

# CON IL SAPORE DI CASTAGNE IN BOCCA E NEL CUORE

## DA MONTE MARINO A CASERTA

Gli autori di questa testimonianza sulle castagne hanno radici contadine. La madre Maria ("Mariolina") è nata 86 anni fa al "Sardello", piccolo possedimento agricolo dei Caminati nei pressi di Berceto. Rimasta orfana del padre, morto giovanissimo nella pri-



"La mitica 'casa grossa' che dava sulla Val Baganza ed era gestita dal nonno Pietro Franceschini, cantoniere" (foto della famiglia Grassi).

ma guerra mondiale, crebbe nella famiglia dei nonni materni nella casa cantoniera di Monte Marino, sulla nazionale, la mitica "casa grossa" che dava sulla Val Baganza ed era gestita dal nonno Pietro Franceschini, cantoniere, nonché frequentata d'estate dai cugini Grassi/Malpeli, originari della Lunigiana.

Dopo le prime classi elementari a Castellonchio, proseguì gli studi a Torino nel "Reale istituto per le figlie dei militari", fino a diplomarsi e diventare insegnante di "economia domestica" a Piacenza, dove lavorava in prefettura il primogenito dei Grassi, Rodolfo, con il quale si è sposata a Berceto ed ha concepito tre figli: Giovanni ("Gianni") nato a Berceto nel '39, Giorgio nato a Piacenza nel '41, e Maurizio nato nel '43 e morto un anno dopo a Berceto, dove erano sfol-

luti a causa della guerra.

Le guerre hanno segnato la loro esistenza, soprattutto quando il padre, artificiere, per lo scoppio di una mina perse la vista e rimase gravemente mutilato. Gianni, con una borsa di studio, fece medie e liceo al convitto "Maria Luigia" di Parma, Giorgio seguì i genitori a Roma, dove il padre aveva ottenuto assistenza e riabilitazione all'Istituto per i ciechi di guerra e la madre si era fatta trasferire, e si diplomò al liceo classico "Giulio Cesare". Ma tutte le estati tornavano a Berceto dalle zie materne, e ancora ci tornano, almeno per la ricorrenza dei morti, nonostante gli impegni sopravvenuti. Infatti già il babbo, nonostante la grande invalidità,

era diventato dirigente di varie istituzioni pro ciechi, sino alla improvvisa morte nel '56. Giorgio, che si è laureato in agraria a Piacenza presso l'Università cattolica, è diventato direttore dell'Istituto sperimentale per la frutticoltura di Caserta, è autore di numerose pubblicazioni, tra cui un manuale sul fico (ed. Reda, 1991), fa parte di consessi comunitari, organizza convegni scientifici ed è chiamato all'estero, dalla Cina all'Iran, quale esperto di qualità e varietà frutticole, specie delle castagne. Gianni, invece, già operatore sociale per l'assistenza ai disabili e sindacalista, è diventato sociologo e ha curato varie pubblicazioni: da *Il tuo regno* di Nicola Brunori (ed. Guanda, 1960) a *Scioperare stanca*, ricerca sulle forme di lotta alternative allo sciopero nei servizi (ed. Adda, 1986), alle opere di Maria

Occhipinti (ed. Sellerio, 1993); vive a Roma ed ha due figli: il primo, Pietro, l'ha fatto diventare nonno, e il secondo, Lorenzo, ha appena pubblicato un manuale di Speleologia (ed. Mondadori, 1999).

## CASTAGNE E MEMORIE DI FAMIGLIA

Ricordo chiaramente quando nel dopoguerra a Berceto andavo di nascosto a rubare con mio fratello la farina di castagne da una madia che le zie tenevano in una fresca e appartata stanzetta, in fondo a un lungo e stretto corridoio.

Sulla punta dei piedi, riuscivo giusto a tenere sollevato di qualche centimetro il coperchio, per me pesantissimo; così mio fratello, più alto, poteva infilare la mano sino alla farina e bottinare. Ogni raspata una leccata, a lui ed a me.

La zia Irene custode del "tesoro" (e, secondo me, insuperata maestra nel ricavarne frittelle) a volte ci sorprende e allora la sua bella fronte si corrugava, lei diventava seria seria - e non sembrava per finta - e ci rimproverava: guai a smuovere la farina, che doveva restare ben pressata e al buio.

In quegli anni nei boschi di castagno imparavo a giocare con i coetanei: feci conoscenza dei lumaconi "giganti", vidi la prima serpe, imparai che con una foglia, avvicinando la punta al picciolo, si poteva fare un bicchierino per bere alla fonte, e quante altre cose...

Per la gente montanara il castagno era ancora una importante risorsa polivalente.

Ricordo anche che mia madre, docente di Economia domestica a Piacenza, oltre al cucito insegnava a cucinare e aveva un quaderno a righe con copertina nera su cui scriveva, in bella e regolare grafia, ricette da lei selezionate: c'era anche il "montebianco",



tanto buono quanto laborioso di preparazione, perché a noi figli toccava spellare le castagne cotte e poi passarle nello schiacciapate.

Ho molti bei ricordi legati al castagno. È una vera "passione" per quest'albero.

Quando poi professionalmente ho incominciato a studiarlo da ricercatore, ho trovato nel goloso fratello (nel frattempo diventato sociologo) e nella metodica madre (ormai pensionata), entrambi bercelesi, due validi soci interessati a ricercare con me le più diverse notizie sul castagno: se ne parla infatti in medicina, in letteratura, in astrologia, in archeologia; ha una spiccata valenza simbolica, oltre che ecologica, forestale, ecc.

Ma soprattutto si accumulavano le ricette, prima decine e poi presto centinaia. E così è nata l'idea di un libro sulle castagne e sul castagno.

In attesa di riuscire a completarlo e pubblicarlo, ho chiesto a loro un breve intervento per queste pagine e qualche consiglio... di buon gusto. Ecco dunque, dopo alcune considerazioni del primo - necessariamente succinte - sui valori sociali della "civiltà del castagno", poche ma succose indicazioni culinarie della seconda sui modi migliori di assaporare le castagne.

Giorgio Grassi

direttore dell'Istituto sperimentale per la Frutticoltura di Caserta

## IL VALORE DELLE CASTAGNE

È un piacere per me, nato e cresciuto nell'Appennino parmense, scrivere di castagne. Perché si tratta di un tema che unisce, invece di separare. La Lega, che, secondo me, fomenta l'egoismo e l'odio razzista, usa l'acqua del Po come simbolo di discriminazione. L'Appennino, invece, con le sue tradizioni agricole montane ed i suoi boschi, rappresenta un fattore di unità, ambientale e sociale. Nel suo patrimonio rientra quella che vien detta la "cultura", se non la "civiltà" del castagno.

Le popolazioni delle "terre alte" dal Nord al Sud hanno convissuto con il bosco. Il castagno è stato definito "il testimone dei secoli" e "l'albero d'Italia". Non c'è regione che ne sia priva.

Di più: in ogni regione esiste qualche paese che prende nome dal castagno: l'annuario del TCI ne riporta più di 50. E basta consultare l'elenco telefonico per scoprire che in ogni provincia c'è qualche cognome che risale al castagno. Ciò a riprova della sua diffusione e importanza nella vita quotidiana.

Il castagno è una pianta molto utile: si usano le foglie, il legno e i frutti. La castagna, "umile frutto dei boschi", è sempre stata motivo d'incontro per la gente di montagna e un valido aiuto per sopravvivere a epidemie e carestie, alimento base per gli umani come per i maiali. Le castagne cotte, per radicata tradizione, erano simbolo di ospitalità. Anche le foglie sono preziose: quelle fresche come cibo per i bovini,

quelle secche come lettiera nelle stalle. E il legno serve per case, utensili e mobili: travi e porte, cesti per raccogliere i marroni, madie per conservare la farina, tavole per stendere la polenta, botti per il vino.

La professoressa Marisa Castelli Zanzucchi (che presiede l'Archivio storico delle tradizioni popolari parmensi e cura un Museo del pane) ricorda che, per la sua caratteristica di albero alimentare e per il suo bisogno di cura e attenzioni, il castagno è legato intimamente con l'uomo. Una volta era chiamato, dalle povere popolazioni della montagna, "l'albero del pane", cioè del cibo che da sempre è simbolo di vita e rappresenta la sintesi della fatica. Alla fine dell'800

## INTENDENZA GENERALE DEL PATRIMONIO DELLO STATO

Vendita della raccolta di Castagne  
per l'esercizio 1815.

### AVVISO

Il Pubblico è prevenuto che nei giorni, e nei Siti indicati qui in appresso, ed alle ore usate della mattina, anni S. E. il Sig. Consigliere di Stato Governatore di Parma e Guastalla, e coll'intervento dell'Illustrissimo Sig. Conte Intendente Generale del Patrimonio dello Stato, o delle persone da essi delegate, verrà proceduto alla vendita in favore del migliore offerente della Raccolta di Castagne provenienti dai Boschi dello Stato, e così:

Nella Città di Parma li 20 settembre 1815, e nella Sala del Governo, si aggiudicherà:

1. La Raccolta delle Castagne dei Boschi di Sala, e Talignano, denominati L'Abbate, Castagnino, Spiaggia del forno, Bosco del Fattore, Navetta, Pacino, Borra pelosa, e Faggia grossa, stimata in totale Franchi . . . . . 523. 00
  2. La Raccolta dei Boschi di Collecchio, denominati Pallone, e Gosetta, le Basse, Borchetto, Fornaccia, Castellaro, Tarvato, Cipressi, e Lave, stimata in totale Franchi . . . . . 168. 75
- Nella Città di Borgo San Donnino li 20 settembre 1815, e nel Palazzo dell'antica Sotto Prefettura si aggiudicherà:

3. La Raccolta delle Castagne dei Boschi della Valle, Comune di Salò, detti Aralle, Ganga, e Monte-Loreto, stimata Franchi . . . . . 27. 00
4. La Raccolta dei Boschi della Grotta, Comune di Pellegrino, e nei luoghi, detti Gombinetto, e Luffeto ossia Monte-Lavino verso Casaleno, stimata Franchi . . . . . 2. 00
5. La Raccolta dei Boschi di Castelnovo-Pogliani, Comune dell'Alseno, detti Buche di San Prospero, Verdona, Pulce, Bastina, Saldina, Tollaro, Lupo, e Perdosa, stimata in totale Fr. . . . . 52. 00
6. La Raccolta dei Boschi di Borgoso, e Talbiano, denominati Morena, Castagnoli, Sublioni, Lago-Porto, Pozzino, Guardia, Castagne di Giallo, Prapozzone, Poggio grande, Patterina, Fontanazzo, e Monte-Borrone, stimata in totale Franchi . . . . . 16. 00
7. La Raccolta dei Boschi di Costa-Mezzana, Comune di Succombe, denominati Castellaro, e Valmenara, stimata Franchi . . . . . 4. 00

Oltre il prezzo principale dell'aggiudicazione gli Aggiudicatari pagheranno il solito decimo di questo prezzo medesimo e lo spente tutte dell'Acta, e degli atti che ne dipendono.

Gli Obblatori potranno prendere notizia degli oneri, e condizioni dell'aggiudicazione agli Uffici dell'Intendenza Generale in Parma, ed a quello del Sig. Magnani Sotto-Intendente a Borgo San Donnino.

La presente Circola fatta e proposta dall'Intendente sottoscritto.

Parma li 13 Settembre 1815.

ABBATI

Si appressa

Parma li 13 Settembre 1815.

IL MINISTRO

MAGAWLY

Visto

Parma li 13 Settembre 1815.

L'Intendente generale  
del Patrimonio dello Stato  
RUGARLI ALESSANDRO.

PRIMA STAMPA STAMPERIA IMPERIALE

Dall'Archivio Storico del Comune di Collecchio (per gentile interessamento di Ubaldo Delsante).



era coltivato ancora in più di un terzo dei comuni italiani. Si può parlare di "civiltà del castagno" anche per le tecniche di raccolta, conservazione ed utilizzazione del frutto: i ricci andavano battuti, per farli cadere (e la raccolta delle castagne, insieme a quella dei funghi, era una delle poche occasioni in cui la donna di montagna veniva distolta dalla cura delle casa), poi



Un castagneto dei Boschi di Carrega in veste invernale (foto del Centro Parco Boschi di Carrega).

radunati in un mucchio coperto di frasche, per fermentare ed aprirsi; poi battuti per far uscire le castagne. Queste andavano sparse nell'essiccatoio, sopra un fuoco lento e continuo, e mescolate finché non seccavano; quindi messe in sacchi di tela grezza e sbattute di nuovo per sbucciarle. Tutte operazioni che richiedevano il lavoro, la fatica, l'attenzione dei contadini ma erano anche momenti importanti della loro socialità: nelle veglie serali accanto al camino e nelle stalle o nel mulino in attesa della farina.

Oggi in autunno ancora in tanti dei nostri paesi si celebrano sagre e feste per la "regina dei boschi" che il poeta parmigiano Attilio Bertolucci (purtroppo deceduto il 14 giugno 2000) ha definito "il frutto paziente". Ci sono musei del castagno, come a Pescaglia in Garfagnana. Ci sono ancora boschi. Ma c'è il rischio che tale "salvadanaio" sia intaccato da incuria e consumismo inquinante (auto, cemento, incendi, tagli, frane e piogge acide) o sia svuotato dallo spopolamento. Una parabola triste, come per il lavoro: da sinonimo di vita e identità a diritto sempre meno tutelato, quasi merce senza valore.

Gianni Grassi  
sociologo

## IL GUSTO DELLE CASTAGNE

L'impiego delle castagne nell'alimentazione ha origini molto remote. Le forme d'uso, però, sono state diverse da luogo a luogo, secondo esperienze millenarie tramandate da periodi di sottoalimentazione se non di fame.

Anche i popoli antichi le conoscevano e le apprezzavano: da Svetonio veniamo a sapere che gli Etruschi, con la farina di castagne, confezionavano il pane; secondo Plinio "sono più buone da mangiare se tostate", mentre Marziale le preferiva "arrostite a fuoco

dolce" e Virgilio con il latte. Si sa che ad Innocenzo X (Giovanni Battista Pamphili), papa dal 1644 al 1655, piacevano arrostiti: è rimasta famosa la sorpresa organizzata dalla cognata Olimpia Pamphili che, durante una passeggiata, gli fece cadere da un castagno ricci contenenti... caldarroste.

Per secoli la castagna è stata l'alimento fondamentale della dieta di molte popolazioni europee, almeno finché non è stata sostituita da mais e patate. In

particolare ha continuato a costituire il "punto chiave" della povera alimentazione dei montanari (tra i quali, secondo lo studioso Piero Camporesi, era diffusa la credenza che le castagne, essendo "ventose", corroborassero i servizi di Venere).

Di certo è un cibo energetico per eccellenza, ricco di amidi, proteine e zuccheri. Un agronomo francese del '700, il Parmentier, noto per aver introdotto in Europa le patate, è riuscito persino a ricavare zucchero dalle castagne, la cui composizione è più vicina al pane che alla frutta.

Ho ascoltato tempo fa, da una radio privata, una rubrica intitolata "Pane e castagne" per trasmettere delle ricette "povere". Ritengo, però, che il concetto di alimento "povero" associato alla castagna ormai non sia più valido: per le nuove generazioni la parola "castagna" richiama i deliziosi *marrons glacés*, il gustoso "montebianco", le costose e fragranti caldarroste vendute in autunno nelle città. Solo il castagnaccio si può pensare ancora come un alimento a basso costo (e l'attore Vittorio Gassman lo ricorda nelle sue memorie).

In passato, invece, le castagne, anche fresche, si consumavano lessate o arrostiti, ma in gran parte venivano essiccate e poi macinate. Con la farina, mescolata a volte con piccole quantità di farina di grano, i montanari preparavano d'inverno pane, polenta, castagnaccio e saporite minestre, al mattino col latte, come colazione, e alla sera con il vino.



Un castagneto in fiore (foto del Centro Parco Boschi di Carrega).



Nel tempo i modi di cucinare le castagne sono diventati sempre più numerosi e ricercati. Sono variate le tecniche di cottura e di preparazione, a seconda del tipo di castagne e dei modi di consumo: per piatti salati o dolci, antipasti, primi, secondi piatti e dessert. Inoltre la castagna si sposa con il gelato e si presta a varie tecniche di conservazione: liquori, sciroppi, marmellate. La possibilità di di-

sporre in ogni stagione di frutti surgelati ne ha allargato l'utilizzo. Oggi non c'è rivista d'interesse familiare che all'inizio dell'autunno non pubblichi articoli sulle castagne e sul loro impiego. Ma con l'abbandono dei boschi si perde la memoria. Da anni raccolgo le ricette a base di castagne e mi diverto a inventarne. Ai lettori segnalo: il simpatico libretto *Trenta modi per gustarla*, curato dalla Comu-

nità montana e dal Comune di Roccamonfina (Caserta) per l'Associazione italiana per la celiachia (Napoli, 1993), e: *Castagne? si grazie!* di Renata Molho (La spiga, Milano, 1984), da cui traggio due sostanziosi primi piatti, cui aggiungo solo altri due modi "per gustarla" con l'augurio di buon appetito.

Maria Caminati Grassi  
casalinga

## QUATTRO RICETTE... CASTANEARIE

### MACCHERONI ALLA CASTAGNA (da Renata Molho)

#### Ingredienti:

maccheroni 300 grammi; 16 castagne arrostate; prosciutto cotto 100 grammi; formaggio grana; panna 100 grammi; burro; sale.

#### Preparazione:

Cuocete i maccheroni in acqua bollente salata, scolateli al dente, conditeli con la panna e una noce di burro.

In una pirofila unta di burro mettete un terzo dei maccheroni e distribuiteli sopra metà del prosciutto (a dadini) e metà delle castagne (sbucciate bene e spezzettate), qualche pezzetto di burro, una manciata di grana grattugiato.

Coprite ancora con uno strato di pasta e ripetete ancora l'operazione precedente: prosciutto, castagne, burro, grana. Finite con un terzo e ultimo strato di pasta, cosparsa di burro e grana. Infornate a 200 gradi per un quarto d'ora.

### MINISTRA DI CASTAGNE (crema di marroni)

#### Ingredienti:

castagne fresche; acqua; latte; burro; uova; zucchero; sale (dosi a piacere).

#### Preparazione:

Sbucciate le castagne della prima buc-

cia. Lessatele in acqua poco salata, quindi pelatele e rimettetetele in un'altra pentola dove dovranno cuocere per 20 minuti, completamente coperte



Il frutto maturo in autunno (foto del Centro Parco Boschi di Carrega).

dall'acqua. Dovrete poi ridurle a poltiglia con il passaverdure. Aggiungete latte, zucchero, sale a piacere, e lasciatele terminare la cottura.

La crema ottenuta avrà la consistenza del semolino. Prima di portarle in tavola aggiungete del burro fresco e un tuorlo d'uovo sbattuto ogni due persone.

### TORTELLI DI CASTAGNE

#### Ingredienti:

farina bianca 300 grammi; 2 uova, acqua e sale; farina di castagne 300 grammi; latte 1/4; burro grammi 50; ricotta di pecora grammi 50; 3 o 4 noci spellate.

#### Preparazione:

Impastata la farina di grano con uova

e sale, stendete la sfoglia e tagliatela a strisce larghe 15 cm e lunghe 30.

Ponete nella metà superiore di ogni striscia, a giusta distanza, 5

pallottoline di ripieno ottenuto stemperando la farina di castagne con il latte. Piegare la sfoglia, tagliate i tortelli e schiacciate bene i bordi per evitare l'uscita del ripieno durante la cottura.

Fateli cuocere in acqua bollente per circa 15 minuti, poi scolateli e conditeli in una zuppiera. Il condimento si ottiene amalgamando la ricotta, il burro, un pizzico di sale e le noci spellate e tritate fini.

### MARRONI ALLA FIAMMA

#### Ingredienti:

marroni 1 kg; zucchero 2 etti; un limone; grappa di pere (o rum); ricotta fresca.

#### Preparazione:

Intagliate i marroni e abbrustoliteli in padella sulla fiamma viva, poi pelateli e puliteli accuratamente. Preparate a parte un denso sciroppo facendo bollire lo zucchero con alcune scorze di limone; quando lo sciroppo è ben ristretto, versatelo sulle castagne messe in una teglia. Versate sul tutto la grappa (o rum), fate scaldare la teglia sul fuoco, quindi portate in tavola e date fuoco alla grappa. Servitele con la ricotta (o panna montata). E' una vera leccornia.