

On collir castanyes a Catalunya?

24/10/2024

Arriba la tardor i Catalunya t'ofereix el pla perfecte per recol·lectar les castanyes directament del camp. Descobreix aquí quines són les millors zones, consells per a la collida de castanyes i alguna recepta per poder gaudir-les en família.

Les millors zones per collir castanyes a Catalunya

Catalunya és un lloc ideal per a la recol·lecció de castanyes, perquè disposa d'algunes àrees amb el clima temperat i humit perfecte que requereix el castanyer, concretament estius càlids i amb pluges al llarg de l'any no excessives perquè el sòl estigui humit.

A més del clima, els castanyers també necessiten un tipus de sòl àcid i profund i un tipus de bosc mixt amb suficient ombra perquè el sòl es mantingui humit però drenat.

Tots aquests requisits els compleixen algunes àrees de Catalunya. Vegem algunes d'elles i les rutes més accessibles:

Parc Natural del Montseny

El Parc Natural del Montseny es troba a la Serralada prelitoral catalana, abastant tres comarques: Osona, la Selva i el Vallès Oriental. El castanyer és ni més ni menys que una de les espècies més emblemàtiques del parc.

A finals de l'octubre, a Viladrau, se celebra la Fira de la Castanya des de 1995, una escapada perfecta per provar les castanyes de Viladrau i del Montseny i gaudir dels espectacles i l'oci pensat per a totes les edats. Prop d'aquí, també hi ha una ruta circular molt senzilla i senyalitzada, on podràs anar collint castanyes fins a arribar al Castanyer de les 9 branques, un castanyer d'uns 700 anys d'antiguitat.

Montnegre i el Corredor

Una altra opció per a la recol·lecció de castanyes en família és el Parc Natural Montnegre i el Corredor, situat a la comarca del Maresme.

Existeixen diverses rutes accessibles a tots els públics; una prop de la urbanització Can Palau de Sant Cebrià de Vallalta d'uns 7-8 km entre castanyers i roures que envolta el Turó de la Freixa; una altra molt més fàcil i recomanable es troba en el Santuari de la Mare de Déu de Lourdes, situada a Arenys de Munt.



La Garrotxa

La Garrotxa és molt més coneguda per les seves rutes volcàniques, però què millor que fer una castanyada entre volcans a Santa Pau. Just en el nord-est de la Garrotxa, hi ha uns boscos preciosos amb tots els colors de la tardor per recórrer en família i recol·lectar castanyes de la regió.

En un altre poble limítrof amb la comarca de la Garrotxa, Amer, existeixen diverses rutes pel carril bici o cap a la Font dels Carlins o a la Font del Turó, en la qual es poden trobar castanyes amb facilitat.

Collserola

Collserola és la millor opció per als quals viuen a Barcelona i no volen desplaçar-se molt, encara que no són tan conegudes per a la recol·lecció de castanyes. Prop del Tanatori de Collserola a Montcada i Reixach, surt una ruta senzilla que arriba al Bosc Gran de Catà on podràs veure un munt d'espècies d'arbres, inclosos els castanyers.

Recomanacions per collir castanyes

Perquè l'excursió en família surti perfecta i tothom pugui gaudir-la, hauries de tenir en compte algunes de les següents recomanacions per collir castanyes. Això sí, tingueu en compte que alguns castanyers són privats o protegits i les castanyes no es poden agafar.

1. **Guants gruixuts.** Les castanyes solen estar dins d'una pela espinosa, similar a petits eriçons, que poden dificultar la recol·lecta. Amb un parell de guants gruixuts o ajudant-te també d'unes bones sabatilles, les trepitgem una mica i agafem la castanya. Si no està bona, la deixem perquè creixin futurs castanyers.
2. **Cistella de vímet.** Igual que si collim bolets, la cistella de vímet és el millor per a anar al bosc. En cas de no tenir una cistella, també es pot utilitzar una bossa de roba que és més sostenible que la de plàstic.
3. **Roba adequada.** Recorda que els boscos on sol haver-hi castanyes no són massa assolellats. Si li sumes també el clima canviant típic de la tardor, el millor és que portis pantalons llargs i roba d'abrigar addicional.

Què fer amb les castanyes collides?

El millor una vegada collides les castanyes és posar-les amb paper de diari per treure'ls-hi tota la humitat. Una vegada estiguin seques, podem aprofitar-les de diverses formes en la cuina, perquè gràcies a la seva versatilitat queden bé en receptes dolces i salades.

El més comú és rostir-les, molt típic de [La Castanyada](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00017.xml]. Tan sols necessites fer-li un petit tall a cadascuna i cuinar-les a foc mitjà en la paella. Si les prefereixes al forn, en uns 15 minuts estaran llestes. En la airfryer també es poden cuinar, però un bon consell és remullar-les uns minuts abans, assecar-les bé amb paper de cuina i ficar-les a 200è durant 15 minuts.



10 Receptes de tardor saludables amb productes de temporada [

</shared/.content/blog-frescos/salud-y-sostenibilidad/caparticulo-00037.xml>]

Aprofita la tardor per cuinar verdures i hortalisses amb colors ocres i ataronjats, propis de l'estació. Aquí trobaràs 10 plats saborosos i saludables com a proposta tardorenca.