

Le castagne e la vita di allora

Dai resoconti di Brillantino Furlan degli incontri tra scolari e anziani di Sasso Marconi

a cura di Manuela Righi

Premessa

Anni fa, tra il 2005 e il 2008, il centro sociale di Sasso Marconi, la Casa dei Campi (Fig.1), era molto attivo nell'organizzare incontri con le classi degli alunni delle scuole locali su argomenti vari di competenza dei pensionati frequentatori del Centro. Questi incontri si potevano svolgere presso le scuole stesse ma più spesso presso il Centro e in questi casi finivano sempre con gustosi cibi cucinati dalle cuoche del Centro stesso.

Brillantino Furlan (Fig.2), addetto soprattutto ai servizi fotografici nel corso di questi eventi, ne ha conservato memorie e registrazioni, tra cui quelle relative agli incontri sulle castagne.

Questi incontri erano anche occasioni per parlare della vita di un tempo, dei cibi e della scuola di allora.

Diamo allora la parola a Brillantino.

Il progetto

Nell'accogliente salotto della signora Tondi Fernanda, assieme a suo marito Zagnoni Amedeo e alla maestra delle elementari Erika Caramalli (Fig.3) ci mettiamo d'accordo su come organizzare un incontro con

gli scolari e con gli anziani e cosa raccontare. Amedeo e Fernanda (Fig.4) racconteranno tutto sulle castagne, e la vita di allora.

Erika dice che la cosa che le piace di più è che i bambini imparino ad ascoltare i racconti delle persone anziane che hanno vissuto esperienze prima di loro. Li vorrebbe vedere rapiti dai loro racconti, dalla fantasia.

Questi sono bambini che hanno l'opportunità di vedere tantissime immagini e cose, ma in questo modo non hanno più la possibilità di immaginarsi nulla: ogni racconto o favola appartengono ormai a un mondo di immagini stereotipate. Per loro le favole sono quelle delle cassette della Walt Disney e diventa quindi difficile immaginare, quando leggono, storie prive di illustrazioni e anche quelle che riescono a costruire mentalmente spesso le ritengono inadeguate rispetto allo stereotipo proposto dal mercato.

Poche cose sono lasciate alla loro fantasia, al punto che non immaginano più nulla se prima non lo vedono. Sono bambini da cui tutti pretendono 'prestazioni' (intese come capacità, abilità, conoscenze); difficilmente li si

lascia nell'infanzia, con le sue ingenuità e curiosità.

“Voglio – afferma la maestra – che possano chiudere gli occhi per immaginare e sognare, poi potranno fare domande. A volte penso che i bambini di oggi credano che gli adulti li vogliano iperattivi e praticamente perfetti. Io li vorrei bambini: se non rallentano i tempi non apprenderanno nulla, semplicemente avranno sentito un'infinità di informazioni e basta, nessuna però farà parte della loro esperienza.

Vorrei proprio che la signora Fernanda e il signor Amedeo dedicassero loro un paio di incontri: devono poter coltivare attesa e aspettative. Cominciamo con i racconti sulle castagne e con la vita attorno annessa e connessa.”

Fig.1. La Casa dei Campi, manifesto del periodo in cui si fecero gli incontri (foto proprietà Casa dei Campi).



Fig.2. Brillantino Furlan, il fotografo e il relatore delle memorie di questi incontri (foto proprietà Casa dei Campi).

Fig.3. Erika Caramalli, la maestra che ha seguito gli incontri (foto proprietà Casa dei Campi).



Siamo tutti entusiasti di portare avanti questo progetto e ci diamo da fare.

Al Centro Sociale Ricreativo Culturale 'Casa dei Campi' di Sasso Marconi il presidente Cesare Paolini (Fig.5) è ben disposto ad aprirsi verso l'esterno e fare degli incontri con i giovani. Così troviamo un terreno fertile per realizzare una buona idea, condivisa anche da tanti altri, di far incontrare le generazioni.

Il Centro Sociale non è solo un luogo di ritrovo per bere o giocare alle carte, ma è anche un posto per poter parlare e organizzare cose utili per sé stessi e per gli altri, ad esempio: gite, incontri con altri gruppi, incontri con i giovani nelle più svariate forme, incontri con gli alunni delle scuole per

raccontare loro la vita di una volta e descrivere fatti accaduti nel passato, in modo che la memoria storica degli anziani non vada perduta. Tantissimi altri progetti possono essere realizzati con il piacere di tutti, poiché parlare, dialogare, progettare, dà un'immensa soddisfazione.

Alunni delle elementari del Capoluogo e di Villa Marini vengono al Centro per ascoltare i nonni raccontare il duro lavoro della raccolta delle castagne, quando loro erano giovani, per imparare i giochi di un tempo, paragonare le abitudini culinarie di un tempo con quelle attuali, parlare di api e della loro vita. E ancora: per assaggiare le frittelle di castagne preparate dalle nonne del Centro, per visitare gli orti e vedere come vengono lavorati, per visitare l'orto didattico di piante medicinali e aromatiche.

La realizzazione

Quindi concordiamo le date per far entrare le scolaresche al Centro e quale materiale occorre. Il Centro dispone solo di una lavagna luminosa a lucidi, ma ci basterà senz'altro a proiettare delle foto di castagne e della lavorazione che se ne faceva un tempo, anche solo per avere una traccia, un filo conduttore di quello che verrà raccontato.

Delle belle foto di mulini e personaggi ce le ha date il signor Sergio Marchioni, grande collezionista di foto scattate da lui su panorami, eventi e luoghi di Sasso Marconi. Altre foto possiamo trarle da libri con immagini che ritraggono attività del passato e tutte queste le trasformiamo subito in lucidi. Facciamo delle prove, tutto va bene, aspettiamo l'evento, aspettiamo l'incontro.

Fig.4. Fernanda e Amedeo, i narratori del tempo delle castagne (foto proprietà Casa dei Campi).



Fig.5. Al proiettore Paolino Paolini detto Cesare, il Presidente della Casa dei Campi durante il periodo degli incontri qui descritti. Sullo sfondo Mario Coralli che parlerà di zirudèle (foto proprietà Casa dei Campi).



Arriva il fatidico primo giorno dell'incontro tra anziani e scolari, della serie degli incontri programmati con i 64 alunni delle elementari. È il 19 gennaio del 2005 e la classe è la terza A della scuola elementare del capoluogo. Oggetto: castagne, raccolta, lavorazione e vita dei nonni tanto tempo fa.

Parlano agli scolari la signora Tondi Fernanda e suo marito Zagnoni Amedeo. La maestra Erika Caramalli fa da conduttore e moderatore.

Ci si doveva incontrare al Centro Sociale "Casa dei Campi", ma dato che il tempo era nevoso e piovoso e sulla strada c'era uno strato di dieci centimetri di neve molto bagnata, abbiamo convenuto che gli anziani andassero dai bambini.

Siamo in possesso di un audio registratore e di un proiettore di lucidi, così mentre uno proietta le foto sulla parete, Fernanda e Amedeo parlano a ruota libera del loro passato.

Il castagno

Il racconto di Fernanda. "Un bambino ha detto che quell'albero proiettato sulla parete è una quercia. No, questo è un castagno ed è molto diverso da una quercia. Come vedete è un grande bosco con tutti questi alberi giganti che si chiamano castagni. E bisogna curarli: vedete tutte quelle piantine che sono ai loro piedi? Bisogna toglierle. Questi alberi danno un frutto che si chiama castagna, certamente ne avrete già viste e prese anche in mano. Frutti di un bel colore marrone e anche molto buoni da mangiare.

Maturano sull'albero e cadono per terra con il loro riccio che si apre (Fig.6). Quando ero piccola io, dato che si faceva molto uso di questo frutto, i bambini

venivano tenuti a casa da scuola in quel periodo, perché dovevano aiutare gli adulti a raccogliere le castagne. Non era giusto, ma si doveva fare, per aiutare i genitori. Allora la castagna era un alimento primario: non avevamo che quello.

Io ho cominciato la scuola nel 1936, perché sono nata nel 1930. Le scuole iniziavano il primo giorno di ottobre e le castagne si andavano a raccogliere dopo il sei ottobre. Allora si andava a scuola per due, tre giorni, poi quando il frutto era maturo, quel mattino i genitori dicevano: "Ora dovete andare nel bosco a raccogliere le castagne".

Le raccoglievamo, le mettevamo nei sacchi, poi alla sera venivano degli uomini che le caricavano nel biroccio trainato dai buoi e le portavano a casa. La raccolta durava per molto tempo, perché cadevano dall'albero un po' alla volta e ogni mattina quando andavamo nel castagneto, ne trovavamo tante a terra. Si cantava e si chiacchierava mentre si era chini a raccogliere per tutto il mese ottobre."

La lavorazione delle castagne

"Queste castagne poi si mettevano nel seccatoio, una casupola che aveva una grata di legno su cui venivano posate, con uno spessore anche di un metro e più e sotto si faceva un gran fuoco e il caldo passava essiccando le castagne. Ci stava sempre un uomo a turno di guardia giorno e notte. Si doveva sempre alimentare il fuoco, in modo che la fiamma fosse giusta e non troppo alta, per non creare degli incendi, se no erano guai seri.

Fig.6. Castagne mature che stanno per cadere assieme ai loro ricci già aperti (foto Mauro Filippini).



Passati 15 giorni con il fuoco continuamente acceso, si andava sulla grata con delle pale e si giravano le castagne, mettendo sopra quelle che erano sotto e viceversa. Passati altri 15 giorni con sempre il fuoco acceso, le trasferivamo in un tino detto *pila* dove le pulivamo dalla buccia esterna, calpestando con i piedi e con un bastone. Questo lavoro lo facevamo tutti, bambini compresi. Lo facevamo di notte, perché durante il giorno dovevamo lavorare nei campi. Poi quando tutte le castagne erano deprivate della buccia dura esterna, si passavano nella pulitrice, a forma di grattugia, dotata di una manovella, per eliminare la pellicola interna rimasta attaccata. Questa operazione era chiamata la *pulidura*. Fatto questo bisognava fare la cernita perché ce n'erano di brutte e di marce, che bisognava mettere da parte. Quelle

buone si portavano al mulino, stando molto attenti che non ce ne fossero state di non abbastanza secche, perché quelle morbide impastavano la macina del mulino, che si inceppava e i mugnai dovevano smontarla e pulirla, un lavoro ingrato perché portava via molto tempo. A quei tempi tutto questo lavoro era fatto a mano, poi sono arrivate le macchine che hanno risparmiato molta fatica umana. A dir il vero il seccatoio è ancora così e le castagne vengono essiccate ancora come una volta, con il fuoco continuo come allora.

Con la sola farina e l'acqua veniva cucinata la polenta di castagne. Alla sera si cuocevano le castagne nell'acqua per fare le *ballotte* e questa era la cena. Allora era l'unico alimento. Ora la farina di castagne costa almeno 3,5 Euro al chilo. Allora la farina di castagne si usava tutto l'anno, la si

metteva in un contenitore di legno e la si comprimeva con forza (per garantirne la conservazione), tanto che quando la si usava la si doveva perfino tagliare, ricavandone dei blocchi durissimi. Quando si andava a scuola, nel fondo della cartella si mettevano le *ballotte*, che erano la merendina di allora.

Abbiamo parlato di castagne, ma ci sono anche i marroni: sono un po' diversi, più grossi e con la buccia più chiara. Vengono prodotti da innesti fatti su alberi di castagne. Ai miei tempi erano tutti alberi di castagne, con solo qualche albero di marroni per i padroni. Noi non potevamo mangiarli perché rari e cari (Fig.7). I contadini lavoravano per i padroni e avevano il solo diritto di un terzo del raccolto, mentre i restanti due terzi andavano nelle tasche del proprietario del terreno."

Il castagneto

"Un tempo il castagneto era tenuto molto pulito perché il contadino ci lavorava con cura, ora invece questi boschi sono lasciati allo stato brado e sono ingombri di cespugli, di rami e di foglie caduti e quando talvolta vado a raccogliere delle castagne, si fatica a vederle in mezzo a tutta quella sterpaglia. Un tempo si vedeva solo l'albero, il terreno pulito e le castagne per terra.

Ora vogliono riprendere la raccolta delle castagne. Certamente sono ormai boschi di castagni selvatici, ma con gli innesti se si vuole in due anni si possono fare passi da gigante e raccogliere dei bei marroni. Io ho un fratello che abita a Marzabotto e ha preso in consegna un castagneto sul monte di Vignola e lo tiene così bene che gli rende molto con i marroni. Il bosco di castagno non richiede niente, basta tenerlo pulito.

Fig.7. Marroni della varietà Marrone Biondo dell'Appennino Bolognese (foto Mauro Filippini).



A quei tempi in una tornatura di castagneto c'era solo una pianta di marroni e a noi bambini i nostri genitori dicevano che non potevamo mangiarne, guai se li mangiavamo, altrimenti non cresceva il grano, perché il padrone questo aveva detto. C'erano però dei bambini abbastanza svegli che raccoglievano i marroni, li mettevano dentro a dei barattoli per arrostarli e se li mangiavano. Ma nel far questo dovevano far fuoco, così da casa vedevano il fumo e allora erano botte.

Se si raccoglievano tre quintali di castagne, due quintali erano del padrone e un quintale di quello che le raccoglieva. Poi è venuta la mezzadria, cioè metà andava al padrone e metà al contadino.

Il castagneto era una risorsa per il contadino poiché si prendeva solo e non si dava niente: si utilizzavano legna, frutti, foglie per fare il letto alle mucche, ricci vuoti da bruciare nella stufa. E dal sottobosco i funghi.”

La vita di allora

“Per il letto degli animali usavamo le foglie del castagno, invece per noi umani nei materassi mettevamo le foglie delle pannocchie del mais. E ogni anno le cambiavamo.

A quei tempi non avevamo luce elettrica e acqua corrente, perciò ci dovevamo arrangiare: per esempio per mia figlia ho fatto una bambola di stracci utilizzando un paio di calzini, utilizzando anche la mia fantasia, mentre adesso i bimbi hanno tutto a portata di mano. Voi bambini avete la corrente elettrica, il vostro materasso, l'acqua calda per il bagno, mentre a noi invece facevano

fare il bagno in una piccola bacinella e d'estate nel fiume che passava sotto casa.”

Una bambina chiede: “Ora è cambiata la vostra vita rispetto ad allora?”.

“Sì, è molto cambiata, stiamo meglio, anche se abbiamo sempre la preoccupazione di non sciupare, perché ci ricordiamo quei tempi miseri, a cominciare dai vestiti e dal cibo. Quando vediamo che buttano dei cestì di pane nel bidone del rusco, ci fa piangere tutto questo spreco, pensando ai nostri tempi di infanzia che si pativa quasi la fame.

Nella casa di allora c'era la cantina, la cucina e la sala dove ci si teneva tutta la granaglia. Si tenevano i maiali, le galline, le mucche. Il pavimento della casa era fatto di pietre e i muri di sasso che non è che tenessero molto il caldo durante l'inverno. Se nevicava la neve entrava in casa e qualche volta ce n'erano anche due dita, poiché anche riparare i vetri costava.

I contadini non avevano soldi. Si andava a fare la spesa solo per comprare il sale, l'olio e i fiammiferi per accendere il fuoco. Quando andavo a scuola io a Tolè, per merendina mi davano una patata lessa e basta. Sono andata a scuola fino alla quinta elementare e sempre con una patata o una *mistocca*.

La *mistocca* era fatta con la farina di castagne e l'acqua, si cuoceva nel forno e ne usciva tutta nera e screpolata. Per fare la polenta di castagne venivano usati solo farina, acqua e un po' di sale, mettendo il tutto in un paiolo di rame attaccato al gancio di una catena

penzolante sul fuoco. Si poteva alzare o abbassare il livello del paiolo rispetto alla fiamma del fuoco e si girava con un bastone per venti e passa minuti con molta fatica per il calore del fuoco sul viso e sulle mani.

Le castagne lesse o *ballotte* si facevano anche in primavera, perché le castagne raccolte nell'autunno precedente erano state annegate, cioè si mettevano a bagno per diversi giorni nell'acqua, poi si mettevano ad asciugare e si mantenevano tutto l'inverno. Questo era il metodo di conservazione, mentre oggi tanti le mettono nel freezer, ma allora il freezer non esisteva.

Si lavorava sempre anche noi bambini. Io alla mattina prima di andare a scuola andavo a pascolare le pecore. Mia mamma mi diceva: -Prendi con te il libro e leggi forte che voglio sentire cosa stai leggendo-.

E quando era ora di andare a scuola ero bella sveglia. Mentre voi appena vi svegliate, vi vestono, vi caricano in macchina e vi portano in aula ancora assonnati. Invece alla mattina ci vorrebbe la passeggiata per svegliarvi bene. E il brutto è che non vi muovete per niente. Io invece per andare a scuola dovevo fare quattro chilometri a piedi, ogni mattina, come da Sasso a Pontecchio. E mi ritenevo anche fortunata di essere, per così dire, vicina alla scuola, mentre ce ne erano altri che venivano da molto più lontano, camminando sulla strada dove passavano i birocci, perché automobili allora non ce n'erano. I birocci sono carri trainati da bovi. Alla scuola di Vedegheto c'era la V elementare e venivano ragazzi da Pian di Venola a piedi tutte le mattine.

Ora i bambini hanno la vita più facile e certamente non ne sono invidiosa, anzi mi dispiace per loro, perché devono andare a fare ginnastica e altre attività per muoversi un poco. Alla mattina i bambini bisognerebbe accompagnarli a piedi a scuola.

Dovete sapere che una volta arrivare alla V elementare era l'equivalente di oggi arrivare all'università. Una volta le maestre sgridavano di brutto se si sbagliava."

Un'alunna domanda: "Dormivate bene sul materasso di foglie di mais?".

"Si dormiva benissimo, solo che quando ti muovevi facevi un rumore che svegliavi tutto il circondario. Ogni mattina questi materassi, che sembravano dei sacchi, si sbattevano e ritornavano tutti belli gonfi che invitavano di tornare a dormire e quando andavi a dormire ti facevi la tua cuccia e stavi anche caldo, perché allora il riscaldamento non esisteva e dovevi scaldarti da sola. D'inverno faceva freddo e dalle fessure della stanza entravano degli spifferi gelidi che ti facevano rabbrivire.

D'inverno per scaldare il letto avevamo il *prete*, un attrezzo di legno a doppia mezzaluna e al suo interno posavamo la *suora* che è un pentolino pieno di braci ardenti che riscaldavano il letto. Era un bel sistema, mentre adesso si ha il riscaldamento centrale. Non si poteva usare la brace di castagno perché scoppiettava e poteva incendiare il letto, dovevamo fare le braci di un altro legno."

Fernanda mostra agli scolari come una volta si filava la lana con il fuso

e la rocca. Faceva girare il fuso e il batuffolo di lana diventava pian piano un filo (Fig.8).

Mentre i bambini guardavano attenti e meravigliati questo lavoro già in disuso da molti anni, intanto spiegava la storia del filarino e perché ancora oggi viene usato questo appellativo. Una volta i ragazzi innamorati costruivano questo attrezzo e lo regalavano alla donna amata e il filarino era un pegno d'amore (1).

Come si mangiava

"Oltre alla polenta di farina di castagne, mangiavamo anche polenta gialla, di mais. Una volta cotta, veniva rovesciata

sul tagliere, dove la affettavamo con un filo di cotone, per poi mangiarla con la ricotta o con il formaggio

Si faceva anche una polenta di castagne molto tenera che veniva messa in un piatto e quando era quasi fredda si mettevano sopra due dita di ricotta e diventava una gran bontà, sempre a chi piace.

Per merenda quando si andava a scuola di solito ci davano i *balûs*, le castagne lesse, che portavamo in tasca oppure nella saccoccia dei libri e quando andava bene che c'era stata una festa, la mamma ci dava i resti della ciambella cotta nel forno".

Fig.8. Fernanda fila la lana con il fuso e la rocca, quest'ultima sorretta da Amedeo (foto Brillantino Furlan).



A scuola

Ora è Amedeo che racconta. “A scuola, se facevi il cattivo, la maestra ti faceva inginocchiare sui gusci di noci, che ti facevano un gran male e dovevi stare lì in ginocchio finché la maestra diceva basta. Poi c’era il righello sbattuto una o due volte sulle punte delle dita se avevi fatto cose meno gravi, se no molte di più.

Io sono nato nel 1928 e ho fatto un anno la prima elementare, un anno la seconda, un anno la terza, poi per due anni la quarta e per altri due la quinta. Questo perché mio padre era stato richiamato nei militari e io dovevo lavorare al posto suo nella stalla, nei campi e tutto il resto e avevo poco tempo per studiare

Oggi lo strumento della bocciatura non è quasi più utilizzato. Come mai una volta i bimbi prendevano delle legnate dalle maestre e oggi nessuno prende più niente? Sono diventati più bravi i nostri bimbi? I bimbi di oggi sono più bravi e a dir il vero le bacchettate o le bocciature non sono più idonee allo scopo. Oggi gli scolari vengono trattati anche da adulti, cioè si conversa con loro senza quel distacco che si aveva una volta ed è molto più interessante parlare con i bimbi che con i loro genitori, dato che la società è cambiata rispetto ad allora.”

Domanda di una bimba: “Mia nonna mi diceva che se uno era cattivo doveva tenere le mani alzate”.

“Sì questo è vero, quando andavo a scuola io si usava anche questo castigo. C’era pure il banco dei somari che stava in fondo all’aula e quello che non ascoltava la lezione veniva messo lì per castigo, ma normalmente per

una punizione la maestra metteva lo scolaro dietro la lavagna con le mani alzate. Allora i banchi erano disposti in modo diverso, avevano il calamaio e ora si usano le biro. In ogni banco ci stava una coppia di alunni.”

La cucina con le castagne

Altri incontri si sono poi succeduti con gli anziani del Centro, che hanno aggiunto altri racconti e informazioni sull’argomento principale delle castagne e sulla vita di allora.

“La castagna era il cibo di allora, diciamo il cibo dei poveri, anche se talvolta lo mangiavano anche i ricchi. La castagna è un cibo genuino, perché non viene trattata con sostanze come gli altri frutti.

Con le castagne secche scartate si faceva farina per le bestie.

Con la farina buona si facevano i castagnacci e le *mistocche* che avevano la forma di pagnotta e sostituivano il pane di farina di grano, che allora non ce n’era a disposizione. Per colazione o quando si aveva fame, si prendeva un po’ di farina di castagne la si impastava con acqua calda e nient’altro. Questo impasto lo si metteva sulla graticola o sul fornello, lo si cuoceva e lo si mangiava così ed era molto buono, anche perché c’era molta fame. Le frittelle di castagne erano molto più buone, perché ci si mettevano anche altri ingredienti, poi venivano fritte nello strutto.

Per fare le crescenti di castagne, che adesso chiamano *tigelle*, si costruivano delle pietre fatte con la terra. Io avevo uno zio, fratello di mio padre, che le

faceva. Dapprima andava nel bosco a raccogliere la *mèlta*, un fango rossiccio che si trovava ai piedi dei castagni poi, quando pioveva e non aveva altro da fare, andava nei campi, a cercare delle pietre bianche con delle sfaccettature luccicanti di madreperla. Le spezzettava e ne impastava i pezzi con la *mèlta* rossiccia, comprimendo come nel fare l'impasto per il pane, poi metteva l'impasto in uno stampo, che era un pezzo di legno con nel centro un bel fiore, comprimendo bene. Alla fine veniva fuori lo stampo che noi chiamavamo *tigella*, che veniva messa ad essiccare all'aria, all'ombra in un posto appartato, per diverso tempo e quando era ben asciutta e secca che non si piegava, si faceva un bel fuoco e nella graticola dell'essiccatoio si mettevano tutte queste formelle ad essiccare, che alla fine diventavano belle rosse e sembravano carboni accesi. Una volta cotte venivano tolte dal fuoco e solo con questa procedura erano in grado di rimanere intere e non si rompevano. Su queste tigelle si cuoceva sia l'impasto di farina di castagno, sia quello di frumento.

Da tre quintali di castagne raccolte, dopo seccate ne rimaneva solo un quintale, dal quale, dopo ulteriore selezionatura, uscivano solo 90 kg di farina e dato che si lavorava tre a uno, al contadino rimaneva solo 30 chili di farina per tre quintali di castagne raccolte e se gli andava bene. Abbiamo tribolato per tutta la vita. Quando si andava alla raccolta alla mattina presto dopo un po' che avevamo raccolto diversi quintali facevamo

colazione a base di pane e formaggio o marmellata.

Bisogna stare attenti oggi nel comperare, perché possono vendere castagne al posto di marroni. Oggi la castagna costa 3 euro al chilo e il marrone invece 6 euro. Se non state attenti vi vendono le castagne dicendo che sono marroni. Certamente i nostri marroni hanno la buccia un po' rossiccia, ma ci sono marroni che vengono da altre parti e possono essere neri lucenti come le castagne”.

I lavori nel castagneto

Una bimba domanda: “D’inverno cosa facevate? Lavoravate anche nel castagneto?”

“Anche d’inverno si lavorava nel castagneto, per pulirlo dai rami secchi, si usava la scala per salire in cima agli alberi ed era come andare a potare un melo. Avevamo una lunga forbice apposita con cui si tagliavano i rami secchi. Questo lavoro veniva fatto sempre d’inverno, quando non c’era la neve sui rami o la *biòca* (neve bagnata) che rompe i rami dei castagni.

C’erano due tipi di castagne: la *pastonese* e la *selvatica* nelle quali era un problema levare la *sêza* (la pellicina che ricopre la polpa della castagna) (Fig.9).

I marroni andavano tutti al padrone, ma prima passavano da casa nostra!

Gli animali che mangiano le castagne sono i ghiri, gli scoiattoli e anche i cinghiali che oggi ce ne sono tanti. Il cinghiale è un gran raccoglitore di castagne, di cui è molto ghiotto perché contengono molte calorie.

I ricci di castagno venivano rastrellati, portati a casa e bruciati, così anche questi venivano utilizzati.”

In questi incontri è stata raccontata la vita di un tempo non tanto lontano nel quale la castagna era la regina dell'alimentazione. Oggi siamo ricchi di cibo e ne disponiamo di tanti tipi diversi. La castagna non è più tra questi e allora viene offerta solo nelle sagre paesane come ricordo di un tempo ormai passato.

Di conseguenza anche la maggior parte dei castagneti non è più in produzione. Gli alberi non vengono più curati ma sono abbandonati all'invasione di rovi e vitalbe.

Fortunatamente alcuni castagneti sono rimasti in attività. A questi spetta il compito di trasmettere al futuro il sapere delle castagne.

Note

(1) Secondo la testimonianza di Elio Pagani (al sas N. 35-36 del 2017, pag. 174) era la rocca che veniva regalata dal fidanzato, attrezzo di più semplice realizzazione rispetto al filarino.

Fig.9. Scissure nella polpa delle castagne in cui si incunea la pellicola che la ricopre. A sinistra (fondo più chiaro), ancora circondati dalla pellicola, il marrone in alto e il cosiddetto "selvatico" in basso. A destra (fondo più scuro) gli stessi senza la pellicola. Si notano le scissure più profonde nel "selvatico" che, consentendo alla pellicola di entrare più in profondità, rendono difficoltosa la sua pulizia. (Foto Mauro Filippini).

