

¿Dónde coger castañas en Cataluña?

24 oct 2024

Llega el otoño y Cataluña te ofrece el plan perfecto para recolectar las castañas directamente del campo. Descubre aquí cuáles son las mejores zonas, consejos para la recogida de castañas y alguna receta para poder disfrutarlas en familia.

Las mejores zonas para recoger castañas en Cataluña

Cataluña es un lugar ideal para la recolección de castañas, porque dispone de algunas áreas con el clima templado y húmedo perfecto que requiere el castaño, concretamente veranos cálidos y con lluvias a lo largo del año no excesivas para que el suelo esté húmedo.

Además del clima, los castaños también necesitan un tipo de suelo ácido y profundo y un tipo de bosque mixto con suficiente sombra para que el suelo se mantenga húmedo pero drenado.

Todos estos requisitos los cumplen algunas áreas de Cataluña. Veamos algunas de ellas y las rutas más accesibles:

Parque Natural del Montseny

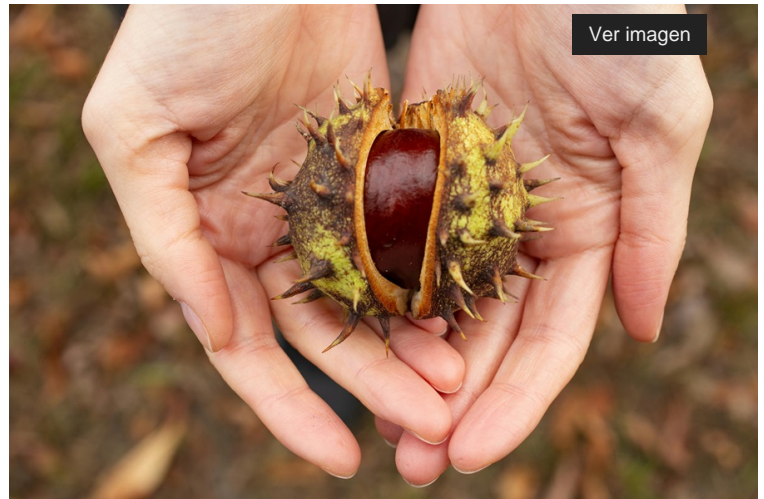
El Parque Natural del Montseny se encuentra en la Cordillera prelitoral catalana, abarcando tres comarcas: Osona, la Selva y el Vallès Oriental. El castaño es nada más y nada menos que una de las especies más emblemáticas del parque.

A finales de octubre, en Viladrau, se celebra la Feria de la Castaña desde 1995, una escapada perfecta para probar las castañas de Viladrau y del Montseny y disfrutar de los espectáculos y el ocio pensado para todas las edades. Cerca de aquí, también hay una ruta circular muy sencilla y señalizada, donde podrás ir recogiendo castañas hasta llegar al Castaño de las 9 ramas, un castaño de unos 700 años de antigüedad.

Montnegre y el Corredor

Otra opción para la recolección de castañas en familia es el Parque Natural Montnegre y el Corredor, situado en la comarca del Maresme.

Existen varias rutas accesibles a todos los públicos; una cerca de la urbanización Can Palau de Sant Cebrià de Vallalta de unos 7-8 km entre castaños y robles que rodea el Turó de la Freixa; otra mucho más fácil y recomendable se encuentra en el Santuario de la Mare de Déu de Lourdes, ubicada en Arenys de Munt



La Garrotxa

La Garrotxa es mucho más conocida por sus rutas volcánicas, pero qué mejor que hacer una castañada entre volcanes en Santa Pau. Justo en el nordeste de la Garrotxa, hay unos bosques preciosos con todos los colores del otoño para recorrer en familia y recolectar castañas de la región.

En otro pueblo limítrofe con la comarca de la Garrotxa, Amer, existen varias rutas por el carril bici o hacia la Font dels Carlins o a la Font del Turó, en la que se pueden encontrar castañas con facilidad.

Collserola

Collserola es la mejor opción para los que viven en Barcelona y no quieren desplazarse mucho, aunque no son tan conocidas para la recolección de castañas. Cerca del Tanatorio de Collserola en Montcada i Reixach, sale una ruta sencilla que llega al Bosc Gran de Catà donde podrás ver un montón de especies de árboles, incluidos los castaños.

Recomendaciones para recoger castañas

Para que la excursión en familia salga perfecta y todo el mundo pueda disfrutarla, deberías tener en cuenta algunas de las siguientes recomendaciones para recoger castañas. Eso sí, tened en cuenta que algunos castaños son privados o protegidos y las castañas no se pueden coger.

1. **Guantes gruesos.** Las castañas suelen estar dentro de una cáscara espinosa, similar a pequeños erizos, que pueden dificultar la recolecta. Con un par de guantes gruesos o ayudándote también de unas buenas zapatillas, las pisamos un poco y cogemos la castaña. Si no está buena, la dejamos para que crezcan futuros castaños.
2. **Cesta de mimbre.** Igual que si recogemos setas, la cesta de mimbre es lo mejor para ir al bosque. En caso de no tener una cesta, también se puede utilizar una bolsa de tela que es más sostenible que la de plástico.
3. **Ropa adecuada.** Recuerda que los bosques donde suele haber castañas no son demasiado soleados. Si le sumas también el clima cambiante típico del otoño, lo mejor es que lleves pantalones largos y ropa de abrigo adicional.

¿Qué hacer con las castañas recogidas?

Lo mejor una vez recogidas las castañas es ponerlas con papel de periódico para quitarles toda la humedad. Una vez estén secas, podemos aprovecharlas de varias formas en la cocina, porque gracias a su versatilidad quedan bien en recetas dulces y saladas.

Lo más común es asarlas, muy típico de [La Castañada](#) [/shared/.content/blog-frescos/de-nuestra-tierra/caparticulo-00017.xml]. Tan solo necesitas hacerle un pequeño corte a cada una y cocinarlas a fuego medio en la sartén. Si las prefieres al horno, en unos 15 minutos estarán listas. En la airfryer también se pueden cocinar, pero un buen consejo es remojarlas unos minutos antes, secarlas bien con papel de cocina y meterlas a 200º durante 15 minutos.



10 Recetas de otoño saludables con productos de temporada [

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

Aprovecha el otoño para cocinar verduras y hortalizas con colores ocres y anaranjados, propios de la estación. Aquí encontrarás 10 platos sabrosos y saludables como propuesta otoñal.