storia

La coltivazione del castagno nell'Ottocento lungo la valle del Reno

*di Saverio Toffenetti**

Nell'Ottocento l'Appennino bolognese e pistoiese, lungo la valle del Reno, era una zona piuttosto sottosviluppata rispetto alle pianure sottostanti. Si tratta infatti di un territorio montuoso, appartato e isolato, la cui natura accidentata rendeva difficili le comunicazioni con la pianura e i suoi centri. Era sprovvista, infatti, di risorse naturali di una qualche importanza, che potessero favorire lo sviluppo dell'economia e della comunità locale .

Le svantaggiose caratteristiche naturali, infatti, quali la rigidità del clima, le difficoltà di comunicazione, la scarsa fertilità e la ripidezza del terreno, erano le principali cause dell'arretratezza economica della zona. Le principali occupazioni, non essendovi risorse notevoli di industrie e di commercio, restavano, comunque, l'agricoltura e lo sfruttamento dei castagneti domestici. Di fatto era generalizzato nella montagna il possesso individuale di porzioni di terra coltivabile contemporaneamente a piccoli castagneti.

Anche i terreni erano scarsamente fertili. In questo tipo di terreno, la fertilità dipendeva dalle periodiche concimazioni fatte dall'uomo. Queste concimazioni, i cosiddetti "sughi", erano però spesso insufficienti per la scarsità di bestiame, che impediva anche una profonda lavorazione del terreno. Altri elementi sfavorevoli all'agricoltura erano la posizione altimetrica e la forte inclinazione del suolo, che non consentivano l'esistenza di un grosso strato vegetale, che veniva quindi facilmente asportato dalle acque.

Per quanto riguarda il paesaggio agrario e forestale, partendo dai crinali alle quote più alte, fin giù verso le zone abitate, esso era costituito generalmente dai pascoli, le cosiddette "pasture", o "terre pascolative"; scendendo, s'incontrava la fascia estrema della vegetazione forestale, costituita prevalentemente dal faggio; al di sotto di questa fascia, iniziava il paesaggio agrario vero e proprio, dove il castagno rivestiva un ruolo fondamentale rispetto alle altre essenze, sia agrarie che forestali (come querce ed abeti).

Dai cinquecento agli ottocento metri si offriva, come si legge in una relazione dell'inizio dell'Ottocento, "lo spettacolo veramente sorprendente di una non interrotta antica selva di castagni" (1). Il castagno rivestiva dunque, dal punto di vista alimentare, un ruolo essenziale, poiché gli altri



Colori d'autunno fra i castagni (foto S. Marchioni)

prodotti soddisfacevano il bisogno di cibo per appena tre o quattro mesi l'anno.
Si legge al riguardo, in una relazione ufficiale di fonte governativa della prima metà dell'Ottocento: "I prodotti del vicariato consistono in castagne per la maggior parte, ed in poca quantità di grano (e di "orzole, biade e patate"), la quale non può servire all'alimento della popolazione che per qualche mese, sussistendo nel restante colla farina dolce [del castagno], unico e perpetuo loro cibo..." (2).
Bastava perciò un calo, talvolta minimo, nella produzione delle castagne, per provocare una crisi alimentare, se non addirittura la carestia. In tempi normali, il castagneto garantiva, a differenza delle altre colture, anche una certa sovrapproduzione, che poteva essere scambiata, eventualmente, sul piccolo mercato locale con qualche chilo di formaggio o un sacco di farina di frumento.
A fine Settecento, scrive Giovan Battista Fortis: "Le piantagioni di castagni domestici resero abitabili non solo, ma ben popolati di gente robusta e laboriosa, gli aspri dirupi dell'Appennino, dell'Alpi d'Italia e d'ancora più aspre e rigide contrade, dove il frumento non può maturare e la sega-

le stessa e 'l grano saracino, che pur sono tolleranti del freddo, ingratamente corrispondono ai sudori orrida fame; e sana vita nelle povere capanne conducono, nutrendosi di polenta e di focacce fatte con la farina di castagne macinate. È ben vero che non tutte le annate sono egualmente abbondanti di castagne delle Alpi: ma è vero altresì che quei popoli si trovano nella privazione quasi assoluta d'ogni altra derrata: e che, qualunque sia il prodotto di castagneti anche nelle annate di scarsezza, esso è un dono gratuito della natura alla generazione presente, che senz'altra fatica, oltre quella del raccoglierlo, gode il frutto delle piantagioni fatte dagli avoli suoi. Io conosco personalmente contadini bolognesi e pistoiesi che si trovano avere lo dugento sacchi di farina di castagne ad annata media con le quali non solo alimentano la famigliola, ma fanno eziandio un vantaggioso commercio nelle vicine città" (3).
Bella questa relazione, ma troppo ottimistica, perché la castagna era "un dono gratuito della natura", come dice Fortis, solo per quel che riguarda il castagneto selvatico, che dava legname più pregiato, ma una quantità di castagne molto minore, e perciò secondaria rispetto a quella del castagneto domestico, che invece, per l'importanza fondamentale che rivestiva nell'alimentazione, richiedeva assidue e faticose cure.
La coltivazione del castagno era finalizzata soprattutto alla produzione della farina dolce ricavata dalla macinatura dei semi essiccati; ma per ottenere una produzione soddisfacente sia quantitativamente che qualitativamente, occorreva praticare l'innesto: solo in questo modo si sarebbe superato il problema della resistenza e dell'adattamento delle piante a maggiori o minori quote, e alle differenti esposizioni di terreni, ottenendo cosi una mescolanza delle diverse varietà, condizione indispensabile per avere un raccolto maggiore e più pregiato.
L'arte dell'innesto doveva richiedere, perciò, una particolare esperienza: accurata doveva essere la scelta del "ricevente, o soggetto", come pure quella del "donatore". Sia il ricevente che il donatore dovevano possedere caratteristiche di accrescimento molto simili, per garantire il maggior equilibrio possibile nello sviluppo di tronco e chioma nella nuova pianta. Questa iniziava a fruttificare dopo quindici o vent'anni, raggiungendo il massimo della produttività a cento anni.
Le tecniche d'innesto usate erano quella "a corona" e quella "ad anello" o "zufolo", chiamata anche "musola" nell'Appennino bolognese. Fino a qualche decennio fa, l'innesto a corona consisteva nel legare un cartoccio di corteccia che aveva la funzione di tenere bene a contatto il ricevente e il donatore e, affinché le due parti non si asciugassero, lo si riempiva di sabbia umida o terriccio di castagno (4).
Il castagno, oltre ad essere innestato, poteva anche essere trapiantato da vivai su altri terreni. I castagni che si piantavano nei terreni più ripidi venivano trattenuti mediante fosse scavate a monte, ma soprattutto a



Alberi maestosi in un castagneto nel territorio di Monte San Pietro (foto S. Marchioni)

valle, vicino al piede dell'albero. In queste fosse si ammucchiavano arbusti e foglie fresche che le piogge consolidavano intorno alle giovani radici mantenendole nello stato di umidità necessario. Attorno alle piante appena trapiantate si spargeva anche del concime. Queste operazioni venivano di solito effettuate alla fine dell'inverno o all'inizio della primavera. Gli altri castagni non venivano quasi mai concimati, poiché l'humus del sottobosco bastava da solo per "ingrassarli" (5).
Ma vediamo, una ad una, le varie fasi della coltura del castagno. Da aprile ad agosto, ogni tre o quattro anni, i castagni venivano potati. Gli uomini più esperti e spericolati del paese si arrampicavano senza scale e senza corde fino in cima al castagno. Da lassù scendevano gradatamente tagliando, con il "manarin", tutti i rami secchi o improduttivi. Le foglie dei rami potati venivano poi date come foraggio alle pecore durante l'inverno. Le foglie più adatte per il foraggio erano quelle dei castagni potati in agosto, quando avevano la foglia ben sviluppata, ma non troppo dura (6). A parte questa operazione, era soprattutto nei mesi

autunnali ed invernali che i castagneti e i loro frutti richiedevano particolare attenzione.
All'inizio di settembre si puliva il castagneto; si tagliavano le felci e si ammucchiavano le foglie secche nelle "roste", avvallamenti artificiali del terreno preparati dai contadini per impedire alle castagne di precipitare a valle, magari nel castagneto di un altro contadino. Gli sterpi e le foglie che non venivano messi nelle roste erano rastrellati, ammucchiati e bruciati: i castagneti iniziavano a fumare. Finita l'operazione di pulitura del castagneto, iniziava finalmente la raccolta delle castagne che, di solito, andava dai primi giorni di ottobre alla metà di novembre. Di solito le castagne venivano raccolte direttamente da terra, perché cadevano spontaneamente ammucchiandosi dentro le roste. Se questo non accadeva, si battevano i rami con una pertica.
Dopo la raccolta, le castagne venivano portate ad essiccare nel "caniccio" o "metato". L'essiccatoio era un "casone" di pietra con una porta e due piccole finestre: una per introdurre le castagne e l'altra per far entrare la luce. Il tetto era coperto di lastre d'arenaria. L'interno dell'essiccatoio era diviso, ad una certa altezza, dal caniccio, una specie di graticcio di sottili listelli di legno. Le castagne vi venivano distribuite sopra. Poi sotto il caniccio si accendeva, con dei ceppi di legna, il fuoco, che rimaneva acceso per parecchi giorni, anche per un mese. Durante l'essiccazione, sul fuoco veniva messa una lamiera di ferro attaccata ad una catena, per



Quando il riccio spinoso matura libera il suo "tesoro" (foto S. Marchioni)



Castagne pronte per il processo di essiccazione (foto S. Marchioni)

evitare che le scintille provocassero un incendio. Per ottenere che i grossi ceppi di legna bruciassero lentamente, con molto calore e poca fiamma, si copriva il fuoco con la buccia delle castagne dell'anno precedente, che era stata ammucchiata in un angolo del casone.
L'essiccatura con il "fuoco morto" avveniva gradatamente: nei primi giorni c'era bisogno di aria per asciugare l'umidità e perciò si metteva uno strato di castagne non più alto di venticinque centimetri; dopo qualche giorno, scomparsa l'umidità, si richiudeva la finestra e allora iniziava la fase dell'essiccazione vera e propria.
Per ottenere che le castagne si seccassero a dovere, venivano rivoltate con un rastrello. Quando le castagne erano seccate, venivano fatte cadere dal caniccio attraverso un'apertura che si trovava da un lato del caniccio stesso e insaccate.
Quindi iniziava la fase della pestatura per liberare il seme dalla buccia: le castagne venivano messe in un canestro di legno col fondo compresso; poi, con una specie di vanga con punte concentriche al posto della lama, si pestavano le castagne, fino a staccare la buccia dalla polpa; le castagne venivano poi messe nei sacchi e portate a casa, dove le donne mondavano le castagne dalla buccia con la "vassoia", uno strumento concavo rettangolare in legno simile ad un vassoio con sponde oblique,



Castagne essiccate da avviare al mulino per la macinazione (foto S. Marchioni)

di quaranta centimetri per settantacinque. Terminata anche questa operazione, le castagne erano messe in sacchi e portate con i muli o le vacche al mulino, dove venivano macinate e ridotte in farina dolce. La farina veniva infine ripetutamente pestata, perché non andasse a male, poi riposta nelle madie della casa. La farina poteva essere utilizzata per fare la polenta, le frittelle e altri preparati culinari (7).
Spesso le "terre castagnate" venivano sfruttate anche come pastura, ossia in certi periodi dell'anno vi potevano liberamente pascolare pecore, maiali e altri animali d'allevamento. Nella stessa fascia altimetrica, o poco sotto, vi erano i microfondi (non boschivi) (8). Su questi vigeva un diritto di possesso generalmente diverso da quello in uso per i castagneti domestici: mentre i microfondi erano ben divisi e potevano essere protetti dalle chiusure, i castagneti domestici erano aperti al pascolo comune, tranne che nei mesi precedenti la raccolta, quando la selva diventava produttiva (9).
Il castagno quindi forniva la più importante risorsa alimentare della zona, e proprio per questo lo sfruttamento dei castagneti era regolato dagli statuti comunali. Una di queste regole, ad esempio, stabiliva che solo dopo che il proprietario avesse terminato il raccolto delle castagne, sarebbe stato possibile il "ruspo", la ricerca delle castagne rimaste a terra



Mulino di Villa d'Aiano: il mugnaio esamina la qualità della farina dolce (foto S. Marchioni)

da parte delle famiglie più povere della comunità. Dopodiché nei castagneti potevano pascolare i porci: questo era il "rumo". A loro si aggiungevano poi le mucche e le pecore.
Era abbastanza frequente, per il raccolto delle castagne, anche il pagamento "a terziaria": i più poveri raccoglievano le castagne nel terreno altrui, trattenendo, alla fine del lavoro, un terzo del raccolto come premio e lasciando il resto al proprietario.
Oltre ai castagneti domestici, venivano sfruttati i castagneti selvatici, che, oltre a fornire frutti, ma di qualità inferiore a quelli domestici, procuravano legname per il riscaldamento, per la cottura dei cibi, per la produzione del tannino (sostanza usata per la concia delle pelli, ottenuta con un'operazione di macerazione del legno).
Se la pianta era sana, il legno, più pregiato, era usato per la costruzione di carriaggi, in carpenteria, in cui occorrevano assi, travi, travicelli, e per arnesi rusticali: paline per vigneti, doghe, cerchi da tino e da botte.

(*) Testo estratto dalla TESI di laurea in Storia della scienza e della tecnica di SAVERIO TOFFENETTI con titolo "I carbonai dell'Appennino", Università degli Studi di Bologna, a.a. 1992-93, Facoltà di lettere e filosofia, corso di laurea in storia (indirizzo moderno), relatore Prof. G. Calcagno.

NOTE

MINECCIA F., *La coltura del castagno nell'appennino pistoiese* (secoli XVIII / XIX), in "Farestoria", n. 14, p.14
CANIGIANI F., ROMBAI L., *Paesaggio agrario e proprietà terriera nella Montagna pistoiese tra '700 e '800. Le parrocchie del Melo e di Campeda attraverso le fonti catastali*, in *Fonti per lo studio del paesaggio agrario, Atti del III Convegno di storia urbanistica* (Lucca, 3-5 ottobre 1979), a cura di Martinelli R., Nuti L., Lucca 1981, p.329
CIONI V., *La coltura del castagno nella alta valle del Reno*, in "Nuèter", Gennaio-Giugno 1988, p. 12
CANUTO A., *Zufolo, spacco, corona: l'arte di innestare il castagno*, in "Nuèter" Luglio-Dicembre 1984
MINECCIA F., *La coltura del castagno...*, op. cit.
POLI Q., *I scamaiadori*,in "La Musola", Luglio-Dicembre 1978,
AA.VV., *Il mondo di Granaglione. Storia, arte, tradizione di una comunità della montagna bolognese*, Bologna, Tamari, 1977; Castelli C., *La farina dolce*, in "La Musola", Luglio-Dicembre 1992 n. 52; Alunni della Scuola elementare di Granaglione, *Castagne, canicci, mulini*, in "Nuèter", Gennaio-Giugno 1992
CANIGIANI F., ROMBAI L., op. cit.
AA.VV. *Viaggio in Italia. L'Appennino tosco-emiliano*, Milano, Gruppo Editoriale Fabbri, 1982, n.6 anno I.