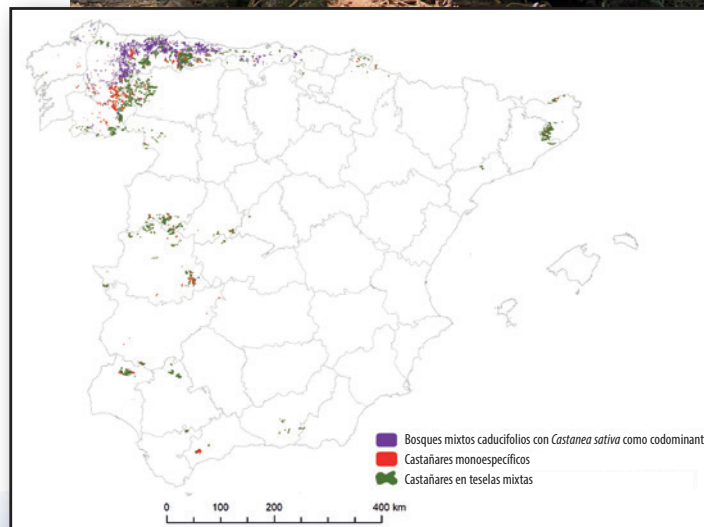
José María de Pereda, en su novela "El sabor de la tierra" (1882), cuenta era habitual tiznarse la cara con los restos de la hoguera y saltar por encima para invocar a la suerte.

Las **castañeras** y **castañeros** aparecieron a mediados del siglo XIII. Son vendedores ambulantes que se han convertido en una estampa popular de las ciudades durante los meses de otoño, hasta el punto de haber quedado reflejados en obras como "Los españoles pintados por sí mismos" o "Las castañeras picadas" de don Ramón de la Cruz.

Mapa de distribución de *Castanea sativa*.

Fuente: César López Leiva

Dep. Sistemas y Recursos Naturales. U. Politécnica de Madrid



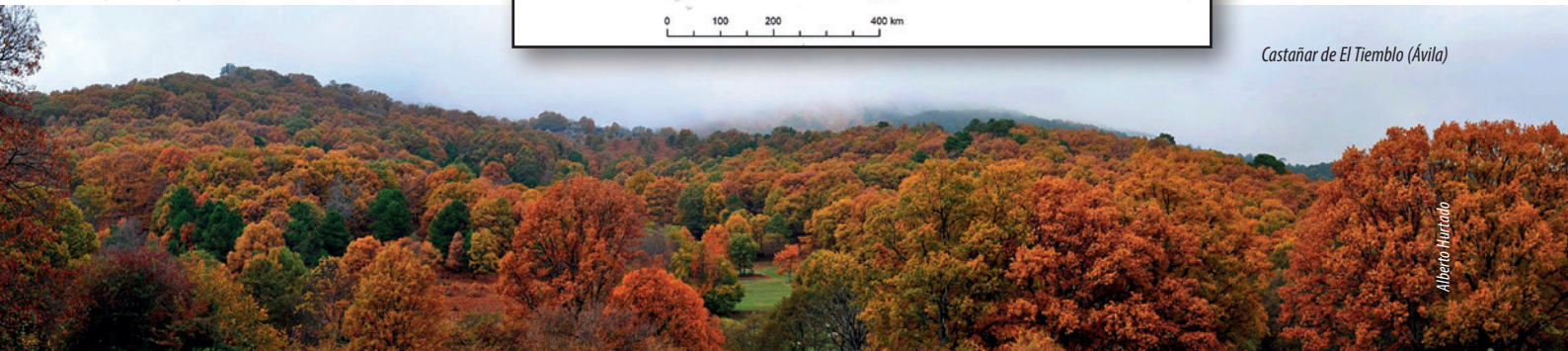
La madera de castaño tiene una alta calidad y precio, es una de las más apreciadas para carpintería de muebles. Las piezas pequeñas se han usado tradicionalmente para la fabricación de barricas, sillas, cestas, postes de vallas en fincas y varas para tutores en las plantaciones de judías. Se utiliza también en carpintería de interior y exterior: puertas, ventanas, tarimas, frisos, molduras y chapas decorativas.

Ismael Muñoz

REFERENCIA

Montero G, Pasalodos-Tato M, López-Senespleda E, Ruiz-Peinado R, Bravo-Oviedo A, Madrigal G, Onrubia R. 2015. Modelos de silvicultura y producción de madera, frutos y fijación de carbono en los sistemas forestales de Andalucía. En: Campos P, Díaz-Balteiro L (Eds.) *Economía y silvicultura de los montes en Andalucía. Memorias científicas de RECAMAN*. Vol.1, pp. 153-396. CSIC, Madrid.

Castañar de El Tiemblo (Ávila)



Alberto Muñoz