

Farina di Castagna fatta in Casa



Scelta delle Castagne

Usa castagne sane, senza buchi né muffe.

Le migliori per la farina sono quelle piccole o di seconda scelta, meno adatte alla vendita fresca.

Essiccatura (Fondamentale)

L'umidità è la principale nemica:
per ottenere una farina che si conservi bene, le castagne vanno essicate completamente.

Metodo tradizionale (essiccatoi / "metati"):
20-40 giorni a fuoco lento o con aria calda e fumo leggero.

Metodo casalingo moderno:

Sbuccia le castagne crude (anche solo la buccia esterna).
Tagliale a metà per facilitare l'essiccatura.

Disponile su griglie o teglie, in luogo asciutto e ventilato, oppure usa l'essiccatore domestico (60 °C per 24-48 ore).

In forno di casa:

60-70 °C, sportello socchiuso, mescolando ogni tanto, fino a quando diventano molto secche e dure come nocciole.

Devono essere completamente asciutte, altrimenti la farina irrancidisce.

Pulizia

Elimina eventuali pellicine residue.
Controlla che non ci siano castagne ammuffite o con parassiti.

Macinatura

Usa un mulinello da cereali, un macinacaffè potente o un robot da cucina ad alte prestazioni.

Macina poco alla volta fino a ottenere una polvere fine.

Setaccia con un colino a maglie fitte per eliminare grumi e pezzi grossi.

Conservazione

La farina di castagne è molto delicata: contiene zuccheri e grassi che tendono a irrancidire.

Riponi in barattoli di vetro ermetici o sacchetti sottovuoto.

Conservala in un luogo fresco e asciutto, lontano dalla luce.

In dispensa dura circa 3-4 mesi.

In frigo: fino a 6 mesi.

In freezer: fino a 1 anno (si usa direttamente senza scongelare).

Consiglio Extra

Se noti odore di rancido o muffa → la farina è da scartare.

Meglio produrre piccole quantità e rinnovarle ogni anno, seguendo il ciclo autunnale delle castagne.