

Gli Amici del Baradello organizzano

La Castagnata



Le castagne sono state per secoli una risorsa insostituibile per i contadini delle nostre valli tanto è vero che venivano definite "pane d'albero" perché riuscivano, nei momenti difficili, a risolvere il problema dei pasti giornalieri, rendendoli più saporiti e sostanziosi. Un tempo ogni paese aveva la sua zona destinata alla castanicoltura ed ancora oggi sono visibili testimonianze della sua lavorazione: seccherecci e mulini sono presenti in grande numero sulle nostre terre. Sovente, nei periodi più difficili, quando la terra non era sufficiente a sfamare gli abitanti di un paese, si dissodavano i pascoli e si piantavano i castagni. Il "frutto paziente", come l'ha definito il poeta Attilio Bertolucci, ha bisogno di pochi interventi essenziali, come potatura e pulizia, due volte l'anno. I boschi, anche i più lontani, erano sempre tenuti puliti, raccogliendo le foglie, che poi venivano utilizzate come lettiera per gli animali. Oltre all'utilizzo alimentare la castagna era venduta o era oggetto di cambio con altri prodotti quali il grano e il granturco e in parte veniva utilizzata come alimento per il bestiame. Dal dopoguerra a oggi l'importanza alimentare della castagna è andata via via calando con conseguente deterioramento dei castagni e dei boschi.

Le castagne si consumavano nei modi noti anche oggi, bollite (le "pelate" o i "balletti") oppure arrostate (le caldarroste); essiccate invece per colazione si consumavano nel latte, con le castagne macinate si faceva una farina (o polenta) che entrava sovente nel menù settimanale.



Anche se a prima vista le castagne possono sembrare tutte uguali, ne esistono di molte varietà. Nel nostro territorio vi sono parecchi tipi di castagne innestate, dette comunemente domestiche, che differiscono per forma, grandezza, periodo di maturazione e l'uso che se ne fa. Le principali sono:

Buloie o bulove.
Ciaparinne o ciapasse.
Pistolese.
Tempuie o temporie.
Maiunne o magliunne.
Genti.
Franzigliunne.
Sciarasse.
Serviasche.
Veronesa.
Rossaine.
Vallebunne.
Verdunne.

18 OTTOBRE

in Baita Baradello ore 14

