Quattro Pagine
il Periodico dell'Associazione Culturale e Turistica Urga Major di Valbrona
SPECIAL EDITION
ottobre 2015

Come districarsi nella giungla delle castagnate? *(Articolo di Fausto Forni)*

In questo periodo si vedono spuntare locandine o striscioni promozionali di castagnate in tutto il territorio. Già da qualche anno se ne registra un incremento ed il fenomeno è in ulteriore espansione. Questo, se da un lato è del tutto legittimo, dall'altro disorienta il consumatore finale (brutto termine, che però in gergo viene uti lizzato comunemente e rende meglio l'idea). Certo, la relativa facilità con la quale la si può organizzare ed il sicuro guadagno ingolosiscono molte associazioni, enti o quant'altri a cimentarsi in questo campo. Poi si entra nel merito della questione ed iniziano i distinguo. Per cominciare non possiamo mettere sullo stesso piano chi va a comprare le castagne (anche nel sud Italia) per poi limitarsi a cuocerle e rivenderle, con chi le raccoglie (magari personalmente) sul posto, preparando e somministrando un prodotto a chilometro zero. Non si può equiparare chi ha poca esperienza ed improvvisa, con chi ha quasi cinquant'anni di storia alle spalle. Fin qui sono constatazioni personali, se poi vogliamo dare spazio ai numeri, allora entriamo nel campo della verità assoluta e qui...grandi margini di discussione, non ce ne sono.
Nella nostra provincia sono state censite, ad inizio anni duemila, 56 tipi diversi di castagne: fra queste varietà, 16 crescono nel territorio di Valbrona e già questo dato ci pone ai vertici di un'ipotetica graduatoria, ma un ulteriore merito ci deriva dal fatto che tra questi, ben 11 sono presenti SOLO a Valbrona ...

Vediamo nel dettaglio i tipi diversi di castagna e in particolare quelli presenti a Valbrona:

Denominazione locale	*Comune*	*Località della varietà*
Angherora	Valsolda	Drano
Bianchit	Rezzago	Enco
Bùnera	Ramponio Verna	Verna
Caravin	Cremia	Giso-Moma
Cavazzès *	Valbrona	Visino Piancùra
Da Piàz	Valbrona	Valbrona
Dapuzzìn	Valbrona	Piàn da Rànsc
Essed da Lif	Vercana	Trobbio
Essed da pàz	Livo	Camp de Fai
Essed da pòz	Livo	Salesca
Galpeltrà	Vercana	Motallo
Garavina	Vercana	Vercana
Golpartà	Montemezzo	Burano
Lanàda	Valbrona	Valbrona
Lanàda Nègra	Valbrona	Valbrona
Lanàda Grisa	Valbrona	Valbrona
Lûìn	Livo	Livo
	Cremia	Vignola
	Dongo	Dongo
	Garzeno	Garzeno
Lûina	Montemezzo	Burano-Dalco
	Vercana	Ronchee-Trobbio
	Cusino	Bertogno
	Valsolda	Campii
Mariòcc	Cusino	Cusino
Maròn	Livo	Livo
	Valsolda	Drano
	Barni	Crezzo
	Rezzago	Enco Pradàs
Martinèi	Ramponio Verna	Verna
Marùn	Valbrona	Valbrona
	Cremia	Vignola
	Montemezzo	Burano
	Vercana	Ronchee
Marunè	Dongo	Segri
	Garzeno	Garzeno
Marunée	Livo	Salesca
Marunéss	Rezzago	Enco Pradàs e Val de Balcon
Marunèsa	Valbrona	Valbrona
Marunsciàl	Montemezzo Burano	Dalco
Mora	Rezzago	Enco
Orena	S.Bartolomeo Val Cavargna	Bedera-Cresia
Ostana	Valsolda	Dasio S.Rocco-Drano
Ostanèl	Montemezzo Burano	Dalco
Pallee	Garzeno	Garzeno
	Germasino	Ciucino
Pelada	Livo	Salesca
Piatùn	Valbrona	Valbrona
Pinc	Cremia	Cabrego
	Garzeno	Garzeno
Pinca	Dongo	Dongo
	Cusino	Bertogno
	S.Bartolomeo Val Cavargna	Bedera
	Ramponio Verna	Verna
Pinta	Livo	Salesca
Piugitt **	Valbrona	Valbrona
	Rezzago	Selva
Rossera	Vercana	Ronchee
	Trobbio	Carnirolo
Ruséra	Rezzago	Enco
Russera	Valbrona	Valbrona
Rusée	Livo	Salesca
Temporif	Vercana	Ronchee
Tempurif	Valbrona	Valbrona
	Rezzago	Enco Val de Balcon
Tempurif de Lasnich	Valbrona	Valbrona
Temporiva o S.Michel	Ramponio Verna	Verna
Terramata	Garzeno	Garzeno
Topia	Barni	Crezzo
Tupia	Valbrona	Valbrona
	Rezzago	Enco
Ustàn	Valbrona	Valbrona
Valarìn	Livo	Livo
Valarina	Livo	Salesca
Valerìn	Cremia	Gisol
	Montemezzo Burano	Dalco
Valerina	Vercana	Ronchee
Verdesa	Valbrona	Valbrona
	Valsolda	Dasio S.Rocco
Viapiana	Cusino	Ranc
	S.Bartolomeo Val Cavargna	Bedera

**Purtroppo, non esistono più.*
Si ricordano come un frutto pungente.

***Anche se piccole sono le migliori per le caldarroste, perché sono le più dolci.*

Raccolta: Escludendo il secchio di plastica perché non idoneo, in quanto la sua rigidezza mal si adattava all'andamento dei terreni compresi nei castagneti e a metà raccolto si ribaltava, rovesciandone il contenuto, erano preferibili il secchio da muratore in quanto più largo e basso ed il cestino di vimini. Il migliore era però il **"cavagneou"** perché con la base più larga, aveva una maggior stabilità e con l'imboccatura ampia, la fatica per riempirlo era decisamente minore. Altri usavano una gigantesca tasca denominata **"sacuciòn"** posta in vita alle persone. Rimaneva comunque un dato di fatto che il limite "fisiologico" di raccolta per persona si attestava sui 90 / 110 kg. di castagne al giorno.

Trasporto: Si utilizzavano i sacchi in juta dello zucchero che all'origine contenevano 100 kg. di prodotto. Introducendovi le castagne, si stava un po' bassi rispetto al limite della capienza e si legava con il **"turtaiò"** uguale alla **"tòrta"** ma utilizzando rametti più sottili. Ci si spostava poi, su sentieri lastricati, con il **"risciùl"**.
S'iniziava costruendo una sorta di slitta denominata **"spregada"** usando rametti **"broch"** con delle foglie, sulla quale venivano depositati i sacchi e poi tirata a mano da una o due persone. Alcuni sacchi venivano caricati e trasportati a spalla. Altri ancora utilizzando le corde già tese per il trasporto del legname.
Qui il sacco si riempiva per metà (altrimenti prendeva troppa velocità) e lo si lasciava scorrere utilizzando un **"rampìn da lègn"** o la **"rùzela da fèr"** del tipo che girava. Il sacco faceva **"banchìn - banchèla"** ovvero penzolava e all'arrivo **"bàtuda di còort"** per ridurre il colpo si metteva la **"brùia di patati"** o le erbacce estirpate dai campi.

Conservazione: Un vecchio metodo di conservazione delle castagne consisteva nell'essiccazione e sgusciatura dei frutti ed a questa lavorazione venivano destinate, generalmente, le castagne di pezzatura ridotta.
I procedimenti erano sostanzialmente due: uno piuttosto lungo e laborioso detto dell'affumicatura. Inizialmente, per effetto del fumo e della temperatura più elevata, le castagne trasudavano.
Il fuoco, sempre molto lento, veniva alimentato 24 ore su 24 e sulla griglia venivano messe altre castagne fino a portare lo strato ad uno spessore di circa 50 cm.
Il fuoco doveva restare acceso per 8-10 giorni e si spegneva quando le castagne non trasudavano più e risultavano completamente asciutte. In quel momento dovevano essere rigirate con una pala o rastrello. Si accendeva nuovamente il fuoco per altri 8-10 giorni, per ottenere la completa disidratazione.
L'altro metodo, legato al luogo, si effettuava nei camini (denominati la **graa**) dotati di una griglia formata da listelli di legno di castagno, solitamente posizionati in cascina, dove venivano sistemate le castagne.
Nel locale sottostante, che di solito era la cucina, nel camino aperto si accendeva il fuoco con rametti di nocciolo, carpino, sorbo dell'uccellatore (mentre la betulla veniva preservata per realizzare le scope di saggina) che conferivano ai frutti un aroma particolare.
Quindi mentre nel primo caso si usava della legna verde, spesso con le foglie, nel secondo si utilizzavano fascine secche. In entrambi i casi, alla fine si effettuava la sgusciatura delle castagne.
Questa lavorazione poteva essere effettuata a mano sgranando i frutti uno ad uno oppure si stipavano in una gerla che veniva circondata da stracci (per tenerla ferma) e poi battute da una mazza molto leggera (di solito in legno di tiglio) e scolpita con degli inserti quadrati, distanziati tra loro dallo spazio che occupava mediamente una castagna, altrimenti si sarebbero frantumate.

Un'altra operazione di "pulitura" consisteva nel rovesciare le castagne in un sacco di juta e poi picchiarle in un sasso concavo denominato **"pirell"** o anche con la **"bata"**,formata da due bastoni, tenuti insieme ad una delle estremità da una striscia di pelle e da uno spago.

Si versava poi il tutto nel vaglio a mano o in quello legato con corde e basculante, azionati entrambi contro vento per togliere il pericarpo o buccia e l'episperma (pellicola di colore camoscio in cui è avvolto il seme e che può penetrare o meno nella polpa). Il frutto rimaneva così perfettamente sbucciato, pulito, bianco e soprattutto secco.

Nella frazione di Visino, alcuni abitanti essiccavano le loro castagne portandole nella stamperia Ripamonti (al **Dèri**) depositandole sopra i forni per forgiatura, ma essendo alimentati a nafta, inevitabilmente trasmettevano l'odore caratteristico, rendendole un po' meno buone.
Alla fine di queste operazioni, le migliori venivano accantonate per la stagione fredda, mentre le altre venivano macinate per produrre la farina di castagne.

Lo staio: prettamente usato nelle attività agro-silvo-pastorali come strumento di misurazione per aridi, era denominato in lingua locale **"sté"** (un'altra unità di misura dell'epoca era definita **pànagia**).

Veniva riempito di castagne, poi si passava con un asta piana detta **"stagia"**, che poi era sempre quella piccola denominata **"stagett"** (alcuni usavano la **"canela da la pulenta"**), per togliere quelle in sovrappiù, usando il bordo come termine di riferimento, sotto l'occhio attento del compratore.

Metterne in meno lo avrebbe penalizzato in termini economici, ma lasciare frutti in più, sarebbe stato un danno per i venditori locali.
Il contenuto si aggirava mediamente sui 13 kg. che potevano diventare 15 kg. in caso di prodotto fresco e di 11 kg. in caso di castagne asciutte.
Il tutto veniva inserito in sacchi di juta e caricati su dei mezzi di trasporto, destinazione Milano e dintorni, dove le castagne di Valbrona sono da sempre conosciute e apprezzate.

Con i soldi ricavati dalla vendita, si dava ossigeno alle casse di famiglia ed in quel periodo **"i bagai vegnivan pusèe bei"** perché mangiavano "finalmente" con regolarità e ingerivano, tramite le castagne, i carboidrati complessi contenuti nel frutto, fonte di energia per l'intero organismo.

Castagne o marroni ?

Non sono proprio sinonimi. Già nel 1939 esisteva un regio Decreto che le distingueva. Le castagne non sono molto grosse, sono schiacciate da un lato, hanno buccia resistente e colore bruno scuro con polpa saporita.
I marroni sono più grossi, un riccio racchiude al massimo 2 o 3 frutti, hanno forma a cuore con buccia striata di colore marrone chiaro e polpa dolce, il frutto è privo della pellicina interna alla polpa.

La castagna è il frutto della pianta selvatica, il marrone è quello della pianta coltivata e migliorata con successivi innesti.

Un po' di storia...

Raccontano i nostri anziani che anni addietro, quando era una vera propria risorsa per il sostentamento delle famiglie, il periodo di raccolta era paragonabile ad una vendemmia nei luoghi coltivati a vigne.

Ogni frazione aveva il suo deposito dove convogliare il raccolto: a Maisano presso l'odierna **"Òsteria del Luff"**, a Candalino dal **"Pìn da Rùmina"** e a Osigo nella **"Cùrt di Biunt"**. Gli acquirenti venivano da Mariano ed erano soprannominati "Ugjin" "Richìn" e "Giuvanùn". A Visino il punto di raccolta era ubicato nel Circolo Vecchio o Cooperativa in da la **"Cùrt del Gùzz"** e venivano poi acquistate da Binda Aldo detto **"Cavaànt"**, un **"marusée"** o **"maruzè"**(intermediario, mediatore) del luogo, che comprava e rivendeva i prodotti locali, compreso del fieno sfuso o in balle.

La vita delle persone è stata strettamente legata alla castagna, in quanto ne ha rappresentato per lungo tempo una delle fonti principali per l'alimentazione e non a caso è stata soprannominata "il cereale che cresce sull'albero", perché molto simile al riso ed al frumento dal punto di vista nutrizionale. Ciò ha fatto sì che si potessero trovare diversi modi di propagazione della pianta, cercando di affinarne le qualità, aumentarne le varietà e conseguentemente migliorarne il frutto che poteva essere utilizzato fresco, secco o macinato ai molini.

E in cucina...?

D'inverno si facevano bollire nel classico paiolo di rame appeso alla catena che penzolava sul fuoco acceso, per rompere i rigori del freddo.
A cottura ultimata, quando prendevano un bel colorito dorato, si univano al latte caldo e venivano consumate nella tazzina che, rispetto al piatto, manteneva più a lungo il calore.

Altri invece le lasciavano a riposo nella tazza di latte appena munto per tutta la notte e consumate all'indomani mattina con tanto di panna che affiorava sopra a quella che diveniva una colazione energetica.
Queste ricette ormai in disuso erano dette: i **"castegn da la graa cunt al lacc".**

Un'altra specialità erano le castagne cotte con il latte e le patate o anche con il riso, cucinate a minestra, perché è inutile girarci in giro, soldi non ce n'erano e questi erano i piatti che forniva la terra, forse l'unica occasione per mettere qualcosa sotto i denti.

Ad una mia precisa domanda ad interlocutori che queste cose le hanno vissute "Perché … ga n'era pochi ?" la risposta è stata netta e precisa "Ga n'era minga dal tùtt!" Tanto per inquadrare il contesto.

Concludendo cari amici (come diceva il buon Mike Bongiorno) **il 18 Ottobre si terrà a Valbrona, presso l'Area Ricreativa Comunale la 46° edizione della Sagra delle Castagne, organizzata come sempre dalla Società Sportiva Valbronese.** Vi invitiamo a parteciparvi con lo spirito di chi si riconosce in questa identità locale, la condivide e la vuole salvaguardare.

Si ringraziano per il contributo storico:
Borini Franco - Rigamonti Franco - Nava Francesco (detto Maruchin)