

# 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.

## Essiccazione (Fondamentale)

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

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.  
Conservalo 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.