

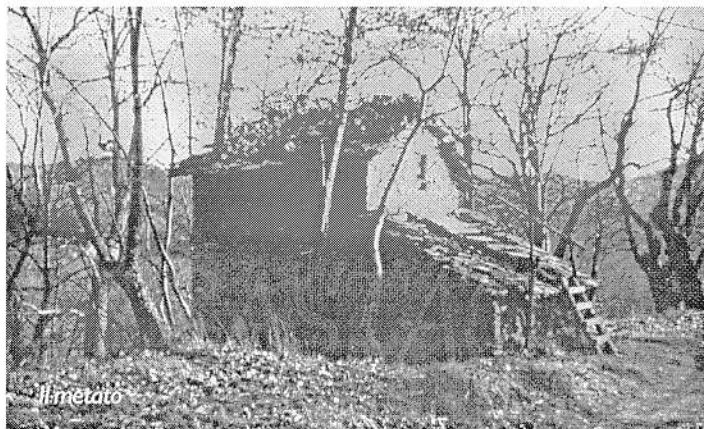
Con l'approssimarsi dell'Autunno ecco che arrivano sulla nostra tavola la castagne: caldarroste o lessate, ma anche negli appetitosi modi propri delle aree di provenienza, sono pronte a regalare momenti di inconscia allegria ai com-mensali. Da come veste le fiancate delle alture si potrebbe pensare che il castagno sia una specie autoctona ed invece, viene da lontano; originario dell'Asia Minore, questo albero lussureggiante venne introdotto sul suolo italico nel II secolo a.C.. Grazie ai suoi numerosissimi impieghi in cucina, per lungo tempo ha rappresentato un perno insostituibile nella povera economia di media montagna, tanto da essere denominato *l'albero del pane*.

Dopo un lungo periodo di declino dovuto a fattori diversi (richiesta di tannino per la concia delle pelli, di legname come materiale da costruzione, nonché alcune gravi malattie), con la scoperta del biologico, anche la *castanea sativa* è tornata a far parlare di sé. Occorre, tuttavia, uscire dal vicolo cieco in cui è messo il ciclo della castagna, di fatto affidato agli ultimi ammirevoli anziani che operano sul territorio, fornendo da sempre un prodotto rispettoso dell'ambiente; l'assenza di ricambio generazionale, dovuto essenzialmente ad un cambiamento sensibile del modo di affrontare la vita da parte dei giovani e quindi al rifiuto di sacrifici a fondo perduto, pone un serio limite a questo ipotetico ritorno alle origini.

Si comincia, infatti, con il tenere pulito il sottobosco, cosa che avviene nel corso dell'estate. Quando, verso la metà di Ottobre (a seconda dell'altitudine e dell'esposizione al sole) i ricci cominciano ad aprirsi lasciando cadere a terra i primi frutti, inizia la *raccolta manuale*, cosa che avviene servendosi di un apposito grembiule o più semplicemente dei secchi, il cui contenuto viene portato nel *metato* per l'essiccazione (struttura a due piani in muratura). Trascorsi circa 40 giorni, con un marchingegno con motore a

LE CASTAGNE, FINALMENTE

di Marco Marando



scoppio si provvede ad asportare in modo grossolano la coriacea buccia (*specchiatura*), mentre con un lavoro più minuzioso si provvede a controllare i frutti ad uno (*nettatura a mano*); a questa delicata operazione, che deve essere fatta nel giro di due o tre giorni vicino al caminetto o sull'aia (in modo che le castagne non perdano il tepore dell'essiccazione) e che un tempo costituiva una ghiotta occasione per socializzare, partecipano spesso anche amici e conoscenti. Per ultimo si provvede a portare i sacchi di castagne al *mulino*, per la macina e la conversione in farina prelibata. Certo, laddove è necessario ottenere grandi quantità di prodotto, diretta alla grande distribuzione, tutte le operazioni descritte avvengono in appositi centri, in tempi assai più rapidi, senza fregiarsi però del mar-

chio d.o.c., proprio delle produzioni biologiche.

E come avviene per la lavorazione del latte, niente va perduto: anche le castagne non vengono meno a questa regola del previdente mondo contadino, tanto che gli scarti dei frutti finiscono in pasto ai maiali. Ed a proposito di cucina vediamo alcune ricette che provengono dalla Garfagnana, dove ho condotto la mia ricerca. Fiore all'occhiello sono sicuramente i *necci*, una specie di crêpes (preparate con appositi testi scaldati sulla fiamma) guarnite con ricotta fresca o con il *biroldo* (pregiato salume locale di provenienza longobarda che ricorda il sanguinaccio o mallegato); per la farcitura oggi si ricorre anche allo stracchino e alla nutella, due prodotti industriali che però nulla hanno a che vedere con la tradizione. Altra

prelibatezza è la *vinata*, che costituiva (e lo sanno bene i nostri nonni) il non plus ultra nelle gelide giornate invernali per riscaldarsi; si preparava stemperando della farina di neccio sia col vino rosso che con quello bianco dolce. Per non parlare delle *tullore*, castagne secche messe ad ammolare nell'acqua per qualche ora, prima di annaffiarle con latte appena munto. Come si vede fantasia e inventiva non mancavano certo nel tentativo di variare quanto più possibile la tavola (i cui piatti erano rigorosamente unici), nonostante che la "materia prima" fosse sempre la stessa, la castagna; erano tempi in cui le famiglie rimanevano a conversare attorno alla tavola il più a lungo possibile, cercando in questo modo di dimenticare il freddo pungente dell'inverno e raccontando, per la gioia dei bambini, le *fole*. Ed erano ricette che allora assumevano i connotati, attesi tutto l'anno, della festa grande. Ben diverso lo spirito che si accompagna oggi a questi e ad altri sapori antichi; la differenza, enorme, sta nel fatto che niente, ormai, viene consumato da solo e nella giusta atmosfera. Il risultato è che anche la pietanza più ricercata può solo completare un pasto che supera di gran lunga il nostro fabbisogno energetico quotidiano. Pensiamoci, qualche volta.



Nettatura a mano delle castagne