

LA TRADIZIONE DELLA CASTAGNA

a cura di: Giuseppe Fontana

la regina dell'Autunno

Se la castagna da sempre è stata chiamata "il pane dei poveri" questo vale in modo particolare per il paese di Sologno. Dall'originale impianto del castagneto, che risalirebbe addirittura ad epoca matildica, (viene infatti menzionato un famoso innestatore di Carù già attorno al primo millennio), e fino ai nostri giorni, è possibile notare con quanta passione e quanta cura venisse custodito il castagneto. Argini, muretti, **rostyle** e sentieri servivano ad arginare le castagne del proprio lotto di proprietà e a favorirne la raccolta ed il trasporto. Qualcuno mi ha detto: "da la Beura fina a Spiagbel e pariva tut un giardin".

Le castagne, tutte di una pregiata qualità da alimentazione, conosciuta e denominata sul mercato di Verona come la "bionda di Sologno", venivano consumate fresche (*Balotte o Balusc, mondine*), ma soprattutto seccate e conservate per l'inverno per ricavarne farina per la polenta e a volte anche per il pane.

Le castagne solognesi però non sono tutte uguali; cambia il colore, la forma, il sapore ed il tipo di utilizzo. E' bastata una chiacchierata al bar in una domenica pomeriggio per scoprire quanto sia ancora profonda e radicata la conoscenza dei vari tipi di castagne tra i proprietari dei castagneti ed i raccoglitori più esperti.

Ecco allora che mi viene ricordato che "**la Carpneusa**" è la castagna primaticcia, quella che assieme alla "**saivadga**" è la prima a cadere.

Subito dopo si può raccogliere anche la "**Rossarda o Rossia**", buona da seccare per la polenta, ma ottima anche per i balucci; una castagna simile ai marroni, dolce e con poca "**pègia**" (dal latino *peior*, la parte peggiore), quella sottile pellicola pelosa che riveste la polpa della castagna.

Infine si trova "**la Pulidla**", la più tardiva, ma anche questa molto buona per i Balucci e da seccare.

La qualità attualmente più pregiata, **i Maron**, ottimi per le caldarroste, a Sologno non erano molto diffusi e, forse anche per questo, da tutti o almeno da quelli che sanno riconoscerli, attualmente molto ricercati.

L'essiccazione delle castagne avveniva nei caratteristici "metati in dialetto **mtàt**", tipiche costruzioni in sasso a stanza unica con una specie di solaio fatto di "**canisc**", una griglia di legni di carpine sui quali venivano versate, dal lato posteriore della costruzione, le castagne per l'essiccazione e con in basso il focolare. Essa avveniva a fuoco lento e costante in un periodo che andava dai quaranta ai cinquanta giorni in relazione alla quantità e al fuoco più o meno lento. A metà periodo le castagne venivano rivoltate per favorirne l'essiccazione, evitando in tutti i modi di provocarne la caduta nel fuoco sottostante. La divisione delle castagne fra i vari proprietari che le avevano conferite al metato per l'essiccazione non veniva fatta a peso ma a "bigoncie": tre di castagne verdi equivalevano a una di secche.

I metati costituivano anche un grosso momento di socializzazione di anziani, giovani e ragazze, e in altri momenti della giornata anche dei bambini, in quanto luogo di ritrovo al caldo, ma anche al fumo pungente di tronchi e radici spesso poco stagionati. Per rallentare il fuoco veniva gettata sui tronchi anche "**la pula**", la buccia secca delle castagne che resta dopo la trebbiatura, ovviamente dell'anno precedente. La pula veniva usata anche come antisdrucchiole nella strada ghiacciata, come l'attuale ghiaino.

Ad essiccazione avvenuta, le castagne venivano tolte dal metato e, ancora calde venivano battute dentro appositi e resistenti sacchetti (**la malàta**) sopra un pilastro di legno "**e pilon**". Per evitare che le castagne si tritassero troppo o che il sacco si strappasse, esso veniva periodicamente immerso in una poltiglia di acqua, farina e grasso "**la bosma**". Dopo la battitura o più tardi la trebbiatura, esse venivano vassorate, "**cun la vasùra**", dalle donne e ripulite dalle bucce, per essere finalmente riposte negli scrigni, al riparo di mani ingorde o affamate.

Le castagne secche potevano essere mangiate cotte con l'aggiunta di un po' di latte (*burg*) oppure portate periodicamente al mulino per essere macinate con una apposita macina. La farina serviva per la polenta "rossa", per il pane, il castagnaccio, le frittelle e per "**la patùna**". Le castagne servivano poi anche per il ripieno dei Tortellini di Natale e per altri numerosi dolci.

La castagna e la farina che ne deriva hanno risolto per secoli le necessità alimentari di gran parte delle regioni italiane, dalla Valle d'Aosta fino al Meridione, soprattutto delle zone appenniniche più povere.

STAFF PROLOCO

Presidente:
MARIANI ROBERTO "Bobo"
Vice Presidenti:
FONTANA GIUSEPPE "Beppo"
GIORGINI LINO "Lino"
Tesoriere:
SBRIGHI LORENZO "Lori"

Segretario:
SILVESTRI ALEX "Ale"
Consiglieri:
SASSI ALFONSO, SASSI GIULIO
Consiglieri del Comune:
BERETTA FABIO, BELLI ROBERTO

Per informazioni, collaborazioni, critiche e quant'altro, potete contattarci direttamente o scrivere sul guestbook del sito sologno.it o all'indirizzo email: bobo-70@libero.it
PARTECIPA ANCHE TU A MIGLIORARE IL GAZZETTINO!!!

Il costo della realizzazione di questo numero è stato offerto da:



IL GAZZETTINO DI SOLOGNO

N.9 - 2007



ORGANO D'INFORMAZIONE DELLA PRO LOCO,
PAESE DI SOLOGNO

ottobre 2007

SPECIALE FESTA DELLA CASTAGNA

Finalmente ci siamo, la Festa con la "F" maiuscola è arrivata e per questo anche il Gazzettino gli dedica un numero speciale. Questa uscita è infatti interamente dedicata alla 27^a Festa della Castagna, la Festa più importante e più impegnativa per Sologno, sono anni che in questa occasione il paese si riempie di migliaia di persone, volenterose di divertirsi e sicure di trovare allegria, buon cibo e buoni prodotti. Dietro ad una festa come questa ci sono settimane di impegno e di sacrifici, ma anche di divertimento e confronto fra paesani, è bene quindi che tutti cerchiamo di collaborare per salvare la tradizione e ottenere quel guadagno da reinvestire in opere del paese. Sperando in una giornata di sole, auguro a tutti una allegra Festa della Castagna!

Il Pres. Roberto Mariani



PROGRAMMA

Ore 10:00 APERTURA FESTA
Torte caserecce - Lotteria

Ore 12:00 PRANZO a base di:
Polenta - Cinghiale - Funghi
(ANCHE in CASO di PIOGGIA)

Ore 15:00 SFILATA dei
CARRI ALLEGORICI
GARA di MOSTATURA
PREMIAZIONI

AREA DI DIFFUSIONE DEL CASTAGNO

Il castagno è presente allo stato naturale in tre grandi aree geografiche: Europa, dove è coltivata per il frutto ed il legno la specie europea (*Castanea sativa* Mill.); Asia, luogo di origine di *Castanea crenata* Sieb. e Zucc. in Giappone e *C. mollissima* Bl. in Cina e Corea; Nord America, areale di provenienza di *Castanea dentata* Borkh., maestoso albero da legno, dominante nelle foreste di latifoglie dell'Est del Continente fino alla metà dle 1900, ora quasi estinto a causa degli attacchi di cancro corticale. Secondo le statistiche F.A.O. (1999) la produzione mondiale di castagne, concentrata soprattutto in Cina e Corea, supera le 500.000 t/anno e l'Italia contribuisce per oltre il 14% al totale. Nel contesto europeo il nostro Paese mantiene il primo posto, con circa 78.000 t/anno pari ad oltre il 51% della produzione. Su tutto l'Arco Alpino fino a quote di 800-900 m s.l.m., lungo la dorsale Appenninica fino in Calabria, in Sicilia sulle pendici dell'Etna e in Sardegna, il castagno, da tempi remoti, caratterizza un paesaggio unico e particolare, testimonianza della vocazione del territorio per questa Cupulifera.

UN PRODOTTO BUONO E NATURALE

Ciò che per secoli ha fatto la fortuna di castagne e marroni come base dell'alimentazione è stata la facilità di conservazione di questi deliziosi frutti. Le qualità più pregiate erano quelle che si conservavano meglio e che potevano diventare preziose merci di scambio. Nel medioevo, ad esempio, castagne e marroni dei nostri Appennini arrivavano fino a Parigi e al Cairo.

Tutta la bontà dei marroni si assapora pienamente in autunno, ma la sapienza delle popolazioni montane ha elaborato un procedimento tutto naturale per conservare fino a primavera la squisitezza dei frutti.

Per circa 8 giorni si immergono i marroni in acqua, in modo da provocare una leggera fermentazione. I frutti vengono poi fatti asciugare in locali ben aerati e raccolti in sacchetti di rete.

Questo semplice metodo permette di apprezzare il gusto dei marroni fino in primavera. E, soprattutto, rispetta la naturalità del prodotto.

Nella coltivazione dei marroni, infatti, non si ricorre ad alcuna sostanza chimica.

Le piante si nutrono esclusivamente di quello che la terra offre loro spontaneamente, senza concimi o trattamenti antiparassitari. Questa prelibatezza gastronomica è un dono tutto naturale del sole e della terra, prodotta nel massimo rispetto della salute e dell'ambiente.

UN PIENO DI ENERGIA

I marroni racchiudono un ampio patrimonio di sostanze dietetiche e nutritive che vengono assimilate dall'organismo umano con grande rapidità. Ricchi di amidi e zuccheri complessi, i marroni sono particolarmente indicati nella dieta di giovani, sportivi e persone che praticano attività fisiche impegnative.

L'alto contenuto di sali minerali, come fosforo e magnesio, soddisfa le esigenze di oligoelementi essenziali al nostro benessere.

In particolare, i marroni sono una vera miniera di potassio (una sostanza indispensabile al buon funzionamento degli apparati cardiovascolari e neuromuscolari), in grado di aumentare la resistenza alla fatica e migliorare le nostre capacità lavorative.

IL CASTAGNO O "L'ALBERO DEL PANE"

I castagneti da frutto furono impiantati sugli Appennini durante il Medioevo, diventando immediatamente così importanti nell'alimentazione della popolazione locale, che il castagno veniva chiamato "l'albero del pane".

Marroni e castagne erano fonte di sostentamento, ma anche di ricchezza. Si pensi che per salvaguardare l'economia locale, nel 1694 fu pubblicato un editto che imponeva l'impianto di nuovi esemplari per ogni albero abbattuto. Oggi i marroni rappresentano una specialità culinaria, che abbina l'ottima qualità del prodotto al piacere di assaporare il gusto della tradizione.

...MANGIAMO CON LE CASTAGNE...

PANE DI CASTAGNE

Ingredienti:

2 kg di farina
4 hg di castagne
10 gr di lievito di birra
un pizzico di sale
acqua

Preparazione

Preparare la pasta morbida e lasciarla lievitare per due ore. Far ammorbidire le castagne nell'acqua per alcune ore quindi unire alla pasta e lasciar riposare per un'ora. Formare alcune pagnotte e cuocerle in forno per 30-40 minuti.

POLENTA DI CASTAGNE

Ingredienti:

350 gr di farina di castagne
un litro d'acqua
un cucchiaino di sale

Preparazione

Portare ad ebollizione l'acqua leggermente salata e versare a pioggia la farina. Cuocere rimstando per 40 minuti. A cottura ultimata aggiungere il rimanente sale e servire con latte caldo.

MINISTRA DI RISO, LATTE E CASTAGNE

Ingredienti:

200 gr di castagne fresche
150 gr di riso
500 gr latte
25 gr. burro
2 l d'acqua
sale

Preparazione

Sbucciare le castagne e poi ammorbidirle in acqua tiepida per togliere la seconda pellicina. Metterle in una pentola con l'acqua salata e far bollire per due ore e mezza. Aggiungere il riso e, quando questo è a metà cottura, unire il latte e il burro. Continuare a cuocere finché la minestra assume un aspetto denso e cremoso.

Si può consumare tutto l'anno usando le castagne bianche, ma secondo la tradizione è bene evitare di prepararla in primavera durante il periodo di fioritura del castagno.

POLLO RIPIENO ALLE CASTAGNE

Ingredienti:

1 pollo di 1 kg circa
150 gr di pancetta
2 uova
prezzemolo
1 panino
latte
200 gr di castagne
sale e pepe
Per la salsa:
300 gr di castagne
4 foglie di alloro
80 gr di burro
1 bicchiere di vino bianco secco
sale e pepe

Preparazione

Lessare le castagne per il ripieno, sbucciarle e passarle al setaccio, facendole cadere in una terrina. Aggiungere la pancetta tagliata a dadini, il prezzemolo tritato e la mollica del pane ammolata nel latte e strizzata. Amalgamare bene con le uova, sale, pepare e incorporare bene il tutto. Riempire il pollo pulito con composto preparato e legarlo con spago da cucina. Cuocere in forno a 180° senza aggiungere condimento. Intanto

preparare la salsa. Lessare le castagne, togliere la pellicina e passarne metà al setaccio, lasciando le altre interne. Fare cuocere il passato di castagne in un tegame con il burro e le foglie d'alloro. Bagnare col vino, sale e pepare leggermente. Togliere il pollo dal forno. Tagliarlo a pezzi regolare, dopo averlo privato dello spago. Servire, ben caldo, con la salsa di castagne, e guarnire con le castagne rimaste.

SALAME DI CASTAGNE

Ingredienti:

500 gr. di castagne bianche
300 gr di farina di frumento
2 cucchiaini di zucchero
10 gr di lievito di birra
un baccello di vaniglia
acqua quanto basta

Preparazione

Sulla spianatoia impastare la farina con l'acqua e il lievito. Lasciar riposare per 2 ore, quindi spianare la pasta fino a farne una sfoglia sottile. Disporvi sopra le castagne, preventivamente cotte in acqua con il baccello di vaniglia, cospargere di zucchero e avvolgere bene il tutto dandogli la forma di salame. Cuocere in forno a 200° per un'ora.

CASTAGNACCIO

Ingredienti:

1 kg di farina di castagne
50 gr di zucchero
6 cucchiaini di olio
una bustina di lievito
burro – sale
scorza di limone
acqua

Preparazione

Setacciare la farina e il lievito in una grande terrina; unire cinque pizzichi di sale, l'olio, lo zucchero e la scorza di limone grattugiata. Impastare con l'acqua fredda in quantità tale da ottenere una pastella più molle di una crema. Versare il composto in una teglia imburata molto larga e informare 250° per 45 minuti.

BALUCCI (balusch)

Ingredienti:

1 kg di castagne
una foglia di alloro
semi di finocchio
un pizzico di sale

Preparazione

Mettere le castagne in una pentola, ricoprirle di abbondante acqua e unire gli altri ingredienti. Cuocere per 30 minuti. Eliminare l'acqua di cottura e lasciare ancora per qualche minuto le castagne nella pentola ad asciugare sul fuoco.

CALDARROSTE (mondine)

Ingredienti:

1 kg di castagne non troppo grandi

Preparazione

Incidere la buccia delle castagne e deporle nell'apposita padella bucherellata. Mettere sul fuoco e girare i frutti continuamente scuotendoli ritmicamente. All'inizio il fuoco deve essere meno vivo per permettere una buona cottura, mentre alla fine occorre, per qualche minuto, attivare una fiamma più evidente per bruciare le bucce. A cottura ultimata versare le caldarroste in un sacco e avvolgere il tutto in una coperta di lana. Lasciar "covare" per almeno 30 minuti e quindi consumare con accompagnamento di vino novello.