

Castagna

di Laura Sofia

Vi sono alcune parole che permettono di capire con chiarezza ed evidenza il modo con cui una comunità si rapporta a una cosa: non è infatti un caso che in dialetto *animál*, non indica un animale qualunque ma il maiale, l'animale più importante; allo stesso modo, nel regno vegetale, le parole *arbor*, *pianta*, *piant* non designano solo le piante in generale ma anche, più precisamente, il castagno, l'albero per eccellenza, quello che per secoli è stato il più utile nella Svizzera italiana.

Fino all'Ottocento e in parte fino all'inizio del Novecento, la castagna ha rappresentato un alimento di base nell'alimentazione di questa regione: il frutto era ampiamente disponibile su buona parte del territorio ed è dotato un ottimo valore nutritivo, una qualità di cui si era consapevoli già in passato: a Biasca infatti si diceva che *ra čestégna la gh'a int saa, büter e zücro*, la castagna ha dentro sale, burro e zucchero, insomma è un cibo completo, mentre a Brusio si riteneva che *la castégna la gh'a l pan e l furmacc*, la castagna ha il pane e il formaggio, vale a dire: è molto nutriente.

Il castagno non è però solo un albero da frutto, ma è anche un albero del bosco e rappresenta quindi un'importante risorsa anche come specie forestale, tanto che in passato, in alcuni periodi, c'è stata tensione, quasi concorrenza, fra queste due forme di sfruttamento, poiché se da un lato la castagna era importante per l'alimentazione, dall'altro il legname offriva un'ottima fonte di guadagno.

Il legno di castagno si presta infatti a numerosi impieghi: viene usato come legname da costruzione, per mobili e botti, offre pali molto resistenti impiegati come sostegno della vite ma che furono utilizzati, in passato, anche per le linee del telegrafo, telefono ed elettricità; nel corso del Sette-Ottocento il legno di castagno è stato ampiamente sfruttato per la produzione di carbone e poi, nella prima metà del Novecento, per l'estrazione del tannino nell'industria di Maroggia-Melano, che ha rifornito le concerie svizzere ed estere; il tannino infatti è una sostanza che si estrae dal legno di castagno e si usava per la concia delle pelli prima dell'introduzione dei concianti sintetici.

I molteplici usi del castagno non si esauriscono nel frutto e nel legno: un prodotto molto importante erano le foglie che, dopo essere cadute abbondantemente dall'albero, venivano rastrellate con cura e poi usate come lettiera per il bestiame; i fiori, invece, servivano per produzione del miele, che si usava e si usa tuttora, oltre che come dolcificante anche in caso di raffreddamento per la cura delle affezioni delle vie respiratorie. Anche ai ragazzi quest'albero poteva offrire qualcosa di utile per i loro giochi: con i guscioni, le castagne vuote, piatte, prive di

frutto, i bambini costruivano pipe e cucchiaini, mentre con la corteccia dei rami in succhio, svuotata della parte interna, i ragazzi modellavano fischietti e zufoli.

Possedere una selva castanile o almeno un castagno non era insomma un fatto secondario per l'economia familiare di un tempo e infatti coloro che vivevano in regioni in cui l'albero non cresceva o non offriva raccolti abbondanti nel periodo della raccolta si spostavano in regioni più miti e più propizie per la coltivazione dell'albero, così da assicurarsi una scorta di castagne. In alcuni casi gli abitanti delle alte valli erano proprietari di alberi situati nelle regioni più meridionali: per esempio gli abitanti di Mesocco avevano castagni nella zona di Soazza, mentre quelli dell'alta Leventina ne possedevano sul territorio della bassa valle e sulla sponda destra della Riviera. Altre volte si stabilivano degli accordi di spartizione del raccolto fra le famiglie provenienti da lontano e i proprietari dei castagneti: il caso più noto è quello dei verzaschesi che si recavano nelle selve castanili del Monte Ceneri e raccoglievano *a mèzz*: la metà dei frutti spettava al raccoglitore, l'altra metà al proprietario. A coloro che non erano riusciti ad assicurarsi un raccolto in nessun modo, non restava che attendere il giorno dei Morti, di S. Martino, o di Santa Caterina; secondo un'antica consuetudine, infatti, a partire da una data stabilita l'intera comunità poteva andare *a rüsp*, a racimolare liberamente quel che era rimasto nelle selve.

I corrispondenti delle inchieste originarie del Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana hanno descritto con competenza e precisione il processo di raccolta, lavorazione e conservazione delle castagne; ciò rappresenta una conferma del fatto che agli inizi del Novecento la castagna aveva ancora un ruolo fondamentale nell'alimentazione e che la castanicoltura fosse un'attività nota e viva; in una delle tante schedine scritte da questi corrispondenti si legge che «il raccolto delle castagne è l'ultimo sforzo prima di tappare in casa, prima che giunga l'inverno. È attesa vivamente tale epoca e tutti procurano di aver ultimati gli altri lavori per dedicarsi a questo ultimo che è il più grande. Dal buon esito o dal cattivo dipende per molte famiglie la salute o la rovina».

Il lavoro di raccolta coinvolgeva tutta la famiglia, uomini, donne e ragazzi, ed era ritenuto così importante da comportare la sospensione di alcune attività: poteva verificarsi che le scuole venivano chiuse per permettere ai ragazzi di dare il loro contributo e che l'assenza dalle funzioni religiose venisse tollerata: alla fine del Cinquecento, durante la sua visita pastorale a Bironico, il vescovo Francesco Bonesana notava infatti che le feste non si dovevano trasgredire se non durante il periodo di raccolta delle castagne, purché naturalmente in misura moderata. Per la raccolta delle castagne si eseguivano diverse operazioni: oltre a raccogliere i frutti caduti spontaneamente, in molte località, si usava bacchiare l'albero: si saliva sui castagni e si percuotevano i rami con delle lunghe pertiche per far cadere a terra sia i frutti, sia i ricci. La pratica della bacchiatura era piuttosto

pericolosa, e non dovevano essere infrequenti le cadute, talvolta anche mortali, dei bacchiatori; questi incidenti sono testimoniati da alcuni ex-voto e da una disposizione di monsignor Archinti, vescovo di Como, che alla fine del Cinquecento ordinava che nel paese di Camorino, tutti dovevano confessarsi nel periodo in cui si bacchiavano gli alberi poiché, così almeno notava il vescovo, molti cadevano e morivano immediatamente.

I ricci caduti dagli alberi venivano poi riuniti in mucchi, le ricciaie, e coperti con felci e pietre. Si aspettava un certo periodo, in genere alcune settimane, e poi si estraevano le castagne dal riccio con appositi strumenti. Le castagne di ricciaia venivano spesso conservate in cassoni insieme a foglie di castagno o di faggio, alla sabbia o alla segatura e, in questo modo, si conservavano fresche per diversi mesi.

Vi era però anche un altro sistema per conservare le castagne allo stato fresco, era detto la *novéna*: si lasciavano i frutti immersi nell'acqua per alcuni giorni (in genere nove), si facevano asciugare e poi si riponevano in un ambiente asciutto; anche in questo modo si potevano avere castagne fresche, con cui fare le caldarroste o le castagne lesse, per diversi mesi.

Se si volevano avere castagne tutto l'anno si dovevano essiccare i frutti nei seccatoi, nelle *grá*. Nella Svizzera italiana ve ne erano vari tipi: nel Sottoceneri era particolarmente diffusa la *grá* situata nella soffitta, accanto alla canna fumaria e alimentata dal calore e dal fumo provenienti dal camino; nel Sopraceneri erano più diffuse le *grá* costituite da un piccolo edificio a sé stante: al pian terreno si accendeva un fuoco costante con brace e poca fiamma e sul graticcio si disponevano le castagne che dopo alcune settimane erano pronte per essere sgusciate e conservate per l'inverno.

Alcune di queste *grá* potevano anche trasformarsi in un luogo di ritrovo serale: a questo proposito, all'inizio del Novecento, il corrispondente di Caviglioglio delle inchieste del Vocabolario scriveva su una sua schedina che «d'intorno alle pareti [di alcune *grá*] sono disposti degli assi uso sedile, e nelle giornate fredde, piovose e nevose, uomini e comari vi si raccolgono a novellare. Nelle ore serotine vi si raccoglie anche la gioventù, per convegni venuti da tradizione, ma che stante il fumo non possono essere molto allegri».

Le castagne si mangiavano spesso per cena ma anche per pranzo e per colazione. Come sappiamo si possono cucinare in diversi modi e accompagnare con vari alimenti: per arrostarle si mettono sul fuoco, nell'appostita padella, o anche, come si faceva in passato, sotto la cenere calda del camino; per farle lessare basta cuocerle nell'acqua e accompagnarle con il latte, la panna, il vino, le verdure, i cereali o la carne; una parte delle castagne secche un tempo veniva macinata e con la farina ottenuta si preparavano polente dolci e pani. Oltre a questi sistemi tradizionali di cottura in passato erano in uso molte altre ricette e sistemi di consumo delle castagne: per fare un esempio, in alcune località era molto apprezzato, soprattutto dai ragazzi, il liquido denso, dolce e rossastro che restava

sul fondo del recipiente quando si facevano lessare le castagne secche che a Rovio era chiamato *mér di castégn*, miele delle castagne; in Verzasca si aggiungeva a questa salsa la farina di granoturco o di segale tostata con un po' di burro ottenendo, pare, una crema assai prelibata.

Ciò che fa delle castagne un caso un po' particolare nella storia dell'alimentazione della Svizzera italiana è il fatto che esse da un lato rappresentavano il cibo quotidiano, di tutti i giorni, dall'altro erano il piatto ideale con cui si accompagnavano varie occasioni di incontro, come del resto accade tuttora nelle tradizionali castagnate autunnali. In un ricettario del 1916 si legge infatti che le castagne «pur essendo una vivanda economica, avevano un carattere festoso, anche quando erano semplicemente bollite: forse perché son dolci, forse perché ci vuole un certo agio di tempo a mangiarle. Quando poi si facevano le mondelle allora era sempre un po' festa».

Oltre che nei momenti informali di aggregazione le castagne comparivano anche nelle celebrazioni e ricorrenze più importanti di carattere sia familiare, sia pubblico.

In alcune località venivano offerte agli invitati in occasione dei battesimi ma anche, per i decessi, alle persone che si recavano in visita nella casa del defunto. Molto diffusa era l'usanza di distribuire le castagne durante i festeggiamenti per i matrimoni; si trattava, di solito, di castagne secche ancora avvolte nel guscio e poi fatte lessare, che venivano chiamate *baròtt*, *baregòtt* o *belegòtt*. Col tempo le castagne sono state sostituite dai più raffinati confetti e infatti, a Monte, nel Mendrisiotto, di una sposa non più giovane si usava dire *quéla lí la pò dá vía i belegòtt!*, quella lì può distribuire le castagne!, volendo intendere così che la donna sembra ormai appartenere all'epoca in cui ancora, per i matrimoni, si regalavano questi frutti.

L'importanza delle castagne nelle usanze nuziali ha lasciato una traccia in alcune espressioni leventinesi e locarnesi: a Chironico infatti *fá i baròtic* significa fidanzarsi, festeggiare il fidanzamento con una cena che i genitori della sposa offrivano ai parenti; nella Bassa Leventina *fá i baròti* vuol dire sposarsi, mentre a Cavigliano *i baròtt* sono proprio le nozze, il banchetto nuziale.

È tuttora ben nota la tradizione di preparare le castagne per la festa dei morti, che ricorre nel periodo o al termine della raccolta delle castagne. Mentre i frutti cuocevano molte famiglie usavano recitare il rosario e quando al rosario seguivano le litanie i ragazzi di Locarno, impazienti di mangiare le castagne, storpiavano scherzosamente l'invocazione ora pro nobis in *l'è óra da provái!*, è ora di assaggiarle! La sera prima di coricarsi si lasciavano un po' di frutti cotti sul tavolo, per i morti, insieme a un po' d'acqua o di vino e avendo cura di mantenere vivo il fuoco. Alcuni credevano che se non si seguiva quest'usanza poi i morti sarebbero venuti a tirare i piedi o, addirittura, a portare via qualcuno dalla casa.

Nel corso del periodo natalizio le castagne venivano preparate in occasioni e circostanze diverse. Le ragazze di Sonogno, per esempio, facevano cuocere una corona di castagne che avevano preparato in precedenza e offrivano i frutti ai giovani che andavano a trovarle il giorno di Natale; anche nel Mendrisiotto le ragazze preparavano le castagne secche lessate con il guscio per i fidanzati che si recavano in visita da loro il 25 dicembre o il giorno di S. Stefano.

Un'altra usanza ampiamente diffusa era quella di preparare le castagne lesse con la panna per carnevale, consumandole spesso in piazza, magari mentre bruciava il falò; ma di questo abbiamo già parlato nel numero precedente delle voci, dedicato proprio a questa festa.

Le castagne erano inoltre uno dei doni principali nelle numerose questue che avevano luogo nella Svizzera italiana per diverse ricorrenze: a Verscio i bambini che il giorno dei morti giravano di porta in porta chiedevano: *i è chécc i farú*, sono cotte le ballotte?, mentre a Sonogno, per Natale, i bambini andavano di casa in casa a *scercaa i beròtt del Bambígn*, cercare le castagne del bambin Gesù; a Someo, invece, per carnevale, durante la questua, i fanciulli si presentavano con una scherzosa minaccia: *baròtt o cazzòtt!*, castagne o cazzotti!; per Pasqua, a Broglio, le castagne venivano offerte ai ragazzi che avevano annunciato le funzioni sacre al posto delle campane durante la settimana santa; in Bregaglia, invece, i frutti erano raccolti durante una questua che aveva luogo il primo marzo, data in cui si festeggiava l'inizio della primavera e il nuovo ciclo naturale. Anche per capodanno le castagne venivano offerte ai bambini e ai ragazzi che il primo gennaio giravano per le case del paese, in particolare da parenti, madrine e padrini, per fare gli auguri e chiedere la *bonamán*, una piccola mancia consistente in un po' di frutta, piccoli doni e, quasi sempre, un po' di castagne, che le famiglie avevano provveduto a cuocere la sera del 31 dicembre.

In ogni località vi erano poi usanze diverse: a Pazzallo, per esempio, la sera del primo giorno dell'anno, si preparavano le *mondèll dala fortuna*, caldarroste della fortuna, così chiamate perché il papà inseriva di nascosto una moneta in qualche castagna e si credeva che a chi la trovava la fortuna avrebbe arriso tutto l'anno.

Concludo con un'altra curiosa tradizione che secondo alcuni serviva a tener lontana la sfortuna, mentre secondo altri, più semplicemente, a far consumare le ultime castagne, che a primavera inoltrata erano ancora rimaste fra le provviste. In numerose località soprattutto del Sottoceneri si credeva infatti che il primo maggio bisognasse mangiare le castagne, *sedanò*, si diceva, *cagna l'asan*, altrimenti, l'asino ti morde. A Grancia si credeva che se non si seguiva questa consuetudine l'asino si mangiava il naso, mentre a Brè e ad Agra si pensava che mangiasse le orecchie.