



CASTAÑO

DESCRIPCIÓN

El castaño es un árbol de hoja caduca, vigoroso, de tronco grueso que puede alcanzar hasta 30 metros de altura, que a parte de su importancia como frutal presenta elevado interés como ornamental, en especial, por la belleza de su follaje.

ORIGEN

Su origen parece situarse en Kastanea, localidad griega de Tesalia y crece asilvestrada en zonas húmedas de los países de la Europa central y meridional, así como norte de África. En España existen 24115 ha.* dedicadas a este cultivo destacando las provincias de Ourense (13.239 ha.)* y Lugo (6.925 ha.)*. En nuestra región convive en las inmediaciones de los bosques de laurisilva y a pie de monte, ejemplares que se cree fueron introducidos por los primeros colonos europeos.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Existen muchas variedades de castaño común, típicas de las zonas donde vegetan (autóctonas), que suelen distinguirse fundamentalmente por las características del fruto. Siendo muy apreciadas las del municipio de Arafo por su facilidad en el pelado y su dulzor.

En Canarias la presencia de castaños es significativa en nuestra provincia, 24 ha.** y se localizan como ejemplares diseminados en número inferior a los 15.000., destacando como municipios productores en Tenerife: El Rosario (15 ha.)**, Arafo (8 ha.)** y Güímar (1 ha.)**.

" **Castaña de Sala** ".- Castaña típica de los municipios de Arafo, La Matanza y el Sauzal, presenta un tamaño entre las variedades existentes. De buen sabor pero no la mejor, en cambio, es la más apreciada por los agricultores ya que es muy fácil de pelar.

Castañas mulatas Castaña muy distribuida en la isla de Tenerife, de producción temprana y frutos más bien pequeños, y difíciles de pelar , aunque muy apreciados para consumir guisados

Castañas Araferas localizadas principalmente en el Valle de la Orotava, Pinolere, Mamio y Aguamansa. De gran tamaño, sabor dulce y no muy difícil de pelar. Su recolección es complicada debido a las largas espinas del erizo. ¿no es de Arafo también?

" **Castaña Redonda** ".- Castaña que encontramos en los Municipios de El Sauzal, La Matanza, La Victoria. Destaca por ser una castaña menuda o de pequeño tamaño; su sabor dulce hace que sea la de mejor sabor para los agricultores de estos municipios, donde principalmente se consumen tostadas.

"**Castaña Castagrande** " Esta castaña se localiza en el los municipios del El Sauzal, La Matanza y La Victoria. Esta castaña más tardía y una de las castañas de mayor tamaño, por lo que da una mayor producción en peso. Es una de las variedades preferidas a la hora de guisar u hornear.

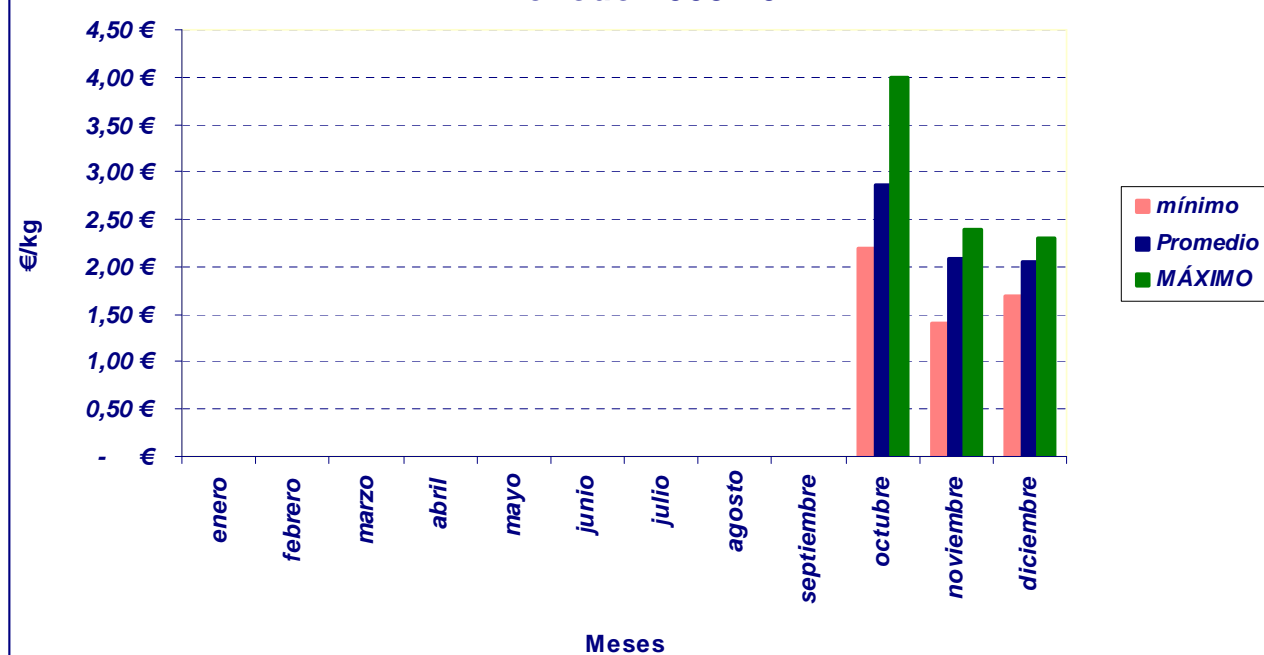
" **Castaña Polegre** " En los municipios de la Victoria y Santa Úrsula se da esta castaña de mediano tamaño, que es la castaña más apreciada, no tanto por su sabor que aún así es de los mejores, sino por la facilidad con la que se pela.

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En Mercatenerife las entradas anuales de Castaña de origen local suponen unos 67 toneladas frente a las 31 que vienen de la península.

En cuanto a precios éstos suelen oscilar entre los 1,40 y 4,00 €/kg para la castaña local, Los máximos se dan con frecuencia al principio de la temporada que abarca de los meses de octubre a diciembre.

Gráfica Evolución Precios. Castañas local. Periodo 2008-2012



PROPIEDADES NUTRITIVAS

La castaña se consume fresca y seca, ya sea bien cruda asada o guisada, o preparada como "marrón glacé", (cocida y confitada), e incluso como guarnición de muchos platos..etc. Las hojas secas de este árbol se usan en infusión contra la tos ferina, la faringitis y la diarrea.

Tiene un considerable valor energético y nutritivo por su alto contenido en glúcidos, fósforo, magnesio, calcio, potasio y vitaminas C y B.

Calorías	196 Kcal	Agua	48 g
Proteínas	3,4 g	Potasio	707 mg
Fibras	1,0 g	Vitam. A	0 ug
Hidratos de Carbono	41,2 g	Vitam. C	27 mg
Grasas	1,9 g		

*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011