

CASTAGNA...NDO

TRA STORIA E TRADIZIONI

classe 4°B, scuola primaria "La Pieve"

Istituto comprensivo "Bismantova", Castelnovo ne' Monti (Reggio Emilia)
anno scolastico 2015/2106



AL CASTAGNETO DI CARPINETI

Caro diario,

martedì siamo andati a Carpineti nel castagneto dei nonni di Lorenzo, un nostro compagno di classe.

Una volta arrivati ci siamo guardati intorno: era bellissimo!!! La casa era molto vecchia: aveva i muri in sasso che le donavano un aspetto antico, aveva scuri e la porta in legno, ed era gigantesca. L'edificio era circondato da un ampio giardino fiorito.

Francesca, la mamma di Lorenzo, ci ha portato nella cantina, siccome non era molto spaziosa siamo entrati a gruppi di cinque. Qui abbiamo potuto osservare molti oggetti che usavano i contadini tanti anni fa. C'era di tutto: botti, stoviglie, falci, martelli, attrezzi da calzolaio, utensili per lavorare la lana e tanti altri... Abbiamo scoperto un mondo nuovo e interessante.

Dal soffitto, sorrette dalle corde, si notavano delle tavole di legno, servivano a custodire il formaggio e tenerlo al riparo dai topi.

Successivamente siamo usciti sotto il portico e Francesca ci ha mostrato un altro attrezzo molto particolare: il bigoncio, si usava per togliere le bucce alle castagne essiccate nel metato.

In seguito siamo scesi al castagneto per raccogliere le castagne. Arrivati sul luogo siamo rimasti stupiti: c'erano castagni centenari, grandi come palazzi. In alcuni abbiamo osservato dei buchi perfettamente rotondi: piccole tane scolpite dai picchi. Le piante erano cariche di giganteschi ricci con aghi pungenti, coperti da enormi foglie verdi: quell'esteso castagneto brulicava di vita. Ci siamo messi subito a raccogliere le castagne e abbiamo riempito diversi secchi e cesti. Molte erano ancora dentro ai ricci e per toglierle Lorenzo ci ha insegnato a schiacciarli con i piedi, ma ci siamo anche punti.

Finito di raccogliere, da una castagna lanciata da un bambino si è scatenata un'istantanea lotta di castagne... che divertimento! Dopo un po' abbiamo iniziato a giocare a nascondino, qualcuno si è nascosto dietro ai castagni, altri dietro ai cespugli, altri ancora vicino al fosso. Ad un certo punto abbiamo sentito un verso strano, pensavamo fosse un cinghiale, invece era il papà di Lorenzo che si era divertito a spaventarci.

Successivamente siamo tornati a casa dove ci aspettava una golosa merenda, c'era di tutto: focaccia, bevande di ogni tipo, anche una torta e delle caramelle. Abbiamo divorato tutto: era buonissimo!

Infine siamo andati a vedere il metato, serviva per essiccare le castagne. Era una costruzione in sasso, bassa, attaccata alla casa; davanti c'era una porta che serviva per entrare, subito sopra ad essa si apriva una finestra, serviva per depositare le castagne nel soffitto. Dall'altra parte era situata una finestrella più piccola, serviva per ispezionare all'interno. All'interno il pavimento era in terra battuta, il soffitto era formato da tanti listelli di legno uno vicino all'altro, i "canicci", per non fare cadere le castagne e lasciare passare il fumo e il calore. È stata un'esperienza divertente e istruttiva. Ciao, alla prossima esperienza!

Lorenzo, Gabriele, Alessandro P, Jonida, Letizia, Armando, Martin





PREZIOSE CONOSCENZE: INTERVISTE E RESOCONTI RACCOLTI A CASA E AL CENTRO PER ANZIANI "VILLA DELLE GINESTRE"

Intervista a Nonna Monda, raccolta da Luca Ca.

La mia nonna che si chiama Monda ed ha 90 anni, mi racconta che un tempo le castagne erano un bene molto prezioso.

Tanto tempo fa le castagne erano un alimento fondamentale e il terreno utilizzato per coltivare le castagne superava quello coltivato a frumento o ad altri cereali.

Fino a 40-50 anni fa il castagno era "l'albero del pane" di molte persone.

I contadini curavano in modo particolare questo albero, pulivano il bosco, portavano nei castagneti mucche e pecore, le foglie rastrellate, formavano il letto delle bestie nelle stalle.

Le castagne, portate a casa sui carri o sulle spalle, con sacchi e ceste, venivano stese nei essiccatoi, chiamati "metati" dove il fuoco, sempre acceso, le faceva seccare.

Il castagno procurava ai contadini, quasi ogni giorno, pane, castagnaccio, polenta, sughi, caldarroste.

Il legno del castagno veniva utilizzato per costruire attrezzi agricoli, mobili e cassapanche.

La nonna mi racconta che quando avevano tanto granoturco lo scambiavano con le castagne e facevano la farina. La nonna con le castagne ha sempre fatto tantissime ricette.

Intervista a nonna Luana, raccolta da Angelica

La pianta della castagna cresce in montagna. Le castagne maturano in autunno.

Dalla castagna seccata si ottiene un'ottima farina dolce che serve per fare il castagnaccio o le frittelle; con le castagne si possono fare anche i marron glacé; le castagne fresche possono essere bollite o arrostiti e così si ottengono i "balussi" o le "mondine".

Ai bambini piaceva molto raccogliere le castagne, si andava con due cesti e bisognava fare attenzione a non pungersi con i ricci.

La castagna è un frutto molto nutriente e costituiva un alimento molto importante per gli abitanti della montagna; ora le castagne vengono trattate e durano molto più a lungo.

Intervista a nonna Rita, raccolta da Arianna

Qua da noi, ai tempi di Matilde di Canossa, avevano portato tanti alberi di castagne.

La castagna più importante, cioè la più grande, è la castagna madre, che è molto calorica e il frutto non è molto buono, però si mangiava lo stesso.

A quei tempi però le castagne non si vendevano, ma si mangiavano in inverno o si regalavano.

A quei tempi solo 10 alberi di castagno costavano 1400 euro...

Da un po' di anni le castagne si possono surgelare e quando le vuoi mangiare, le tiri fuori dal freezer, aspetti che scongelino, poi le puoi cucinare, facendo le caldarroste, il montebianco e altri dolci, oppure mangiarle normalmente.

Con le castagne si può fare la farina di castagne, con cui cucinare molti cibi.

Le castagne sono anche molto più sane delle merendine...

Le persone mangiano le castagne, ma non solo loro, perchè le mangiano anche gli animali.

Dopo la guerra tre persone erano venute da noi e dormivano nella stalla per tre notti, per avere dei sacchi di castagne e poi se ne ritornavano a Bagnolo.

A quei tempi c'era molta agricoltura, mentre ora i terreni nei boschi non sono tenuti bene e infatti molti alberi di castagne sono scomparsi. Purtroppo c'è anche la vespa cinese, che ha fatto ammalare molte piante di castagno, ma per fortuna il turinus sta sconfiggendo questo dannosissimo insetto.

Intervista a nonna Adele, raccolta da Letizia

Mia nonna mi ha raccontato che quando era bambina la castagna era molto importante. Si usava per fare le mondine arrostiti sul fuoco, oppure bollite, oppure si macinavano per fare la farina che serviva per fare la polenta e il pane. Con la farina si facevano altre ricette la zuppa, oppure anche la minestra con castagne e latte. Si facevano essiccare per poterle mangiare durante l'inverno. Molte famiglie che non avevano niente da mangiare usavano la castagna per sfamarsi. Nelle nostre montagne la castagna è stata cucinata in tanti modi ad esempio la minestra di castagne.

Intervista a nonna Luciana, raccolta da Marta

Mi racconta che "Quando era piccola, nella sua grande famiglia, la raccolta delle castagne era un lavoro molto importante.

Si partiva al mattino presto, adulti e bambini, con un carro trainato dalle mucche, sul carro i sacchi di IUTA

vuoti, cesti di legna o vimini, alla volta del castagneto.

Arrivati sul posto tutti si mettevano al lavoro, il castagneto era molto grande e bello, era stato ripulito, tolte foglie, erbacce e rami secchi, l'aria era pungente, ma piena di profumi del bosco.

Per i bambini era veramente bello raccogliere le castagne e vedere il cesto riempirsi di questi frutti.

Il problema più difficile erano i ricci, che pungevano le mani e gli scivoloni nel rigido castagneto.

Vi era pure il metato, una solida casettina, vicino ad un ruscello, dove gli uomini mettevano le castagne in GRATE sotto un fuoco preparato con arte, per l'essiccazione.

Si restava tutto il giorno, il cibo era preparato da casa, erano cose semplici: pane, castagne cotte, uova, mele.

Il papà della nonna usava le castagne come merce di scambio, si diceva “BARATTO” “BARAT” dal dialetto. Le castagne venivano portate in pianura.

Le più belle e grosse, invece dei soldi, venivano scambiati con altri prodotti: granoturco, zucche e altro.

Intevista alla signora Alicia, raccolta da Daman

Prima di tutto le castagne vengono raccolte verso la fine di settembre, poi venivano essiccate in un essiccatoi: piccole costruzioni di muri in pietra e tetti in “lose”, con all'interno una travatura importante sulla quale poggiavano di rami di nocciole. Poi venivano sbucciate con un pestello cioè un pezzo di legno quadrato appositamente intagliato con sotto un manico.

Intervista a Edda Zannini, raccolta da Francesco

Il castagno è un albero secolare, nasce spontaneo nelle valli alpine e appenniniche, dai 700 ai 1000 metri di altitudine. Da noi le castagne si vanno a raccogliere verso i primi giorni d' ottobre, qualche primizia anche a fine settembre. Poi alla fine di ottobre arriva “il vento di San Simone che con la pertica e il bastone fa cadere tutti i frutti”. Dopo i santi, cioè dopo il primo novembre si fa a “piet” cioè si raccoglie con cura tutto.

Una volta gli ultimi erano i poveri che andavano a cercare i “guciarol “che erano quelle piccole e scadenti castagne che i padroni del castagneto non si curavano di raccogliere.

Una vecchia signora si ricorda che a Marola, terra di famosi castagneti, vicino al seminario c' era una pianta secolare che per abbracciarla ci volevano 13 bambini che si tenevano la mano fra di loro.

Le castagne si possono mangiare fresche, cotte nell' acqua appena salate con qualche pera barabana e queste castagne si chiamano “balussi ” oppure arrostate

su una padella bucata e si chiamano “mondine” usando il nostro dialetto, altrimenti caldarroste .

Altrimenti con la farina poi si può fare la polenta, oppure i “casagai” che è sempre una polenta oppure i “casai”, che è sempre una polenta, ma molto liquida, si serve nelle fondine usando il mestolo, poi una volta raffreddata, si mangia con la ricotta fresca o latte. Si possono fare le frittelle con farina mescolata con l'acqua fino ad ottenere una pappina abbastanza consistente che si frigge a cucchiainate nell'olio bollente (fritlott), oppure il castagnaccio che è una focaccia a base di farina di castagne, uvetta, pinoli, profumata con il rosmarino. Mi ha raccontato che quando era bambina la castagna era molto importante.



Inteviste raccolta da Matilde

Fosco Teneggi: con le castagne si facevano molte cose, ma le due principali erano la farina e la polenta. Per fare la polenta si macinavano le castagne che poi saltava fuori la farina e con la farina si facevano tante cose.

Con la farina che saltava fuori si mescolava con l'acqua e veniva fuori la polenta.

Paolo Guidetti: con le castagne si facevano le mondine e i balucci.

Olimpia (101 anni): il vaiolo è una malattia come la pellagra, che venivano quando qualcuno mangiava troppa farina di mais. Per fare addormentare i bambini dentro al metato generalmente raccontavano diverse fiabe di principesse che erano disperate perchè erano in guerra e piangevano quando ritornavano.

Zanichelli: in primavera si puliva tutto il castagneto poi si raccoglievano le castagne rimaste, si vendevano se erano secche e dopo si cuocevano come si voleva.

Maria Giovanetti: avevo un metato, però per cuocere le castagne bisognava portarle secchi; un metato aveva almeno due finestre. Si accendeva il fuoco che saliva fino ad arrivare a cuocere le castagne; si cucinavano anche i marroni, prendendoli e pociandoli nell'acqua calda. Con le castagne che non erano buone si faceva il ripieno dei tortelli e tortellini.

Inteviste raccolta da Angelica

Bruno Ruffini, nato a Vetto: avevamo un castagneto, le castagne le si scambiavano con i tappi da sughero e il granturco e si andava in pianura a scambiarle. Col le castagne si facevano i casagagli. Si andava al mulino per macinarle, per fare la farina. Era molto faticoso andare fino al mulino a piedi con un sacco di castagne sulle spalle

Mario Corsi: avevo un castagneto, mangiavo molte castagne; di dolci si faceva il “monte bianco”, le mondine, ma la maggior parte si vendevano. Le castagne erano molto nutrienti, la si scambiavano con il pane, un po' di carne e il formaggio. C'era un modo di dire che recitava “la castagna ha la coda, chi primo arriva è sua”; si diceva quando si vedeva un ladro.

Matteo: possedevo due castagni. Con le castagne si potevano fare tante cose: il pane, che era molto duro, e anche la polenta si poteva fare. Di dolci invece facevamo i tortellini e il “monte bianco”. Prima di vederle le castagne si facevano seccare; la mezzagaglia era la castagna più grande ma anche quella meno saporita. Era molto faticoso sbucciare le castagne.

Paolo Guidetti: di cibi con le castagne si facevano le frittelle e la polenta, le castagne venivano da inizio primavera a fine autunno, e più pioveva più venivano buone.



Resoconti raccolto da Alessandro P.

Clarina Marchesi, nata il 14/12/1922, quando si svegliava andava a scuola, poi a raccogliere le castagne. Le castagne erano importanti, erano il pane dei poveri con cui si potevano fare varie ricette: si potevano immergere nel latte, si poteva fare la polenta e le mondine (castagne cotte). Ci sono anche altri tipi di

castagne: i marroni, che sono più dolci. A volte li rubavano anche! Per pulire bene le castagne, si mettono in un sacco e si sbattono.

Pasquina Corsini, nata a Toano il 23/4/1924, ha fatto la cameriera. Lei sapeva fare i balucci ed era molto felice quando aveva le castagne; mi spiegò che con le castagne si può fare pure la frittata: bisogna farle lesse e poi quando sono cotte ci rompi un uovo sopra. Ci puoi anche fare la polenta, con le castagne. Mi ha detto che le castagne cotte si possono chiamare anche “fritlod”.

Fosco Teneggi, nato l'11/12/1911, con le castagne ci faceva i balucci e la polenta; con quelle secche la farina.

Anna Romei, nata il 13/10/1922. Sul posto in cui viveva purtroppo non c'erano molte castagne, perciò le andavano a prendere sua madre e i suoi fratelli. Mi ha spiegato che le castagne che vengono cucinate le chiamavano “biscotte” e mi ha raccontato un proverbio in dialetto: “la castagna, cotta o cruda la se magna!”

Bruno Ruffini, nato a Vetto il 25/2/1933 mi spiegò che le castagne secche si possono chiamare “brostolone” o balucci e che le castagne si sbucciano con un attrezzo chiamato bigoncio. Con le castagne si può fare “il monte bianco” e la polenta; a Cervarezza si abbrustolivano pure. Purtroppo doveva fare chilometri per prendere le castagne.

Urbano Fioroni, nato a Villa Minozzo il 6/9/1926, non avevano castagneti in famiglia, perchè abitavano nella parte bassa del comune, quindi lui e i suoi fratelli andavano a piedi nel carpinetano a raccogliere le castagne, stavano via tutto il giorno, la sera si caricavano il sacco pieno in spalla e tornavano a casa. Per essiccarle invece andavano nei metati di Razzolo, sempre a piedi e sempre portandosi i sacchi in spalla. Per macinarle dalle Bore andavano a piedi al mulino a Villa Minozzo, distante circa 4 chilometri e tutta in salita! Era una grande fatica ma allora le castagne piacevano ed erano necessarie per sfamarsi durante l'inverno visto che la famiglia era molto numerosa.



Resoconti raccolto da Marta

Fosco Teneggi ci racconta che le castagne si mangiavano essiccate sul fuoco; venivano poi portate al mulino e tritandole si formava la farina con cui si cucinava la polenta, che era il cibo principale. I castagneti erano controllati da due o più guardie, erano vestite con divise da militare e avevano fucili e pistole sotto mano, per bloccare e impaurire tutte le persone che cercavano di entrare dalle recinzioni e rubare le castagne.

Paolo Guidetti spiega che molte persone provavano a superare le recinzioni prima dei giorni previsti, che venivano annunciati dal prete durante la messa. Quando la gente le raccoglieva, prima le privava della prima buccia, infine con la “vasula” gli toglievano la seconda buccia. A quel tempo si mangiavano anche molto i balussi, altra alimentazione molto importante.

Olimpia Tognetti (101 anni, nata nel 1915) ci dice che una malattia molto diffusa era la pellagra: essa si verificava a mangiare solamente polenta e a causa sua rimase orfana del padre. Sua madre si risposò e il suo patrigno, appena conosciuto, le raccontava storie su delle principesse che erano innamorate del loro principe che era in guerra e che continuavano a piangere finchè essi non ritornavano senza essersi fatti male e quando ritornavano smettevano di piangere.

Pasquina era proprietaria di un grande castagneto. Un giorno era caduta da un albero e le guardie l'hanno vista ma lei è scappata, quindi dalle guardie si poteva scappare.

Caterina Giampellegrini ci dice che dentro ai ricci di solito c'erano tre o quattro castagne. Per essere sicuri di averle raccolte tutte dovevi spostare le foglie. Dentro le torte ci si mettevano anche le nocciole.

Resoconti raccolto da Angelica, Arianna e Lorenzo

Matteo Zanelli da piccolo mangiava un sacco di castagne poi andava ai mercatini per scambiare le castagne con altri prodotti come grano e farina. Matteo possedeva un castagneto e con le castagne preparava polenta, pane, farina, torte... i castagni hanno tantissimi anni e un castagno può superare i 100 anni. La castagna più grande di tutte si chiama mazangalia.

Paolo Guidetti da piccolo non ha mai posseduto un castagneto ma anche lui mangiava piatti cucinati con le castagne. Non ha mai scambiato le castagne.

Bruno Ruffini possedeva un castagneto e andava in pianura a scambiare le castagne con tappi di sughero. A Bruno piaceva molto mangiare le castagne e le mangiava in tutti i modi.

Mario Corsi da piccolo possedeva un castagneto e mangiava tante, tantissime castagne, scambiava le castagne con altri prodotti come il granturco, la polenta e la farina.

Resoconto raccolto da Luca Cr.

Guido Margolini (76 anni): le castagne si trovano dagli 800-900 metri di altitudine e lui vive a 1550. I suoi nonni materni erano in guerra e ai tedeschi non gliene fregava niente delle castagne. Il vento non spezzava i rami, li scuoteva e faceva cadere le castagne.

Il marrone, a differenza della castagna, è più buono e si la buccia ("pula") si taglia più facilmente quando è cotto. Il colore è più chiaro e ha la forma più grossa e allungata verso il picciuolo. La castagna è più tozza rispetto al marrone. Le castagne e i marroni si commerciavano con altri prodotti. La castagna costa molto meno rispetto al marrone.

Resoconto raccolto da Armando

Francesco Tamorini aveva un piccolo castagneto e non faceva i dolci con le castagne: di mattina si mangiava latte e castagne, di pomeriggio polenta di castagne, di sera latte con castagne.

Paolo Guidetti faceva le mondine e non andava a scambiare le castagne, che erano molto pregiate. Non aveva un castagneto tutto suo.

Guido Margolini non aveva un castagneto tutto suo, si divertiva a scuotere gli alberi per far venire giù le castagne e poi le portava a casa. Le castagne si trovavano a 800-900 metri di altitudine; i marroni sono castagne più grosse e tondeggianti, con poca "pula" che si toglie meglio.

Non faceva scambi con le castagne, quello lo facevano soltanto i contadini in pianura; lui ci faceva la polenta e il "nunfasch".

Intervista raccolta da Gabriele

Pasquina Corsini:

- Con il castagno si potevano fare i letti?

Sì, con il castagno si potevano fare i letti.

- La vostra famiglia era ricca di castagne o no?

Sì, noi nella nostra famiglia avevamo tante castagne e ci facevamo vari cibi: la polenta, la frittata...

- Con le parti scartate della castagna si potevano fare oggetti?

Sì, si potevano ricavare oggetti vari.

- Il castagno era un albero pregiato?

Sì, ed era anche molto importante per la nostra vita.

- Erano più costose le castagne o i marroni?

I marroni nella nostra famiglia erano più costosi, perché erano più buoni: si potevano friggere e si poteva anche impanarli nell'uovo.

- Le castagne c'erano solo da voi?

No, perchè io sono emigrata in Belgio per tanti anni a causa della guerra e anche là c'erano le castagne.

- Si ricorda una fola o un proverbio?

Si: passan le nuvole, ma le castagne restano.

Intervista raccolta da Letizia

Olimpia Tognetti, 101 anni, nata il 24/12/1019

- Quali cibi con le castagne mangiavate?

Le castagne nel latte, la polenta di castagne e le frittelle.

- Come la mangiavi la castagna?

Cruda, lessata e bollita.

- Sai una filastrocca sulla castagna?

Si la so e fa così: mi mangiano cruda, lessata e bollita, cresco in montagna e mi chiamo castagna.

- E' vero che il pavimento e il soffitto erano fatti di legno di castagno?

Si, era fatto tutto di legno.

- La castagna era molto importante?

La castagna era molto importante!!!

- Avevate un metato?

Si, ce l'avevamo.

- Il metato era distante dalla casa?

Si, era abbastanza lontano dalla casa.

- C'erano delle regole per entrare nel metato?

C'era una sola ed unica regola: poteva entrarci solo il proprietario.

- Avevate un bosco di castagni?

Ce l'avevamo ed era abbastanza grosso.

Clorinda Marchesi:

- Il materasso del letto era fatto di foglie e il cuscino era fatto di lana?

Si, proprio così.

- La castagna era molto importante?

La castagna era tutto ciò che avevamo, quindi si.

- Facevate la polenta di castagne?

Si, ma non mi piaceva.

- Dove si facevano le castagne?

Le castagne si facevano nel metato.

- La nostra maestra Ester ci ha detto che avevate il pavimento fatto di legno di castagno.

Si, sia il soffitto che il pavimento erano di legno di castagno.

- La vostra casa era vicina o lontana dal castagneto?

Il castagneto era lontano da casa.



Carla Painsi, 86 anni:

- Mi dice qualche ricetta con la castagna?

Polenta di castagne, latte con castagne. Per fare la polenta servono 3 etti di farina bianca e 3 etti di farina di castane, uova e zucchero.

- Il materasso del letto era fatto di foglie e il cuscino era fatto di lana?

Erano tutti e due di lana.

- La castagna era molto importante?
Sì, lo era.

Resoconto raccolto da Elia

La prima vecchietta che intervistai fu *Carla Paini*: viveva sopra un monte, e sopra al monte c'era un paesino di nome Biassa. Mi raccontò che le castagne venivano mangiate soprattutto durante la guerra; veniva cucinata in diversi modi: cotta o fatta bollire. Le “mondine” venivano cotte con una padella forata messa sopra un caldo fuoco ad abbrustolire per lungo tempo, e per evitare che scoppiassero le si faceva sopra un piccolo buco. Mi raccontò la differenza tra marroni e castagne: i marroni erano molto più grossi delle castagne e venivano usati dai pasticceri. La farina di castagne veniva usata per fare la ricotta.

La seconda persona intervistata fu il più giovane, *Guido Marcolini*; mi raccontò che, dalle loro parti, si faceva il “baratto” e la “polenta liquida”, chiamata anche “munfach”. Le castagne si trovavano tra gli ottocento e i novecento metri e lui abitava circa a 1200 metri di altitudine. Lì capitava parecchie volte che gli alberi cadessero a causa del vento. Mi disse anche che i marroni avevano meno pelle, meno “pula”.

L'ultima signora che intervistai fu *Caterina Giampellegrini*, aveva un castagneto proprio e mi diede una ricetta: le castagne devono essere cotte e passate fine con noccioline, mandorle, noci tritate, liquore, 3 cucchiaini di marmellata, un mezzo bicchiere di caffè alla moka, arachidi e poco zucchero.

Intervista raccolta da Giorgia

Olimpia Tognetti, 101 anni:

- Il castagneto era ideale per la vostra vita?

Sì, lo era.

- Come si fa il liquore di castagna?

Si sbucciano le castagne, le si mettono a bollire e si travasano dopo 40 giorni.

- Avevate un castagneto?

Sì, lo tenevamo pulito e in ordine.

- Come si fa il budino di castagne?

Si mettono le castagne a bollire, poi le si mischiano con zucchero, burro, latte e limone.

Resoconto raccolto da Alessandro F.

Alda Romei, nata il 13/10/1922: nel suo paese non c'erano castagne e per raccogliercle andava a Frassineto e a Cervarezza. Mangiava le castagne sia crude che cotte; con esse si faceva la polenta, la farina e le frittelle (“fritlot”): erano contenti con poco

Pasquina Corsini, nata a Toano il 23/4/1924, ha fatto la cameriera. Erano contenti di avere le castagne perché si potevano fare molti cibi: potevano essere lessate e se erano buone le schiacciate, ci rompevi sopra un uovo e ci facevi la frittata; invece la domenica si facevano arrostiti e si facevano le mondine. A volte le castagne le rubavano anche!

Clorinda Marchesi, nata a Castelnovo Ne' Monti il 4/12/1921, di solito andava a raccogliere le castagne con i suoi amici prima di andare a scuola. Con le castagne ci facevano il pane e le mangiavano col latte. Si arrabbiava molto quando le rubavano le castagne; esse potevano venire scambiate con altri prodotti.

Olimpia Tonetti, nata a Toano il 24/12/1915, mi ha detto che con la castagna ci si viveva: si faceva la farina, la polenta (cotta in una pentola di rame), il castagnaccio, le frittelle e si mangiavano cotte nel latte. Aveva un castagneto e un metato a distanza media dalla casa in cui viveva.

Intervista raccolta da Daman e Jonida

Guido Margolini: mi piacevano i dolci di castagne, il budino, il monte bianco e la polenta liquida. Usavamo anche gli scarti della castagna, con le sue foglie imbottivamo i materassi. Era un alimento importantissimo

Fosco Teneggi: con la castagna facevamo le mondine e le cuocevamo nel nostro metato che era però lontano dalla casa. Con la legna del castagno facemmo il pavimento e il tetto della casa.

Olimpia Tognetti: le castagne le mangiavamo cotte nel latte, crude o lessate, e con esse si facevano le frittelle e il budino. Il tetto della nostra casa era fatto col legno di castagno e i materassi erano imbottiti con le loro foglie.. Avevamo un metato dentro al castagneto e ogni tanto scambiavamo le castagne con altri prodotti.

A SPASSO CON I BRIGANTI

Verso la fine di ottobre ci siamo recati a Cerreto Alpi, dove ci hanno accolti i Briganti del Cerreto e ci hanno accompagnato in un ampio e selvaggio castagneto.

Per andare nel bosco abbiamo dovuto attraversare un paesino con le case in sasso e le strade lastricate, dava l'idea di un paese abbandonato, perchè molte finestre erano chiuse.

La strada era ripida, con qualche buca; più avanti abbiamo attraversato un ruscello, Rio Cerretano.

Era una giornata soleggiata, ma abbastanza fredda.

Arrivati nel castagneto ci ha colpito subito un'incredibile esplosione di colori, come se la vegetazione fosse stata dipinta.

Le nostre guide, Davide e Simona, ci hanno spiegato che i castagni erano alberi molto importanti per la vita sia dell'uomo, sia degli animali, perchè a quel tempo la castagna era la base dell'alimentazione.

Il castagneto veniva accuratamente pulito, spesso era recintato così gli animali non potevano entrare.

Veniva fissato un periodo per iniziare la raccolta, in genere era il prete che, durante la Messa, comunicava al popolo il periodo di inizio e fine raccolta; se qualcuno osava violare la legge veniva punito severamente.

Il primo raccolto veniva effettuato dai più ricchi e dai proprietari, poi la raccolta era lasciata ai più poveri; dopo la data di chiusura facevano entrare gli animali.

Di questa pianta si utilizzava tutto: le foglie per gli animali, i ricci, assieme alle bucce dell'anno precedente, venivano utilizzati per mantenere il fuoco nei metati. Il legno serviva per costruire i tetti e i pavimenti delle case e delle stalle, per le capanne, per i recinti, gli utensili e i semplici mobili.

Davide ci ha fatto vedere come si facevano gli innesti. Dopo le varie spiegazioni siamo entrati nel “cuore del castagneto”: era uno spettacolo emozionante, ci siamo sentiti come tanti gnometti sotto quelle gigantesche e vecchie piante.

Abbiamo cominciato a scorazzare da tutte le parti, ci sentivamo liberi e felici.

Mentre raccoglievamo le castagne abbiamo scoperto funghi e licheni, alcuni cresciuti all'interno delle piante cave o nelle ceppaie.

In seguito siamo tornati in paese e dopo il pranzo ci siamo recati al metato. Qui ci aspettava il signor Celio, una persona anziana molto simpatica e spiritosa; ci ha raccontato delle storie mentre ci cuoceva le “mondine”.

Il metato è una casetta in sasso, appoggiate al muro vi erano delle panche dove ci siamo seduti; al centro della stanza era stato acceso il fuoco senza tanta fiamma, ma con tanto fumo per le castagne, messe sopra ai “canicci”. Dal tetto usciva il fumo.

Com'erano buone le “mondine”, una vera golosità; in compenso puzzavamo parecchio di fumo e ci bruciavano forte gli occhi.

Ci siamo divertiti moltissimo ed abbiamo imparato molte cose nuove.

Francesco, Luca Cassinadri, Angelica, Giorgia, Nicolò M., Elia, Filippo



UN LUNGO LAVORO

La raccolta

In settembre gli uomini prendevano rastrelli, zappe, falcetti e falci e si recavano a pulire i castagneti.

Dopo aver tagliato erbacce, rovi e felci preparavano la “rosta” fatta con rami e bastoni per fermare le castagne che, cadendo, sarebbero rotolati lontano nei fossati.

La raccolta iniziava a fine settembre, primi di ottobre e si prolungava fino a metà novembre.

Si partiva al mattino presto con cesti e sacchi, i bambini seguivano i genitori, raccoglievano un cesto di castagne, poi andavano a scuola.

Nel castagneto rimanevano gli adulti che continuavano la raccolta fino a sera, fermandosi per il pranzo, in genere pane e formaggio.

A sera caricavano il raccolto in groppa ai muli o sui carri.

Per facilitare la raccolta gli uomini, muniti di bastoni o pertiche, battevano sui rami facendo cadere i ricci, questo metodo si chiamava “battitura”.

I ricci non ancora aperti venivano destinati alla ricciaia; l'anno successivo venivano utilizzati per mantenere il fuoco nel metato.



La conservazione

La castagna rappresentava l'alimento principale della dieta delle popolazioni montane, si riteneva quindi necessaria una particolare procedura per la conservazione del prodotto.

La ricciaia

La ricciaia era il sistema più diffuso e quello che faceva maturare le castagne in modo più naturale. Si radunavano i ricci in fondo al castagneto, si coprivano con rami e felci in modo che il calore prodotto facesse schiudere i ricci. Passato un certo periodo, con i rastrelli si separavano dalle castagne che, portate a casa e tenute in luoghi freschi e asciutti, si conservavano fino a tarda primavera.

La novena

La novena era un antico metodo di conservazione: si immergevano le castagne nell'acqua fredda; quelle che galleggiavano venivano buttate via perchè non adatte al consumo. Le altre si lasciavano in ammollo per nove giorni, da cui il nome di “novena”, cambiando l'acqua ogni giorno. Passato il periodo venivano stese ad asciugare, poi riposte in luoghi freschi e asciutti.

Il sabbione

Questo metodo era piuttosto antico, ma meno usato perchè era difficile recuperare la quantità di sabbia necessaria. Si metteva uno strato di castagne in una cassa di legno e si copriva con la sabbia, alternando castagne, aromi e sabbia fino a che la cassa non era piena.

Questo sistema di conservazione consentiva l'uso di castagne fresche, mentre per avere la farina occorreva essicarle.

Il metato

In tempi antichissimi, le castagne venivano essicate all'interno delle abitazioni, utilizzando lo stesso focolare che serviva per cucinare i cibi e scaldare la casa.

Successivamente furono costruiti i metati in paese o nei castagneti.

Erano costruzioni in sasso, su due piani.

Sul pavimento era situato il fuoco necessario all'essiccazione, al primo piano si trovava una finestrella attraverso la quale venivano disposte le castagne sul pavimento.

Questo pavimento si chiamava “canicc”, era formato da travi, sui quali appoggiavano dei bastoni messi ad uguale distanza, che permettevano al calore di salire senza far cadere le castagne.



Il tetto era coperto da “piagne” in arenaria, collocate in modo da fare uscire l'umidità e il fumo.

All'inizio veniva acceso il fuoco che veniva mantenuto con ciocchi di castagne, coperti dalle bucce dell'anno precedente o dai ricci, non doveva esserci la fiamma, ma solo le braci.

Dopo una ventina di giorni, le castagne venivano girate con dei rastrelli perchè essicassero meglio.

Passati quaranta giorni circa, si spegneva il fuoco, si puliva accuratamente il pavimento, si spostavano i canicci in modo che le castagne cadessero. Venivano raccolte e si procedeva alla sbucciatura.

La sbucciatura

Anche la sbucciatura aveva varie procedure.

Un metodo consentiva di collocare le castagne in recipienti di legno poi pestate con un bastone che terminava con punte o una corona di ferro dentata: il “frugone”.

Un altro sistema consisteva nel mettere le castagne in robusti sacchi di tela, la “maletta” e sbattuti ripetutamente su grossi ceppi di castagno sui quali veniva spalmata la “bosma”, un impasto di acqua e farina che irrobustivano la tela evitando che si rompesse durante la battitura.



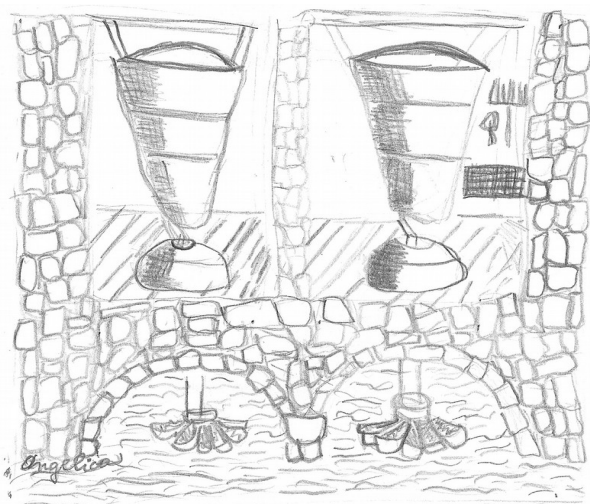
Questo lavoro, solitamente veniva affidato agli uomini, che si mettevano in cerchio, sbattendo su un unico ciocco ritmicamente alternando i loro movimenti. Al termine di questa operazione le castagne venivano versate in appositi vassoi, la “vasura” e le donne con movimenti rapidi e decisi le lanciavano in aria facendo cadere la buccia, la “pula”. Le castagne ben pulite venivano separate in tre parti: una parte destinata al consumo della famiglia, una parte per il commercio e l'ultima parte, la più cospicua, nella quale confluivano tutte quelle danneggiate, veniva portata al mulino per ricavarne farina.

La macinazione

In passato il mulino ad acqua ha avuto un ruolo fondamentale per l'economia montana, oltre a macinare le granaglie, serviva anche per ricavare la farina di castagne o di neccio in Garfagnana. Infatti, la maggior parte delle castagne veniva ridotta in farina, una parte serviva per uso domestico, un'altra parte veniva venduta o data agli animali.

Il mugnaio provvedeva a controllare che le castagne fossero tutte secche al punto giusto, altrimenti le macine si impastavano e non riuscivano più a girare. La macinazione delle castagne iniziava dopo la metà di novembre e per un certo periodo si macinava giorno e notte. Servivano 10q. di castagne fresche per ottenere 3 / 4 q. di castagne secche e circa 100 Kg di castagne secche per avere 90 Kg di farina.

Il mugnaio veniva ricompensato con una certa quantità di farina, la “mulenda”, in genere 2Kg di farina per ogni quintale, raramente veniva pagato con i soldi. La farina ottenuta veniva conservata, dopo essere stata ben sigillata con le mazze, in grosse casse di legno di castagno. Al momento di usarla veniva raschiata con attrezzi di ferro. Per pesare le castagne si usava come unità di peso il “bigoncio”, servivano tre bigonci di castagne verdi per averne uno di secche. Il mugnaio, poi, era provvisto di una bilancia, “bilico”, all'interno del mulino.



La raccolta delle foglie

Finita la raccolta delle castagne si passava alla raccolta delle foglie, si aspettava che fossero ben asciutte e secche, poi con una scopa, la “granara”, si facevano dei mucchi. Si mettevano in grossi cesti di vimini, “corga o cavagnada”, e si trasportavano all'interno di capanne costruite vicino al castagneto. Il fogliame serviva come lettiera per gli animali, soprattutto per le pecore, a volte, le persone più indigenti le usavano per riempire grossi sacchi che usavano come materasso.

L'estrazione del tannino

Il tannino è una sostanza chimica presente in molte piante; il castagno è una di quelle piante molto ricca di questa sostanza, infatti è presente nella corteccia, nel legno, nelle foglie, nel riccio e nella buccia del frutto, in percentuali diverse.

Questa sostanza, fino a poco tempo fa era utilizzata nell'industria per conciare le pelli, per colorare i tessuti, per produrre inchiostro e veniva usato anche in medicina.

Le concerie iniziarono ad usare questo prodotto verso la metà del 1800, per il cuoio e la seta. Ogni fabbrica poteva arrivare a consumare anche più di 20 tonnellate di legno di castagno, così migliaia di ettari di castagneto furono abbattuti senza controllo e conservazione del patrimonio boschivo. Tutte le fabbriche per la produzione del tannino ebbero vita breve, alcune solo pochi anni.

Il caldarrostaio (da "Storia e tradizioni: c'erano una volta i vecchi mestieri" di Valli)

L'agricoltura in montagna non rendeva molto, anzi in molti casi "non rendeva nemmeno la quarta parte del grano necessario". I montanari, mossi dalla fame e dalla miseria, scendevano verso la pianura percorrendo, a piedi, impervie mulattiere e portando sulle spalle la loro bottega o officina, lavorando abilmente con le mani; era un modo per guadagnare pochi soldi e alleviare il peso della famiglia, bocche in meno da sfamare.

I venditori di mangiare di strada, in genere, erano poveri diavoli che proponevano l'acquisto dei loro cibi, spesso cucinati sul posto, ciò consentiva di racimolare qualche spicciolo. Si trattava di piccole cose, minuti assaggi per rompere la fame, un momento di svago di gola a poco prezzo. Si sentivano ancora prima di vederli, perchè l'odore inconfondibile si spargeva in lontananza. Gli alimenti erano i prodotti agricoli e seguivano il corso delle stagioni. Questi venditori tendevano ad occupare posti fissi in qualche angolo della città e si sapeva dove trovarli. Ogni venditore aveva il suo grido, il suo vocabolario, la sua melodia, la sua intonazione, la sua musicalità per richiamare i clienti: "una cucina sonora" che animava la vita della strada. La castagna era, fin quasi alla metà del secolo scorso, il cibo domestico, familiare; veniva dalle montagne dell'Appennino e la si poteva raccogliere in terra nei boschi. Aveva la reputazione di essere "un cibo di sostanza", saporito, nutriente, pesante: uno di quelli che dava un gran contributo all'economia montanara, da farsi in minestra o in altri modi richiedendo al confronto con altri prodotti minori fatiche. In città, il tempo delle castagne, s'annunciava per strada con le prime nebbie e i primi freddi e se ne occupavano gli ambulanti.



Era nel quotidiano cammino un conforto vedere le castagne, o meglio, i marroni, arrostiti al fuoco del calderone, pregustarne il calore sulle mani infreddolite e sentirli scendere nello stomaco, corroboranti quando si mangiavano. I più infreddoliti li riponevano nelle tasche dei pantaloni per goderne del beneficio che arrivava alle gambe. Una manciata di castagne prese per pochi soldi, 40 alla biocca, era la misura del bolognese, bastava per riconciliare il mondo: stomaco, mani e gambe. Le chiamavano caldarroste, mondine, strinate, a seconda del luogo. Pareva di ricevere il benvenuto dalla natura, visto che le castagne si offrivano in casa agli amici e agli ospiti in segno di accoglienza, arrostiti o bolliti in acqua insaporita di finocchio o alloro. Sulle vie il caldarrostaio, castagnaro o "el maroner" portava le castagne e la farina dalle valli: in Lombardia dal Lago Maggiore, a Bologna dagli Appennini Tosco-Emiliani. Le abbrustoliva su stufe, caldai di ghisa annerita, con il "braciere a treppiedi", fumavano al fuoco mentre le rigirava con la "rostidora" o la "padella sforacchiata", ad ogni scossone sprigionavano numerose faville. Qua e là, nelle città a ridosso dei boschi e in voga a Bologna, agivano i mistucchinari, quelli che con la farina di castagne formavano delle schiacciate rotonde dette "mistucchine", che poi scaldavano sulla piastra in cima ai calderoni dislocati agli angoli dei portici, servendole con una spruzzata della stessa farina per dar loro un colore delicato. Figure ormai scomparse da tempo, che non si trovano più neppure fra i personaggi del presepe. Le castagne secche, lasciate raggrinzire nei solai, diventavano durissime: formavano oggetto di un altro tipo di offerta, le "straccaganasce", o altrove "straccadenti", che costringevano ad una lenta e lunga masticazione per ridurle a cibo digeribile.

Nelle sagre non mancava il castagnaccio, un dolce alimento di antica tradizione toscana, ma proposto in molte località. Un tempo i venditori ambulanti facevano del castagnaccio un buon commercio, andando in giro per le piazze, soprattutto mettendosi alle porte delle scuole e delle caserme in attesa della fine delle lezioni o della libera uscita. Giravano con un grembiulone e con il tegame di rame “dall'orlo basso” o “sol”, dove stava dentro il “gnaccio” ancora caldo che per pochi soldi veniva tagliato in abbondanti fette e posato sulla carta da macellaio. Ogni fetta dava diritto alla “mancia” una scheggia di “regalia”. Il castagnaccio doveva conservare un po' di calore, il venditore stesso lo garantiva gridando “è caldo, è bollente”, tanto da meritarsi il nome di “la bole”.



MAESTRI DI CUCINA

Dopo aver fatto varie uscite al castagneto, le maestre, insieme alle colleghe della Scuola dell' Infanzia che hanno fatto lo stesso percorso, hanno concordato di farci fare un'esperienza culinaria con i bimbi più piccoli, utilizzando la farina di castagne che ci è stata data dai Briganti del Cerreto, per produrre dei biscotti.

Nel laboratorio di scienze era stato predisposto tutto l'occorrente; quando siamo saliti abbiamo trovato i nostri ospiti ad aspettarci: la sezione D con le maestre Claudia Corsi, Patrizia Pantani e Sabrina Primavori.

Eravamo incuriositi, eccitati, imbarazzati, ma anche un po' impauriti dal fatto che dovevamo lavorare con bambini che non conoscevamo. Anche loro erano emozionati e un po' preoccupati, ma dopo il primo impatto la tensione si è sciolta. Ad ognuno di noi è stato affidato un bimbo più piccolo, dovevamo fare loro da maestri. Silvia, la nostra maestra, ha parlato degli ingredienti, poi ha proceduto con l'impasto, siccome non era sufficiente, abbiamo provato noi ad impastare. Che divertimento!!!



Dopo aver ricevuto un po' di pasta abbiamo cominciato a stenderla con dei mattarellini, con stampini di varie forme abbiamo ricavato tantissimi biscotti che le maestre hanno cotto nel forno. Ovunque si era sparso un gradevole profumo che faceva venire l'acquolina in bocca.....ma ahimè erano bollenti. Da bravi golosoni non abbiamo resistito molto: che bontà!!!

Il giorno dopo abbiamo ripetuto l'esperienza con la sezione A e le maestre Anna Bertucci e Marzia Fiorini. Le cose sono andate meglio, eravamo più esperti e meno preoccupati. Sono state due giornate veramente stupende, lavorare con i più piccoli ci ha trasmesso un senso di collaborazione, ci siamo sentiti grandi, importanti, eravamo molto soddisfatti. Anche i bimbi dell'Infanzia sono rimasti entusiasti, tanto che ci è stato chiesto di ripetere nuovamente il laboratorio. Il giorno successivo abbiamo insacchettato i biscotti e portati a casa. Che soddisfazione!!!

Le nostre riflessioni sul laboratorio

Armando: a me è piaciuto perchè ho fatto nuove amicizie. Sembrava che andavamo indietro nel tempo e sono stato felice di incontrare le maestre dell'asilo. Mi sono divertito un mondo!!!!

Luca Cr.: mi sono divertito quei giorni perchè in quelle 2 o 3 ore ho potuto conoscere dei bambini nuovi più piccoli di me ed erano anche bravi a cucinare. Quei due giorni mi sono divertito e ho imparato a fare i biscotti con la farina di castagne che non sapevo fare.

Lorenzo: questa esperienza mi è piaciuta tantissimo e mi sono divertito molto a fare i biscotti.

Gabriele: è stata un'esperienza bellissima perchè abbiamo fatto amicizia con altri bambini.

Angelica: mi è piaciuto molto perchè abbiamo imparato tante cose nuove, secondo me qualcosa anche noi abbiamo insegnato ai più piccoli, però loro a me hanno insegnato a fare le cose con più calma, che tutto va bene lo stesso.

Matilde: mi sono divertita molto perchè ho conosciuto nuovi bambini; questa esperienza a me ha divertito

molto, e spero anche ai bambini della materna.

Luca Ca.: è stata un'esperienza bellissima perchè ho fatto nuove amicizie e poi abbiamo imparato cose nuove. Abbiamo lavorato con calma e alla fine della giornata i bambini della materna erano felici.

Francesco: fare i biscotti con i bambini della materna è stato bello, sensazionale, perchè a me piace fare nuove amicizie e a me piace molto stare con i più piccoli e abbiamo "rivisto, rivissuto" la nostra infanzia.

Giorgia: per me è stata una grande esperienza imparare a fare i biscotti e conoscere nuovi bambini, e aiutarli nelle difficoltà che hanno. Poi è stata anche una bella giornata, io mi sono divertita tanto e la mia emozione è stata la felicità.

Alessandro F.: è stata un'esperienza bella per conoscere e insegnare ai bambini della materna come si fanno i biscotti con la farina di castagne.

Elia: è stato molto entusiasmante perchè ho fatto nuove amicizie, io stesso ho "creato" dei biscotti ma soprattutto perchè i biscotti che avevo "creato" sono venuti favolosissimi!!!

Daman: a me è piaciuto perchè ho imparato a fare i biscotti e abbiamo anche un po' giocato e abbiamo fatto nuovi piccoli amici.



Arianna: è stata un'esperienza indimenticabile: abbiamo fatto nuove amicizie, tutti erano felici, abbiamo fatto molti biscotti; insomma è stato bellissimo!!!

Jonida: mi è piaciuto perchè ho conosciuto altri bambini, ho fatto delle nuove amicizie, mi sono divertita molto a fare i biscotti.

Letizia: andare nell'aula di scienze con i bambini della materna mi ha fatto riflettere, soprattutto una bambina che non parlava, ma io con il suo sentimento riuscivo a capire quello che mi voleva dire. È stata una bella esperienza.

Martin: questa esperienza mi è piaciuta perchè abbiamo insegnato ai bambini più piccoli a costruire biscotti ma anche noi abbiamo imparato a costruire ed è stato molto bello stare con i bambini più piccoli.

Marta: sono arrivata, il cuore mi è iniziato a battere forte e ho sentito che sarebbe stato bello. È stata un'esperienza che rifarei senz'altro, mi sono divertita e credo che anche a tutti gli altri sia piaciuta. Non me la scorderò mai, questa opportunità con i bambini più piccoli è stata interessantissima.

Nicolò M. : abbiamo fatto i biscotti con i bimbi della materna. A me questa esperienza è piaciuta molto e mi sono divertito molto perchè è stata istruttiva e ho imparato molte cose.

Alessandro P.: mi è piaciuto perchè a me piace cucinare e collaborare. Poi stare insieme ai più piccoli ha il suo vantaggio.

Mattia: è stata una giornata interessante e io non avevo mai fatto questa esperienza, è stato un po' difficile, ma poi mi è piaciuto molto.

Nicolò T.: è stata una cosa interessante perchè abbiamo imparato delle cose nuove con la farina e io mi sono divertito tantissimo.

Filippo: mi sono divertito molto e ho aiutato la cucina a fare le pagnotte.

Riflessioni dei bambini della scuola materna

Viola: siamo andati in 4° elementare...dopo ci hanno dato la pasta, abbiamo impastato, ma solo i bimbi grandi, perchè il tavolo era alto. Per farla diventare pari ho usato il mattarello. Le formine della stella cometa. Dopo la maestra li ha cotti nel forno....Dopo li hanno messi nei sacchetti insieme alla ricetta....Dove c'è scritto come si fa un dolce....Abbiamo adoperato la farina di castagne. Erano secche al Cerreto...Si mettono sul fuoco ma in alto e devono rimanere lì per 40 giorni, dopo di macinano e viene la farina. Mi è piaciuto perchè i bimbi grandi mi hanno aiutato.



Noemi: mi è piaciuto molto perchè abbiamo fatto dei biscotti buonissimi. Li abbiamo fatti nella scuola dei grandoni...Con la farina marrone e un po' bianca. Ho adoperato le formine a forma di stelle, di pupazzo...I bimbi grandi sono stati molto gentili.

Aurora: quella che mi insegnava era brava, era una bimba con una treccia molto lunga, non mi ricordo il nome, ma aveva i capelli neri. Mi è piaciuto perchè ho fatto i biscotti con lei che mi insegnava. E' stata una bella giornata. Quella bimba insegnava anche alla Klea. E' stata molto gentile. Ho portato a casa i biscotti a forma di stelle, di campana e di cuore.

Anya: siamo andati alla scuola dei grandi a fare i biscotti con la farina di castagne. Le castagne diventavano secche sopra al fuoco. Prima avevo vicino una bimba con il codino, poi un'altra bimba con la coda. Mi hanno insegnato molto bene. Mi è piaciuta perchè abbiamo fatto i biscotti e li ho portati a casa e la mamma ha detto che non le piacevano molto, perchè avevano uno strano sapore.

Maicol: mi sono divertito perchè mi piaceva fare i cuori per la mia mamma, il mio papà e per me. Abbiamo usato le formine, io solo quelle a forma di cuore. Ho usato il mattarello per stendere la pasta. Era un pochino marroncina, abbiamo usato la polvere di castagne, lo zucchero e le uova. Poi li abbiamo cotti nel forno. C'era un profumo buono, che mi piaceva tanto che volevo assaggiare quei biscottini.

Stefano: l'anno scorso siamo andati a fare i biscotti, alle elementari, dalla scuola di mio fratello grande. Mio fratello mi insegnava a usare il mattarello e le formine. Per prima i cuori, poi le stelline...mi è piaciuta facevamo i biscotti. I bimbi grandi sono stati bravi e le maestre mi sono piaciute perchè una faceva la pasta e una cuoceva.

Mattia: siamo andati vicino al nostro asilo, alla scuola dei grandi. Nella stanza c'erano già i bimbi grandi che ci aspettavano. Prima abbiamo fatto una pallina e poi con il mattarello abbiamo spalmato e poi le formine e i biscotti. Sono stati cotti nel forno dei grandi. Erano fatti di farina di castagne.

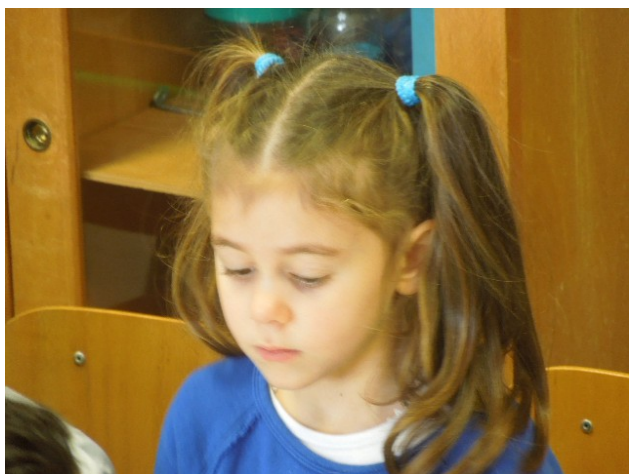
Le castagne che diventavano secche le abbiamo viste al Cerreto in quella casetta che usciva il fumo. Dopo li abbiamo portati a casa, nei sacchetti.

Daniele: siamo andati alla 4 elementare. Abbiamo usato tutte le forme e io e Gioele ce le scambiavamo. La Viola con le altre bimbe più grandi, preparava la pasta e dopo con i mattarelli l'abbiamo fatta sottile, ma non tanto, altrimenti non vengono. Quando erano cotti li abbiamo messi in un sacchettino, da portare a casa. C'era la farina di castagne.

Gioele: è stato bello andare a fare i biscotti con i bimbi grandi, nell'altra scuola. C'era la farina di castagne e poi le formine. Poi li abbiamo cucinati, la maestra li metteva in un forno. Poi li abbiamo portati a casa dentro a un sacchetto. Erano buoni.

Klea: siamo andati dai bimbi grandi, nell'altra scuola, dove c'erano anche delle maestre. Poi con le forme abbiamo fatto i biscotti che erano molto buoni. Li abbiamo messi in un sacchetto e li abbiamo portati a casa.

Hajar: fatto i biscotti con formine. Erano buoni. Portati a casa dentro sacchetto.



ALLA PRIMARIA A FARE I BISCOTTI DI CASTAGNE

"Scambio" è per noi occasione di confronto, di cammino, di socializzazione. Oggi è stato momento di piacevole incontro con la classe quarta B e con le sue insegnanti; insieme avevamo percorso uno stesso cammino, tra le nostre montagne, "nelle terre dei Briganti del Cerreto", a cogliere castagne e a fare le bruciate; noi come loro eravamo stati accolti nel calore del metato per osservare, capire, respirare l'autunno in tutte le sue sfumature e coloriture. Oggi siamo loro ospiti ed accompagnati da questi fantastici bambini cuciniamo i biscotti con la farina di castagne.

Alessandro: Siamo andati alla scuola primaria.

Jad: Dove ci vanno i bimbi grandi.

Nicolò P.: Siamo andati in quella scuola.

Jad: E poi c'erano i bambini grandi più di noi.

Debora: Siamo andati alla scuola a piedi a fare i biscotti...mi è piaciuto.

Irene: Per fare i biscotti serve la farina.

Mattia T.: Ma no non solo la farina ... la pasta.

Gaia: Ci dobbiamo mettere anche il burro.

Agnese: Anche le uova e lo zucchero.

Gaia: Ma dobbiamo avere anche il lievito.

Irene: Le uova servono per fare la pasta.

Agnese: Anche l'acqua.

Mattia: Le mescoliamo.

Nicolò P.: Si prende la farina poi si prende la pasta poi il burro poi si impasta tutto.

Nicolò M: Poi si prende anche la pasta gialla.

Agnese: Con un pochino d'acqua con il cucchiaino.

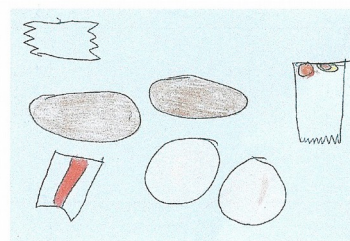
Gaia: Dentro la pentola.

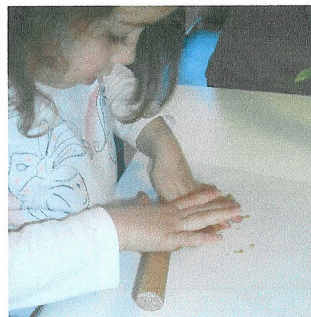
Mattia: C'era marrone ma l'ho assaggiata e non mi piaceva.

Gaia: Aveva un profumo un po' amaro.

Irene: E un po' forte.

Nicolò P.: I grandi ci hanno aiutato.





Giulia: Elisa o Letizia non mi ricordo mi ha aiutato.

Nicolò M.: Mi ha aiutato una bimba grande a fare i biscotti, li ho fatti rotondi, a forma di campanella e di pesce.

Giulia: Ci hanno aiutato i grandi perché non riuscivamo a fare tutto da soli e i biscotti non dovevano essere alti perché non cuocevano bene. C'erano le formine a forma di fiocco di neve, di cuori e poi anche di campanelle.

Nicola: Si prende prima la pasta fai una palla la schiacci con una mano dopo la devi sfregare e dopo ci fai un cuore.

Serena: C'era la pasta gialla per fare i biscotti gialli e quella marrone per fare quelli marroni.

Agnese: C'era anche gialla.

Serena: C'era la forma della stella cometa.

Anna: Erano diverse perché ci mancavano gli ingredienti ma noi non lo sappiamo perché abbiamo visto fare solo la gialla.

Elisa: Alcune erano diverse c'erano gli angeli poi gli alberi ma io non mi ricordo la forma che ho fatto.

Anna: Mi hanno dato un pezzo di pasta che l'abbiamo schiacciata e l'abbiamo tirata con il matterello e poi abbiamo fatto le formine se ci stavano. Dopo dentro al forno cuocevano..mi è piaciuto, lo faccio anche a casa.

Paolo: Con la pasta, una palla e la forma di pesce ho fatto i biscotti.

Alu': Io ho preso una formina a forma di albero e poi abbiamo continuato a farne tanti.

Alice: Con la farina, la pasta, le formine, io ho fatto la palla, la impasto e ci metto sopra la formina.

Paolo: E' buono.

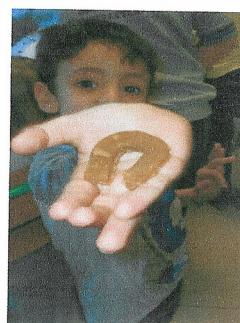
Alessandro: Sa di pasta l'odore.

Alu': Mi veniva fame.

Alessandro: Come l'odore di caramelle.



"Si prende prima la pasta fai una palla la schiacci con una mano dopo la devi sfregare e dopo ci fai un cuore o un fiore."



"Si facevano con le forme e poi li abbiamo infornati, si sentiva odore di biscotti."

NONNA TERESA RACCONTA

(dagli appunti di alcuni bimbi)

Le castagne sono state importate dall'Asia Minore. Quando si raccoglievano le castagne alcune volte raccoglievamo anche castagne marce, "brutte", allora la mamma e la nonna le dividevano e scartavano quelle brutte. L'attrezzo che si usava per togliere la buccia si chiamava bigoncio; la parte sotto si chiama "pila": aveva una forma allungata e vuoto all'interno, poi c'era un bastone grossissimo con una punta molto appuntita.

Ultimamente è arrivata la Vespa Cinese, che deponeva una larva sulla foglia che pian piano faceva morire il castagno, poi alcuni scienziati di Bologna hanno trovato un insetto che si chiama "Turinus" che mangia la Vespa Cinese.

Per fare le caldarroste in città usano una specie di griglia con vari "cassetti" nei quali ci mettono le castagne. L'anno scorso, 2015, è stato molto abbondante per la raccolta di castagne.

Per distinguere una castagna da un marrone bisogna guardare la parte posteriore oppure prima di aprire il riccio guardarlo: ha delle "annodazioni" diverse.

Il legno di castagno veniva usato per fare tanti e vari mobili, oppure i soffitti delle case; il legno di castagno è molto resistente; a volte, molti anni fa, facevano delle bare con questo legno.

Una volta per fare le caldarroste usavano delle "pale" bucherellate sul cucchiaino.

Poi la signora ci ha spiegato che, il suo papà per salvarsi dai tedeschi, aveva un castagno alto otto metri circa, così di giorno lui usava una scala ed entrava in una cavità, tirava dentro la scala e aspettava che arrivasse notte, poi scendeva e tornava da sua moglie e con i suoi figli, a casa e rimaneva fino all'alba, poi tornava nel suo nascondiglio.

Esistono molte varietà di castagne e si cucinano in molti modi, questi piatti sono molto buoni come il monte bianco ma si mangiavano anche crude o cotte...

Nei castagneti la castagna era una risorsa molto importante perché si utilizzava come provvista per l'inverno, per fare la farina di castagna...

La castagna era molto importante ma un insetto rovinava la raccolta della castagna

la VESPA CINESE che deponeva le sue larve nella foglia del castagno, per proteggere la castagna gli scienziati hanno inventato un altro insetto che combatte la

VESPA CINESE il "TURINUS".

Il castagno offre al uomo un legno robusto per costruire oggetti, ma offriva rifugio a molti animali.



DAL RACCONTO DELLA SCRITTRICE NORMANNA ALBERTINI

(dagli appunti di alcuni bimbi)

Matilde di Canossa nasce a Mantova da Bonifacio, di origine longobarda. I longobardi, che vuol dire “popolo dalle lunghe barbe”, erano un popolo che come i vichinghi, che significa “abitanti in mezzo ai fiordi”, si erano spinti verso il sud dell'Europa per conquistare nuovi territori ed erano arrivati fino in Italia; infatti molti dei loro simboli, come ad esempio la fisionomia di San Michele, simile al dio nordico Thor, possono essere ancora ritrovati nella nostra cultura.

Il nonno di Matilde costruì due castelli: quello di Canossa che oggi è in rovina, infatti rimangono solo alcune mura, e quello di Rossena. Il papà di Matilde le insegna a cavalcare e a maneggiare la spada fin da piccola; Bonifacio muore quando la figlia ha solo sei anni e poco dopo se ne vanno anche i due fratellini: Matilde rimane sola con la sua mamma.

Secondo i contratti di matrimonio che si facevano a quei tempi si stabilisce che Matilde si doveva sposare con un lontano cugino: ebbe una figlia, Beatrice, che però morì appena nata, ed il marito, molto cattivo e non amato dalla moglie, sembra sia stato ucciso in un'imboscata. Nonostante questo Matilde mantiene la sua posizione di comando e venne riconosciuta Gran contessa, Duchessa, Marchesa e Regina, diventando una delle figure più importanti del medioevo, periodo storico difficile in cui le donne erano considerate di rango inferiore. Ma lei, grazie alla sua personalità, alla sua forza e alla sua fede nella Chiesa (ricordiamo che ebbe un ruolo centrale nello scontro tra il papa Gregorio VII e il re Enrico IV) fu capace di ottenere la fiducia dei suoi sudditi e di guidare il suo regno, che si estendeva in Lombardia, in Emilia e in Toscana. Matilde muore a 68 anni a causa della gotta, una malattia che veniva a chi mangiava troppa carne rossa.



In quel periodo, nell'anno 1000, si mangiava soprattutto latte, formaggio, polenta di miglio e un po' di carne; quando però il cibo cominciò a scarseggiare a Matilde venne un'idea affinché gli abitanti del suo regno potessero diventare autonomi, godendo di una fonte di sostentamento certa. In uno dei suoi territori, Marola, crescevano larghi boschi di castagni selvatici (importati dall'Asia durante il dominio dell'Impero Romano) che davano questi frutti, i marroni e le castagne, che cominciano ad essere chiamati “il pane dei poveri”, che potevano essere utilizzati per sostituire le altre cose che si mangiavano. Allora Matilde li fece piantare anche in altri territori dell'Emilia e della Toscana con un metodo che passò poi alla storia come “sesto matildico”: in pratica i castagni venivano disposti in “triangoli” non molto distanti gli uni dagli altri, in modo che gli alberi potessero proteggersi a vicenda e al tempo che stesso che non si dessero fastidio. Inoltre, agli abitanti di quei territori dove non era possibile la coltivazione del castagno, Matilde concesse appezzamenti in alcune zone del Carpinetano in cui poter andare a raccogliere le castagne. Il castagno non veniva usato solo per i loro frutti, ma per tutti! Con il resistente legno degli alberi si costruivano mobili, tetti, pavimenti e pali di sostegno, con le foglie si imbottivano i cuscini e i materassi. Anche esso passò alla storia con un appellativo particolare: “l'albero del pane”.

Normanna ci ha poi raccontato che anche lei da piccola, come era consuetudine, seguiva i genitori nei lavori e nella raccolta delle castagne nel castagneto: si ricorda di quanto fossero belli alcuni momenti come quando accendevano il fuoco per bruciare gli sterpi e loro si divertivano a giocare attorno al falò. Normanna è rimasta molto attaccata alla “castagnicoltura” e al mondo matildico, tant'è che uno dei suoi romanzi, “Come spicchio di melagrana”, descrive sin dall'inizio la vita di un eremita che vive proprio all'interno di un castagneto.



I bambini sono come i fiori: tutti belli; entrare in una classe come la vostra è stato un po' come entrare in un giardino.

I bambini hanno tutti occhi grandi e puliti, indagatori, ma i vostri lo erano in modo particolare. Risplendevano di serenità, intelligenza, curiosità. Occhi ridenti, allegri. Volti accoglienti, sguardi che mi hanno fatto sentire abbracciata, coccolata.

Grazie. Parlare con voi è stato rigenerante. Credetemi: siete riusciti a pensare e formulare domande di tale acume e profondità che nessun adulto, nel mio girovagare a presentare il libro su Matilde di Canossa, era mai riuscito a concepire.

Sapevate tutto: chi erano i Vichinghi, con quali nomi venivano chiamati, in quali zone d'Europa si erano diretti e stanziati; sapevate chi erano i Longobardi, chi era Matilde. Sapevate già tanto della coltivazione del castagno e io ho aggiunto ben poco. Meravigliosi.

Dicono che i ragazzini di oggi sono distratti, confusi, disinteressati e indifferenti a tutto; non è vero.

Dipenderà dalle famiglie, dagli insegnanti? In buona parte sì. È importante una famiglia attenta, come è importante trovare bravi insegnanti capaci di accompagnarvi nella crescita non riempiendovi come un vaso, ma accendendo in voi un fuoco: quello della curiosità, quello che apre al mondo e alla vita.

Mantenetela sempre questa bella voglia di imparare con gioia, divertendovi e collaborando tra di voi. Si impara solo aprendosi agli altri e lavorando insieme, proprio come fanno le vostre maestre.

Da parte mia, vi ringrazio per le ore trascorse in compagnia dei vostri occhi bellissimi, delle vostre voci pulite, dell'armonia rilassante che ho respirato in mezzo a voi.

Tanti cari abbracci,

Normanna



CASTAGN...ARTE

Dagli scritti di Marta Alberti, poetessa di Busana

Quando iniziammo a costruire la nostra casa, lui era già lì chissà da quanto tempo? Con certezza lo sapremo mai, perchè gli alberi sono abili a camuffare gli anni, inoltre a differenza di noi umani, più passa il tempo e maggiormente acquisiscono fascino.

Come vi dicevo, all'epoca era arroccato con salde radici al terreno adiacente la nostra casa in costruzione. È stato testimone delle nostre vite, semplici e umili. Ho udito le prime parole dei nostri due figli, i loro giochi e schiamazzi festosi, proteggendoli nella calura dell'estate, con la sua chioma ombrosa, e donando i suoi frutti con generosità, al sopraggiungere dell'autunno.

Il tempo che trascorre, inesorabile, lo aveva ridotto ad un tronco vuoto, che scricchiolava, pericolosamente, ad ogni soffio di vento. I proprietari del terreno decisero che era giunto il tempo di farne legna da ardere, ma quella decisione, mi pesava sul cuore come un macigno; con lui se ne andava una parte della mia vita e quando cadde, rumorosamente, con un forte schianto, mi salirono le lacrime agli occhi e ricordai un particolare di anni prima. Nella sua cavità, erosa dal tempo, si era formata una grande fenditura. Io vi misi della terra e vi seminai una piantina di salvia rossa. Attecchì; e dopo breve tempo si videro spuntare dal tronco fiammeggianti petali rossi. Onestamente era uno spettacolo, che tutti si fermavano ad ammirare.

Decisamente era un castagno anomalo... oltre a castagne produceva fiori di salvia... a questo pensavo, mentre i suoi rami cadevano al suolo con un rumore secco e fruscante. Tutto è possibile; anche piangere per la morte di un albero, e questo feci: con un nodo alla gola scrissi la poesia qui di seguito: "Il Vecchio Castagno", cercando di dar voce alla sua "anima vegetale", descrivendo sensazioni e sentimenti che la mia eccessiva sensibilità gli attribuiva.

Poesia di Marta Alberti, premiata con medaglia d'argento "Anima Inquieta": Il Vecchio Castagno

E' vecchio di anni ha rughe profonde
eppure ogni anno si copre di fronde.
Il tronco squarciato da mille tempeste
di soffice muschio, pian piano si veste.
Ha visto gli inverni più duri e gelati
udito ha gli uccelli trillare felici
e nelle tiepide, fragranti, primavere
il dolce canto di mille capinere.
Bisogna tagliarlo - ha detto qualcuno -
è vecchio, cadente, non serve a nessuno!
E lui che li ha uditi parlare di morte
chiamate, a raccolta, le ultime forze
di linfa vitale, ancor si è nutrito
di fiori e di foglie di nuovo vestito.
Alfine si è coperto di ricci aculati
rigonfi di frutti marroni e dorati.
Ad un azzurrissimo, cielo autunnale
protende i suoi rami, esalanti, vapori.
Passano, lievi e teneri i ricordi
fra lo stormire di tremolanti foglie.
Eccolo il vento... lo scuote, all'improvviso
lui piange i frutti, con l'ultimo sospiro.



Requiem per un amico

Presso una croce pitturata in nero
come le croci che sotterra Enrico
quando fa straordinario al cimitero
c'era un castagno. Un castagnaccio antico
tutto storto, rugoso, mezzo secco
e brutto e spelacchiato come Cecco.

Eppure a noi quel tronco secolare
era più amico di molti altri amici
e infatti ci davamo un gran daffare
per innaffiarne a turno le radici
quando, ricordo, compassati e seri
uscivamo da casa di Rizieri.

Io mi ci arrampicavo come un gatto
e spesso ne toccavo il cimalino
ai miei bei tempi quando ero un po' matto.
Ma appena diventai meno cretino
non feci più quella fatica sciocca
e riposai, seduto sulla ciocca.

Venivano a tenermi compagnia
lavoratori della mia maniera
come Germano, Silvio, Geremia
e il povero Melaio, quando c'era,
uso a sballarne di una tale forza
che anche al castagno accapponò la scorza.

Difatti ce l'aveva raggrinzita
come una squaldrinella fatta vecchia
perché al castagno nella lunga vita
ce n'entrò per così dire dentro le orecchia
e tante ne imparò che non rincresce
sia sempre stato muto come un pesce.

Con una lingua come l'Evelina
avrebbe fatto concorrenza fiera
tanto alla Silvia quanto alla Santina,
che messo lì sul prato della fiera
conosceva per nome il becco e il bue
ed anche le vacche a quattro gambe e a due.

Invece lui teneva ogni segreto
e ci ha visto in più di un'occasione
scendere quatti quatti il Romiseto
e andare giù da cà di Natalone
mai si permise un biccio di commento
pur facendo così se c'era vento.

Ma una tremenda notte in cui mi han detto
che i due mariti delle due Esterine
non erano voluti andare a letto
anche l'albero vide la sua fine
e fu trovato dopo la buriana
a gambe all'aria come una puttana.

Povero amico morto e duro e secco
che dopo l'autopsia passo alle fiamme
e ci ha lasciato solo qualche stecco
per ricordo, mischiato nel bailamme
della vecchia riserva di fascine
che fu la gloria delle due Pupine.

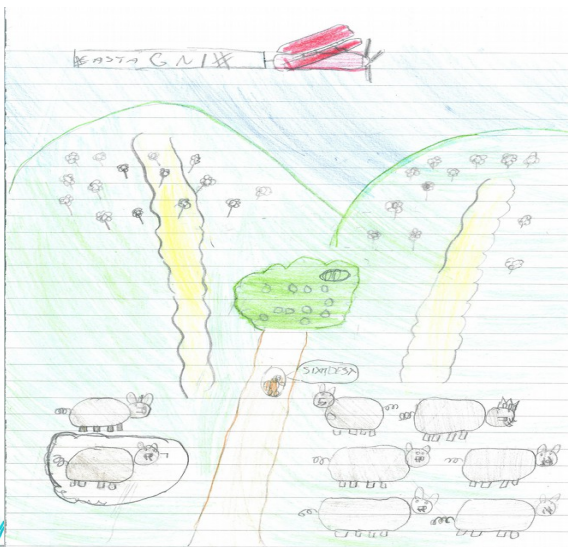
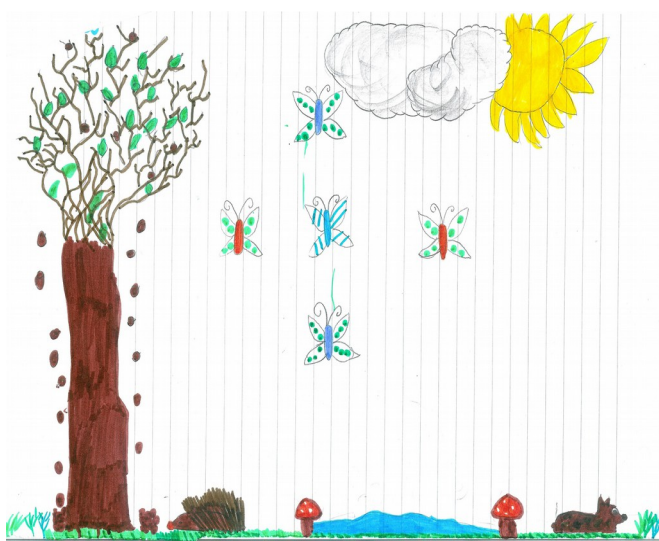
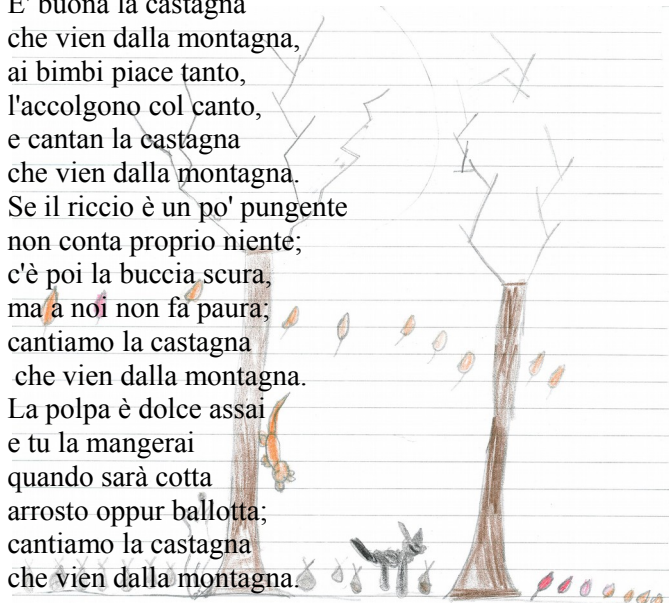


"TERRA UD CASTIGNA"

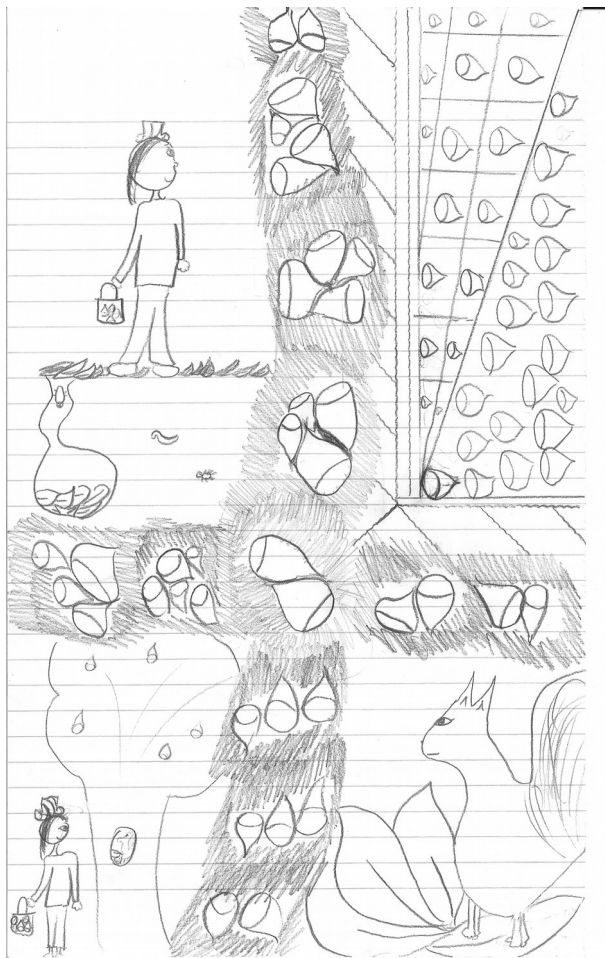
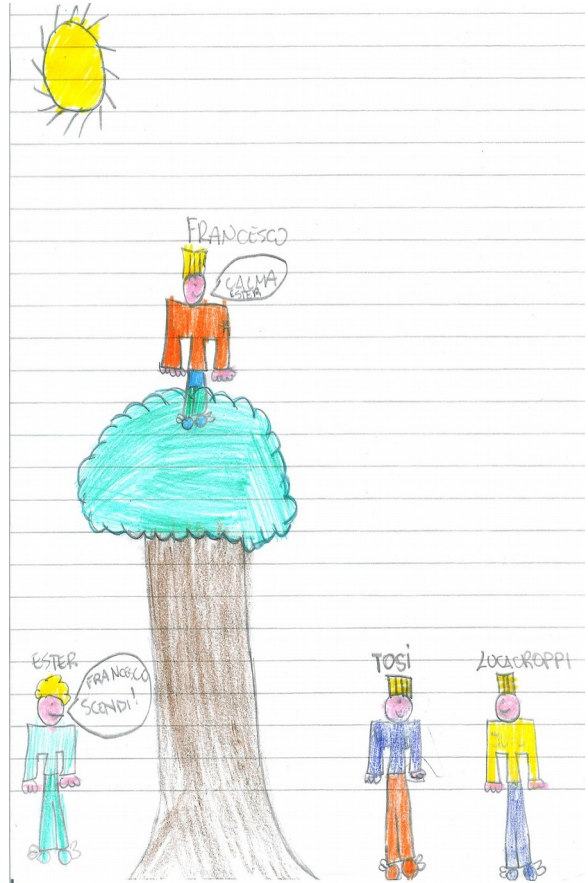
FÒIA dre LA FÒIA (FOGLIA DIETRO LA FOGLIA)
E NEVA DA TURMENTA (E NEVE DA TORMENTA)
UD S'RUON LA PULÈUNTA (IN AUTUNNO LA POLENTA)
CHIA T'IN GRAS PUR L'INVERN (CHE TI INGRASSA NELL'INVERNO)
CHIA N'TU FA ANDAR A L'INVERN (CHE NON TIFA ANDARE ALL'INFERNO)
TÈRA D'JÈUNTA VERA (TERRA DI GENTE VERA)
UD CUNTADIN E DI PASTUR (DI CONTADINI E PASTORI)
TÈRA D'PANTAN E D'HELMA (TERRA... PANTANO E HELMA)
TÈRA D'ASTIGNA (TERRA DI CASTAGNA)
CHA T'ARVOTA LA GHIGNA (CHE TI RIVOLTA LA FACCIA)
CAMPASTRIN E AL VUNTAS (CAMPESTRINO E VENTASSO)
LA FAJOLA E AL VURPARIN (LA FAGIOLA E IL VOLPARINO)
PUZA L'ACQUA SÙ DAL FONT (PUZZA L'ACQUA SÙ DALLE FONTI)
TRA UNA FAJÀ E UN ACQUITRIN (TRA UN FAGGIO E UN ACQUITRINO)
AL FARCHET AL JIRA SÙ (IL TALCO GIRA SÙ...)
VEN JÙ DA LA BANDIDA (VIENE GIÙ DALLA BANDIDA)
AL VEI E AL MARTINASC (LE VAGLIE È IL MARTINACIO)
PRADRENNÀ E AL PAS DAL LUV (PRADARENNA E IL PASSO DEL LUPO)
L'ACQUABIANCA VERS AL SCRE (L'ACQUABIANCA VERSO IL CERRETO)
COLAGNA ED I RANOCH (COLLAGNA E ACQUABONA)
RIBSATÀ UD CHA DAL PONT (NISHORZZA DI QUA DAL PONTE)
BUSANA E SIÜRVARESCIÀ (BUSANA E CERVAREZZA)
IAN FAT CUNT DIA TÈRA (HAN FATIO L'OUTO DELLA TERRA)
STRUTADA, LAVURADA, MARSCIDA (STRUTATA, LAVORATA, MARCIA)
TRADIDA (TRADITA)
CUMPRADA, ARVENDUDA, RUBADA (COMPRATA, RIVENDUTA, RUBATA)
A TRADIMÈUNT (A TRADIMENTO)
TÈRA CHA SÙ SPUSA (TERRA CHE SI SPOSA)
CUN L'ARÀ E CUN AL VACH. (CON L'ARATRO E LE VACCHE).

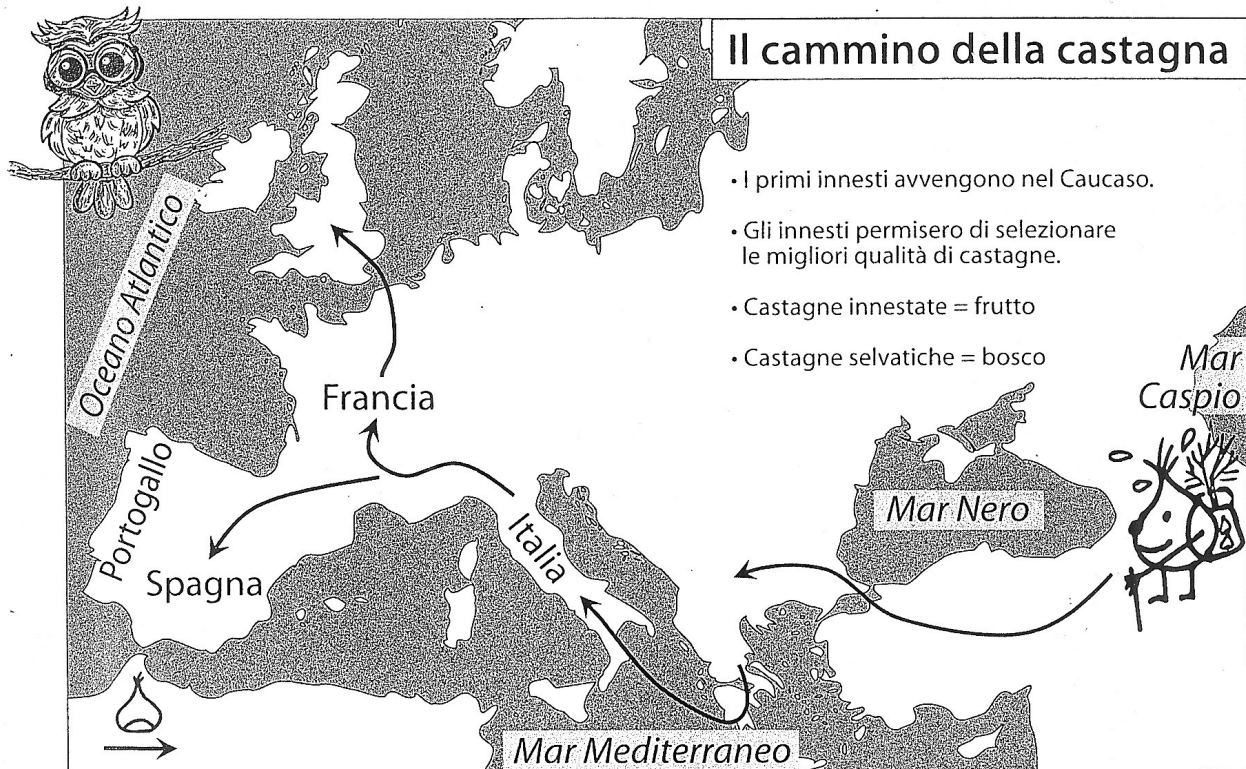
La castagna (vecchia poesia montanara tramandata a voce, non si conosce il nome dell'autore)

E' buona la castagna
che vien dalla montagna,
ai bimbi piace tanto,
l'accogliono col canto,
e cantan la castagna
che vien dalla montagna.
Se il riccio è un po' pungente
non conta proprio niente;
c'è poi la buccia scura,
ma a noi non fa paura;
cantiamo la castagna
che vien dalla montagna.
La polpa è dolce assai
e tu la mangerai
quando sarà cotta
arrosto oppur ballotta;
cantiamo la castagna
che vien dalla montagna.









La coltura della castagna è nata 5 secoli avanti Cristo, in Armenia.

Filippo Re, viaggio agronomico nella montagna reggiana

Filippo Re, noto agronomo reggiano, nel 1800 compì un viaggio nella montagna reggiana e in Garfagnana, tale viaggio doveva costituire una vera inchiesta agraria con un'appendice sui mezzi per migliorare l'agricoltura nella nostra parte di territorio. Il viaggio è scritto sotto forma di lettere inviate a Gian Domenico Fioroni, Arciprete di Mucciatella, amico fraterno, con il quale aveva già compiuto un viaggio sul Monte Ventasso. Nel suo "Viaggio Agronomico per la Montagna Reggiana e dei mezzi di migliorare l'agricoltura delle Montagne Reggiane" descrive in modo dettagliato la situazione economica, sociale e culturale dell'Appennino.

Al riguardo della castagna si legge: "...le castagne di *Gazzolo* sono belle".

Nigone: "(...) Così presso la chiesa esistono 30 o 40 piedi di castagni superbissimi. Ciò vuol dire che quei terreni ne potrebbero ricevere ma non per questo si cerca generalmente di piantarne. (...)

Ripigliando il viaggio avvicinanci alla Sparavara traversammo un castagneto di fresco formato, ma assai meschino, per la metà secco. Ciò forse avvenne per la mala cultura, giacché sebbene la nostra montagna abbondi di castagni, non si sanno ancora educare (...)

Cammin facendo entrammo nei folti castagneti di Busana. Oh! Che orribile guasto ha fatto in essi la militare licenza! Passeranno delle generazioni prima che siano riparati affatto i danni che essa ha cagionato ai proprietari".

Culagna: "(...) I castagni di cui abbonda la villa sono stimati fornire la miglior farina che si tragga da tutte le castagne nate su' luoghi alla sinistra della Secchia. (Per conservare meglio la farina che cavano dal frutto denso secco, con una mazza la premono a colpi entro barile e le casse. Senza una tale precauzione essa va a male più presto, o scema di bontà). Nella coltivazione di essi la natura fa quello che può. L'arte non dà loro verun aiuto. Solo il Canonico Manenti, uno dei migliori agronomi della montagna, si interessa moltissimo a promuovere il miglioramento e coll'esempio, e co' fatti, introducendo coll'innesto nuove specie, educando bene piante antiche, e ponendone delle nuove. Alle falde di Ventasso trovasi in questa villa un ricchissimo

vivaio naturale di castagni, da cui se ne sono cavate parecchie migliaia, eppure appena si conosce. Ma nemmeno da esso si ricava il vantaggio che si potrebbe (...)

Bensì sul confine di Culagna sta vasta selva di castagni di smisurata altezza e grassezza. Ma sono tutti selvatici. Tutte le volte che entro in questo castagneto mi è forza l'inveire contro i padroni che mai pensarono ad innestarli".

Cerreto: "(...) In questi siti prospererebbero le castagne ma nessuno si azzarda a piantarle".

Ligonchio: "(...) Calati nella Rossendola ove guizzano molte trotte, ci trovammo fram folti ma assai brutti castagneti, resi tali dalla furia dell'acquilone che spesso li investe".

Costabona: "(...) Rende poco più del tre, ma qui si coltivano bene le castagne e si ha gran cura delle api (...) Costabona, benchè non goda la favorevole esposizione del mezzodì, sarebbe assai fertile, se non fosse tanto ingombra di spessi e folti boschi, che la rendono dei luoghi meno vaghi della montagna. Abbonda di castagni. Quest'albero, il cui frutto somministra l'alimento maggiore ai montanari, è però meno coltivato di quello che potrebbe essere, e si lascia per lo più alla natura l'impegno di renderlo fruttifero. Solo in questi luoghi ho osservato che vi si ha qualche cura ed ho veduto un castagneto formato non sono molti anni, mi dissero, dal Parroco defunto colle regole d'arte (...)".

Frascaro: "(...) Molto ombreggiato da numerosi cerri, e castagni, noci".

Villaberza: "(...) Si curano i castagni".

Marola: "(...) San Donnino di Marola, celebre pe' suoi vasti castagneti (...)".

Carpineti: "(...) Si trovano molti castagni, però le frane ne mandano spesso a valle (...)".

"(...) Il sapersi di quanto vantaggio sia per la nostra montagna il frutto del castagno, renderà persuaso ognuno, che sia quest'albero prezioso colà ben coltivato. Pure questo è assai lontano dal vero. La maggior parte ne ignora l'arte. Pochissimi ne hanno qualche cognizione. Solo taluno fa venire dalla Garfagnana un qualche castagnajo a ripulirlo, lacchè è in montagna reputato il sommo della attenzione che mai aver si possa pe' castagneti. E non è già che siffatto ramo di coltivazione importi a cure soverchie od esiga l'attenzione tutta delle famiglie. Il celebre Fortis in una sua memoria dimostra essere la cultura di quest'albero adatta alla pigrizia dei coloni che l'hanno da eseguire. Ma quand'anche richiedesse straordinarie fatiche, potrebbero ebbene ricurarsi se vero egli è, come è verissimo, che le castagne fanno al monte le veci del frumento? Quindi credo di non poter meglio terminare questa memoria, che con una breve istruzione sul miglior metodi coltivar castagni, appoggiato a quanto ho veduto e letto eseguirsi su questo nella Toscana".

Il racconto prosegue con suggerimenti dettagliati su come piantare, innestare ed avere cura dei castagneti per avere un raccolto più abbondante e di qualità.

Dell'agricoltura delle Alpi Apuane

Massa e Carrara: "(...) Alle colline succedono monti coperti di castagni. Questi vi sono più curati che nelle nostre montagne".

ELOGIO ALLA CASTAGNA DI NONNA MARIA:

"Voglio parlare di castagne: so che molte persone gradiscono leggere cose del passato riguardo i nostri paesi riscoprendo vecchie storie ricche di fascino e di insegnamenti. Quest'anno(2003) è stato di carestia, quasi niente frutta e tanto meno castagne: se fosse capitato mezzo secolo fa per le famiglie numerose era la fame. Nella nostra montagna grano se ne rimetteva poco nei granai e si rimediava per metà anno con la farina dolce delle castagne ben essiccate a fuoco lento nei metati. I Metati erano punto d'incontro, quando faceva freddo per i ragazzi e gli anziani, che dovevano badare che non venisse mai a mancare la fiamma per seccare pian piano le castagne messe sopra. Questa era un'arte preziosa perchè la farina risultasse dolce e raffinata, per poter fare delle belle polentate, e a me piace ancora. La si mangiava con latte, ricotta, panna, tutti prodotti casalinghi e poi con i derivati del suino che quasi tutti i contadini macellavano(anche se piccolo): purtroppo tante famiglie più povere non potevano avere tutto questo e per fortuna che la polenta la si mangiava con poco e anche da sola. La castagna, specie in tempo di guerra, ha sfamato noi del posto e tanti sfollati: si cominciava a mangiarle appena cascavano. Si sbucciavano, si cuocevano e ci si faceva la prima colazione con un po' di latte, per chi l'aveva. Si chiamavano "Borghi" qui da noi. Si bollivano nell'acqua per mezzogiorno con la buccia ed erano chiamate balucci o balotte. Facevamo le caldarroste per la sera, dette mondine. Poi con questa meravigliosa e dolce farina le nostre mamme e nonne facevano le frittelline che piacevano tanto ai bambini, più della polenta. Qualcuno faceva anche il pane, in mancanza del pane vero, ma non era buono e un po' pesante: meglio la polenta e il castagnaccio. Credo che i comuni più ricchi di castagneti siano Collagna e Busana: peccato che l'abbandono della montagna abbia influito a far seccare questa pianta così generosa che ha sfamato tanta gente senza doverla curare poi tanto, perché non si deve ne arare né seminare, come invece per il grano. Accanto alla firma io metto sempre la classe 1928: nel mio paesino ci sono state 5 donne che si chiamavano come me ed è capitato un bel caso nel 1944: avevamo un postino anziano il quale consegnò la lettera indirizzata a me da un ragazzo, a una signora Maria sposata. Nacquero tanti equivoci e rischiai di perdere questo mio giovane. Fortunatamente si risolse tutto bene....."

Maria Simonelli 1928

Come leggenda volle: la nascita del castagno in Garfagnana; storia antica e rara (da "la nostra storia", paolomarzi.blogspot)

Non c'è memoria che ci possa dire da quanto tempo le castagne sfamano la Garfagnana e non sta a me ricordare che nei tanti momenti di carestia che la nostra valle ha attraversato quante vite garfagnine ha salvato dallo stento e dalla fame. Trovo quindi sempre giusto ricordare in tempo di castagne questo prezioso frutto della nostra terra che a mio avviso posso definire senza dubbio il frutto garfagnino più pregiato.

"L'albero del pane", così lo definì Giovanni Pascoli nella sua opera Castanea. Tanto importante per noi, che gli usi, i costumi e le tradizioni, i regolamenti comunali, le tecniche agronomiche, tutto è legato a questo albero. Un proverbio a questo avviso dice:

“Garfagni della Garfagnana
se tu non avessi la castagna
moriresti dala famma”

Naturalmente con il tempo sono cambiate le cose e di quei 18000 ettari di castagneto da frutto all'inizio del XX° secolo, oggi ne sono rimasti solamente 3000 ancora in produzione. Una vera fortuna dunque che in Garfagnana vi sia quest'albero, ma come ci è arrivato nelle nostre terre? Qualche volta è giusto lasciare perdere la storia vera e propria ed è bello lasciarsi immergere nella poesia delle leggende, lasciarsi trasportare in questo mondo fantastico e perchè no magari crederci. Questa che vado a narrare tratta la mistica nascita del castagno in Garfagnana, una leggenda molto antica e rara, forse conosciuta da pochi. Si ha qualcosa di scritto su questa storia a partire dal 1720 da parte di Pellegrino Paolucci (storico garfagnino), ma la sua diffusione, come nelle migliori tradizioni delle leggende è orale, racconti narrati magari raccolti in seno alla famiglia, alla luce del focolare domestico, con una padella di scoppiettanti mondine sul fuoco e in compagnia di un buon bicchiere di vino rosso e cominciare così l'origine di tutto:

"Sui monti della Garfagnana viveva da tempo immemore un vecchio saggio bosciolo, aveva sempre vissuto su quei monti e tutti lo vedevano da sempre. Un giorno spaccava la legna all'ombra di un grande albero verdeggianti, e ringraziava Dio della forza che gli dava e dell'ombra che gli concedeva. Si fermò un istante per asciugarsi il sudore e sentì che alcuni montanari garfagnini, poco discosti da lui, si lagnavano delle loro condizioni.

-Disgraziati noi,- diceva la voce di un giovane

_Perchè restiamo quassù e non scendiamo al piano? Avete visto come era giallo il grano della valle? Chissà quanto pane saporito avrà il contadino della pianura?-

- E avete visto- seguiva la voce di una donna:- quel verde chiaro sulle colline verso il mare? Sono gli ulivi. Chissà quanto olio dolce e nutriente torchieranno i contadini della collina!-

La voce di un vecchio seguì ancora:

- E le viti verso il piano di Lucca che già diventano rosse, le avete viste? Chissà quanto vino generoso avrà il vignaiolo!-

Il vecchio saggio ascoltava col cuore sospeso. Temeva che i suoi montanari peccassero di ingratitudine verso Dio e bestemmiassero. le loro voci seguivano:

- E noi che cosa abbiamo?- diceva un giovane - un po' di pascolo, di latte e di formaggio.-

_E quando piove e poi viene fuori il sole,- diceva la donna, - qualche fungo

- E quando fa freddo un po' di legna da ardere - continuava il vecchio.

- Vita misera, stenta e dura - dicevano insieme.

Al saggio si strinse il cuore. Commosso da quei lagni, si mise in ginocchio sopra una pietra e pregò:

- Dio mio, che hai dato la lana agli agnelli, il latte alle pecore, dà la maniera di svernare anche a coloro che abitano le tue alte montagne. Dà un pane anche ai montanari di questa valle, un pane dolce, nutriente e caldo, che sia il nutrimento nel lungo e rigido inverno!-

Sentì sopra di sé frusciare le fronde del grande albero e fu come se Dio avesse fatto cenno di assenso. Il vecchio si alzò e si diresse verso le voci che risuonavano ancora nel bosco. Trovò i montanari seduti sul muschio. Avevano tutti il volto triste e la testa appoggiata alla mano.

- Non vi lagnate così. Iddio penserà anche a noi se gli saremo fedeli.

Le voci si spensero, poi ripresero:

- Viviamo tra gli stenti. Non abbiamo un frutto che ci nutra e ci dia un raccolto abbondante.

- E' vero, ma non vi scoraggiate. Iddio.....

Alzò la testa e scorre tra le foglie verdi dell'albero un riccio tondo e spinoso che non aveva mai veduto. Lo staccò cautamente e lo mostrò ai montanari stupiti.

-Guardate, ecco il frutto per voi!

I montanari si alzarono per osservare meglio quel riccio. Lo toccarono, lo soppesarono, poi si ributarono in terra scontenti.

- Bel frutto! Non ha che spine pungenti. Ci ferirà la bocca. L'uva, l'oliva e il grano hanno un'altra apparenza!

Il saggio sorrise:

- Gente poco accorta, - disse- se di fuori questo frutto è così armato, vuol dire che dentro ha un tesoro da difendere dagli sciattoli e dai ghiri. Prima di lagnarvi guardate che cosa contiene.

Tracciò il segno della croce sul riccio, il quale si aprì in quattro e fece uscire tre belle castagne gonfie e lucide. I montanari garfagnini si erano fatti anch'essi il segno della croce, e ammiravano il prodigio delle tre castagne.

- Queste, - disse il vecchio - son come tre sacchetti di dolce farina. Non patirete la fame, negli inverni più lunghi. Siete contenti?

I tre montanari mormorarono:

- Iddio ci vuole bene, Iddio è stato generoso anche con noi.

- E anche voi siate generosi, - ribattè il saggio - e ascoltate

I tre si avvicinarono a lui:

- Quante castagne contiene il riccio? - Chiese il vecchio saggio.

- Tre...Dunque il frutto è diviso in tre parti. Questa prima castagna, - disse è per il padrone del castagneto.

Quest'altra - aggiunse prendendo la seconda castagna, - è per chi lavorerà nel castagneto-

.

Rimase una castagna nel riccio.

- E quella? Di chi sarà la terza castagna?- chiesero i tre e il vecchio rispose.

- Avete visto come ho fatto ad aprire il riccio? Col segno della croce. E il segno della croce chi ricorda? Gesù! Il riccio si è aperto per Lui. E noi lo ringrazieremo nelle nostre preghiere. Questa terza castagna è dunque per Lui, cioè per i poveri.

Il saggio si allontanò e ripeté:

- Una al padrone, una al contadino, ed una al povero.....

Raccolse di terra l'accetta, e tornò a spaccar legna nel bosco"

Una bella leggenda che affonda le sue radici nella fede contadina di secoli fa, dove Dio e terra erano legati in maniera indissolubilmente e allo stesso tempo rende la castagna un frutto divino, nato per volontà di Gesù per sfamare la povera Garfagnana di quel tempo. Una leggenda questa ormai persa e da poco recuperata che rende onore alla castagna garfagnina e allo stesso tempo fa sì che questa bella storia non vada persa nell'oblio dei tempi.

LA NOSTRA LEGGENDA: PROVIAMO AD INVENTARNE UNA NOI COME LEGGENDA VOLLE...LA NASCITA DEL CASTAGNO NEL REGGIANO

Tanto tempo fa, un vecchio contadino viveva in una misera fattoria immersa in un folto bosco.

Il vecchio possedeva campi e bestiame da cui ricavava il cibo. Era felice, ma quell'anno il clima non era stato generoso e alla fine dell'autunno i campi non diedero più frutti e le mucche non fecero più il latte. Il contadino stava morendo di fame.

Un giorno partì e cominciò a vagare per il bosco. Cammina, cammina, arrivò vicino a un torrente, qui scoprì una fonte circondata da alberi che bisbigliavano tra di loro. Era una notte di luna piena, ad un certo punto, gli alberi si staccarono da terra e cominciarono ad assumere sembianze umane.

L'uomo spaventato, fuggì via a gambe levate.

Dopo aver corso per tanto tempo si ritrovò sulla sommità di una collina. Si fermò sfinito e si addormentò.

Al mattino, quando si svegliò si trovò davanti un folletto falegname, che voleva tagliare l'albero sotto al quale il contadino aveva dormito, ma quando il folletto cominciò a battere l'ascia contro il tronco, esso non si tagliavaera un albero magico, infatti uno gnomo scontroso aveva cosperso le sue radici di una polvere magica.

Il contadino chiese al folletto falegname perchè volesse tagliare proprio quella magnifica pianta che regalava una grande e generosa ombra.

Il falegname rispose che gli serviva il suo legno per costruirsi un riparo, il contadino lo supplicò, piangendo di non tagliarla ma di cercare altrove. Il folletto proseguì dicendo che non poteva tagliare altri alberi perchè i suoi avi avevano sparso nella sorgente una pozione stregata che permetteva alle piante di autodifendersi. L'uomo volle sapere perchè quella pianta invece di trasformarsi opponeva resistenza. Il folletto rispose che si stava ponendo la stessa domanda. Il vecchio replicò che secondo lui quell'esemplare doveva custodire un segreto. Lo gnomo si ricordò, allora, di una vecchia storia che gli narravano quando era piccolo. Quella leggenda raccontava che gli alberi più resistenti nascondevano un ricco tesoro e con quel ricordo se ne andò lasciando l'albero intatto. Quando rimasero soli, la pianta cominciò a parlare, ringraziando il contadino del suo buon cuore e per averla salvata.

Per ricompensare la generosità del vecchio, l'albero fece cadere ai suoi piedi un batuffolo spinoso. Il vecchio rimase stupito e anche deluso per quel dono pungente dato in cambio della vita.

L'albero sussurrò: " Non giudicare un libro dalla copertina, aprilo e scoprirai il suo valore". Il contadino alzò gli occhi al cielo e scoprì che i suoi rami erano carichi di questi frutti; allora provò ad aprirne uno e... meraviglia delle meraviglie, quel batuffolo racchiudeva tre tesori tondi, lucidi e dolci.

La pianta bisbigliò: " Uomo di poca fede...pensavi che volessi prenderti in giro?. Tu mi hai salvato la vita

e io con questo dono ti sfamerò per il lungo e rigido inverno"

Il vecchio contadino era felice perchè con quei doni non avrebbe più patito la fame. Fu così che nacque il castagno nell'Appennino Reggiano.

FOLE DI UNA VOLTA

Celio e l'uomo nero

Davide e Simona, le nostre guide, ci hanno accompagnato all'inizio di una stradine piccola e stretta; proseguendo per essa ti portava a una casetta fatta in sasso. Tutti ci siamo guardati con occhi spalancati, per dire che lì non ci volevamo entrare: avevamo un po' paura, ma anche molta curiosità di vedere cosa si nascondesse.

Simona aprì appena la porta: il fumo si impossessò di noi, non vedevamo più niente; appena entrati, un bel calduccio ci avvolse dandoci il benvenuto.

Attaccate al muro si notavano tre panchine fatte di legno, sulle quali noi ci siamo seduti; al centro del metato si trovava un fuoco non troppo alto e il calore saliva fino al secondo piano dove le castagne essicavano.

In un angolo del metato si trovava Celio, un signore abbastanza anziano, che teneva in mano un bastone a cui era attaccata una pentola bassa e piatta, nella quale si trovavano tante castagne.

Celio, dopo averci spiegato molte cose sulla castagna, ci ha raccontato una bellissima storia: parlava di un uomo povero che viveva e dormiva nel bosco.



Un giorno Celio andò nel metato a far essicare le castagne, entrò al mattino presto e ci rimase fino a cena tardi. Appena addormentato sentì bussare alla porta, si alzò e si mise seduto sulla panchina; visto che non sentiva più rumori, si rimise a dormire, ma poco dopo sentì bussare di nuovo, allora, un po' spaventato, si avvicinò alla porta, l'aprì lentamente e scrutò da una fessura. Non avendo visto nessuno, aprì la porta del tutto, allora, pensando che gli avessero fatto uno scherzo, cominciò a richiuderla. Quando la porta stava per sbattere, una vocina disse: "Non mi vorrai lasciare fuori, piove e fa freddo! Qua fuori congelerò!".

Celio guardò in basso e vide un piccolo ometto, sembrava uno gnomo, era basso e paffutello, le guance rosse, gli occhi azzurri come l'acqua trasparente di un lago e il nasino rotondo. Aveva un cappello a punta che quasi gli copriva gli occhietti, una giacchetta fatta di pelle, leggera e larga, i pantaloni gli arrivavano appena sotto il ginocchio, da cui partivano delle lunghe calze a strisce bianche e rosse, infine gli stivali di color giallo, erano pieni d'acqua.

L'omino continuava a parlargli freneticamente, Celio lo ascoltava, ma non riusciva a capire quello che diceva, aveva compreso solo quando gli aveva chiesto di farlo entrare e non lasciarlo fuori al freddo.

Celio lo fece entrare, ma gli disse:” Togliti gli stivali, se no mi bagnerai tutto il metato!”, riprendendo fiato spiegò:” Però tu starai dall'altro lato e io qua; a proposito, come ti chiami?” e mise ad asciugare calze, giacca, stivali e cappello. L'ometto rispose:”Ga, gna, ti, gonu...”.

Celio, non avendo capito una minima parola, gli rispose: “Visto che non ho capito quello che hai detto ti chiamerò Uomo Nero, perchè sei arrivato di notte e di sorpresa, : per questo il nome Nero, mentre Uomo significa che non hai avuto paura di presentarti davanti a me, che rispetto a te sono un gigante”.

Celio si era ormai affezionato, stavano perfino seduti di fianco e essicavano le castagne insieme, molte volte giocavano a nascondino, ma alla fine l'Uomo Nero, non contava mai perchè era tanto piccolo che riusciva ad intrufolarsi dappertutto e ad arrampicarsi sui muri, per colpa di alcuni sassi un po' sporgenti e anche per le assi di legno che erano attaccate al soffitto, un po' distaccate fra loro e quindi ci poteva benissimo infilare le mani visto che erano piccolissime.

Alla fine di una giornata, Celio scoprì veramente che non sembrava solamente uno gnomo ma lo era, tutte le mattine lo lasciava andare nel bosco a trovare i suoi parenti perchè gli stavano a cuore, era da tanto tempo che non li vedeva, si era troppo affezionato a Celio e aveva deciso che ogni notte sarebbe andato da lui, si sarebbe fatto preparare la cena, avrebbe mangiato poi, dopo aver giocato, avrebbe dormito con lui per fargli compagnia. Alcune volte gli faceva anche qualche scherzo, come arruffargli i capelli.”

Dopo aver ascoltato il racconto, ancora più incuriositi, siamo usciti dal metato e finalmente sono arrivati dei piccoli cestini con tantissime castagne cotte, con golosità, ce le siamo mangiate tutte, riempiendoci la pancia: erano davvero buone!!!

Da questo racconto abbiamo imparato che non si deve per forza scegliere come amici i più belli e i più grandi, ma bisogna seguire i propri gusti.

Celio, se avesse voluto, avrebbe potuto non ospitare l'Uomo Nero solo perchè era piccolo e indifeso...

Alla fine della giornata siamo ritornati a scuola felici di aver imparato questa bellissima storia istruttiva.

La "fola d'la galina bianca"

C'era una volta una gallina bianca che viveva nella stalla delle pecore di un pastore del Cerreto, e naturalmente anche lei doveva fare la transumanza perchè al Cerreto d'inverno si poteva solo morire di fame, però quell'anno la gallina aveva covato molto tardi e , al momento di partire, i suoi pulcini erano molto piccoli, ma non aveva alternative: doveva partire e fare affrontare un lungo e pericoloso viaggio ai suoi piccoli.

Partiti dal Cerreto tutti insieme , il pastore con la famiglia, il cavallo con il baroccio, le pecore, i cani e gli altri animali da cortile, dopo una lunga giornata di cammino, arrivarono in Garfagnana e si fermarono a riposare. La gallina con i pulcini si allontanò dagli altri per cercare qualcosa da beccare, ma fece il brutto incontro con una volpe che, con un guizzo, riuscì a rubarle un pulcino; la gallina per fortuna se ne accorse subito e con voce supplicante disse alla volpe:” Non vedi com'è piccolo! Dovresti mangiarli tutti e non ti basterebbero...se tu lo lasci andare, ti prometto che al ritorno, questa primavera, saranno cresciuti e divenuti polli enormi e tu potrai prendere quello che vorrai.

Dopo averci pensato un po', la volpe accettò, anche perchè stava arrivando il cane... Arrivati sani e salvi a Campiglia Marittima, svernarono lì fino a primavera e la gallina ebbe il tempo per istruire i suoi pulcini, ormai diventati grandi, su come riuscire a “fregare” la volpe...Arrivati alla fine di maggio, si riparte per tornare al Cerreto...Dopo diversi giorni di cammino, arrivarono di nuovo in Garfagnana e la volpe era lì che stava aspettando i pulcini; alcuni erano diventati galline e si erano nascosti sul baroccio, invece due che erano diventati galletti viaggiavano vicini alle pecore e soprattutto ai cani. La volpe provò a prenderli, ma loro erano troppo svelti e poi i cani non la lasciavano avvicinare, allora la volpe disse alla gallina che non manteneva la parola...la gallina le rispose:”No, mia cara, io sono di parola, perchè se ricordi io ti avevo detto:” Puoi prendere quello che vuoi, ma se non ci riesci non è certo colpa mia!” e si fece una bella risata...

Il giorno dopo, tutti felici, arrivarono al Cerreto e vissero felici e contenti...

Dispettoso d'un demonio (leggenda della Garfagnana da "Ricordare per sognare ancora" di Carla Corazza)

Al tempo dei tempi i ricci (o cardi), che custodiscono la castagna, erano lisci e tondeggianti.

Brillavano sui rami, dondolavano nel vento e al momento giusto cadevano a terra, aprendosi per far uscire la castagna.

La gente raccoglieva questi nutrienti frutti, sicura di non soffrire la fame, quando il gelido inverno avrebbe

avvolto la Terra nel suo mantello.

Il Diavolo, invidioso e pieno di rancore verso i Garfagnini, perchè devoti al Signore, decise di punirli, rivestendo di aculei e spine il riccio.

“Così dovreste tribolare per raccogliere le castagne”, sentenziò il Diavolo e soddisfatto si precipitò nel suo regno di tenebre malefiche.

Le persone effettivamente trovarono difficile togliere i frutti da quei ricci spinosi, per cui molte castagne rimanevano nelle selve dove, lentamente, marcivano.

Il Buon Dio però, vedendo i suoi figli in difficoltà, decise d'intervenire: dall'alto dei cieli benedì il riccio che da allora, porta il segno della croce sulla buccia esterna; il cardo si apre in forma di croce e chiunque le può raccogliere facilmente.

Scivola la leggenda sulle ali del vento e mi trovo con la mente nelle vicinanze di un vecchio mulino, sulle rive del torrente “Canal di Lama”.

Fra le macine coperte dall'edera e levigate dall'acqua cristallina del ruscello, intravedo il caprone bianco che, in una lontana vigilia di Natale, mentre le campane annunciavano al mondo la Nascita del Messia, bloccò la macina, che smise di girare e si fermò!

Il mugnaio uscì per vedere cosa avesse bloccato le macine... alla vista del bianco caprone che metaforicamente era il diavolo, fu preso da una paura insana, corse a casa, si rifugiò nel letto e una febbre altissima lo fece delirare.

La famiglia disperata chiamò il medico, ma... nessun farmaco riuscì a debellare la febbre, finchè l'uomo, distrutto nel fisico e nella mente, s'avviò per il viaggio eterno.

La capra margolla

C'era una volta un uomo con tre figli molto, molto sfaticati, il cui unico compito era quello di prendersi cura dell'unico animale posseduto dalla famiglia: la capra margolla.

Ogni sera il padre aveva l'abitudine di chiedere alla capra se fosse sazia e felice, eppure essa, nonostante venisse rificollata ed abbeverata a dovere, rispondeva sempre di no, facendo sì che i figli venissero picchiati e sgridati. Ma un giorno questi si stancarono di quel che puntualmente accadeva e così al posto del cibo furono loro a dare sonore bastonate alla capra!

Da quel giorno, l'animale imparò la lezione e smise di mentire al suo padrone, cosicché vissero tutti felici e contenti.

La capra ferrata

Si racconta che la tranquillità di un piccolo paese di montagna fosse spesso interrotta da quella che gli animali chiamavano “la capra ferrata”: una capra grande come un toro e dalle corna appuntite, feroce e spaventosa.

Un giorno l'animale decise di scendere al villaggio in cerca di cibo, notò che la porta di una delle case era socchiusa e così vi entrò: rovesciò i mobili, ruppe i piatti e mangiò tutto quello che trovò!

Gli abitanti del paese, armati di asce e forconi accorsero in difesa dell'abitazione, eppure nessuno sembrava in grado di cacciarla! Ma ad un certo punto arrivò un uccellino che cominciò a tormentare la grossa capra con il suo beccuccio, finché essa, stremata, non fuggì. Guardate un po'! Quel che non erano riusciti a fare degli uomini armati fino ai denti aveva invece fatto un piccolo uccellino indifeso!

Raccontiamo ai nostri amici più piccoli una fiaba inventata da noi!

Tic, tic, tic...Ciao, io sono il vostro amico Picchio con Lumaca, la mia migliore amica.

Noi, ora, vi racconteremo una storia avvenuta tanto tempo fa...

Ascoltate attentamente i nostri piccoli suoni, se non state attenti vi perderete tutto il significato di questa bellissima storia.

“Ed ecco qua” disse il falegname “così con i tuoi nuovi amichetti avrete un luogo in cui potrete giocare”.

Quando il falegname finì di costruire la casa per il picchio, se ne andò.

Il picchio si sentiva solo, perchè non conosceva nessuno.

Ad un certo punto incontrò una lumaca. “Ciao, chi sei?”.

“Io sono Lumaca, e tu invece chi sei?” “Io sono Picchio, vuoi diventare mia amica?”.

“Sì, va bene”, “Beh, tu sei la prima amica che ho trovato!”

“Sai, anche tu sei il mio primo amico “e secondo me sei anche il più bello e sincero di tutti gli animali, anche se ancora non ti conosco bene...” aggiunse Lumaca.

“Vieni con me” riprese Lumaca “Insieme andiamo a scoprire se nel castagneto vivono altri animali”

Dopo aver camminato a lungo, arrivarono al villaggio e Lumaca bussò alla prima abitazione che incontrarono.

Da una finestra si affacciò una testolina

“” “, Chi siete?” chiese Coccinella.

“Sono Lumaca con un amico, Picchio”.

Coccinella le aprì subito e velocemente la porta, ormai cigolante.

Lumaca e Picchio entrarono e Coccinella disse: “Dai, venite che prendiamo un tè”.

“Sì, a me va bene!”. Allora entrarono, Coccinella li portò nel salone dove si trovava un tavolino apparecchiato; Picchio e Lumaca si accomodarono e Coccinella andò a prendere un tè; ad un certo punto i due sentirono un botto “Bum, Patapum!!!”, entrarono in cucina e videro un mucchio di piatti sporchi sul pavimento e sotto...si trovava Coccinella!!!

Poverina...con quei piatti da lavare!!!

“Stai bene, Coccinella?” chiesero in coro, “Sì, sto bene, ma potreste aiutarmi?, allora Lumaca e Picchio la aiutarono, poi ritornarono in salotto e Coccinella portò il tè nella piccola stanza colorata.

Scese la notte, Picchio e Lumaca tornarono a casa, ma Picchio era così stanco che non gli andava di tornare a casa perché era troppo lontano, allora decise di trovare un albero, vicino e comodo; dopo averlo trovato disse: “Ecco qua, questo sì che è un bel posto per dormire!”.

Ad un certo punto Picchio sentì un fruscio venire dai rami, era Scoiattolo con Cinciallegra.

Picchio non sapeva chi fosse, allora era un po' spaventato, così disse, con voce tremolante: “Chi siete?”

“Siamo Scoiattolo e Cinciallegra”.

Picchio chiese se poteva stare lì con loro e gli risposero di sì.

Allora Scoiattolo e Cinciallegra lo fecero accomodare e Scoiattolo chiese: “Vuoi venire a cenare insieme a noi?” e Picchio rispose: “No, ho appena bevuto il tè con i biscotti a casa di una nuova amica”. Allora andarono a cena; la casa di Scoiattolo e Cinciallegra si trovava in mezzo a una grande cavità di un enorme castagno.

Ad un certo punto bussò alla porta il Cinghiale; Scoiattolo e Cinciallegra corsero alla porta, seguiti da Picchio, molto incuriosito.

“Entra pure, Cinghiale!” lo accolse Cinciallegra “Per fortuna sei venuto!!! La vespa cinese sta attaccando il nostro albero!” aggiunse Scoiattolo”.

“La risposta è semplice: dovete chiamare Turinus!”

“Che cos'è Turinus?” esclamarono in coro.

“E' un animale molto antico”:

“Dove lo possiamo trovare?”

“Non lo so neanche io, però so che si aggira in questi boschi; per essere più precisi andate verso sud”.

“Era da un po' di tempo che non volavo. Ah, scusate, io mi chiamo Turinus, sono una specie di insetto, sono stato creato per mangiare la Vespa Cinese. Questa è una creatura volante, trasportata per sbaglio dal Nord della Cina e questo spiega il suo nome.

Continuando a volare, il Turinus non si accorse che si avvicinava sempre più ad una strana pianta.

Diede solo pochi colpi d'ala e “pof”, sbatté contro piccole palline bianche, no, trasparenti, dove dentro non sembrava esservi nessuno, ma voleva essere tanto sicura da provare ad aprirle e vedere la realtà che si nascondeva lì dentro.

Era un po' che girava intorno a quelle piccole palline bianche e, appoggiandosi al tronco, sentì spine che gli continuavano a pungere la schiena e lui, girandosi dall'altro verso, vide uno spinoso riccio e i rimase molto stupito: non aveva mai visto una specie di animale così strana!!!

...In realtà lo strano oggetto spinoso non era altro che...un riccio di castagno!!!

Nelle palline bianche erano racchiuse piccolissime larve di...Vespa Cinese!

Turinus, curioso, fece rotolare il riccio e alcune palline si staccarono; cadendo, le uova si schiusero e uscirono piccole, misteriose larve.

“zzzzzzzzzzzzzz”, “zzzzzzzzzzzzzz”, nell'aria un ronzio sempre più assordante e sempre più vicino colse di sorpresa lo stupito Turinus...”Cosaz, staz, succedendoz allez miez uovaz?” “Chi è quel microbo insignificante?” “Come osa toccare le mie uova?”

“zzzzzzzzzz”, “zzzzzzzzzzzzzz”

Turinus, sentendosi umiliato e offeso gridò: “Attenta, non mi sottovalutare! Se mi sfidi sarò costretto a tirar fuori i miei superturinuspoteri!!!

La vespa pensò: “Che sciocco, non sa neanche con chi parla! E' convinto addirittura di essere un supereroe...Non sa che la Vespa Cinese, un piccolo insetto, riesce a distruggere i giganti di un intero

castagneto!”

Anche Turinus pensava:” Tu non sa che io, un piccolo insetto come te, riesco a distruggere un intero sciame di Vespe Cinesi?”

Picchio e Lumaca che, di nascosto, avevano assistito all'incontro, chiamarono a raccolta tutti gli abitanti del castagneto, per assistere all'imminente lotta tra Turinus e Vespa.

Naturalmente tutti gli animali speravano che Turinus vincesse , così iniziarono a incitarlo...

La battaglia tra i due insetti fu molto breve: Turinus si “pappò” Vespa in un sol boccone e...assaporò lentamente il nuovo cibo, trovandolo davvero squisito!!!

Gli animali, soddisfatti, portarono in trionfo Turinus che, ancora stordito e con la pancia piena, non si era reso conto di essere diventato l'eroe protettore dei castagni...

Picchio e Lumaca organizzarono una festa grandiosa in onore di Turinus...indovinate un po' dove?

Ma...nella casetta che il falegname aveva regalato a Picchio!!!

Fu da lì che la Vespa Cinese scomparve dai nostri castagneti e i grandi giganti vissero tranquilli.



I PROVERBI DELLA CASTAGNA

Il proverbio è forse il massimo esempio della diffusione di una cultura popolare volta ad offrire precetti ed insegnamenti trasferiti di generazione in generazione. Rappresentando spesso verità codificate e riportando, al solito, arcaismi o neologismi, assonanze, allitterazioni, costruzioni rimate all'interno delle frasi, la paremiologia relativa alla castagna tende a muoversi su assi di riferimento ben definiti e concernenti in particolar modo:

- Condizioni meteorologiche, generalmente riferite al calendario dei mesi, che condizionavano, non poco, fioriture, maturazione e raccolta del frutto e, quindi, la vita stessa delle popolazioni montane;
- Citazioni rimate sui nomi dei Santi, diffuse su tutto il territorio nazionale, anch'esse in relazione alle fasi di sviluppo, maturazione e raccolta del frutto;
- Richiami alle peculiari caratteristiche naturali della castagna o del legno di castagno; alle qualità fisiche o morali dell'uomo (e soprattutto della donna), rapportate al piccolo frutto.

Le versioni dialettali, quando possibile, sono state italianizzate.

Condizioni meteorologiche riferite al calendario dei mesi

- ***Gennaio secco, castagno ogni ceppo.*** Identico, per significato, al più noto: ***gennaio secco, villano ricco.*** Se il clima di gennaio è secco il castagno vegeterà bene e vi sarà abbondanza di frutti.
- ***Se piove l'ultima settimana di maggio o la prima di giugno, le castagne si seccan senza fumo.*** La pioggia nelle settimane di impollinazione dei castagni lava via il polline per cui si preannunciano scarsi raccolti.
- ***L'acqua agostana fa crescer la castagna.***
- ***A metà agosto animate, a metà settembre vergate.*** Le castagne che si formano (mettono l'anima, si animano) alla metà di agosto, un mese dopo potranno essere *battute* per la raccolta.

- ***D'oliva, castagna e ghianda, agosto ne domanda.*** Il mese d'agosto reclama i frutti ed indica le quantità dei raccolti.
- ***La nebbia d'ottobre ingrassa la castagna.***
- ***Vento libeccio, né pane né neccio.*** Il vento di libeccio può compromettere la produzione di grano e di castagne. Proverbio dell'Appennino Toscano dove i preparati a base di farina di castagne sono detti *neccio*.
- ***Quando le castagne sono alle vigne, alla montagna non ce n'è.*** Se il raccolto sarà abbondante sulle colline non lo sarà sulle montagne.
- Così anche, al contrario, il detto: ***molte castagne, poco grano.*** Se le condizioni atmosferiche favoriranno le produzioni in montagna, in genere, sarà a discapito delle coltivazioni al piano.
- ***Quando abbonda la castagna, è il paese della cuccagna.*** Il proverbio, dall'entroterra ligure, indica, ancora una volta, come la castagna, la cui abbondanza significava benessere, sia stata l'ingrediente fondamentale dell'alimentazione delle popolazioni montane.

Citazioni di Santi e fasi di sviluppo del frutto

- ***Se piove per Santa Croce, marcia la castagna e avariata la noce.*** La Santa Croce ricorre il 3 di maggio. Il detto è simile, nel significato, al proverbio veneto: ***quando piove per la Croce, buono il grano, triste la noce.***
- ***Per San Vito incardito, per Santa Maria inanimito.*** Alla data di San Vito, il 15 di giugno, il castagno ha già i cardì mentre per Santa Maria Maddalena, il 22 luglio, la castagna ha già messo l'anima.
- ***Per Santa Maria la castagna (il marrone) cria o fa la cria.*** Ancora la data del 22 di luglio viene ripresa ad indicare il momento in cui le castagne si formano all'interno del cardo. *Criare* è *arcaismo per creare*.
- Simile al precedente anche: ***tra San Jacopo e Sant'Anna mette l'anima la castagna***, ossia tra il 25 luglio e il 26 luglio.
- ***Se piove per San Giacomo e Sant'Anna, perde l'avolana (nocciola) e vince la castagna.*** Proverbio toscano.

- ***Se piove per San Donato, puntella il metato***, San Donato è il 7 agosto. Le torrentizie piogge estive possono recare danno agli essiccatoi.
- ***Per San Pellegrino la castagna è un lupino***. San Pellegrino è il 6 settembre. L'accostamento tra Santi e fasi della crescita o della maturazione dei prodotti agricoli è prassi comune e consolidata nelle espressioni proverbiali, così in: ***fino a Santa Margherita, cresce il grano nella bica***, oppure in: ***a Santa Reparata, ogni oliva olivata*** (ogni oliva è in grado di fornire olio).
- ***Se San Lino la bagna, cade verde la castagna***, San Lino è il 23 settembre.
- ***Per San Michele la castagna è nel paniere***. La raccolta veniva effettuata entro la data del 29 settembre.
- ***A San Michele la castagna sotto al piede***. Il proverbio napoletano gioca sull'assonanza tra *Michele* e *piede* che si può cogliere solo nell'espressione dialettale.
- ***A San Simone, pertica e bastone***, utili strumenti per la battitura dei ricci sugli alberi. San Simone è il 28 ottobre.
- ***Per San Martino, castagna e vino***. L'11 novembre era la data indicata dalla tradizione per assaggiare il vino novello, che si era soliti consumare assieme alle castagne.
- Ancora con riferimento a San Martino, data entro la quale tutte le operazioni di raccolta delle castagne dovevano terminare, si riporta il detto lunigianese ***"San Martin martèla chi n'anca ruspà, ruspèla"***: quando il rintocco delle campane annuncia S. Martino, chi non ha ancora *ruspato*, lo faccia. Il verbo *ruspare*, qui adoperato nell'accezione di *cercare nel terreno*, di norma si riferisce a comportamenti animali.
- ***Castagne verdi per Natale, sanno molto e poi vanno a male***.

Caratteristiche del frutto e del legno, qualità fisiche e... morali

- ***La castagna ha la coda, chi la prende è sua***. Il proverbio, diffuso con varianti localistiche su tutto l'Appennino centrale, gioca sulla rima dialettale *coa/soa*. Si trova anche nella versione: ***"La castagna la g'ha la coa, chi la cogia l'è la soa chi la meta nel gradil, la ritrova al mes d'avril"***, la

castagna ha la coda, chi la coglie è la sua, chi la mette nell'essiccatoio (*gradi-le*) la ritrova ad aprile. Sta a significare che la proprietà del frutto è di chi lo trova e che, se fatta essiccare, la castagna si conserva fino a primavera.

- ***Castagna piccola riempie il metato.*** Quando i frutti sono piccoli, la produzione risulta più abbondante.
- ***Quando il vino non è più mosto, la castagna è buona arrosto.*** Proverbio veneto. Sempre sul binomio castagne/vino si cita anche il siciliano: ***Amico che m'ha dato la castagna, ora mi deve dare il succo della vigna.***
- ***Gente di montagna, legna di castagna:*** mette in guardia dai montanari, imprevedibili come il legno di castagno che scoppietta sul fuoco e impone debite distanze.
- Che il castagno non sia adatto alla combustione è anche ribadito dal proverbio calabrese: ***"Du lignu de castagna 'u fuochi si nne spagna"***, nel significato che il fuoco teme il legno di castagno.
- La preziosità del legname è ribadita da un altro proverbio, sempre calabrese, ***"Ligne e castagnu, 'un me toccare ca me 'ncagnu"***: non toccatemi il legno di castagno che mi arrabbio!
- ***Chi non ne ha non ne magna, se vuoi la farina va a coglier la castagna:*** a sottolineare la fatica del lavoro e la preziosità di un bene che si era soliti custodire gelosamente. Il proverbio è diffuso anche in Corsica.
- ***Gesù Cristo t'accompagna con un palo di castagna,*** pronto, quindi, ad usare il bastone nel caso si commettano errori. Il proverbio è calabrese.

Riferiti, in particolare, all'universo femminile, si ricordano:

- ***La donna è come la castagna, bella di fuori e dentro la magagna.*** Uno dei più noti.
- ***Le donne sono come le castagne, prima di mangiarle bisogna scaldarle.***
- ***Vino, donne e marroni, bisogna goderli nelle loro stagioni.*** Proverbio veneto.

- ***Vale più un uomo come una castagna che una donna come una montagna.*** Proverbio siciliano.
- ***“Quand chè la castegna l’à fat ‘l risulì, la fòmna l’à dè filà ‘l fusilì”:*** quando la castagna ha fatto il riccio, la donna deve mettersi a filare col fuso, ossia deve dedicarsi alle tipiche occupazioni invernali. Detto bresciano.
- ***Castagna e donna non si sa chi è più buona.***



I MODI DI DIRE DELLA CASTAGNA

L'universo simbolico della castagna trova espressione anche in alcuni modi di dire, così come è accaduto per altri tipi di frutta comune. Le caratteristiche fisiche, i metodi di utilizzo e di consumo in uso nella tradizione e presi a modello, i riferimenti a significati mutuati da altre lingue e ormai persi nell'idioma comune, vengono spesso rievocati, attraverso analogie e metafore, per indicare locuzioni entrate nel linguaggio corrente, la cui origine potrebbe sembrare apparentemente inspiegabile, legata magari ad arguzie troppo lontane.

Levare le castagne dal fuoco (con la zampa del gatto)

Il modo di dire si diffonde alla fine del 1600 e sembra derivare da una celebre favola del francese Jean de La Fontaine (1621 - 1695). Infatti, nel testo francese di *La scimmia e il gatto* (Favola IX, 17) si legge che i due animali stavano cuocendo alcune castagne sotto la cenere del camino e che la scimmia convinse il felino ad estrarre le castagne dalla brace con la sua zampa.

La locuzione, ripresa nelle letterature di tutta Europa, ha tutt'oggi larghissimo uso e viene impiegata a significare il raggiungimento di un'impresa a vantaggio di qualcuno oppure senza che l'artefice materiale ne ottenga beneficio.

Avere in bocca la castagna

Si adopera a definire difficoltà nella pronuncia o, più in generale, nel parlare. Il riferimento è diretto alla impossibilità di esporre correttamente o scandire precisamente parole quando si ha la bocca occupata a masticare qualcosa.

Valere meno di una castagna

Valere quanto la buccia di una castagna

La frase indica lo scarso valore che era attribuito al frutto, dovuto al basso costo, alla facile reperibilità ma anche alle modeste misure. Significa appunto valere poco o nulla.

Prendere (o cogliere) in castagna

Prendere un marrone

Prendere in castagna ha il senso di cogliere qualcuno in flagrante, di sorprenderlo nel momento in cui sta commettendo un errore; *prendere o fare un marrone* sta a significare: sbagliarsi, *prendere una cantonata*, *prendere un granchio*...

Le locuzioni potrebbero derivare da una identificazione sinonimica di *marro-ne*, nel significato di grossa castagna e nel significato di grosso errore, esteso poi, per analogia, alla castagna. L'uso del termine *marrone* nella accezione di *errore*, attestato già nel XVI secolo, sembra derivare dalla voce spagnola *mar-rar*: errare, sbagliare.

Essere come la castagna, bella di fuori e dentro la magagna

La frase gioca con la rima *castagna/magagna*, è ricordata nella letteratura ma soprattutto nel noto proverbio popolare dove è posta in correlazione con la donna: *la donna è come la castagna bella di fuori e dentro ha la magagna*. Fa riferimento all'aspetto e all'integrità esteriore del frutto che può nascondere sorprese nel suo interno e si usa, quindi, a designare una persona in apparenza moralmente irreprensibile, che cela invece difetti, abiezioni e ipocrisia.

Essere in un brodo di "succiole"

In Toscana la castagna lessata è chiamata *succiola*. L'espressione, territorialmente circoscritta alla regione, è ricostruita sull'omeoteleuto con giuggiole e ricalca il modo di dire *andare in un brodo di giuggiole*, con il medesimo significato: compiacersi, struggersi, sdilinquirsi. L'accostamento può derivare dalla relazione tra la castagna e il frutto del giuggiolo, entrambi accomunati da un dolce sapore.

TORTA DI CASTAGNE E CIOCCOLATO (ricetta di Nadia Alberti)

4	uova intere	1	bustina di lievito
9	cucchiaini di zucchero	1	bicch. Olio d'oliva
8	cucchiaini farina di castagne	100 gr	di cioccolato fondente tagliato a pezzetti
3	cucchiaini di farina bianca	1	bustina di pinoli

Mettere in una ciotola le uova intere con lo zucchero e sbattere bene finché il composto risulterà ben gonfio e soffice. Aggiungere le due farine setacciate, l'olio, il cioccolato a pezzetti e infine il lievito. Versare il composto in uno stampo (diametro 28) e cospargere di pinoli. Cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 30 minuti.

MARRONI AL COGNAC (ricetta di Giovanna Pedrini)

2 kg	di marroni	1	scorza di arancia
800 gr	zucchero	1	scorza di limone
1/2 l	di acqua	3 o 4	chiodi di garofano
300 gr	di alcol	1	pezzetto cannella
300 gr	cognac		

Sbucciare i marroni cuocerli nell'acqua per 7 minuti, togliere la pellicola quando sono ancora caldi e metterli nei vasi. Preparare lo sciroppo facendo bollire l'acqua, zucchero, cannella, chiodini, e le due scorze. Lasciarlo raffreddare, poi unirvi l'alcol e il cognac e filtrarlo in modo che ricopra i marroni dentro i vasi.

CASTAGNACCIO (ricetta di Maria Angela Alberti)

400 gr	di farina di castagne	50 gr	di zucchero
	Acqua per impastare	200 gr	di pinoli
2	bicchieri di olio di oliva		Un pizzico di sale

Impastate la farina di castagne con l'acqua, l'olio, lo zucchero e un po' di sale, finché spariscono tutti i grumi e l'impasto diventa abbastanza fluido. Per facilitare l'operazione utilizzare una frusta. Ungete con l'olio una tortiera e versare l'impasto, quindi cospargete con i pinoli. Preriscaldate il forno a 200°C e mettete la tortiera e lasciate cuocere per circa un'ora. Servite una volta raffreddato.

FRITTELLE DI CASTAGNE (ricetta di Maria Angela Alberti)

200 g	di farina di castagne	50 g	di zucchero
	Latte quanto basta per impastare		un pizzico di sale
			olio per friggere

Mescolate farina di castagne, zucchero, e latte fino ad ottenere una pastella compatta ma non dura, aggiungendo eventualmente poca acqua per ammorbidire. Con il mestolo versate il composto in una padella con olio bollente. Togliete le frittelle pronte dalla padella, asciugatele su carta assorbente e servitele calde o fredde.

Si possono servire spolverizzate di zucchero a velo o con ricotta e panna fresche.



BISCOTTI DI CASTAGNE

- 200 gr di Farina di castagne
- 100 gr i Farina 00
- 100 gr di Burro
- 120 gr di Zucchero
- 1 uovo intero + 1 tuorlo
- Mezza bustina di lievito per dolci

PROCEDIMENTO

Versate la farina sulla spianatoia facendo la fontana. Versate al centro lo zucchero. Prendete il burro freddo e tagliatelo a cubetti, poi deponetelo sulla farina. Usando solo la punta delle dita lavorate il tutto cercando di ottenere un insieme di briciole. Unite i tuorli e le uova, e sempre usando la punta delle dita amalgamate il tutto velocemente. Formate una palla con la pasta, avvolgetela con la pellicola e lasciatela riposare in frigorifero per minimo 30 minuti.

Budino di castagne

1 kg di castagne
500 gr latte intero
50 gr zucchero
260 gr panna fresca liquida
150 gr cioccolato fondente
8 gr gelatina in fogli

Bollire le castagne per trenta minuti, sbucciarle quando sono tiepide, versarle in una pentola e aggiungere il latte cuocere per un'ora.

Appena cotte passatele fino a farle diventare pure'.

Mettete in ammollo la gelatina per dieci minuti, poi tritate il cioccolato fondente.

Alla purea aggiungere la panna fresca e lo zucchero, poi fate cuocere.

Unite il cioccolato fondente tritato, poi frullate il composto, infine mettere la gelatina e mescolare.

Versare nelle ciotole e fare raffreddare.

Il budino è pronto.

Castagnaccio

400 g farina di castagne
20 g pinoli
un pizzico di sale
¼ di latte
50 g zucchero
olio

In una ciotola stemperare la farina con il latte e due bicchieri di acqua fredda.

Aggiungere lo zucchero, un pizzico di sale e olio.

Versare in una teglia e cospargere la superficie di pinoli.

Biscotti

Far cuocere un paio d'ore le castagne in acqua con una manciata di sale, lasciarle raffreddare e mangiarle con il latte.

Quantità di castagne e latte a piacere.

Polenta o cacciagalli

1 kg farina di castagne

3 l d'acqua

una manciata di sale

La farina di castagne, amalgamata ben bene con acqua fredda e un po' di sale, va posta sul fuoco per 20 minuti.

Dopo averla versata nelle fondine dei piatti, può essere condita con ricotta o stracchino o salsiccia frita.

La nonna li mangiava anche con un intingolo di ciccioli o con fegatelli fritti nello strutto.

Spesso le castagne venivano fatte bollire assieme alle pere e dopo si mangiavano.

Oggi le castagne vengono meno utilizzate e spesso i castagneti non vengono curati e puliti.

Castagne bollite

Portare ad ebollizione 2 litri di latte e sale.

Unite 300 grammi di castagne secche ammorbidente nell'acqua dalla sera prima e lasciare cuocere fino a che risultino morbide, aggiungere 2 pugni di riso.

Ultimata la cottura, condite con poco olio e burro.

Servire caldissime.

Purè di castagne

Lessate le castagne immergendole in acqua fredda leggermente salata, a cui dovrete aggiungere un gambo di sedano; cuocete per circa un'ora. Sgocciolatele.

Sbucciatele e passatele al mulinex.

Ammorbidente e condite il composto con latte o anche brodo di dado (freddo) e l'aggiunta di un po' di burro.

Souffle' di castagne

Sbucciate le castagne e fatele cuocere.

Togliete la pellicina e passatele al mulinex.

Mettete il passato in una casseruola, unite 2 bicchieri di brodo, il burro, un pizzico di sale.

Tenete sul fuoco mescolando finché l'acqua sarà assorbita.

Montate gli albumi a neve, uniteli alla purea.

Versate il composto in una pirofila, cuocetelo per 20 minuti.

Servite come contorno di carni di maiale.

Monte bianco

500 g di castagne secche

500 g di panna montata

200 g di zucchero

Cuocere le castagne con zucchero e acqua, schiacciare con lo schiacciapastate in un piatto.

Ricoprire con panna montata.

Polenta di castagne

2 l di acqua

500 g farina di castagne

sale

Cuocere la farina in acqua e sale per 40 minuti, mescolando spesso.

Frittelle

250 g farina di castagneti

1 cucchiaio di olio

sale

latte quanto basta per fare una crema corposa

Mescolare bene; friggere a cucchiaiate in olio bollente; spolverare con zucchero semolato.

Castagnaccio

250 g farina di castagneti

latte

pinoli

noci tritate

1 cucchiaio olio di oliva

Versare in una teglia unta; cuocere a 160 gradi per 20 minuti. A piacere mettere uvetta e rosmarino.

Montebianco

500 g castagne (marroni)

250 g panna da montare

1 bicchiere latte

5 cucchiaini zucchero a velo

1 noce burro

Lessare i marroni con il sale, estrarre la polpa. Passare al moulinex. In padella antiaderente mettere il burro più il latte e lo zucchero; saltare pochi minuti.

Ripassare al mouline su di un piatto da portata. Fare una cupola, raffreddare e ricoprire di panna zuccherata.

Montebianco

100/120 g zucchero

latte fresco intero

1 stecca di vaniglia

1 pizzico di sale

250 ml di panna montata

1 pizzico di cacao

scaglie di cioccolato per decorare

Il Montebianco è un dolce al cucchiaio molto semplice e genuino a base di castagne fresche, prima lessate e poi stufate nel latte con lo zucchero e la vanillina.

Le castagne, una volta ridotte in purea, vengono passate con uno schiacciapattate, fatte cadere a pioggia a forma di montagna in un piatto da portata e infine ricoperte di panna montata.

L'origine di questo dolce sono piuttosto antiche, con molta probabilità francesi, da cui prende il nome "montblanc", anche se è un dolce molto diffuso in Valle d'Aosta.

Nelle ricette di ultima generazione si trova sempre l'aggiunta di cacao in polvere.

Il segreto per un ottimo risultato sono l'utilizzo dei marroni.

Castagne all'imperiale

500 g di castagne secche

300 g riso

250 g zucchero

$\frac{3}{4}$ di latte

$\frac{1}{2}$ bicchiere di marsala

3 bicchierini di cognac (se preferisci il sassolino)

una manciata di uvetta

pezzetti di cedro candito e un bicchiere di panna montata.

Cuocere il riso nel latte con 4 cucchiaini di zucchero e l'uvetta.

A parte cuocere le castagne, passarle con il passaverdura, unire 4 cucchiaini di zucchero e impastarle con il

cognac.

In una coppa grande mettere il riso, poi sopra il cedro candito, poi l'impasto di castagne.

Caramellare lo zucchero con il marsala, versarlo sopra, ricoprire tutto con la panna.

Tortellini di castagne

castagne o marroncini secchi 250 g

cacao amaro in polvere 2 cucchiaini

frutta secca: mandorle, noci, nocciole, pinoli

cioccolato fondente a scaglie

2 cucchiaini di caffè decaffeinato

marmellate di tutti i tipi, ma di certo non può mancare arance e prugne

scorza di limone e di arance non trattati

sassolino quanto basta

Si inizia il giorno dell'Immacolata e si aggiungono ingredienti piano piano. Va conservato in una cantina fresca o in frigo.

Castagnaccio ai pinoli dei Briganti

500gr. Farina di castagneti

1lt. Latte

40gr. Pinoli

1cucchiaino zucchero

1 pizzico di sale

olio d'oliva

Mescolare in una ciotola con una frusta, la farina, setacciata con il latte, poi unire zucchero il pizzico di sale e sbattere bene, lasciare riposare per 30 minuti.

L'impasto non deve essere ne' mole ne' duro, una consistenza fluida.

Mettere un po' d'olio in una teglia antiaderente, versare la pastella, distribuire sopra i pinoli e cuocere in forno caldo, a 200° per 40 minuti. Sopra si formerà una crosticina croccante, delle crepature allora sarà cotto.

Torta di castagne dei Briganti

4 uova

un po' di anice (circa mezza tazzina)

7 cucchiaini di zucchero

3 cucchiaini di farina bianca 00

8 cucchiaini di farina di castagne setacciata

mezza bustina di lievito

100 gr. cioccolato fondente a pezzetti

1 bicchiere non grande di olio d'oliva

1 cartoccio di panna da cucina

1 bustina di pinoli infarinati per non farli andare in fondo

cuocere per 30 minuti a 180°.

Sbattere molto bene le uova con lo zucchero per 10 minuti con uno sbattitore, poi con una frusta a mano continuare a mescolare aggiungendo prima i liquidi poi i solidi, poco per volta, mescolando piano dal basso verso l'alto le farine, il lievito e per ultimo la cioccolata a pezzi. Imburrare uno stampo e infarinarlo, versare l'impasto e metti sopra i pinoli infarinati, metterli in un colino che esca la farina in eccesso.

Frollini con farina di castagne dei Briganti

120 gr. di farina di castagneti 1 uovo

1 cucchiaino di lievito

90 gr. zucchero di canna

60 gr. di farina bianca 00

100 gr. morbido, a temperatura ambiente

1 pizzico di sale

40 gr. goccioline di cioccolato

Amalgamare il burro con lo zucchero di canna, se vuoi puoi sbattere con le fruste, mettere l'uovo, setacciare le due farine con il lievito e aggiungi al composto, il pizzico di sale, metti le goccioline, lasciatene alcune per decorare, metti un goccio di anice.

Formare delle palline grosse come noci, metterle in fila in uno stampo con la carta forno, un po' distanziate fra loro, perchè nella cottura gonfiano un po'. Con una forchetta schiacciatele leggermente, mettere tre goccioline su ogni pallina. Infornare a 180° per 20 minuti circa.



IL CASTAGNO

(Castanea sativa)

Il CASTAGNO è una pianta originaria dell'Europa meridionale del Nord Africa e dell'Asia occidentale.

È un albero a FOGLIE CADUCHE, appartenente alla famiglia delle FAGACEE.

DIVISIONE: SPERMATOPHYTA

SOTTODIVISIONE: ANGIOSPERMAE

CLASSE: DICOTYLEDONES

FAMIGLIA: FAGACEAE

GENERE: CASTANEA

SPECIE: CASTANEA SATIVA

Descrizione

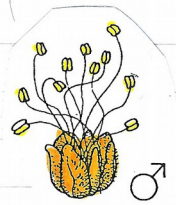
Il castagno è una pianta A PORTAMENTO ARBOREO, con chioma espansa e rimbeggiante e altezza variabile, dai 10 ai 30 metri.

Ha il fusto dritto, ramificato nella parte media-alta. La corteccia è liscia, con sfumature grigiastre negli esemplari adulti.

Le FOGLIE hanno forma LANCEOLATA e margine SEGHETTATO colore verde intenso e lucide, più chiare nella parte inferiore.



Il fiore sono **UNISESSUALI**, presenti nella stessa pianta.

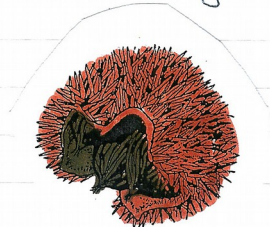


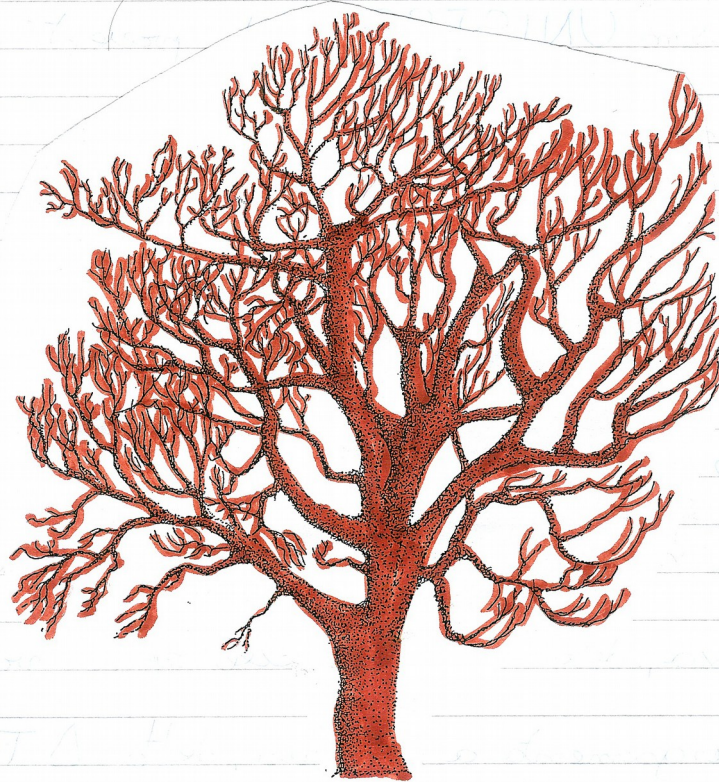
Il frutto è un **ACHENIO**, comunemente chiamato **CASTAGNA**.

La castagna ha una lato appiattito, detto **PANCIA** e uno convesso, detto **DORSO**. All'apice vi è un piccolo prolungamento a frangia, detto **TORCIA**.

Il dorso, di colore chiaro, è comunemente detto **CICATRICE**.

Gli acheni (castagne), in numero di 1-3, sono racchiusi all'interno di un involucro spinoso, comunemente detto **RICCIO**. Il castagno sopporta abbastanza bene i freddi.





IL CASTAGNO[↑]

BIBLIOGRAFIA

- "La castagna" di Riccardo Forfori
- "Viaggio agronomico per la montagna reggiana e mezzi per migliorare l'agricoltura delle montagne reggiane" di Filippo Re
- Vari siti web

RINGRAZIAMENTI

Si ringraziano quanti hanno collaborato al nostro progetto:

- I ragazzi della classe 4°B per l'impegno e la curiosità con cui hanno affrontato questo progetto.
- I genitori e i nonni che ci hanno sostenuto, in modo particolare Francesca Rivi e nonna Teresa Vasirani.
- Gli ospiti e il personale della struttura per anziani "Villa delle Ginestre" per aver condiviso momenti di vita e integrazione alunni-anziani.
- La cooperativa "I Briganti del Cerreto" per l'ospitalità e le informazioni condivise.
- La sezione A della scuola dell'infanzia e le insegnanti Anna Bertucci e Marzia Fiorini; la sezione D della scuola dell'infanzia e le insegnanti Claudia Corsi, Sabrina Primavori e Patrizia Pantani.
- Le scrittrici Normanna Albertini e Marta Alberti per la collaborazione e il materiale fornito.
- L'indimenticabile insegnante Luca Gregori per la consulenza informatica.
- Il gruppo musicale "L'associazione".
- La signorina Elena Rinaldi per la consulenza culinaria.
- Il signor Daniele Giovannini per il materiale fornito.
- Lo studio fotografico "Jack & Jo".
- L'assemblea legislativa della regione Emilia Romagna che attraverso conCittadini ci dà l'opportunità di approfondire temi legati alla storia dei nostri luoghi attraverso progetti condivisi.

E... aggiunto dai ragazzi: le nostre maestre!

Il presente lavoro è stato realizzato dalla classe 4°B della scuola primaria "La Pieve" dell'istituto comprensivo "Bismantova" di Castelnovo ne' Monti (Reggio Emilia), anno scolastico 2015/2016



Foto dello studio "Jack & Jo".

Gli alunni:

Cassinadri Luca, Croppi Luca, Fabbiani Alessandro, Ferrari Matilde, Genitoni Elia, Yaku Jonida, Kaur Damanpreet, Manfredotti Lorenzo, Mortillaro Nicolò, Muzhaqui Martin, Nasi Angelica Maria, Nobili Filippo, Palladini Arianna, Palladini Letizia, Portioli Alessandro, Preci Armando, Raffaelli Giorgia Grisela, Rastelli Gabriele, Ruffini Francesco, Sironi Mattia, Teneggi Marta, Tosi Niccolò.

Gli insegnanti:

Angelici Silvia, Fioroni Esterina, Gregori Luca.