

# La Castagna... un tempo pane dei poveri

di Carlo Solfrini



**C**redo che il castagno sia la pianta più nota ed amata che si conosca.

Prima dell'introduzione della patata la castagna era infatti una risorsa alimentare essenziale per i popoli delle nostre vallate, o addirittura unico cibo nei periodi di carestia.

Oggi viviamo in un periodo di abbondanza e le caldarroste sono diventate uno spuntino che si acquista nelle feste per ingannare l'attesa del prossimo pasto o per riscaldarsi le mani.

Sino a non molto tempo fa invece, il castagno ed i suoi frutti erano associati ad attività economiche ed artigianali, tradizioni paesane e domestiche al punto che si può parlare, presso alcune comunità, di una vera e propria civiltà del castagno. Oltre alle piante coltivate per la raccolta dei frutti, i così detti "arbul", i castagneti lasciati a bosco ceduo fornivano legname utile all'economia locale: legna da ardere, travi per tetti e falegnameria varia, pali per la coltivazione della vite, foglie (stram) per le stalle e per coprire i campi coltivati a patata al fine di impedire la crescita di erbe infestanti e mantenere l'umidità del terreno nei periodi siccitosi.

Utilizzi secondari furono: produzione di carbone di legna, tintura della lana e dei tessuti con la buccia delle castagne, la concia di pelli con il tannino estratto dalla pianta intera, intreccio dei getti giovani per la produzione di gerli, cesti... Attualmente in Ossola piante di marroni o altre varietà di castagne innestate sono diventate una rarità. Rimangono quelle piantate ancora dai nostri avi almeno un secolo fa. Inoltre malattie, imboschimento naturale e abbandono delle attività rurali hanno falciato questi alberi maestosi e i pochi rimasti si erigono tra la boscaglia come monumenti di un passato senza ritorno.

La raccolta delle castagne avveniva bacchiando i ricci con lunghe pertiche prima della completa maturazione; si ammuccchiavano poi sotto l'arbul coperti con foglie e felci e si attendeva che la "riscera" macerasse all'umido per tre o

quattro settimane.

Quindi, scovate le castagne con il "picc" e la "crocia" e riposte in cantina in vecchie botti, si consumavano fresche sino ad inverno inoltrato. Quelle che invece venivano raccolte direttamente mature sotto le piante, i "cruer", si seccavano al sole, nei solai o su graticci in legno collocati sopra ai focolari.

La castagna è un alimento di primordine, molto nutriente e digeribile. A tal proposito riporto l'azzeccata definizione di un certo Leclerc il quale ha scritto in merito al castagno: "il suo seme può essere paragonato ad un piccolo pane o ad un dolce che la natura offre già impastato all'uomo, non lasciandogli altra pena che di assicurarsi la cottura".

La cucina casalinga non prevede ricette elaborate per consumare questo frutto se non sistemi di cottura semplici: castagne in brascariola, bollite, cotte nel forno, o direttamente sulla piastra della stufa, raramente dolci.

Tuttavia in alcuni ristoranti locali la castagna viene valorizzata nella preparazione di piatti più ricercati come i tipici gnocchi all'Ossolana.

Ricordo volentieri un'usanza dei miei cari che, come altre famiglie di Villadosola, si cuocevano delle castagne per la sera dei morti; portato un lumino ad olio sulla tomba del nonno al cimitero della Noga, al ritorno le mangiavano in compagnia lasciandone alcune sul tavolo per la notte, in dono ai defunti.

Desidero concludere con una simpatica ricetta di una zuppa scovata sul libro degli alberi e degli arbusti del botanico Pierre Lieutaghi.

Si fa così: una libbra di castagne sane e gustose, doppiamente sbucciate secondo tutte le regole; si cuociono in due litri di acqua con un pizzico di sedano e il sale necessario. Si passa nello schiacciapate, si allunga con qualche cucchiaino di latte bollente, si versa nella zuppiera su fette di panenero, si annaffia il tutto con un buon burro fuso e si fa gratinare.

*Buon appetito.*



# Coimo

## La castagnata

Ogni anno a Coimo, la seconda domenica di Ottobre, si organizza una grande festa; la castagnata coimense. La festa ha inizio il venerdì e si conclude la domenica, tre giorni di festa, con tanta musica, castagne in brascariola e le tradizionali "amiasc" (crêpes a base di farina di grano saraceno).

Lungo le strade vengono allestiti vari punti di ristoro dove è possibile gustare i prodotti locali, (polenta, trippa, salamini e costine alla griglia, salumi e formaggi).

La grande castagnata negli anni è diventata una vera tradizione autunnale, d'obbligo esserci!



Via Bonardi, 24  
Coimo di Druogno  
Tel. 0324.93027  
Abitaz. Tel./Fax 0324.93383