



FONDAZIONE

ANGELO
CELLI

per una cultura della salute

RAPPRESENTAZIONI E PRATICHE TRADIZIONALI

DELLA

CASTANICOLTURA IN ALTO TEVERE UMBRO

REPORT DI RICERCA

SABRINA FLAMINI - CHIARA POLCRI

INDICE

PREMESSA METODOLOGICA	p. 3
<i>Capitolo 1.</i>	
LA CASTANICOLTURA IN ALTO TEVERE UMBRO	p. 5
1.1 Il Novecento: lineamenti socio-economici	p. 6
Testimonianze storiche	
1.2 [Lo stemma di Lisciano Niccone; La stima delle castagne nell'economia rurale del XVIII secolo; I monaci benedettini e la coltura del castagno]	p. 10
<i>Capitolo 2.</i>	
IL PATRIMONIO TECNICO-CULTURALE	p. 14
2.1 Il castagneto: cura e mantenimento del bosco	p. 15
2.2 Ciclo di lavorazione della castagna	p. 18
2.3 Gli strumenti utilizzati	p. 22
2.4 L'influenza del cielo e la castanicoltura: i saperi, le pratiche, l'esperienza	p. 25
<i>Capitolo 3.</i>	
LA VITA SOCIALE NELLA "CIVILTÀ DEL CASTAGNO"	p. 30
3.1 Il bosco e le veglie	p. 31
<i>Capitolo 4.</i>	
LA CULTURA ALIMENTARE	p. 37
4.1 La castagna nel regime alimentare delle popolazioni rurali	p. 38
4.2 Metodi di conservazione	p. 40
4.3 La castagna in cucina	p. 42
4.3.1 Altri usi della farina	p. 45
4.4 La castagna nell'alimentazione rituale	p. 46
<i>Capitolo 5</i>	

IL BOSCO DI CASTAGNI E GLI ALTRI SUOI MOLTEPLICI USI	p. 49
5.1 Sostentamento per il bestiame	p. 50
5.2 Il “bugione” del castagno: il terriccio, le foglie, i ricci	p. 55
5.3 Uso del legno: la falegnameria, la combustione e il carbone, il tannino	p. 57
5.4 Giochi con le castagne e strumenti musicali ricavati dalla corteccia	p. 62
5.5 Altri prodotti “secondari” del castagneto: funghi e miele	p. 64
 <i>Capitolo 6</i>	
LA MEDICINA POPOLARE	p. 65
6.1 La castagna e la <i>castagna dinda</i>	p. 66
 <i>Riferimenti bibliografici</i>	p. 70

PREMESSA METODOLOGICA

Il lavoro di ricerca che qui presentiamo – nato grazie all’iniziativa promossa dalla Comunità montana dell’Alto Tevere Umbro volta alla descrizione delle rappresentazioni e delle pratiche tradizionali della castanicoltura in Alto Tevere nel quadro del più ampio progetto “Promozione e valorizzazione delle produzioni di qualità e dei prodotti agroalimentari tipici” – ha inteso ricostruire le componenti storico-antropologiche dei significati, dell’uso, delle pratiche e dei saperi relativi al patrimonio tecnico-culturale che ruota intorno alla castagna.

L’area geografica sulla quale si è incentrata la ricerca copre parte del territorio dell’Alta Valle del Tevere; considerata la maggior presenza di castagneti nella fascia collinare che si estende a ovest del fiume Tevere, si è scelto di focalizzare l’indagine in particolare nei territori dei comuni di Monte Santa Maria Tiberina, Città di Castello, Lisciano Niccone e Umbertide.

Per indagare gli aspetti legati alla storia, alle tradizioni, alle pratiche relative al patrimonio tecnico-culturale che ruota intorno al castagno, si è proceduto ad una sistematica raccolta e analisi di fonti orali, di fonti scritte e di fonti multimediali (cd rom, internet). Il materiale bibliografico individuato e reperito sull’argomento si riferisce alle peculiarità tradizionali e antropologiche, oltre che tecniche e storiche, connesse alla “civiltà del castagno” e prende in esame sia il contesto nazionale che quello locale. Gran parte del lavoro di ricerca si è concentrato sulla raccolta di fonti orali attraverso lunghi colloqui basati su un temario semi-strutturato – in base ad una metodologia messa a punto e ampiamente testata nelle discipline demo-etno-antropologiche – realizzati con informatori del luogo nel periodo compreso tra luglio e ottobre del 2004. Le interviste sono state svolte in alcuni casi in presenza di più informatori e hanno avuto luogo presso le abitazioni degli stessi. La scelta delle persone intervistate, contattate attraverso reticolo di conoscenze, è stata effettuata principalmente sulla base di tre criteri: il contesto culturale di origine – quello tradizionale contadino, detentore del patrimonio tecnico-culturale relativo alla castanicoltura –, l’età – per lo più ultrasessantenni in quanto testimoni degli usi, dei saperi e delle pratiche tradizionali – e la provenienza – in particolare zone quali Lippiano, Morra, Muccignano, Preggio, Lisciano Niccone, in cui la presenza del castagno ha caratterizzato e notevolmente inciso la vita delle popolazioni rurali locali, rappresentando tuttora un’importante risorsa –.

Dopo aver trascritto, analizzato e tematizzato le interviste, precedentemente registrate su supporti digitali e audio-magnetici, sono stati selezionati i brani più significativi e riportati nel corpo del testo che segue (in corsivo). Un'attenzione particolare è stata posta, durante la deregistrazione, al linguaggio utilizzato dagli informatori, riproducendo il più fedelmente possibile il lessico, i termini dialettali, le inflessioni, in quanto ulteriore espressione del contesto contadino tradizionale di riferimento. I vocaboli dialettali utilizzati per indicare oggetti, metodi e strumenti relativi alla castanicoltura sono stati indicati in tondo all'interno degli stralci di intervista e in corsivo nel resto del testo. Ogni brano di intervista riportato è seguito dal riferimento dell'informatore – indicato da un numero progressivo e dal nome proprio¹ – e dalla pagina dell'intervista (ad esempio: «*sopra se metteva questo piniccio, questa pegliariccia che serviva per fa' nascere 'l tabacco nero. Tutti, indistintamente partiano dal Vingone, da Citerna, da Pistrino e "me de' 'n po' de piniccio per fa' 'l tabacco?"*» Tutti, *fino a dodici, tredici, quindici anni fa, sempre 'n quel modo!*») [informatore n. 6, Angiolino, p. 18]).

Di seguito presentiamo l'elenco degli informatori così come sono indicati nel testo: informatore n. 1, Lorenzo / informatore n. 2, Pasquale / informatore n. 3, Roberto / informatore n. 4, Giuseppe / informatore n. 5, Clelia / informatore n. 6, Angiolino / informatore n. 7, Bruno / informatore n. 8, Santa / informatore n. 9, Livio / informatore n. 10, Ugo / informatore n. 11, Annibale / informatore n. 12, Alfio / informatore n. 13, Franco / informatore n. 14, Marco.

¹ Per rispettare la richiesta di anonimato di due intervistati sono stati utilizzati nomi fittizi: informatore n. 4, Giuseppe / informatore n. 5, Clelia.

CAPITOLO 1

LA CASTANICOLTURA IN ALTO TEVERE UMBRO

1.1 IL NOVECENTO: LINEAMENTI SOCIO-ECONOMICI



Castagno (Lippiano)

La coltura del castagno è stata un elemento indispensabile nella vita delle popolazioni rurali delle aree collinari e montane dell'Alto Tevere Umbro, rappresentando, specialmente negli anni di carestia dei cereali, la principale fonte di alimentazione². Nel territorio altotiberino, così come in molte altre parti d'Italia, i castagneti da frutto hanno avuto per secoli, tra i boschi, un ruolo a parte e di spicco, condizionando, nell'ambito

di ciò che gli storici hanno definito la "civiltà del castagno", l'economia e la vita delle popolazioni rurali in modo spesso determinante. Durante le veloci e incalzanti trasformazioni sociali ed economiche che hanno caratterizzato il XX secolo, tuttavia, la castanicoltura ha subito un percorso travagliato e, per certi aspetti, contraddittorio: da un lato, ha continuato a mantenere, almeno per la prima metà del Novecento, un ruolo primario per la sopravvivenza di una larga fascia di popolazione montana, dall'altro ha iniziato a mostrare i primi segni di una crisi, già cominciata nel secolo precedente, che avrebbe afflitto in tempi e modi diversi il castagno in Italia e nel resto d'Europa³; «molteplici sono i fattori che contribuiscono alla crisi della coltura, ma tra essi

² Per un approfondimento sulle condizioni di vita del mondo contadino umbro verso la fine del XIX secolo si veda: *Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, vol. XI. *Relazione del commissario marchese Francesco NOBILI-VITELLESCHI, senatore del regno, sulla Quinta circolazione*, tomo II. *Province di Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro*, Roma, Forzani & C. Tipografi del Senato, 1884, XVI + 1197 pp. (cfr. *Relazione sulla provincia di Perugia*, pp. 1-349) e tomo III. *Monografie agrarie allegate*, Roma, Forzani & C. Tipografi del Senato, 1884, 363 pp.

³ Relativamente al mutamento improvviso che inizia a colpire i castagneti tra il XIX e il XX secolo è di particolare interesse quanto osservava Italo Giglioli all'inizio del Novecento: «ben più che del commercio di esportazione noi dobbiamo preoccuparci della importanza delle castagne in riguardo alla alimentazione delle popolazioni alpine ed appenniniche, ed in conseguenza in riguardo alla abitabilità delle nostre montagne. Se diminuisce l'area dei castagneti italiani, se molti di questi castagneti si trasformano in cedui per la produzione di pali, se declina la produttività in

primeggia l'avvento dell'era industriale e l'accentuarsi delle differenze di condizione di vita tra pianura e montagna che induce la popolazione di montagna ad abbandonare le campagne e le colture più disagiati o a diminuire le cure e le pratiche agroforestali ai castagneti. I rigidi inverni

castagne dei castagneti a frutto, e se infine cresce ogni anno il commercio di esportazione, è chiaro che dovrà grandemente diminuire la quantità di castagne e di farina di castagne disponibile per il consumo italiano: in particolare, ed è ciò che più interessa, disponibile per le popolazioni di montagna. [...] Nelle montagne di Urbino, come in altre parti dell'Appennino centrale, col taglio dei boschi, si sono introdotte, nelle poche terre dove tali colture erano possibili, le colture dei cereali, anche del granturco; colture sempre più misere, sopra terreni male saldi e peggio conservati, e sempre più e più sfruttati. Così vediamo oggi quei montanari costretti ad alimentarsi di un nero ed indigesto miscuglio di farina di ghiande e farina di granturco; e vediamo comparire la pellagra dove prima la pellagra era ignota. Ed oggi, quando la inevitabile febbre della emigrazione sale dalle marine alle montagne più remote e inaccessibili, i montanari sono tra i più numerosi nella fuga, lasciando addietro lo squallore del deserto. [...] In alcune delle provincie italiane, dove l'alimentazione con le castagne già deperiva, ed oggi più di prima è in pericolo di decrescere e sparire, cedendo alla alimentazione con granturco, la pellagra è comparsa, ed è in triste progresso. [...]

Aumento della pellagra in alcune provincie dell'Italia Centrale.

Provincia	Censimento dei pellagrosi		Pellagrosi per 1000 agricoltori	
	1881	1899	1881	1899
Ascoli Piceno	8	111	0.09	1.08
Perugia	872	5103	3.36	18.29
Macerata	264	415	2.54	3.88
Pesaro e Urbino	110	350	1.14	3.40
Lucca	170	270	1.66	2.57
Arezzo	75	220	0.63	1.77
Firenze	472	526	2.00	2.12

[...] La pellagra, come è noto, è malattia della gente di campagna, specialmente di quella che vive più remota dalle città. Tanto le osservazioni dell'Adriani, nell'Umbria, come quelle del Ghepardi nelle Marche, dimostrano che la pellagra si manifesta in quella zona che per altitudine è la più adatta alla vegetazione del castagno, e dove attualmente i castagneti si vanno più restringendo. Dove, infatti, la selva si distrugge ed il terreno è occupato da povere colture, fra queste non può mancare il granturco; il quale mal matura via via che ci innalziamo sulle pendici montane. [...] Quali sono le cause del diminuire e del deperire dei castagneti in Italia? Queste cause, comuni all'Italia e alla Francia, si potrebbero riassumere in tre termini: 1. Sfruttamento del terreno. – 2. Malattie del castagno. – 3. Distruzione delle selve di castagno» (GIGLIOLI I. 1908: 14-23). A proposito della progressiva diminuzione della produzione di castagne in Umbria e in particolare in Alto Tevere, l'autore riporta ulteriori dati: «nel 1870-74, si calcolava che nella provincia di Perugia l'area a castagni fosse di ettari 6923, con una produzione annua di quintali 76000 di castagne. Le statistiche del 1890-94 assegnano ai castagneti un'area di ettari 4736, con una produzione di frutti freschi di quintali 23361, la produzione media per ettaro essendo di quintali 4.93. [...] I castagneti dell'Umbria non aumentano in estensione; anzi, tendono a diminuire ed a deperire, in causa del taglio sempre più attivo per la utilizzazione del legname, specialmente delle piante grandi e sane di circa un secolo di età, i cui tavoloni sono ricercatissimi e ben pagati. Nella regione dell'Alto Tevere il castagno va molto soggetto al seccume delle foglie (*Sphaerella maculiformis*); la quale malattia in certe annate, specialmente se combinata a forti venti di tramontana, distrugge quasi completamente il raccolto» (GIGLIOLI I. 1908: 94-95).

della ‘piccola era glaciale’, la sostituzione, specie nelle zone più favorevoli, del castagno con colture a più breve ciclo e più redditizie (cereali, patate, foraggio), il miglioramento e l’ampliamento della rete viaria che facilita il trasporto di ogni genere di alimento e rende sempre meno significativa l’economia di autosufficienza, concorrono alla costante diminuzione della superficie coltivata a castagno da frutto e alla crisi del ruolo tradizionale che la specie ha rivestito per le aree castanicole» (BOUNOUS G. 2002: 15-16). In Alto Tevere, l’abbandono – principalmente a causa dello spopolamento delle aree rurali⁴ con la successiva riduzione della manodopera disponibile – e la diffusione di “malattie” – quali il cancro corticale e il mal dell’inchiostro – hanno determinato il degrado di gran parte dei castagneti: *«le macchie parecchi l’hanno abbandonate trent’anni, quarant’anni fa [...], la gioventù è scomparsa; fra dieci anni, tanto le castagnete... qui scompare ogni cosa, quando (saremo) morti noi! la gioventù fa altri lavori»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 6]; *«[...] faceva più castagne ‘na macchia che adesso dieci, perché la malattia ce n’era meno e come dico c’era il bestiame, le macchie erino pulite, concimate e n’erino sfruttate»* [informatore n. 7, Bruno, p. 7]. All’abbandono si è sommato un ulteriore problema, quello del dissesto idrogeologico per incuria dei canali, dei fossi, ma soprattutto per mancanza di quelle molteplici cure e attenzioni che si dovevano al castagneto al fine di preservarne la salute e garantirne la sopravvivenza: *«si tenevano puliti i fossi, tutto poi contribuisce allo sviluppo del sottobosco in maniera selvaggia, vengono su gli spini, i rovi. Poi un ramo secco di un castagno andrebbe tagliato al momento giusto, [...] metterci una bella disinfettazione [...]. Molte volte dipende anche dai buchi che si creano in questi tronchi, i picchi [...] fanno i buchi, ma quando il picchio fa il buco è già un dottore che ausculta il torace del malato, [...] se il tronco è massiccio suona pieno e non buca perché sa che è vano provare»* [informatore n. , Lorenzo, pp. 2-3]. Negli anni Sessanta, la trasformazione dell’economia rurale in economia mista, ha comportato, una forte emigrazione dei contadini, con il conseguente abbandono di molti castagneti: *«dagli anni Sessanta in poi c’è stato il periodo industriale, c’è chi andava a Milano perché c’era qualche parente, andavano a lavorare in fabbrica, [...] poi ancora le macchine non c’erano, poi con la famiglia si spostavano e quindi si abbandonavano i terreni e da qui è cominciato questo abbandono dei boschi, dei castagneti»* [informatore n. 1, Lorenzo, p.3].

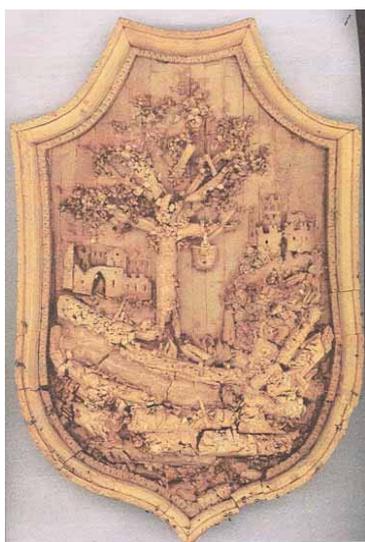
⁴ Le mutate condizioni economiche e socio-culturali delle popolazioni contadine, l’emigrazione verso altri Paesi, l’aumento demografico, la costruzione di una vasta rete di infrastrutture stradali, l’incremento dei mezzi di locomozione e della mobilità territoriale, i crescenti contatti con la realtà cittadina, furono tra i principali fattori che condussero alla progressiva deruralizzazione di queste terre (GUAITINI G. - SEPPILLI T. 1978-1979 / 1979-1980 [1985]1983).

Per quanto alcuni interventi siano già in atto per recuperare parte dei castagneti abbandonati, in Umbria, come del resto in tutto il territorio nazionale, la produzione di castagne nell'ultimo secolo è sensibilmente diminuita. Oggi, tra i castagneti di maggior valore segnalati nel territorio regionale, molti sono presenti nelle aree collinari e montane dei comuni di Città di Castello e di Monte Santa Maria Tiberina, ed in misura minore anche in alcune zone dei comuni di Umbertine, di Lisciano Niccone, e di San Giustino (ANTOGNOZZI E. 1986). Giancarlo Bounous riscontra che, tra le varietà di castagne coltivate in Umbria, si distinguono per tratti di pregio i marroni di Corposano e quelli del territorio di Città di Castello (BOUNOUS G. 2002). I castagneti dell'Alto Tevere rimangono tutt'ora uno straordinario patrimonio, che, grazie alla longevità dei suoi fusti, sono la testimonianza vivente di una storia passata e del grande impegno e lavoro profuso dalla gente di queste zone.

1.2 TESTIMONIANZE STORICHE

Lo stemma di Lisciano Niccone

Tra le numerose testimonianze del rilevante ruolo che la castanicoltura ha svolto nei territori dell'Alto Tevere Umbro fino a un passato piuttosto recente, l'attuale stemma del Comune di Lisciano Niccone ne rappresenta una delle più significative. Nella sua effigie, come si legge nel Decreto del Presidente della Repubblica per la concessione dello stemma al Comune stesso, è raffigurato un grande «castagno verde, fustato al naturale, nodrito nella campagna di verde, il ramo più basso a sinistra munito di catena di nero, sostenente il caldaio di rosso, mediante il manico di nero, ad arco ribassato, esso caldaio fornito del mestolo di nero, posto in banda e immerso». Un'immagine emblematica questa di quello che da intere generazioni di popolazioni montane è stato definito “albero del pane”, rappresentando una fonte di approvvigionamento alimentare altrimenti difficilmente reperibile. Come possiamo osservare nelle foto sotto illustrate – un bassorilievo ligneo datato 1 aprile 1886 e donato al municipio di Lisciano Niccone dall'artigiano Decio Poggini – a fine Ottocento lo stemma veniva raffigurato con gli stessi simboli.



Stemma di Lisciano Niccone: fronte e retro. Il retro reca la scritta: *1 Aprile 1886 Poggini Decio Dona al Municipio di Lisciano Niccone* (ufficio del sindaco del Comune di Lisciano Niccone).

Relativamente alla storia dello stemma del Comune di Lisciano Niccone si riporta un brano del dattiloscritto del parroco Gio Battista Millotti, dal titolo *Memorie storiche redatte dal parroco di*

*Santa Maria tra il 1891 e il 1894*⁵, che sul finire del XIX secolo ricostruì la storia della Val di Pierle, dalle origini fino all'Ottocento: «chiudiamo il 1600 con porre sott'occhio la bandiera dell'indipendenza, la bandiera che nei secoli guerreschi teneva in mano il soldato, e nei tempi di libertà sventolava nei muri dell'etrusco Lepsana. La rivoluzione francese prese questo stemma, lo cacciò sotto i piedi con altre forze ponteficie e si fece un falò in mezzo a Casavecchia, come più tardi fecero altri rivoluzionari. [...] Poco dopo il 1850 il governo chiese al comune il suo stemma; il Segretario rispose, che Lisciano non aveva innalzato mai stemma: bugia vergognosa, esso si ricordava bene, che quando era sindaco il suo zio la rivoluzione francese lo bruciò, pi' u esso, che aveva dato in mano d'un avvocato tutte le carte comunali, vide centinaia di volte il sigillo. Ma per non obbedire al papale governo negò di conoscere questo stemma; e non creduto ne inventò uno più vergognoso della detta bugia dicendo: eccolo “una caldaia sotto un cerro, intorno alla quale stanno con il cucchiaio due uomini”. Meschina invenzione: più neppure si conosce la pulenta; qui è la cuna dei ricchi e non dei pulenti. Nessuno si risentì di quest'insulto; ed i nostri imbecilli oggi hanno posto questo stemma nel palazzo comunale. Io ho fatto loro conoscere il loro stemma, anzi l'ho consegnato in mano di essi. Frugando i libri parrocchiali mi viene sott'occhio un certificato a stampa rilasciato dall'autorità sanitaria di Lisciano. Daccapo ad esso vi è un grifo, nel mezzo Tobia con un angelo, e poi un altro grifo. Contento di tale scoperta corsi ad annunciarlo al Municipio, onde togliesse dalla porta del suo palazzo il suo il mostruoso stemma, il Segretario in realtà fece domanda; se il grifo innalzato da Perugia, poteva essere anche stemma di Lisciano, e fugli risposto “non esservi alcuna difficoltà”. Con tutto questo ancora non si è tolta la caldaia, che stà superba nel superbo palazzo (p. 74)» (MILLOTTI G. B. 1906: 72-74).

La stima delle castagnate nell'economia rurale del XVIII secolo

Nelle sue “memorie storiche”, Gio Battista Millotti, fa riferimento al ritrovamento di un “libro di amministrazione”, una sorta di registro dei conti risalente al 1751, dell'Abbazia di Rivalce, dove viene riportato l'elenco dei prodotti da suddividere tra i coloni: «dunque nel 1700 la villa di Rivalce era unita a Lisciano. Vi leggo pure, che sotto nome di grano diviso al terzo, s'intende anche l'orzo, e la segola. L'utile del bestiame si divideva a metà, le castagne stimate si rivendevano ai coloni»

⁵ Questo prezioso documento è stato fornito da uno dei nostri informatori, Lorenzo, in possesso della copia cartacea dell'originale, conservato presso l'Archivio di Stato di Perugia, che nel corso dell'intervista ha commentato: «Queste sono memorie storiche che partono addirittura dalle origini del comune, proprio dalle origini, addirittura parte da segnali etruschi, da memorie etrusche. [...] Qui si parla di Casavecchia, che sarebbe Lisciano Niccone. [...] Lo stemma (risale) invece a prima dell'800, durante l'800. Casavecchia era chiamato così perché Ca' Maggiore... nella zona di Lisciano Niccone un po' più in alto, andando verso il monte c'è una zona che si chiama Casa Maggiore, o Ca Maggiore che era il nome in latino e era la casa più vecchia di tutta la zona [...]» [informatore n. 1, Lorenzo, pp. 4-8].

(MILLOTTI G. B. 1906: 65). Dalla lettura di questo documento ben si comprende quanto, nell'economia e nell'alimentazione di questa comunità rurale, le castagne fossero determinanti; al contrario degli altri prodotti⁶, quali ad esempio gli animali d'allevamento, il vino e il grano – il cui valore veniva espresso in bai, scudi o paoli –, le castagne dovevano essere stimate⁷ prima di essere distribuite. Una volta stimate «si davano ai 10 coloni della Badia facendo loro pagare, a chi 13, a chi 14, a chi 17 a chi 20 paoli» (MILLOTTI G. B. 1906: 66).

I monaci benedettini e la coltura del castagno

Come in molte aree dell'Italia centrale, l'attività dei monaci benedettini ha certamente contribuito alla diffusione della coltura della castagna in Alto Tevere. In un antico percorso che da Lisciano Niccone porta a Morra per finire a Cortona, un nostro informatore indica la presenza di alcuni resti di un'abbazia benedettina che sorgeva nel territorio del comune di Lisciano, nei pressi della quale, fino a pochi anni fa, si innalzava un secolare castagno di eccezionali dimensioni, chiamato appunto "castagno di San Benedetto": *«la strada che va verso Morra e poi va a finire a Cortona, lì c'è un'abbazia, di prima del mille [...]; qui sulla strada che va verso Tuoro in mezzo al castagneto, bosco di querce e tanti castagni e lì ancora adesso ci sono i resti di questa abbazia che era di un gruppo staccatosi da questi. Quindi intorno a questi castagni, tanti, ce ne sono alcuni, uno addirittura detto di San Benedetto perché pare che avesse centinaia di anni. [...] Questi monaci tra l'altro sono quelli che hanno bonificato la valle, perché era una palude»* [informatore n. 1, Lorenzo, p. 5]. Alla base del tronco di questo castagno sorgeva a detta del nostro informatore, un piccolo muretto di pietre, che aveva la parvenza di un inginocchiatoio, *«c'era qualcuno che diceva che era l'inginocchiatoio dei frati che andavano lì per meditare; e infatti aveva questa parvenza di piccolo gradino. Si vedeva che erano pietre vecchissime»* [informatore n. 1, Lorenzo, p. 5]. Sovente

⁶ «Dal libro si vede, che una pecora valeva bai 30, una scrofa bai 60, una vacca con il suo lattonzo scudi 12, un paio di bovi scudi 32, un capretto bai 40, un caprone e due capri scudi sei e bai 60. Vino 14 baiocchi la barbozza due soldi al boccale. Il grano 50 bai lo stajo» (MILLOTTI G. B. 1906: 66).

⁷ In molte comunità il raccolto di castagne doveva dare annualmente un numero di staja superiore a quello dei cereali. «Ricorderò che nel territorio dei quattro castelli amiatini di Arcidosso, Abbadia San Salvatore, Casteldel piano, Piancastagnaio si raccoglievano nel 1676 castagne per 3400 moggia di farina (quindi almeno 10000 moggia di castagne "verdi") a fronte di 1370 moggia di cereali e fave e, più particolarmente a Castedelpiano, nella cui economia anche un secolo prima il castagno occupava il primo posto, il rapporto era addirittura di undici a uno. Poco dopo la metà del Quattrocento, in una bella descrizione della montagna amiatina, Pio II Piccolomini aveva già messo in rilievo il decisivo ruolo del castagneto nella vita degli abitanti, nel paesaggio e nell'economia locale, ed una serie di indizi significativi ne sottolinea l'importanza già per il XIII secolo. Gli uomini di Piancastagnaio affermavano nel 1445 di vivere una parte dell'anno di castagne e anche quelli di Arcidosso dichiaravano di raccogliere poco grano. La condizione di abitabilità della loro terra era determinata, di conseguenza, soltanto dalla presenza dei castagneti» (CHERUBINI G. 1996: 153).

i benedettini sceglievano di erigere il loro monastero proprio tra i castagneti: ne sono testimonianza l'abbazia di Vallombrosa, fondata nel XI secolo, che pur trovandosi a 1000 metri s.l.m., era circondata da castagni, (BOUNOUS G. 2002: 8) e l'abbazia di Monte Maggio «*in mezzo a un castagneto enorme di marroni. È ridotto male adesso, tra l'altro bellissimo [...] ci sono i resti, delle belle pietre del Duecento, del 1100, c'è anche qualche pietra con qualche data, con qualche iscrizione in latino e intorno c'era tutto questo grande castagneto che era proprietà del monastero e era la risorsa alimentare del monastero e dei contadini che stavano intorno*» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 6].

CAPITOLO 2

IL PATRIMONIO TECNICO-CULTURALE

2.1 IL CASTAGNETO: CURA E MANTENIMENTO DEL BOSCO

Alla cura del castagno erano legate lavorazioni tradizionali che scandivano i ritmi del tempo e delle stagioni e ad esso erano dedicate assidue attenzioni lungo quasi tutto il corso dell'anno: *«il castagneto non è una questione soltanto di bosco: è importante che sia pulito, che non ci siano sterpaglie, altrimenti le castagne come si fa a raccogliere? Già è difficile, perché vengono giù col riccio, poi si aprono e quando si apre il riccio si sparpagliano in giro. Poi c'è il problema della vigilanza contro gli animali selvaggi; a chi sta a cuore il castagneto, bisogna che in qualche modo si difenda dai cinghiali durante il periodo della raccolta»* [informatore n. 1, Lorenzo, p. 1]. A partire dai primi mesi dell'anno, *«il castagneto ha bisogno della potatura, addirittura lo zappavano. I contadini d'inverno [...] andavano a ripulire sotto con le falci, tagliavano via tutto, sembrava di essere in un campo e poi zappavano anche le piante tutto intorno, addirittura un po' di concime di stallatico, lo portavano con i buoi, con il carro, dove si poteva»* [informatore n. 1, Lorenzo, p. 2]. La potatura dei castagni coincideva con la fine dell'inverno, mentre il mese di aprile era destinato agli innesti che venivano eseguiti con varie tecniche e che garantivano la qualità del frutto: *«la marrona è 'na pianta che è tutta innestata. La pianta de castagno nasce selvatica e pù tocca 'nnestalla [...] dai primi d'aprile a l'ultimi d'aprile. Dipende la stagione se è più avanti o meno avanti. Quando stacca la buccia dal legno, praticamente. [...] Si stacca la buccia senza che se spacchi dal legno, poi c'è l'occhio, la gemma, se taglia intorno e se tira via, poi se trova un ramo de la stessa dimensione e se 'nfile dentro: questa è chiamata "zufolo". Oppure "a spacco", però a spacco c'è il problema che prende più la malattia. L'unica pianta che resiste de più è quella a "zufolo"»* [informatore n. 6, Angiolino, pp. 19-20]. Il nostro informatore ricorda, inoltre, che i castagni un tempo erano *«tutti alti, una cosa pazzesca... perché fin da piccoli li ripulivano, perché sennò arrivavano le capre e mangiavano e gli innesti, toccava falli alti sennò li mangiavano e li sciupavano»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 2].

Portata a termine la mietitura, all'inizio del mese di agosto e fino al mese di ottobre, il contadino tornava a dedicarsi al castagneto ponendo particolare attenzione alla pulitura del bosco, e in particolare del sottobosco, perché questa operazione preparava il terreno per la raccolta delle castagne. Gli intervistati chiamano questa mansione *scurpatura*: *«scurpatura significava pulire per bene la macchia, addirittura come se fosse un pavimento. Bruciavano tutte le foglie e il raccolto della castagna era di per sé pulitissimo, non c'erano spini e niente»* [informatore n. 3, Roberto, p.

1]. La zappa e la falce erano gli strumenti maggiormente utilizzati per la *scurpatura*. La zappa era *«affilata a falce, con cui venivano tagliate le felci, gli spini, tutta quella roba su cui la castagna si poteva nascondere. [...] Finiva la raccolta del grano e iniziava la pulitura della macchia. Già ad agosto iniziavano a pulire il sottobosco. La potatura la facevano in questi periodi qui, quando il castagno è fermo, nel senso che non ha attività in corso di germoglio. Da agosto in poi e fino ai primi di ottobre si pulivano le macchie. Ogni anno le pulivano, così era facile mantenerle pulite, non come oggi che sono abbandonate»* [informatore n. 3, Roberto, p. 2]. L'operazione della pulitura del bosco comprendeva alcune tra le attività più importanti, *«perché la pulitura del bosco significava: pulire il sottobosco, fare la potatura del castagno, cercare di tirare su il getto nuovo e poi cercare di mantenere perfetta la strada, perché ci andavano col mulo o con l'asino e lo stradello andava tenuto pulito. Adesso n'se passa da nessuna parte perché nessuno pulisce più niente. Io me ricordo che da ragazzino s'andava a portare i maiali su sto bosco e se poteva cammina' scalzi, perché non è che c'erano gli spini o i rovi»* [informatore n. 3, Roberto, p. 4].

Entro la metà di agosto si raccoglievano anche le foglie di castagno, lasciate seccare al sole, per essere utilizzate come sostentamento e lettiera per il bestiame. Sulla base del sapere tradizionale, questa operazione doveva essere portata a termine entro il quindici di agosto perché la foglia aveva così avuto il tempo e il caldo necessari per appassire, ma soprattutto perché *«dopo il quindici d'agosto cambiava il tempo, cominciava a piovere»* [informatore n. 14, Marco, p. 2].

La raccolta delle castagne, che ha inizio generalmente in ottobre, era un'attività che coinvolgeva tutti i componenti della famiglia e impegnava i contadini per l'intera giornata; molti organizzavano una vera e propria vigilanza: *«costruivano capanni di scope, di legno, per starci anche la notte qualche volta, perché se gli rubavano le castagne gli veniva rubata la linfa [...], perché il castagneto*



Allestimento del pegliaio [foto concessa da Livio dalla Ragione, direttore del Centro di documentazione delle tradizioni popolari di Città di Castello]

era come un granaio, quindi chi entrava dentro un castagneto per andare a rubare le castagne era

come se entrasse dentro un granaio e quindi era un furto» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 5].

La durata della raccolta variava a seconda delle pratiche in uso che consistono principalmente nella raccolta dei frutti che cadono spontaneamente a terra e nella *battitura* delle fronde del castagno utilizzando una *pertica* per sollecitare la caduta dei ricci. Quest'ultimo metodo era particolarmente utilizzato fino a qualche decennio fa e accorciava i tempi della raccolta a una quindici di giorni: *«quando uno le batte, praticamente dopo battute se fa presto a raccattalle. Adesso 'nvece quelli che non le batton più devono aspetta' che caschino. La castagna per aprisse subito ci vorrebbe il scirocco, il vento caldo. Ci vorrebbe 'na spera de sole e 'na brollata d'acqua, quando marzeggia se dice noi, c'alora fan presto. Se 'nvece viene 'l vento freddo qualche volta l'archiude»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 8]. Come ci riferiscono i nostri informatori, la *battitura*, il *cioccare* le fronde, aveva la funzione di una vera e propria potatura che dava vigore alla pianta e garantiva frutti migliori, oltre a fornire materiale combustibile per uso domestico. I ricci che cadevano dalla pianta ancora chiusi venivano ammuccati in uno spiazzo pianeggiante del castagneto, la *ricciaia*⁸, dove rimanevano approssimativamente per tutto il mese di dicembre. Dalla fine di dicembre fino all'inizio di febbraio, il castagneto, veniva poi destinato al pascolo dei maiali che si nutrivano dei frutti scartati dal contadino e contribuivano ad una ulteriore ripulitura del bosco.

⁸ Per una descrizione più dettagliata della *ricciaia* si veda il paragrafo 2.2

2.2 CICLO DI LAVORAZIONE DELLA CASTAGNA

Il ciclo di lavorazione della castagna caratterizza il periodo incluso tra ottobre e dicembre e in passato era scandito da molteplici attività e fasi: la raccolta, la ricciaia, la selezione, l'essiccazione, la separazione del frutto dalla buccia, la macinatura, la produzione di farina.

Con l'avvicinarsi dell'autunno tutta la comunità si preparava alla raccolta: raccogliere le castagne era senza dubbio il lavoro più importante e più atteso di tutta la stagione, poiché forniva la certezza di potersi sfamare per la maggior parte dell'anno. Il segnale dell'approssimarsi del momento della raccolta era la *abbocatura della peglia*, «che sarebbe il riccio quando si sta per aprire. Quando [...] si intravede la castagna dentro al riccio però non casca» [informatore n. 3, Roberto, pp. 2-3]. La raccolta coinvolgeva tutta la famiglia: ci si alzava all'alba e, generalmente con l'ausilio di somari o altri animali da traino, si raggiungeva il bosco dove per prime si raccoglievano le *cuccole*, le castagne uscite spontaneamente dal riccio: «a ottobre i ricci si aprono; se la stagione è umida (le castagne) cadono più velocemente, se invece viene la tramontana si rifiutano perché il freddo le fa star chiuse» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 5]. Finita la caduta spontanea, arrivava il momento che il contadino, guardando i ricci «quasi con la bocca un pochino aperta» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 5], capiva che era giunto il momento di farle cadere; le fronde del castagno, allora, venivano sollecitate con le *pertiche*, in genere canne di bambù o polloni di castagno, che gli uomini utilizzavano per battere l'albero e far cadere a terra i rimanenti frutti: «quando era finita la caduta spontanea, arrivava il momento che guardando questi ricci quasi con la bocca un pochino aperta, vuol dire che erano mature, che era venuta l'ora di farle cadere; per non farsele fregare, il contadino, prima le raccoglieva belle nere in terra – perché la castagna diventa nera quando è matura sennò è chiara – e poi, quando era il momento, salivano su con dei perticoni, grandi bastoni, che venivano tagliati sul posto, perché quei polloni giovanissimi, fini e lunghi, servivano per dare le bastonate ai ricci, stando attenti a non rovinare troppo la vegetazione. Salivano su perché i castagni erano ben tenuti, potati... salivano con le scale fino alla parte degli incroci, poi con queste pertiche – qualcuno più previdente si legava con una corda a un ramo, qualcuno invece cadeva e si rompeva un braccio – e quindi con queste pertiche bussavano e facevano cadere i ricci che già per conto loro avevano iniziato ad aprirsi. Molti cadendo lasciavano uscire le castagne, le raccoglievano, poi sacco in spalla» [informatore n. 1, Lorenzo, pp. 5-6]. Le donne, contemporaneamente, raccoglievano nelle *panucce* sia le castagne, sia i ricci ancora chiusi (questi

ultimi venivano generalmente raccolti con l'ausilio di speciali pinze di legno di castagno); le prime, deposte in sacchi e in grandi gerle, chiamate *calicci*, *cistoni* etc., venivano temporaneamente accatastate nelle *barche* e trasportate successivamente nelle abitazioni pronte per il consumo, i secondi venivano ammassati nelle ricciaie.

Le ricciaie, chiamate anche *pegliai* o *pinicciai*, ancora in uso in qualche zona, erano piccole aree pianeggianti in mezzo al castagneto dove venivano ammassati i ricci chiusi. Dopo aver completato la raccolta dei ricci, «*si prendevano dei rami di castagno, si mettevano sopra, intrecciati, e sopra a questi, addirittura con la zappa e col badile, si buttava sopra la terra; poi si lasciavano lì tranquillamente [...] anche con la copertura di questi rami e foglie eccetera eccetera e poi quando pioveva si faceva uno strato abbastanza impermeabile, ma non del tutto perché l'acqua che*



Peglie non ancora abboccate

penetrava riusciva a far sciogliere il riccio e in qualche modo lo finiva di allargare e lo sbriciolava» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 6]. I ricci così sistemati rimanevano nella ricciaia per circa un mese, un mese e mezzo, fino a che non si eseguiva la cosiddetta *spegliatura* [cfr. informatore n. 5, Clelia, p.3]: «*verso Natale si andava con le zappe, con rastrelli, con le balle e poi bastava scoprire togliendo questi rami e poi con il rastrello passavi da qua a là e*

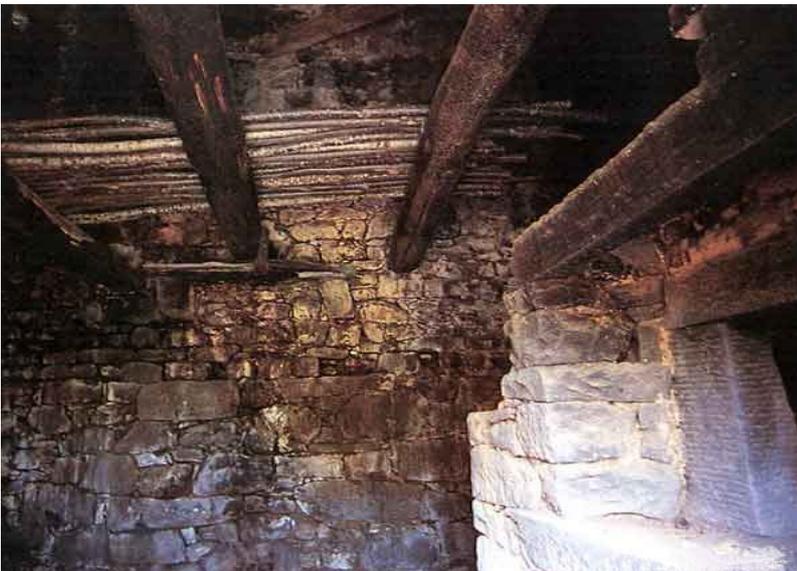
rimanevano le castagne sole, belle, fresche, dure perché l'acqua, il vento, il freddo, la neve qualche volta, le conservava in quel modo, benissimo. Si portavano a casa dentro a queste balle, molti le chiudevano anche, e poi servivano per l'alimentazione» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 6]. Una volta portate nelle abitazioni, le castagne «*lì per lì erano umide, molle, perché avevano rimbevuto acqua, però dopo le tenevi all'asciutto tre o quattro giorni e ritornavano normali»* [informatore n. 2, Pasquale, p. 2]. Occuparsi della ricciaia, del suo allestimento, della sorveglianza per proteggerla dagli animali e dai furti, del suo disfacimento per la definitiva raccolta delle castagne era un compito assai duro anche per le rigide temperature che caratterizzano i mesi in cui tale attività avveniva, novembre e dicembre: «*il problema più grosso era il periodo della ricciaia perché s'affronta sempre col tempo tristo»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 18].

Le castagne cadute spontaneamente venivano portate nelle abitazioni e la sera, durante le veglie, erano selezionate e distinte in base alla loro tipologia: marroni, *pistoiesi* o *pastoresi*, *vitarine* e *selvarine*. Generalmente la selezione veniva fatta a mano ad opera dei componenti della famiglia, ma nel caso di proprietari di grandi estensioni di bosco, si utilizzava un vaglio, detto anche *trivello* [cfr. informatore n. 10, Ugo, p.1] nella zona di Morra «cioè un rullo con dei fori che erano in relazione al diametro della castagna: la castagna che passava dai fori era piccola e quindi da scarto, mentre la castagna che rimaneva dentro il rullo era la castagna di produzione» [informatore n. 3, Roberto, p. 2]. Le castagne selezionate venivano impiegate come pasto per gli animali (le *selvarine*), come prodotto destinato ai mercati (per lo più i marroni), e per l'uso domestico (*pistoiesi*, marroni e *vitarine*).

Per garantire la lunga conservazione delle castagne, in molte zone dell'Alto Tevere, come per esempio a Lisciano Niccone e in particolare a Marzano, parte delle castagne della prima fase della raccolta (quelle cadute spontaneamente) venivano destinate all'essiccazione. Erano portate negli appositi essiccatoi⁹, piccoli edifici a due piani dove il fuoco, tenuto acceso per una decina di giorni, con il fumo e con il calore essiccava lentamente le castagne poste al di sopra di un pavimento di assi di legno attraverso cui filtrava il calore sottostante. Ogni essiccatoio veniva utilizzato da più famiglie di contadini e poiché il fuoco doveva essere alimentato giorno e notte si organizzavano turni per tutto il periodo dell'essiccazione, che durava in genere da dieci a venti giorni. Passeggiando nei castagneti dell'Alto Tevere, tuttora possiamo osservare i ruderi di alcuni dei

⁹ Nel 1770, il cartografo toscano e ingegnere idraulico Ferdinando Morozzi (1723-1785) compose il trattato architettonico sulle case dei contadini, dove così descrive il *seccatoio*. «Il Seccatoio detto anche Metato, è una stanzetta, che cade sulla categoria del Forno per causa del fuoco, v'è a quello unito, ovvero se si fa disgiunto, conviene cautelarsi bene colla Casa per timore degli Incendi. La sua circonferenza deve essere piuttosto piccola, che grande, e deve avere davanti una stanzetta; dove si mettono le legne a finir di prosciugarsi per uso del medesimo, e da detta stanza si deve entrare nel Seccatoio, mediante una bassa apertura, o porticciola, non più alta di un braccio, e mezzo, acciò il caldo non possa per quella sortire, e ne esca il fumo, perché non ci va fatto Cammino, e serva detta Porta per custodire il fuoco, che di continuo vi si mantiene nel mezzo di esso in piana terra acceso. [...] All'altezza di due braccia e ½ da terra, vi si fa un palco fittizio con legni tondi, e rozzi posati, su la risegna del muro, qual legname si dispone fisso ed unito, e sopra si carica con le Castagne, che devono seccarsi per il calore del fuoco; ad una certa altezza di braccia 2 ½ sopra al palco descritto, si lascia nel muro, che corrisponde in Casa una buca tanto larga, che vi possa passare un Uomo, il quale di tempo in tempo entra dentro al Seccatoio a voltare le Castagne, sollevare quelle di fondo, e mandar sotto quelle di sopra, acciò tutte si asciughino perfettamente. [...] Si copre poi questa stanza unitamente con l'altra delle legne con tetto, e si alta più, o meno, secondo che torna bene all'Architetto, e meglio sarà sempre, e buona regola, difendere il tetto con una volta, perché son facili ad incendiarsi, e perciò nell'atto che seccano le Castagne né giorno, né notte mancano di farvi la guardia. [...] Questi Seccatoi per lo più sogliono farsi in campagna ne' Boschi ove si raccolgono le Castagne, ma se la ricolta è piccola si può fare allora in Casa come ho avvisato» (MOROZZI F. 1807 [1770]: 95-97).

numerosi essiccatoi fino a ventina di anni fa presenti nei boschi, come quello che ha dato il nome all'omonima località, il "Seccatoio", nella zona di Lippiano. Una volta essiccate, le castagne dovevano essere separate dalla buccia. A seconda delle zone si impiegavano metodi diversi: a Lisciano Niccone si sfregavano dentro un sacco, mentre nella maggior parte delle altre zone dell'Alto Tevere venivano riposte in un *cistone* appeso al muro esterno dell'essiccatoio e con un appasito zoccolo munito di denti metallici il contadino schiacciava le castagne separando la buccia dal frutto.



Interno di un essiccatoio (<http://www.ecomuseo.casentino.toscana.it/>)

Parte delle castagne secche veniva ridotta in farina grazie alle macine dei mulini ad acqua; un informatore ben ricordando questa attività ormai lontana nel tempo, afferma che la farina di castagne era utilizzata anche per fare la pasta: *«troppo ce volea a falla la farina col macino a acqua; Dio bono, ce ho fatta la pasta, viene più scura de quel'altra»* [informatore n. 7, Bruno, p. 24]. I

mulini ad acqua, presenti in particolar modo nella zona di Marzano, venivano utilizzati anche per macinare altri prodotti: *«'gni cosa, 'gni cosa ce macinean, l'orzo, il grano, tutto»* [informatore n. 7, Bruno, p. 24], anche se, dalla seconda metà del secolo scorso, le macine erano impiegate solo per le castagne secche: *«prima si certo, ma ultimamente solo le castagne»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 24]. Lavorare le castagne per ridurle in farina era un'attività piuttosto impegnativa e faticosa e una volta terminata la macinatura, era necessario setacciare la farina: *«e non me ricorderò! mica la farina veniva da sola, tocca staccialla la farina, ce vol più forza e con la staccia la sera ce voleva a staccia' la farina»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 24]. Fino a quaranta-cinquant'anni fa la maggior parte dei proprietari di castagneti della zona di Monte Santa Maria Tiberina e di Marzano si adoperava nella produzione di farina: *«a Marzano tutti, a Santa Maria, tutti tutti tutti. Un giorno per poco ce mojo una volta io, una manciata [di farina] e ahm, te chiude, per poco ce mojo... proprio m'ha chiuso (la gola)»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 24].

2.3 GLI STRUMENTI UTILIZZATI

Intorno alla cura del castagneto e al ciclo di lavorazione della castagna ruota tutta una serie di strumenti utilizzati nelle varie fasi del lavoro, indicati spesso con termini che attingono al lessico tradizionale e che differiscono a seconda delle aree che contraddistinguono la castanicoltura in Alto Tevere. Di seguito presentiamo schematicamente, suddividendoli sulla base delle varie fasi di lavorazione, i principali strumenti utilizzati che costituiscono gran parte del patrimonio lavorativo che ruota intorno alla castanicoltura e anche parte del più ampio patrimonio culturale che ha caratterizzato, e in parte continua a caratterizzare tuttora, il sapere tradizionale:

- strumenti per la potatura e per la *scurpatura*: zappe, rastrelli, falci, roncole, forbici;
- strumenti per la *battitura*: pertiche (generalmente canne di bambù o polloni di castagno) e scale a pioli;
- strumenti per la raccolta: *panucce*, pinze (*forcelle, forcellette, forfette, forfettine, molle, mollette, mollettone, pinzine*), canestri (*cistoni, crini, calicci*), vagli per la selezione delle castagne (*trivelli*);
- strumenti per la ricciaia: *calicci, crini, rigioli*, rastrelli;
- strumenti per il trasporto: *caniccia, giovea (ciovea), treggia, barella (fondello), cistone a spalla*;
- strumenti per il vaglio delle castagne secche e per la separazione del frutto dalla buccia: *zoccoli, spulantine, cistoni, sacchi, vagli*.

Il rastrello era di due tipi: con denti di ferro e denti di legno. Veniva usato durante la pulitura dei castagneti per accatastare il pattume (foglie e rami secchi) e durante la raccolta per ammassare le *peglie* (i ricci) e le foglie. Tra questi c'era anche il *rigiolo*, un piccolo rastrello con i denti di legno che veniva utilizzato per separare le castagne dai ricci nel momento in cui si disfaceva la ricciaia.

La *panuccia* era una sacca di iuta che le donne legavano intorno alla vita dove riponevano le castagne appena raccolte per riversarle nel panierino: «era tipo un marsupio, quando era piena veniva votata sul panierino [...] perchè dopo il panierino quando era pieno era difficile da trasportare» [informatore n. 3, Roberto, p. 5].

Le pinze, chiamate anche *forcelle*, *forcellette*, *forfette*, *forfettine*, *molle*, *mollette*, *mollettone*, *pinzine*, potevano essere costruite in due modi diversi: o ricavando dal legno di castagno una



Panieri e cistoni per la raccolta

piccola asta ripiegata col calore del fuoco a forma di U, o realizzate con un ramoscello di castagno biforcuto: «*le tagliavi un tanto lunghine, dappiedi erano attaccate, le stringevi e pipavi i ricci e li mettevi nel canestro. [...] Erano larghe, le stringevi e dopo s'ariaprivano*» [informatore n. 2, Pasquale, p. 5]. I canestri, detti anche *cistoni*, *crini* o *calicci* a seconda delle zone, erano di varia grandezza in base degli usi e venivano realizzati con i *venchi di castagno* (i giovani rami di castagno) o con i vimini; erano a forma di tronco

di cono, avevano due manici, servivano per trasportare sia le castagne che i ricci e potevano essere portati anche a spalla con l'ausilio di un bastone. Un particolare canestro era la *caniccia*, che, pur essendo come gli altri fatto di vinco, era particolarmente leggera, di grandi dimensioni e serviva principalmente per trasportare le foglie di castagno destinate all'alimentazione del bestiame.

Per trasportare i prodotti del castagneto (castagne, fogliame, ricci decomposti, legna) fino alle abitazioni venivano utilizzate la *treggia* – sorta di slitta di legno trainata da buoi o da altri animali –, la *barella* (detta anche *fondello*) – tavola rettangolare fatta generalmente di vinchi intrecciati e ramoscelli di castagno, fornita di manici per il trasporto a mano – e la *giovea* (detta anche *ciovea*) – tavola rettangolare munita di sponde realizzata con vinchi intrecciati e ramoscelli di castagno che veniva posta sopra la *treggia* –. La *spulantina* – così definita unicamente nella zona di Muccignano [cfr. informatore n. 10, Ugo, p. 1] – era un attrezzo a forma di



Rastrelli e pinze per la raccolta

tronco di cono capovolto, realizzato con doghe di castagno fissate su una base inferiore e trattenute superiormente da cerchi di legno; le doghe erano distanziate le une dalle altre quel tanto che basta per far uscire le bucce. Questo strumento era utilizzato insieme agli *zoccoli* per l'operazione di



Zoccoli per la pestatura delle castagne secche
(<http://www.ecomuseo.casentino.toscana.it/>)

pestatura delle castagne. Calzato lo *zoccolo* il pestatore tenendosi in equilibrio per mezzo di una corda appesa al muro schiacciava con un piede le castagne secche contenute nella *spulantina* facendo fuoriuscire le bucce. Gli *zoccoli* erano speciali calzature con soles in legno alle quali erano applicati pioli in legno o metallo. I pestatori legavano ai piedi

queste particolari calzature per mezzo di strisce di cuoio e corde. Spesso al posto della *spulantina* venivano usati dei *cistoni* e in quel caso il lavoro veniva era dall'utilizzo di un vaglio, strumento costituito da un piano in metallo traforato (con fori che potevano essere di varia grandezza) di forma rotonda, trattenuto da un cerchio di castagno, utilizzato per l'operazione di vagliatura. Una volta separate le castagne secche intere destinate alla molitura da quelle spezzate (*tricioli*), queste ultime venivano date in pasto alle pecore ed ai maiali.

2.4 L'INFLUENZA DEL CIELO E LA CASTANICOLTURA: I SAPERI, LE PRATICHE, L'ESPERIENZA

Il bosco e i suoi molteplici prodotti erano per le comunità rurali dell'Alto Tevere fonte di vita e sostentamento e possedere un castagneto significava, nella maggior parte dei casi, allontanare lo spettro della fame. La sua cura e il suo mantenimento richiedevano, perciò, tutto il sapere che i contadini si tramandavano con l'esperienza di padre in figlio e che consentiva loro di leggere “i segnali” della natura e del cielo. «Fin dai tempi di Esiodo i segnali e pronostici (“Il grido delle gru migratrici annuncia il tempo per l'aratura e la semina”, “Le viti dovrebbero essere stralciate prima dell'apparire della rondine”) sono sempre stati connaturati alla mentalità contadina, sensibilissima – come è naturale – alle annate buone e a quelle cattive, ansiosa di conoscere se il pane sarebbe potuto bastare, oppure se si andava profilando una minaccia alla sopravvivenza della famiglia, una catastrofe alimentare» (CAMPORESI P. 1980: 186). Nel mondo contadino il rapporto che si istituiva tra l'uomo, in forma collettiva o individuale, e il territorio circostante, si svolgeva secondo tempi e modalità strettamente condizionati dalla ciclicità stagionale e quindi al possibile verificarsi di eventi meteorologici positivi o negativi¹⁰; «proprio per questo, la dipendenza dell'uomo dalla natura e dai suoi cicli richiede una continua attenzione ai “segni” che nel territorio si producono, indizi di ciò che accadrà e che occorre saper “leggere” nel cielo, nella vegetazione e nel terreno. Si determina perciò verso l'ambiente un atteggiamento “laico” e al tempo stesso “magico”, o meglio “tecnico” e al tempo stesso “rituale” (GUAITINI G. - SEPELLI T. 1978-1979 / 1979-1980 [1985]: 34).

Il cielo forniva una notevole ricchezza di “segni” da scrutare e interpretare, garantendo all'uomo di esperienza una previsione sulle stagioni a venire; ecco allora che un gruppo di nuvole, le fasi della luna, la direzione dei venti diventavano indizi da soppesare costantemente per trarne previsioni attendibili, utilizzando saperi non codificati, ma efficaci, ereditati dai padri e dai nonni, che si trasmettevano anche attraverso proverbi e detti capaci di condensare sentenze, precetti e conoscenze.

¹⁰ In riferimento alla centralità degli eventi meteorologici nell'attenzione del mondo contadino umbro si può vedere il capitolo *Proverbi agricoli più in uso nel territorio di Città di Castello*, pp. 31-39, nel lavoro di Giuseppe AMICIZIA, *Notizie e dati statistici sulla agricoltura tifernate. Monografia compilata in occasione dell'Esposizione agricola umbra del 1893*, Città di Castello, Tipografia dello Stabilimento Sciopione Lapi.

Alcuni periodi dell'anno erano – in molte zone dell'Alto Tevere lo sono tuttora – oggetto di osservazione accurata; il tramonto dell'ultimo giorno di agosto, ad esempio, preannunciava un inverno temperato o freddo: *«l'ultimo d'agosto bisogna guardacce... se il sole va giù bello, l'inverno è bonotto, se va giù brutto è più brutto l'inverno! Se va giù brutto: neve! Un inverno un po' balordo!»* [informatore n. 7, Bruno, pp.21-22]. Ed è sempre l'agosto a rivelare l'andamento del raccolto nell'imminente autunno: per una buona raccolta deve piovere ad agosto, *«quando fiorisce e cosa la castagna»* [informatore n. 8, Santa, p. 4].

L'attenta osservazione delle condizioni atmosferiche suggeriva al contadino il momento giusto in cui portare avanti le varie attività legate alla terra e organizzare in anticipo un programma per affrontare le possibili variazioni stagionali e le incertezze sul futuro¹¹. Per la raccolta delle castagne si aspettava la “prima” pioggia: *«quando guarda il castagno che è abboccato, si intravede la castagna dentro al riccio però non casca. Allora tanti aspettavano la prima pioggia. [...] Siccome la castagna per la maggior parte è una parte lignea, gonfia con l'acqua e quando veniva la prima acqua, si gonfiavano e cominciavano a cadere. Se invece veniva la tramontana era un disastro: il legno si asciuga e la castagna non casca. Qualche volta che succede? Che cade tutto il riccio con la castagna dentro, perché ha avuto la stagione troppo ventosa e troppo asciutta. In quel caso dovevano mettersi giù coi piedi e le mani ad aprire i ricci ed era una fatica ulteriore rispetto alla raccolta e i ricci allora se aprivano con le mani»* [informatore n. 3, Roberto, p. 3]. Come riferisce un informatore di Lippiano, *«la castagna per aprisse subito ci vorrebbe il scirocco, il vento caldo. Ci vorrebbe una spera de sole e 'na brollata d'acqua, quando marzeggia se dice da noi!»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 8]. Se invece piove e viene il freddo *«basta una nottata e le castagne s'amosciano totte!»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 2].

In autunno, nel mese di novembre, si osservavano le foglie trasportate dal vento: *«se n's'arduna la foglia nel mese di novembre, le castagne il prossim'anno non s'arcattano. Se il vento non spazza le*

¹¹ Numerose informazioni concernenti i presagi del tempo e i rituali magico-religiosi di protezione degli animali e delle piante e di salvaguardia dagli eventi meteorologici negativi sono emerse nel quadro di organiche inchieste folcloriche sul “ciclo della vita” e sul “ciclo dell'anno” in alcune aree “tradizionali” dell' Alto Tevere Umbro, condotte come tesi di laurea presso l'Istituto di etnologia e antropologia culturale della Università degli studi di Perugia: GRAGNOLI Fernando, *Le tradizioni popolari relative all'insediamento, al ciclo della vita e al ciclo delle feste calendariali, nel nucleo abitato di Muccignano (comune di Città di Castello in provincia di Perugia, Umbria)*, 2 voll., 290 e 326 pp., 2 album fotogr., Perugia, 1969 / PULETTI Mario, *Le tradizioni popolari relative, al ciclo della vita e al ciclo delle feste calendariali, e i canti e i racconti che vi sono connessi, nel nucleo abitato di Cantone (comune di San Giustino in provincia di Perugia, Umbria)*, 2 voll., 120 e 675 pp., Perugia, 1979.

foglie nei punti più alti e le porta sulle fonde, qualche volta fa le barche di mezzo metro, un metro, allora è il segnale che fa poche castagne il prossimo anno [...]; e difatti è la realtà perché sono poche le castagne! La ragione è un po' la grandine, è dovuto a tanti fattori, ma fatto sta che non ci sono, ce n'è poche» [informatore n. 6, Angiolino p. 21]. In inverno invece, era importante che maturasse l'edera, altrimenti, nella stagione del raccolto anche i frutti non sarebbero giunti a maturazione: *«anche per la lavorazione, per l'anticipo della roba, si guarda l'edera, se l'edera non matura d'inverno, vuol di' che la stagione non va per la quale, porta a un punto che non si matura l'uva, non si matura nessuna roba!»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 21].

L'atmosfera del mondo rurale è sempre stata popolata dalla presenza di santi che influenzavano notevolmente ogni aspetto della vita contadina: «i fenomeni meteorologici, ad esempio, sono in gran parte affidati alla sorveglianza dei santi. Infatti, mentre il Signore “regola il freddo secondo i panni” dei miseri mortali e la Madonna manda la pioggia a seconda delle esigenze dell'agricoltura, San Vincenzo¹² è il moderatore della grandine, Santa Barbara dirige il cammino del fulmine, Sant'Emidio frena i terremoti, San Benedetto scioglie a suo talento gli uragani, e via dicendo» (NICASI G. 1912: p. 6). Le condizioni atmosferiche del 24 agosto, giorno di San Bartolomeo, preannunciavano un buon raccolto di castagne: *«se piove per San Bartolomeo¹³ vengono le castagne»* [informatore n. 2, Pasquale, p. 2]. Come ricorda Giuseppe Nicasi, la maggior parte dei vegetali ha il proprio santo protettore «e se il Signore e la Madonna si sono riservati, il primo la protezione dell'ulivo, la seconda quella del faggio, hanno però affidato a San Giovanni Battista la cura delle erbe e piante medicinali, a San Marco¹⁴ la cura dei boschi e quella del ciliegio, a San

¹² A proposito del ruolo di San Vincenzo lo stesso Nicasi precisa: «poiché gli abbondanti raccolti, base della prosperità economica dei contadini, possono essere compromessi ed anche distrutti dalla grandine, dopo la Madonna e Sant'Antonio, il protettore più accarezzato e onorato è San Vincenzo che, regolando la grandine, può preservare da questo flagello i raccolti dei suoi devoti. E l'effigie di San Vincenzo non manca quasi mai nelle case coloniche» (NICASI G. 1912: 14).

¹³ Il 24 agosto si festeggia San Bartolomeo apostolo, martire nell'anno 47; forse morto scorticato, le sue spoglie sono, secondo un'antica tradizione, conservate a Roma nell'isola Tiberina. Patrono dei fabbricanti di guanti, macellai, legatori di libri, fattori, pellicciai, sarti e conciatori, lo si invoca contro l'erpete, la resipola e le malattie cutanee.

¹⁴ «La festa di San Marco ricorre ai 25 di aprile, epoca nella quale il bosco comincia ad infoltire per le rinnovellate frondi, come assicura il proverbio

Per San Marco

La macchia chiude al varco

E questa è la ragione per la quale si ritiene San Marco protettore dei boschi. Siccome poi una leggenda della valle del Nestoro narra che San Marco, per soddisfare le voglie di un papa, fece maturare i frutti di un ciliegio prima del tempo, così si ritiene che San Marco sia protettore anche del ciliegio » (NICASI G. 1912: 6).

Francesco quella del leccio, a San Barnaba la protezione della vite e a San Martino, oltre quella del vino, la sorveglianza sulla robusta vegetazione del rovo» (NICASI G. 1912: 6).

Il primo giorno di novembre, giorno in cui si festeggiano tutti i Santi, era necessario radunare le foglie cadute col rastrello altrimenti nella stagione futura i fiori di castagno non si sarebbero trasformati in frutto; per i Santi, quando iniziavano a cadere le foglie, «*tocca piglia' il rastrello e pulille, sennò n'se legano dopo. Tocca pigla' e pulille col rastrello*» [informatore n. 6, Angiolino, p. 9].

Tutte le attività legate al ciclo della castagna erano eseguite quindi dopo scrupolose osservazioni meteorologiche a seconda che fosse previsto sole, vento o pioggia; ma lo sguardo del contadino andava ben oltre l'osservazione dell'atmosfera, soffermandosi sugli astri più luminosi, e attribuendo un significato determinante alle fasi della luna. Nel mondo contadino la luna ha sempre avuto un ascendente rilevante sul terreno e sulla crescita delle colture: regolava la misurazione del tempo e il calendario dei lavori agricoli, e per poter programmare le giornate di lavoro la luna offriva preziose indicazioni. In particolare si osservavano le sue fasi: se era in fase calante, veniva definita luna buona o, come sono soliti dire in Alto Tevere *luna dura*, se era in fase crescente, veniva definita luna cattiva, o *luna tenera*. «*Influisce l'alta e la bassa pressione, poi dietro c'è anche un po' di fantasia però non tanto; anche quando si semina [...] va seminato a luna dura; tutte le storie che devono andare a seme presto: le fave, i piselli, le "vecce", (cioè) i ceci si piantano a luna tenera perché vanno subito a fiore, a seme; invece il "pretosello", come dicono a Castello, il prezzemolo, il sedano, il basilico va seminato a luna dura perché non va a seme subito, va a seme l'anno dopo. E questo (perché) c'è le alte e le basse pressioni, come al mare insomma c'è la luna dura e la luna tenera. Io ci credo perché anche l'umore delle gente si vede quando cambia la luna*» [informatore n. 9, Livio, p. 2]. Così, se la fioritura avveniva durante la *luna dura* si aveva un raccolto migliore, *meno bacato*, allo stesso modo era preferibile che il frutto maturasse nella stessa fase: «*da noi se dice: "se alega bene o alega male", cioè, se alega a luna tenera non va bene. [...] La luna calante sarebbe quella bona, luna crescente è quella che non è bona. Allora noi se dice: luna dura è quella calante, luna tenera è quella che cresce. La luna sta bona per quindici giorni ed è quella calante, poi per quindici giorni è quella crescente. Non solo per le castagne, ma per tutta la roba*» [informatore n. 6, Angiolino, pp. 4-5].

In alcuni casi la luna calante è stata definita *luna mancante*, o *luna trista*: «(gli innesti) meglio se se fanno a luna calante, ma a la Bicioccola, se fanno a luna trista tutti l'innesti» [informatore n. 7,

Bruno, p. 19]. Sempre con la luna buona si tagliavano gli alberi per il legname o la falegnameria: *«anche quando li tagliavano i castagni van tagliati a luna bona, se no fa i danni, sempre a luna cadente ed è vero. Io penso tanto che è vera sta storia»* [informatore n. 9, Livio, p. 11].

CAPITOLO 3

LA VITA SOCIALE NELLA “CIVILTÀ DEL CASTAGNO”

3.1 IL BOSCO E LE VEGLIE

La vita e la socialità delle comunità dell'Alto Tevere, dove le castagne e i castagneti rappresentavano alcune, se non l'unica, tra le risorse principali per il sostentamento della popolazione rurale, era scandita e fortemente condizionata dalla presenza di queste preziose piante e dei loro frutti. Nei mulini, intorno agli essiccatoi, nei boschi al momento della raccolta, si svolgevano momenti importanti della socialità della montagna che coinvolgevano giovani e anziani, uomini e donne. L'allegria, lo scambio di battute, le situazioni goliardiche, l'entusiasmo che caratterizzavano le giornate nei castagneti sono ancora vive nelle testimonianze dei nostri informatori, per i quali le attività che si svolgevano nel bosco, scandite soprattutto dalla raccolta e dalla *spegliatura*, erano vissute come veri e propri momenti di festa. Una atmosfera, questa, che non veniva intaccata nemmeno dal duro lavoro e dalle proibitive condizioni climatiche a cui erano sottoposti i contadini, ben descritte dai commenti di Bruno e Angiolino durante l'intervista a cui hanno partecipato insieme:

- Bruno: *«che freddate! Oh sciagurati... »*

- Angiolino: *«con la neve alta così... da morì dal freddo. Te ricordi l'tu por babbo quella volta – sarà stato gli anni '50, '60 – cercava le balle, ma le balle n'c'erano: il tu poro zio, parino moriva dal freddo: ce n'aveva 8 sulle spalle!»*

- Bruno: *«era 'na tramontana...»*

- Angiolino: *«el freddo, el freddo da morì...»*

- Bruno: *«andandoci adesso se more subito!»* [informatore n. 7, Bruno, p. 9; informatore n. 6, Angiolino, p. 9].

Il momento della raccolta rappresentava un'occasione di divertimento innanzitutto per i bambini: *«da ragazzini, quando andavamo nel castagneto, per la raccolta, era una giornata magica perché andavamo via, si partiva, si andava a raccogliere le castagne, a batterle per farle cadere, a raccogliere i ricci per metterli nel piniccio e si portava dietro la colazione, merendine. Per i ragazzetti è sempre stato un po' un fascino, e io mi ricordo che avevo costruito un piccolo capanno dentro questo piniccio quando ancora non era il momento di metterci i ricci con dei tronchi di castagno messi alla meglio e frasche di castagno sopra. Un certo tronchetto fatto a schiena di cavallo, che avevo messo dentro e quella lì era la mia panchina; portavo via un libretto, un Topolino. Il momento più bello era verso l'ora di pranzo perché si accendeva un bel fuoco, con tutti ramoscelli secchi, di castagno [...] e poi dietro si portavano le salsicce»* [informatore n. 1, Lorenzo,

p. 13]. Nel bosco, in compagnia dei numerosi amici e parenti che ruotavano intorno alla famiglia mezzadrile, il pranzo era un appuntamento particolarmente atteso durante le attività di raccolta e di disfacimento della ricciaia – «*era come una specie di sbimbocciata!*» [informatore n. 2, Pasquale, p. 9] – e coinvolgeva ogni volta molte persone: «*prima [...] se portaa su sette o otto fiaschi de vino... me ricordo che 'l poro Bruno parino – lu' è morto tre o quattro mesi fa – 'na mattina disse: "cerchamo de mangè poco perché c'è armasto 12 fiaschi de vino e 11 pagnotte de pane!"*. Dal giorno prima, perché toccaa porta' le scorte. Come dicevo prima, molte volte se vedeva arriva' dela gente che non ci se pensava. E n'è come adesso che uno prende la macchina o 'l trattore e arva' a casa; s'era a piedi. Allora se metteva da mangia' sur un sacco, se chiudeva, se metteva sur un castagno che non c'arrivasse l'animali... perchè la mattina arparti' co l'imbrogli, col pane, col vino su le spalle le balle, i rastrelli... ci vole tempo. Adesso se piglia 'l mezzo, se va via con quello, ma prima erano tutte mulattiere» [informatore n. 6, Angiolino, p. 8]. Il menù era generalmente a base di costine di maiale, salsicce, baccalà cotti alla brace, ma anche cavoli e zuppe di fagioli e castagne fatti bollire negli appositi *pignatti* di coccio [cfr. informatore n. 2, Pasquale, p. 9]; il tutto cucinato nella macchia. Dalle prime ore del mattino, fino al tramontare del sole, il lavoro nel bosco era scandito dalle battute e dalle rime scherzose che i contadini si scambiavano umoristicamente tra loro: «*tipo quando c'era la mietitura, no? Da 'n campo e l'altro praticamente ci se tirava delle rime, cantando e l'altre persone rispondevano e viceversa. A la macchia era uguale*» [informatore n. 6, Angiolino, p. 13]. Sovente il lavoro era inoltre allietato dal suono della fisarmonica che accompagnava balli tradizionali come il *trescone* [cfr. informatore n. 5, Clelia, p. 8] e più spesso canti popolari ispirati a fatti realmente accaduti come quello che segue: «*c'era un ragazzo e una ragazza che abitaano quassù sulle castagnete, c'avevan 'na casa, abitaano sula stessa casa. Lei n'avea marito [...] sto ragazzo la volea sposa' e andaa al bosco a sonagli la fisarmonica per via che s'ennamorasse. E lei gli disse: "Se tu me soni per sette, otto sere io te sposo, sennò non te voglio. E' verità questa! Allora lu' per otto sere andò a sona' la fisarmonica (Santa inizia a cantare):*

*"Io son gradito bello e robusto,
qualunque gusto tu ci puoi trovar".*

*Rispose la ragazza: "Se tu mi fai ballare,
qualcosa si potrà combinare [...]"*.

*Per cinque sere, con l'organetto,
con lo strumento se n'andò a sona'*

Finito il carnevale se lo levò da torno

nemmeno un altro giorno ci volle ragiona'.

*Allora Bistarone andiede dall'uscere
le chiese per piacere: "Lei me deve cita".
L'uscere manda 'l foglio a quella signorina,
che giovedì mattina si deve presenta'.*

*Aver visto Monterchi sembraa piazza Navona,
ma più di una persona all'udienza andò.*

*E Bistarone quel seggiolone,
quel seggiolone seduto là
poco distante dalla ragazza,
con seria faccia le dicea così:*

*"lei mi avea promesso che mi avrebbe sposato
io mi ero innamorato e lei non mi vuol più".
Il giudice si volta e dice a Teresina:
"alzatevi signorina e rispondete a me*

*Dovete pagare delle sonate, delle sonate che fecion là
15 lire dovete dare, dovete dare a Bistarone".*

"A me m'avete fatto doppio piacere se mai vedere (...)

A me non m' ha sonato e mai me sonerà"» [informatore n. 8, Santa, p. 15].

In occasione della raccolta o di altre attività della vita contadina che richiedevano molta manodopera, le famiglie si prestavano reciproco aiuto, *facevano a sconto*: «non è che si pagavano, si aiutavano! Allora, spegliava uno e andavano lì a aiutare, poi si riandavano a aiutare; questo è a sconto» [informatore n. 5, Clelia, p. 8]. I proprietari dei poderi più estesi, si avvalevano invece dell'aiuto di raccoglitori e più spesso raccogliatrici che prestavano la loro opera in cambio di denaro o di castagne e che soggiornavano presso la casa del contadino per tutto il periodo della raccolta. Si trattava per lo più di giovani ragazze, chiamate nel dialetto locale *opre* (opere), che giungevano dalle regioni limitrofe, come ricorda un informatore di Morra: «venivano le donne di Apecchio, Piobbico; venivano le marchigiane a raccogliere le castagne e ci stavano addirittura i mesi e la signora

(Licarete) aveva una casa che si chiama “Malanotte”, proprio in mezzo ai castagneti e lì facevano la raccolta di giorno e la cernita la sera, per cui venivano scelti i marroni, quelli più grossi e quelli più piccoli e quelle più piccoline le castagne venivano essiccati. Io mi ricordo che c’avevano anche “Le Chierciaie”, vicino a Muccignano, che era una casa in mezzo alla macchia. Io me ricordo che da ragazzetti s’andava su ‘sti boschi per vedere le ragazze, anche se eravamo piccolini, queste di Apecchio, perché quando passavano la mattina a piedi per lo stradone si sentivano le canzoni» [informatore n. 3, Roberto, p. 1]. Durante il lavoro nel bosco, le ragazze si scambiavano stornelli e canzoni e la sera, si riunivano nelle case dei contadini del luogo per ballare al suono della fisarmonica: «normalmente c’eran le famose opre che venivano, eran tutte ragazze che mentre facevano cantavano [...] le canzoni dell’epoca» [informatore n. 13, Franco, p. 9]; «c’era anche il ballo delle maschere, che veniva fatto ogni volta che si ballava la sera dopo il raccolto; chi non era invitato, per poter accedere alla festa, si metteva una maschera e andavano alla festa. Le maschere erano costruite lì per lì e ci si vestiva spesso da donne» [informatore n. 11, Annibale, p. 2]. In assenza di musica, si trascorreva la serata con i “passatempi” tradizionali quali la “cocuzza”, il “carbon del fango” – «soffiavano sul carbone di castagno e si macchiavano tutta la faccia» [informatore n. 11, Annibale, p. 1] – e il gioco “chi vuole il prezzemolo venga a me” – in cui «tutti tiravano i capelli a chi aveva pronunciato la frase» [informatore n. 11, Annibale, p. 1] –. Il soggiorno delle ragazze favoriva un gioco di sottili corteggiamenti e allusioni – «me ricordo che c’era il postino che suonava la fisarmonica, poi c’era il fattore Nanni, che erano sempre in giro co’ ste donne su per ‘sti poggi» [informatore n. 3, Roberto, p. 1] – e rappresentava per qualcuna anche l’occasione per “sistemarsi”, come ricorda un informatore di Lippiano: «molte ci trovavan marito, socializzavano e allora...» [informatore n. 13, Franco, p. 9].

Nelle lunghe serate invernali, quando la stanza del focolare rappresentava il punto di incontro della socialità familiare e interfamiliare, le castagne accompagnavano le “veglie”, trascorse in allegria di amici e parenti: «alora le esigenze eron poche: ci s’ardunava tutti 'na sera da lui, 'na sera da me e se faceva 'na partita: la penitenza per chi perdea era un bicchier d'acqua. Era dura bè l'acqua, eh! Uno o due coceon le castagne e quel'altri in du' squadre giocaano. Le risate... [...] (le donne) cocevano le castagne, se mettevano appartate per conto suo e raccontavano le su' cose e faceano la calza» [informatore n. 6, Angiolino, p. 9]; «quande era de sta stagione che venia tanta gente a veglia, se facea le castagne cotte col vino dolce.... faceano la zuppa, perchè metteano le castagne caldarroste su un bicchiere riempito de vino. Se portaa su tre o quattro buttiaglioni, ma la gente era tanta e alora tocca passaa per le caditoie e s'andaa a prende 'l vin dolce [...] mettevano tutte le castagne a bagno sul vino» [informatore n. 8, Santa, p. 19]. Durante le “veglie” la conversazione si

focalizzava non di rado sulle *paure*, fatti insoliti e spaventosi accaduti ai presenti o sentiti raccontare. Incontri notturni con strani animali nel bosco, visioni di anomale luci, visite di defunti sono alcuni degli episodi di *paura*¹⁵ citati dai nostri informatori [cfr. informatore n. 7, Bruno, p. 18; informatore n. 10, Ugo, p. 1]. «Nei casolari e nei paesi rurali, in particolare nelle aree montane, i fattori oggettivi di isolamento e il loro riflesso a livello di vissuto emotivo e di rappresentazione culturale della realtà sollecitano il crearsi di paurose e fantastiche immagini collettive concernenti il territorio posto oltre i margini dell'insediamento. La carenza e la precarietà delle vie di comunicazione, la impraticabilità delle strade durante i lunghi periodi di neve, la irraggiungibilità di ogni soccorso, la sensazione di rimanere in balia di se stessi, tagliati fuori dal resto del mondo, il buio subito fuori dalle porte di casa nelle interminabili notti invernali, popolano il territorio di figure soprannaturali, di esseri maligni, di pericoli di ogni genere, e lo rendono misterioso, estraneo, ostile» (GUAITINI G. - SEPELLI T. 1978-1979 / 1979-1980 [1985]1983: 36-37).

¹⁵ Di particolare interesse sono a tale proposito le "paure" raccolte nella zona della Valle del Nestoro da Giuseppe Nicasi agli inizi del '900: «Pure in altre località – sempre nelle vicinanze di Morra – si vedono spesso, a detta di quei contadini, due lumi che di notte, specialmente nel cambiare del tempo, si rincorrono per un tratto di bosco. Anzi, si racconta che qualche anno addietro un tale stava guardando dalla finestra di casa sua la corsa di quei lumi; e chiamava i suoi ad alta voce, perché venissero anch'essi a vedere quello strano fenomeno. Sembra che i due lumi non gradissero quella curiosità indiscreta e, mutato percorso, si indirizzarono veloci verso la finestra di quel tale, che pur distava circa un chilometro dal luogo dove per solito avveniva la corsa. La celerità dei lumi fu tale che quello spaventato, fece appena in tempo a serrare precipitosamente la finestra, impedendo così l'accesso in casa sua ai detti lumi, i quali, certo soddisfatto di averlo obbligato a ritirarsi, sparirono. [...] Ad un contadino cadde il somaro carico in un fosso, vicino ad un "gorga". Solo e di notte, il povero contadino si trovò impotente a trarre il somaro da quel periglio; ed allora si raccomandò alle anime del Purgatorio perché lo aiutassero. Ad un tratto, di mezzo alle acqua della "gorga", emerse un'orma bianca dalle forme umane, che gli si avvicinò e lo aiutò tanto validamente che, tutti e due uniti, poterono far uscire il somaro dal fosso. Il contadino, nel ringraziare l'anima dell'aiuto datogli, esprese la propria meraviglia per la strana dimora da lei scelta; e, appreso che quella dimora le era stata affidata da Dio in "sconto" di peccati, aggiunse le proprie congratulazioni per la pena relativamente mite che gli era toccata. Allora l'anima, per far conoscere al contadino quanto egli si ingannasse, gli disse di immergere un dito nell'acqua della "gorga"; ed il contadino, avendo ciò fatto, ritirò il dito completamente "spolpato" per l'azione di quell'acqua che era bollentissima [...]. Si narra che una pastorella di Caspignano, casale dell'alta valle del Nestoro, essendo andata a "parare" le pecore, incontrò nel bosco una donna, che la pregò di rammentare ai suoi vicini di casa, cui era morta pochi giorni innanzi una vecchia parente, che facessero dire delle messe in suffragio di quella povera morta. La pastorella rispose che la sera stessa, al suo ritorno a casa, avrebbe adempiuto a tale incarico, purchè se ne fosse ricordata. Allora la donna le disse: «ti lascerò questo ricordo, perché tu non te ne dimentichi», ed in così dire la toccò leggermente col dito in una spalla, facendo emettere alla pastorella un grido straziante, perché si era sentita bollare a fuoco. Come ognuno comprende, la donna non era che l'anima della vecchia, morta recentemente» (NICASI G. 1912: 34-37).

Tra le storie narrate e tramandate di generazione in generazione, è da annoverare quella dell'“Uomo Selvatico”, una figura imponente e spaventosa – diffusa peraltro nelle zone montane di gran parte d'Italia e d'Europa¹⁶ – che viveva nei boschi al confine tra Umbria e Toscana, nei pressi di Lippiano. Secondo la leggenda un certo Angelaccio o Agnolaccio viveva allo stato di natura nei boschi della località chiamata Murcia. Terrorizzava i contadini ed esigeva animali che venivano sgozzati in una pietra, chiamata tina, collocata all'interno di un bosco di castagni: la «tina dell'omo selvatico [...] è su una castagneta [...] è una gran pietra che si vede che è scarpellata dall'uomo e lì dentro dicevano – io sentivo racconta' questa storia – dicevano che lui ce sgozzava gli animali che se mangiava [...] io mi sembrava una leggenda quando me la raccontavano, però la raccontavano molti su da noi questa storia» [informatore n. 5, Clelia, p. 3]. Ad uccidere Agnolaccio fu tale Marco Mangioni con una pallottola regalatagli da un frate. Si narra che i gendarmi, individuato il suo corpo, gli staccarono la testa e la portarono a Firenze per mostrarla al granduca Leopoldo II, che, come premio, concesse al Mangioni la licenza di caccia gratis per sette generazioni. Secondo i racconti tale privilegio si sarebbe estinto soltanto pochi decenni fa con la morte dell'ultimo degli aventi diritto.

¹⁶ Per una indicazione bibliografica sull'“Uomo Selvatico” in Italia, si può consultare: AA.VV. 1986; SCARAMAZZA P. T. - FOCHEA A. 2003; FOCHEA A. 2002 [cd rom]. Per una analisi dei lineamenti storico-iconografici di questa figura, si veda ANDREOLLI B. - MONTANARI M. cur. 1988 / in particolare pp. 108-111.

CAPITOLO 4

LA CULTURA ALIMENTARE

4.1 LA CASTAGNA NEL REGIME ALIMENTARE DELLE POPOLAZIONI RURALI

Nota come “albero del pane” o “pane dei poveri” (BOUNOUS G. 2002), la castagna ha costituito per secoli in Alto Tevere, come in molte parti d’Italia, la principale base alimentare, non solo per gli abitanti delle zone montane come Marzano e Preggio, ma anche per le popolazioni della pianura che soprattutto in tempi di carestia e povertà hanno trovato rimedio in questo prezioso frutto¹⁷. «*Le condizioni economiche delle persone erano un po’ limitate per cui [...] per il periodo invernale si faceva ricorso a questo tipo di alimentazione [...]. Era quella una delle risorse principali della popolazione: si faceva anche colazione con le castagne!*» [informatore n.13, Franco, p. 1]; «*c'erano tanti che n'aveano el pane, ci facevon colazione, anche a casa. A la sera le preparavano caldarroste o lesse e a la mattina pel caffè latte, oppure... facevon colazione con le castagne chi n'avea el pane. Era 'l su pane*» [informatore n. 8, Santa, p. 14]; «*la castagna era la sussistenza per tutto l'inverno*» [informatore n. 6, Angiolino, p. 2]. Come scriveva in una memoria stampata nel 1765 il toscano Saverio Manetti riferendosi alla sua regione, ma descrivendo un contesto facilmente estendibile anche all’Umbria, «l’utile stesso che per vitto e nutrimento apporta il riso a tanti popoli del mondo [...] lo porta agli Europei delle parti australi, e specialmente a tutti gli abitanti delle montagne appresso di noi in Toscana, il frutto del castagno, tanto sativo che silvestre, poiché ridotto questo in farina e polenta, ovvero in altre forme cotto o accomodato, serve loro per tutto alimento e per pane in tutto il corso dell’anno... Il castagno detto da noi sativo o di nesto... produce i frutti più grossi addimandati da noi marroni, i quali son mangiati freschi, tostati in padella o lessati nell’acqua, e cotti sotto la cenere o la brace, e in forno ancora [...] La polenta fatta di sola farina di castagne dai nostri montanari, e dagli altri ancora si chiama pattona. Nelle nostre montagne di Pistoia e del Casentino è dove sono le maggiori selve di castagni, e dove la gente più povera si sostenta per tutto l’anno di questo prodotto, non assaggiando altro pane di biade o grano» (CAMPORESI P. 1980: 93). La connessione della castagna a condizioni di vita prevalentemente povere ha influenzato per molto tempo la considerazione dovuta a questo frutto, che ha finito per qualificare precise condizioni umane e sociali; così, come riferisce lo storico Giovanni Cherubini, mentre il pane bianco di tutto

¹⁷ Le castagne rappresentavano la sopravvivenza di molte popolazioni non soltanto in quanto risorsa nutritiva necessaria per le stagioni fredde, ma anche per la possibilità di trarre qualche vantaggio economico dalla loro commercializzazione. I mercati destinati alla vendita di questo frutto erano numerosi e assai frequentati; ricordiamo, ad esempio, quelli di Città di Castello, di Monterchi e di Castiglion Fiorentino ai quali partecipavano ogni anno le famiglie contadine altotiberine che producevano castagne [cfr. anche capitolo 5.1 *Sostentamento per il bestiame (il mercato dei maiali)*].

frumento era per eccellenza alimento da contadini e da ceti superiori, gli alimenti preparati con la farina di castagne, al di là del loro significativo potere nutritivo, venivano considerati cibi per poveri, in quanto ritenuti qualitativamente inferiori, alla stregua del pane nero¹⁸. Lo stesso vocabolario della Crusca definisce la castagna “una cosa vile” o una cosa “da nulla” e certe accezioni proverbiali citate da autori trecenteschi come Giordano da Rivalto e Antonio Pucci recitano: “vale meno che una castagna”, “gli rilevava men di una castagna” (CHERUBINI G. 1996 [1985]: 158). A testimonianza dell’onnipresenza di questo alimento nella dieta delle popolazioni rurali, in Alto Tevere erano diffusi motti legati alla oppressiva monotonia del regime alimentare: «a *Mucignano ci son quattro vivande: brigi, baloci, mondine e castagne*» [informatore n.11, Annibale, p. 1], a indicare ironicamente che la “vivanda”, era in realtà unica. Già ne *La secchia rapita* del Tassoni, le popolazioni montanare venivano definite “mazzamarroni” o “mangiamarroni” e «nella così detta *Rappresentazione di Giuseppe*, un testo del teatro sacro fiorentino del rinascimento, così risponde un montanaro a un contadino delle zone basse che lamentava la sua povera condizione: “Lascia dir noi, che stiam nelle montagne! / Voi ricogliete pur qualcosa al piano / Noi viviam il più del tempo di castagne / E gli è sei mesi ch’i non viddi grano”» (CHERUBINI G. 1996 [1985]: 157).

¹⁸ «Per quanto già Pier de’ Crescenzi, secondo un’opinione del resto già condivisa da altri al suo tempo, sottolineasse, sulla scia di Avicenna e di Galeno, che la castagna è «di buon nutrimento», «più nutritiva di tutti i granegli, intanto che è proxima a’ granegli del pane», era naturale che i montanari cercassero di procurare dei cereali dal baratto o dalla vendita delle castagne e che lo stajo di castagne secche costasse di regola, sui mercati, assai meno che lo stajo di grano» (CHERUBINI G. 1996 [1985]: 158).

4.2 METODI DI CONSERVAZIONE

L'importanza che rivestiva la castagna nelle diete delle popolazioni montane e contadine, era dovuta anche alla possibilità di distribuire il consumo di questo frutto e dei suoi prodotti lungo tutto il corso dell'anno grazie a particolari tecniche di conservazione che ne consentivano l'accantonabilità. Tali tecniche venivano utilizzate già nei secoli passati, come dimostra il consumo di castagne fresche o secche e di farina di castagne che si faceva al di fuori della stagione del raccolto nel tardo Medioevo (CHERUBINI G. 1996 [1985]). In particolare, i trattamenti impiegati per garantire la lunga conservazione delle castagne, documentati anche da fonti due-trecentesche¹⁹, erano – e in molte zone dell'Alto Tevere lo sono tuttora – sostanzialmente di tre tipi: la permanenza temporanea nell'acqua²⁰, il sistema della ricciaia, l'essiccazione.

La permanenza temporanea nell'acqua e la successiva asciugatura delle castagne garantisce la conservazione del frutto fresco ed è una pratica ancora particolarmente utilizzata dai produttori di castagne sia per l'uso familiare che per fini commerciali. A questo tipo di trattamento è destinata la *cuccola*, cioè la castagna spontaneamente uscita dal riccio e raccolta. Come ci spiega un nostro informatore, *«il discorso consiste in questo: la castagna asciutta dura poco e come dicevo prima, la castagna è fatta per la maggior parte de legno e essendo de legno se secca [...] se riduce. La castagna a lunga conservazione, chiamamola così, tra virgolette, è quella castagna che è stata messa a bagno, perchè il legno a metterlo a bagno si rigonfia e non passa più aria, non passa più niente e la castagna gli fa il guscio, per cui la castagna si mantiene giovane e fresca»* [informatore n. 3, Roberto, p. 8]. Questo tipo di trattamento ha inizio dopo la raccolta e la selezione delle castagne e i frutti rimangono in acqua per almeno otto giorni, durante i quali *«andrebbe cambiata l'acqua, perchè comincia a puzza', perchè il legno tenendolo a mollo parecchio che fa? Fa dei batteri e dopo incominciano a puzza' e quel sapore d'acqua, poi dopo, essendo legno che traspira, lo prende anche la castagna e la castagna prende un saporaccio e non è più buona. Allora*

¹⁹ Tra i numerosi autori che descrivono i metodi di lavorazione e conservazione della castagna ricordiamo l'agronomo Pier de' Crescenzi (1233-1321) e il grammatico Bonvesin de la Riva (1240-1313). Per ulteriori approfondimenti, si rimanda ai testi: CHERUBINI G. 1996 [1985]; MONTANARI M. 1979.

²⁰ «Pier de' Crescenzi non accenna a quello che è il metodo giudicato migliore per la loro (*delle castagne*) sterilizzazione, la permanenza temporanea nell'acqua e la successiva asciugatura, sconosciuto del resto, almeno in Francia, fino al XVIII secolo, e parla soltanto dell'abitudine di conservare le castagne bene asciutte sotto la rena» (CHERUBINI G. 1996 [1985]: 162).

conviene minimo ogni due o tre giorni, cambiargli l'acqua» [informatore n. 3, Roberto, p. 8]. Una volta tolte dall'acqua le castagne vengono riposte su un piano asciutto e ventilato e così conservate si mantengono per molte settimane.

Il trattamento dei ricci ammassati nella ricciaia, rappresenta un ulteriore efficace metodo di conservazione: *«quando battono i castagni vengono conservate le poglie per un mese circa, un mese e mezzo, poi vengono private del riccio e dopo quelle si conservano perché han preso già l'umidità...»* [informatore n. 13, Franco, p. 2]; *«per mantenere (le castagne) el meglio è fe' la ricciaia»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 2].

L'essiccazione, infine, consiste nella trasformazione del frutto fresco in "castagna secca" grazie al fumo dell'essiccatoio che un tempo poteva essere collocato all'interno della casa contadina di montagna – se disponeva di una camera appositamente attrezzata per l'essiccazione delle castagne (CAMPORESI P. 1980) – o, e questo è il caso più tipico in Altotevere, in una piccola costruzione isolata al margine dei boschi di castagno o nei boschi stessi. Questi edifici, che fino a pochi anni fa erano piuttosto frequenti nelle zone montane altotiberine, oggi sono pressoché scomparsi; passeggiando lungo i sentieri, tuttavia, è ancora possibile scorgere i ruderi di alcuni vecchi essiccatoi o le loro tracce negli edifici ristrutturati. Questo metodo di conservazione, come gli altri, è una pratica che vanta origini molto antiche, come testimoniano le parole dell'agronomo trecentesco Pier de' Crescenzi quando scrive che le castagne *«conservansi [...] poste al fumo in graticci quasi per due mesi acciocché poi che saranno secche si mondino et lungamente si serbino»* (CHERUBINI G. 1996 [1985]: 162). Così seccate le castagne non solo costituivano una necessaria scorta per l'inverno, ma, macinate negli appositi mulini, permettevano alle famiglie di contadini di disporre della farina per i mesi a venire.

4.3 LA CASTAGNA IN CUCINA

L'alimentazione delle popolazioni rurali dell'Altotevere era caratterizzata da una cucina prevalentemente "povera" che faceva delle castagne uno degli alimenti principali. Come scrive Piero Camporesi, «il regime alimentare appenninico appariva pressappoco identico sia al viaggiatore del Cinquecento che ai relatori dell'Inchiesta agraria presieduta da Stefano Iacini. Immobile era rimasto, dopo tanti anni, il regime alimentare perché immobili perduravano le tecniche agrarie, i rapporti di proprietà e gli strumenti di produzione. Prevalente era in montagna (contrariamente alla pianura) la piccola o piccolissima proprietà che spesso si riduceva a una fetta di castagneto o a una porzione di pascolo» (CAMPORESIS P. 1980: 21). Per questo motivo, le ricette che caratterizzavano le tavole contadine delle quali ci riferiscono i nostri informatori sono state ereditate da un passato antico, tramandate attraverso i secoli; e queste stesse ricette vengono oggi riscoperte tramite un processo di recupero della memoria culinaria, come dimostrano i piatti proposti durante le sagre dedicate alla castagna, quelli "riscoperti" nei numerosi ristoranti della zona, o semplicemente le pietanze tramandate di madre in figlia presenti nelle nostre tavole in una fondamentale continuità col passato.

Numerose sono le ricette a base di castagne, così come vari sono i sistemi di cottura delle castagne stesse già descritti dal grammatico Bonvesin de la Riva alla fine del 1200: «Si fanno cuocere verdi sul fuoco, e si mangiano dopo gli altri cibi... Spesso vengono lessate senza guscio e, così cotte, molti le mangiano col cucchiaino; buttata via l'acqua di cottura, molte volte si masticano senza pane, o anzi, al posto del pane. Seccate, poi, al



Castagnaccio

sole, e cotte a fuoco lento, si danno anche ai malati» (MONTANARI M. 1979: 301). Le castagne fresche venivano cucinate in vario modo e in base al metodo di cottura erano denominate in maniera diversa: le *bricie*, *brici*, *brigie* o *brigi*, a seconda della zona, erano le castagne arrostate, o al fuoco sull'apposita padella bucata, detta *panaia* [cfr. informatore n. 12, Alfio] dopo essere state incise con

un coltello, o, come ci riferiscono gli informatori di Morra [cfr. informatore n. 3, Roberto] e di Lippiano, sotto la cenere: «*le castagne anche le mettevano tra la cenere... è una cosa che i mi' fratelli, quando se tornava su, la chiamavano la sbrigiata [...], prendevano un po' de castagne, le mettevano in terra e poi ce accendevano un fuoco sopra... la sbrigiata era così [...] le facevano cuocere svelte perché scoppia la castagna, ma non facevano in tempo a scoppia'; io ho in mente che buttavano ste castagne e po' il legno sopra che bruciava subito il guscio e non cretavano; la chiamavano la sbrigiata*» [informatore n. 5, Clelia, p.4].

Le castagne lessate in acqua bollente con sale e finocchio erano, invece, *baloce*, *baloci* o *ballotte* se cotte con la buccia esterna, e *mondine*, *mondarelle*²¹ o *monde* se private della “prima pelle”. Queste ultime, a detta dei nostri informatori, devono essere cucinate preferibilmente a una certa distanza dalla raccolta: «*quelle bisogna falle quando la castagna è molto moscia, quasi secca: più asciutta è e più dolce è. Per esempio, se le facesse adesso appena cascano, n'en bone, perché la castagna più sciuga e più è dolce. Le monde se facevano sempre dopo la ricciaia, a Natale, grossomodo, oppure anche dopo Natale perché le castagne de ricciaia durano fino a marzo o fino aprile. Doventon secche e basta*» [informatore n. 6, Angiolino, p. 10].

Sia le castagne fresche che quelle secche – queste ultime dette anche *mosciarelle* – venivano impiegate, soprattutto nella zona di Preggio, per cucinare vari tipi di zuppe con le patate e più spesso con i fagioli e con i ceci²²: «*cucinavano insieme le castagne secche i ceci o fagioli, ma col sale, ché ci mettevano sotto la bruschetta [...]. Il segreto è che le castagne vanno messe a bagno la sera prima, come i ceci, da sole però, perché le castagne fanno un po' di brodo rosso, colorato... allora le castagne vanno fatte bollire per dieci minuti [...] poi quando si son spurgate le castagne si mette tutto insieme, e si fanno bollire... [...] un goccino d'olio, due spicchi d'aglio un po' di sale e li metti sul fuoco, ma devon bollire tre o quattro ore; dopo si fa una bruschetta, pane abbrustolito e aglio*» [informatore n. 9, Livio, p. 3].

²¹ Mentre in tutte le aree dell'Alto Tevere prese in esame il termine *mondarelle* viene utilizzato indistintamente come *monde* e *mondine* per indicare la cottura in acqua bollente delle castagne fresche o di ricciaia, nella zona di Lisciano Niccone viene riferito alle castagne secche bollite: «*le mondarelle, queste castagne secche, bollite, sono una squisitezza, anche un po' nauseanti per quanto sono dolci*» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 7].

²² La preparazione di zuppe a base di castagne e legumi appartiene ad una tradizione culinaria già documentata nel I secolo avanti Cristo da Apicio nel suo *De re coquinaria*, dove si descrive il procedimento per realizzare la ricetta: «Cuocere in acqua con un po' di bicarbonato di sodio, castagne accuratamente sbucciate. Nel frattempo pestare nel mortaio pepe, cumino, coriandolo, menta, ruta, radice di laserpizio e di pulegio; bagnare il trito con aceto, unire miele, garo (salsa di pesce) e versarlo sulle castagne cotte. Aggiungere olio e far bollire per poi schiacciare col pestello. Assaggiare ed eventualmente correggere il gusto. Unire ai legumi e completare con olio verde» (BOUNOUS G. 2002: 179).

La farina prodotta dalla macinatura delle castagne – preferibilmente di marroni – rappresentava un elemento base nella preparazione di molti “piatti poveri”, essendo impiegata come succedanea delle più costose farine di cereali nella preparazione di numerose pietanze. Tra queste, la polenta era uno dei cibi più presenti nelle tavole contadine, essendo consumata sia come piatto unico, per i suoi notevoli valori nutritivi, sia per accompagnare altri alimenti in sostituzione del pane: *«la polenta di farina di castagne si faceva facendo bollire l’acqua, poi la farina si metteva tutta insieme dentro il paiolo; col rasagnolo ci si faceva un buco di modo che l’acqua... altrimenti l’acqua avrebbe buttato via tutto, invece l’acqua sgorgava da quel buco. Quando la farina aveva assorbito tutta l’acqua che si vedeva, allora buttavano via l’acqua, perché non è che si mischiava con l’acqua, era quella che assorbiva, poi chiamavano: “Beppe vien qui che c’è posto per te!” e mettevano il paiolo su un angolo e allora co’ st’affare la mischiavano; ci voleva l’uomo, ci voleva Beppe. Quando era fatta la arduonavano, l’accostavano col rasagnolo. La mangiavano così. Generalmente era buona col formaggio, con la ricotta e durava una settimana perché faceva al posto del pane. Per i carbonai, quando andavano a fare il carbone nelle macchie che c’avevano la capannina e stavano via una settimana, l’alimentazione era questa; la mischiavano, ci mettevano anche il sale, perché adesso fan tutte le storie, ma i carbonari, poveretti, che passavano dalla mattina alla sera in montagna a fa’ il carbone, portavano via da casa una boccettina d’olio [...]; facevano, quando era il periodo, la minestra di funghi che adesso te la fan paga’ l’ira di Dio... la facevano adoperando tutti i funghi che trovavano, facevano una marmitta, ci mettevano un pezzino di lardo, un po’ di sale e la mangiavano con la polenta di castagne»* [informatore n. 9, Livio, p. 3]. Sebbene più raramente, amalgamata con la farina di grano turco e quella di grano, la farina di castagne veniva utilizzata per fare il pane e la pasta, soprattutto nelle zone di Marzano e di Preggio. Una pietanza frequentemente cucinata dalle massaie contadine era il *castagnaccio* o *baldino*, la cui ricetta sembra risalire al 1500 (CAMPORESI C. 1993). Veniva consumato generalmente come dolce e anche oggi imbandisce le tavole altotiberine. Per preparare il castagnaccio *«si mischia con l’acqua fredda, tiepida, un po’ di sale, l’olio, poi ci si mette un po’ di uvetta – a casa nostra non se comprava l’uvetta, c’era l’uva attaccata per fare il vin santo, ci si metteva quella – e i pinoli – ma non c’erano e ci si mettevano le noci, i pezzi di noci – e niente, si metteva a bollire, in venti minuti si cuoce; generalmente la facevano anche su... intorno al focolare, col coperchio, così che si metteva il foco sopra e il foco sotto, un gocchino d’olio, l’olio ce ne voleva parecchio e se mangiava»* [informatore n. 9, Livio, p. 5]. A seconda dei mezzi a disposizione, questo piatto veniva cucinato con diverse varianti: si aggiungeva del latte nell’impasto o si utilizzavano soltanto acqua, farina di castagne e olio che costituivano gli ingredienti base della ricetta.

Attingendo alla tradizione culinaria contadina i piatti preparati a base di castagne e farina di castagne sono oggi riproposti e rielaborati dalla ristorazione locale e dalle numerose iniziative gastronomiche tese alla valorizzazione del patrimonio boschivo dell'Alto Tevere; oltre al tipico *baldino* e alle castagne cucinate secondo i vari sistemi di cottura, in occasione delle sagre della castagna che si svolgono ogni anno a Preggio, Montone, Morra, vengono anche presentati piatti quali il *monte bianco*, a base di farina di castagne e panna montata, le *palline al cioccolato*, il *torcolo* con la farina di marroni, le *marmellate* di castagne e le *crescentine*, sorta di castagnole realizzate con la farina di castagno e di grano e cotte nell'olio caldo.

4.3.1 Altri usi della farina

Oltre all'impiego alimentare della farina di castagne, questa veniva utilizzata anche per altri scopi, come racconta un informatore di Città di Castello: «*c'era gente che la comprava per fare la farina per topi; mischiavano la farina di castagna con il gesso [...] i topi andavano a mangiare insieme alle castagne il gesso, gli veniva subito sete, andavano a bere e crepavano!*» [informatore n. 9, Livio, p. 5].

4.4 LA CASTAGNA NELL'ALIMENTAZIONE RITUALE

Nella famiglia mezzadrile la produzione e il consumo degli alimenti era fortemente legato al calendario liturgico che scandiva le feste dell'anno e il trascorrere dei mesi. La castagna, in quanto cibo povero e per questo anche facilmente reperibile, costituiva parte dell'alimentazione rituale di certe festività, e il suo consumo si perpetrava ogni anno in occasione di determinate ricorrenze²³ in quanto *«era più che altro un voler mangiar di magro e poi il solito discorso del ritrovarsi insieme»* [informatore n. 8, Lorenzo, p. 8]. La Vigilia di Natale era una di queste: *«le mondine e le bricie erano uno dei mangiari che si facevano per Natale, alla vigilia di Natale [...] le mangiavano come pasto perché la vigilia di Natale non era solo vigilia – adesso fan le feste – era anche digiuno e il giorno non se magnava e l'appetito c'era. E allora c'era il mi' nonno – le bestemmie lo arvulticavano, però a Natale diceva il rosario – e c'eran tutte 'ste donne intorno, c'era la mi' nonna, le mi' zie che facevano i cappelletti e lui diceva il rosario e queste che arcontavano tutte le storielle “allora, ora pro nobis!”. [...] Se mangiava le mondine che naturalmente se cavavan su con la padella; si metteva la padella un po' infuocata, si mettevano un po' di mondine lì e quella buccia un po' si bruciava, quella seconda pelle ed erano eccellenti perché c'era il finocchio e il sale; allora senza la prima pelle assorbivano il sapore del finocchio»* [informatore n. 9, Livio, p. 4]. Le castagne, consumate assieme a tutta la famiglia il 24 dicembre, oltre ad essere alimento rituale che ben si prestava per la loro “povertà” e semplicità a onorare la Vigilia, divenivano la cornice di novelle e canzoni raccontate e cantate dai più anziani in attesa dei regali del ceppo e della messa di mezzanotte: *«allora c'era la canzoncina, che poi era una canzoncina moderna. Finito il rosario il mi' nonno che se tu lo conoscevi era un... (cantando):*

*stanotte a mezzanotte è nato un bel bambino
che tremerà di freddo poverino,
lo parturì Maria tra il bue e l'asinello
e con quel vecchierello di Giuseppe.*

*Peccatore allegrezza su su
correte al freddo che è nato Gesù,*

²³ Tra le celebrazioni umbre durante le quali venivano consumate castagne, ricordiamo il giorno di San Nicola, quando il parroco di Monteleone di Spoleto, in memoria delle donazioni di un tempo ai poveri, offriva ai fedeli castagne con farro e vino (SALEMI M. 1988).

*allegrezza e paradiso venga ad ora al suo bel viso
e prometta di adorarlo prima morir e mai lasciarlo.*

*Se gli occhi paion stelle
i capelli d'or fin
i denti sono perle
le labbra son rubin.*

Peccatore allegrezza su su...

[...] E dopo si aspettava che finesse 'sto rosario e si andava attorno al fuoco perché... quando ero piccino, anche prima, non è che i regali li portava 'l bambino Gesù, l'albero di Natale non esisteva, c'era qualcuno che c'aveva il presepio, ma io lo facevo con le figurine che eran sui giornali incollate; ma generalmente i regali li cacava 'l ceppo, tanto è vero che la mattina tutte 'ste ragazze andavano alla messa: "che t'ha cacato 'l ceppo?". "Eh è stato un po' stitico st'anno!"» [informatore n. 9, Livio, p. 4]. In occasione del Natale e dell'Epifania i doni per i più piccoli erano rappresentati da qualche arancio, mele e castagne e queste ultime venivano utilizzate anche dalle donne per confezionare piccoli regali: «ci facevano la corona tante donne, la corona per il rosario! Ci mettevano... quando dicevi il Paternostro un marrone e quando dicevi l'Avemaria la castagna che era un po' più piccolina. Le univano col filo poi dopo le regalavano alla gente. Tante lo facevano [...] le facevano per Natale» [informatore n. 2, Pasquale, pp. 7-8].

Anche nelle giornate dedicate ai santi e ai defunti, il primo e il due di novembre, le castagne lessate o arrosto erano protagoniste delle tavole contadine²⁴ e per Ognissanti, in alcune zone dell'Alto Tevere, i bambini usavano commemorare questa festività con questue di casa in casa, ottenendo castagne, frutta secca o dolci: «la questua la facevano per tutto, non solo per le castagne e la gente dava le cose che c'aveva, quello che c'era [...]; (la questua si faceva) perché ricorrevano i santi o il martedì di carnevale, quando si andava a cercare il ciccicocco: "ciccicocco parantinto damme l'oco che te lo vendo" così cantando andavano in giro» [informatore n. 9, Livio, p. 7].

La ricorrenza dell'Immacolata Concezione, rappresentava un'ulteriore occasione per commemorare la tradizione mangiando castagne arrosto o lesse, come riferiscono gli informatori di Lippiano: «per

²⁴ Le castagne sono state fin dal passato fortemente legate ai rituali per i defunti: in molte parti d'Italia, così come in Francia, in Spagna e in Portogallo si usava adagiare la sera della vigilia dei Morti sul tavolo della cucina un piatto di castagne cotte per i defunti della famiglia; questo stesso cibo, inoltre, compariva tra gli alimenti principali dei pasti funebri che facevano seguito alla sepoltura (BOUNOUS G. 2002).

la Concezione se mangiaano le castagne durante la veglia. Se vegliaa, venivano da distante» [informatore n. 8, Santa, p. 14]; *«per l’otto dicembre se mangiavano e qualche volta s’era lì a speglia’, a togliele dala ricciaia»*[informatore n. 6, Angiolino, p. 14]; *«parecchi prima su a Marzana l’otto dicembre ci facevano colazione a la macchia; el primo che arivava acendeva el foco, metteva su ‘n paiolo e per colazione castagne»* [informatore n. 7, Bruno, p. 14].

Detti e proverbi quali *caldarroste a San Martino innaffiate col nuovo vino* o anche *a San Martino vino novo e castagne* scandivano la prima “ricorrenza ufficiale” dall’inizio della raccolta nella quale si consumava questo prezioso frutto. In occasione della svinatura delle botti – *per San Martino ogni uva è diventata vino* – si usava mangiare le castagne cotte alla brace, accompagnate da un buon bicchiere di vino novello e del più dolce vino canaiola, mentre tra l’allegria della compagnia di amici e parenti si “vegliava” riuniti intorno al focolare. Come riferisce una contadina di Umbertide: *«pe san Martino se sentìa l vino e se magnàono le castagne arosto. Ogn(i)anno na sbornia, na sera me so' presa na briacatura che ero morta, èo bevuto sette bicchieri de vino»* (ROMETTA M. 2000). Questo “rito alimentare” che si ripeteva ogni anno, e che, anche se più blandamente resiste tutt’oggi, era strettamente connesso con l’importanza che la figura di San Martino rivestiva nel contesto rurale tradizionale, essendo associata alla protezione dei raccolti e di conseguenza alla loro buona riuscita e all’abbondanza alimentare (SCASSELLATI P. 1998). Al santo era anche attribuito il potere taumaturgico di proteggere dai dolori di ventre e nelle aree a tradizionale assetto mezzadrile, come l’Alta Valle del Tevere, le campagne perugine e quelle di Todi, il giorno della sua festa rappresentava «la data in cui scadevano i contratti di mezzadria e si verificava il cambio delle famiglie nei poderi: era considerato l’ultimo giorno utile per la partenza dei vecchi coloni che dovevano lasciare la casa ai subentranti» (BARONTI G. p.9 incorso di pubblicazione).

CAPITOLO 5

IL BOSCO DI CASTAGNI E GLI ALTRI SUOI MOLTEPLICI USI

5.1 SOSTENTAMENTO PER IL BESTIAME

Fino agli anni Sessanta i numerosi impieghi dei prodotti del castagno hanno avuto per le comunità rurali dell'Alto Tevere una rilevante funzione socio-economica e storico-culturale, costituendo, nella maggior parte dei casi, la principale risorsa disponibile localmente. «Le operazioni di gestione dei popolamenti e la raccolta dei prodotti, legnosi e non, hanno rappresentato, soprattutto nella stagione autunnale, la principale occupazione quotidiana di un'economia contadina che ha visto il castagno svolgere un ruolo da protagonista. Gli usi del legno sono infatti innumerevoli e risulta difficile anche solo elencarli in maniera esaustiva» (BOUNOUS G. 2002: 155). Come ricorda uno dei nostri informatori, lo sfruttamento del bosco di castagni non si limitava alla raccolta dei suoi frutti per l'alimentazione della famiglia e all'utilizzo del legname per il riscaldamento e per la falegnameria, ma rappresentava una consistente fonte di sostentamento anche per il bestiame: *«il maiale era una produzione derivata dalla castagna, ghianda e cerra, e i nostri boschi avevano sia ghiande, che cerre, che castagni. Ognuno aveva i maiali per casa e poi c'era anche chi li allevava per venderli e aveva bisogno di una soluzione che era quella del bosco. [...] Il bosco di castagni [...] offriva tre opportunità a livello di guadagno e sopravvivenza: la castagna che serviva per far mangiare gli uomini e i maiali e in più lo sfruttamento della legna»* [informatore n. 3, Roberto, pp. 2-3].

Il terreno erboso del castagneto era utilizzato come pascolo per le pecore e soprattutto per i maiali: *«l'animale che per eccellenza trovava nel castagneto, o meglio nei suoi frutti, una parte del suo alimento e il gustoso sapore delle carni, era [...] il porco»* (CHERUBINI G. 1996 [1985]: 159). Il pascolo delle capre e dei bovini, invece, era considerato assai più pericoloso, in quanto responsabili di danneggiare i polloni innestati e le nuove gemme nel periodo di rinnovo della foglia. In autunno, terminata la raccolta, i ragazzi più giovani portavano i maiali a pascolare nel castagneto: *«molto importante era il pascolo dei maiali nel castagneto, che oltre all'alimentazione, contribuiva a ripulire il bosco; finita la raccolta dopo ce mandavano i maiali sulle castagnete e quello che ci rimaneva lo dovevano mangiare, [...] anche per arduare tutte quelle più piccoline, quelle bacate, il maiale mangia tutto. [...] Ci mandavano i figlioli che andavano a para' i maiali sulle castagnete e la sera li riportavano»* [informatore n. 5, Clelia, p. 5].

Anche lo scarto delle castagne – soprattutto le *selvarine* e parte di quelle essiccate – era destinato al

nutrimento dei maiali e veniva accumulato in una sorta di cavità nel terreno colma d'acqua, chiamato *gorga* o *gorza*. Le castagne «*che servivano per alimentare gli animali venivano conservate sulle apposite gorghe piene d'acqua per conservare un po' queste castagne. [...] Vicino a ogni casa c'erano le gorghe per la macerazione di castagne, per le ghiande*» [informatore n. 13, Franco, p. 7]. Le castagne secche erano prodotte soprattutto dagli abitanti delle località montane che, per l'isolamento, la difficoltà di spostamento e la poca accessibilità della rete viaria, avevano bisogno di procurarsi riserve alimentari per i mesi più rigidi: «*noi le castagne secche non se facevano, 'nvece su in alto le facevon secche, perché 'na parte andava pei maiali perché erano la biada dei maiali: le macinavano da secche, quele selvatiche e 'na parte dei marroni le vendevano secche. Eran care, perché c'era una grossa differenza fra il peso*



Miniatura tratta dal *Tacuinum Sanitatis* (COGLIATI ARANO L. 1973)

da verde e il peso da secche. Noi n'l'avem mai fatto quel lavoro lì, perché gli se davan sempre verdi così ai maiali e 'nvece quassù a Marzano, loro ne facevon tante de castagne secche. [...] 'Na volta come dico e ripeto, 'l mangia' pei maiali e pe' le pecore erano le ghiande e le castagne. Allora le raccattavon tutte: i marroni li vendevano sia verdi che secchi e quel'altre ci facevano la farina e le macinavano pel bestiame, tipo come se fa con la farina d'orzo adesso. A un amico gli davano quella de marrone, sinnò el resto loro facevano farina, oppure gliene davano sana in quel modo: era la biada degli animali» [informatore n. 6, Angiolino, pp. 9-10]. Anche l'acqua di lessatura delle *mondine* veniva utilizzata: «*la mettevano su e ci facevan la broda per i maiali*» [informatore n. 9, Livio, p. 9].

All'inizio della primavera, terminata la potatura dei castagni, i contadini raccoglievano i rami e le foglie ancora verdi che venivano utilizzate per sfamare le pecore e più limitatamente i buoi: «*le foglie venivano utilizzate alla potatura dei castagni: facevano delle fascine e messe su dei mucchi. Le foglie normalmente anche da fresche le davano al bestiame, alle pecore, però le conservavano*

su queste mite, che erano dei barconi e anche lì la foglia si manteneva per un certo periodo. [...] Per i greggi, allora, nel periodo invernale, venivano conservate queste foglie su certe fascine e le pecore mangiavano le foglie e quando erano state mangiate le foglie ci accendevano il fuoco» [informatore n. 13, Franco, p. 8]; «d'inverno facevano delle grandi mite con questi rametti con le foglie essiccate, perché si essiccavano, e le portavano dentro alla stalla e le pecore mangiavano questa foglia come del fieno, invece del fieno c'era questa roba qui. Poi, le foglie dei castagni, le prendevano anche, andavano con dei grandi cistoni – si chiamava la caniccia – ci mettevano dentro la foglia» [informatore n. 5, Clelia, p. 5].

Anche in estate si raccoglievano le foglie di castagno, dopo la cosiddetta *potatura d'agosto*: «non tutti avevano la possibilità d'aver il fieno e allora gli facevano la foglia, come el fieno, [...] con i rami e le foglie del castagno: dopo la potatura d'agosto, (c'era la) raccolta delle foglie in fascine per le pecore, stese ad asciugare come il fieno» [informatore n. 6, Angiolino, p. 2]. Questa operazione si faceva durante il periodo più caldo dell'estate: «quando è l'periodo più caldo, perché se piove è come il fieno: se rovina la foglia. La lasciavano stesa tre o quattro giorni, poi la facevano secche' e poi facevano tutte le fascinette e poi facevano delle barche. [...] Se chiamavano le miti, noi, [...] tipo come quando se faceva il grano a mano; [...] come i covoni, ma più alti, più grandi» [informatore n. 6, Angiolino, p. 2]. Così, le foglie radunate in covoni d'estate, venivano lasciate nel bosco fino all'inverno successivo e «o con le spalle o, dove se poteva ande' con le vacche o coi bovi, se portavano a casa. [...] D'inverno, qualche volta anche con la neve... Io me ricordo n'a volta col mi' por babbo ci se ruppe la treggia, noi se chiamava la treggia n'attrezzo fatto de legno, ci se spaccò la treggia [...], allora n'cera la via come adesso, la tribolazione... La neve alta così, ma oh, bisognava anda' a prende qualcosa, sennò gli animali morivano: che gli se dava da mangia'? Toccava dagli quello» [informatore n. 6, Angiolino, p. 3].

Due importanti eventi, legati alla produzione di castagne e all'allevamento degli animali, segnavano la vita degli abitanti dell'Alto Tevere nel corso dell'anno: il mercato del bestiame “bianco” d'estate e quello dei maiali d'inverno. Il mercato del bestiame “bianco” si svolgeva il primo lunedì d'agosto ed oggi è ancora ricordato come un evento di elevata socialità dove cantori in ottava rima, provenienti anche dalle limitrofe località toscane, si incontravano e si sfidavano: «c'erano i cantori in ottava rima, per esempio tale Domenico Cappietti che era di Marzano, proprio al Poggio, stava proprio lassù – lui tra l'altro veniva a casa mia spesso perché faceva il norcino, ammazzava i maiali – e lui parlava... a me mi incontrava per strada e mi salutava in rima; lui parlava sempre in rima. [...] A Marzano c'era una sera, il primo lunedì d'agosto, che questi si sfidavano – venivano

da Arezzo, dal Palazzo del Pero – e cantavano e cominciavano la sfida il sabato sera fino alla domenica, tre giorni di sfida, c’era un tema e ognuno sosteneva il proprio tema. [...] Era il primo lunedì d’agosto per la fiera del bestiame... Era la feria del bestiame più che mai delle pecore, agnelli, del bestiame bianco» [informatore n. 13, Franco, p. 10].

Il mercato dei maiali aveva luogo il diciassette gennaio nel giorno di Sant’Antonio. Uno dei nostri informatori ricorda la fiera Sant’Antonio²⁵ di Monterchi e il lungo tragitto a tappe che gli aspiranti venditori – per lo più provenienti dalle zone di Marzano – percorrevano a piedi insieme ai loro maiali per arrivare a destinazione: «questi qui per portarli alla fiera di Sant’Antonio di Monterchi, mi pare che è il diciassette di gennaio, co’ sti maiali partivano due giorni prima, perché dovevano camminare e perdevano il peso, allora a tappe; partivano la mattina, la notte si fermavano a Ranzola, gli davan le stalle, poi arrivavano giù a Monterchi [...]. Questi di Marzano avevano la produzione maggiore perché tutti i coloni producevano per uso familiare o anche per la rendita limitatamente a tre o quattro maiali perché non c’avevano la possibilità dell’alimentazione, invece loro, essendo in una zona che aveva molta produzione di ghiande, cerre e di castagne [...] potevano provvedere all’alimentazione per tre mesi con questi prodotti; [...] i maiali, i cosiddetti magroni, li tenevano sulla stalla fino a che li portavano all’ingrasso ed erano anche pregiati perché erano rinomati i maiali di Marzano... C’era il lardo e non era poco, magari il prosciutto lo vendevano» [informatore n. , Franco, p. 13].

Sant’Antonio Abate, in quanto protettore del bestiame, è sempre stato tenuto in grande considerazione dalle comunità contadine del nord dell’Umbria, come riferisce Giuseppe Nicasi nel suo studio *Le credenze religiose delle popolazioni rurali dell’Alta Valle del Tevere*, riportando uno dei modi di dire più diffusi presso i coloni all’inizio del XX secolo: «sulla stalla solamente Sant’Antonio “ci comanda”; il Signore e la Madonna del bestiame non se ne “impicciano”» (NICASI G. 1912: 8). Sant’Antonio veniva invocato dai contadini per la prosperità e la salute del bestiame, ma contro di lui scagliavano le loro imprecazioni quando si mostrava sordo alle preghiere: «dopo la Madonna il protettore celeste tenuto in maggior conto dai contadini dell’alta valle del Tevere è Sant’Antonio Abate, perché proteggendo il bestiame, assicura una delle principali loro rendite. E non vi è casa colonica che non vi abbia affissa, nella stalla, la effigie di quel santo, spesso unita in

²⁵ Di contadini Sant’Antonio Abate è stato considerato universalmente protettore degli animali domestici di stalla e di cortile, ma è il maiale l’animale che più di ogni altro è legato sant’ Antonio; basti ricordare, nella tradizione agiografica classica, la rappresentazione del santo con il maiale, o il legame degli Antoniani con l’allevamento di maiali, con il grasso dei quali curavano il cosiddetto fuoco di Sant’Antonio. Il maiale, nell’economia contadina, è sempre stato considerato come l’animale che attesta l’abbondanza e il benessere, per quanto allevare maiali abbia sempre costituito un ciclo economico con alta frequenza di rischi e di incertezze (malattie, epidemie, furti, dimagramenti...) che le società rurali hanno superato attraverso il potente affidamento al santo protettore (DI NOLA A. 1976).

fraterno connubio con la testa di un barbagianni, o con una fronda di ginepro, amuleti efficacissimi contro il malocchio e le streghe. Poiché gli abbondanti raccolti, base della prosperità economica dei contadini, possono essere compromessi ed anche distrutti dalla grandine, dopo la Madonna e Sant'Antonio, il protettore più accarezzato e onorato è San Vincenzo che, regolando la grandine, può preservare da questo flagello i raccolti dei suoi devoti. E l'effigie di San Vincenzo non manca quasi mai nelle case coloniche. Questa speciale devozione per Sant'Antonio e San Vincenzo apparisce evidente anche nelle numerosissime feste religiose che si celebrano in campagna; mentre gli altri santi per lo più vengono onorati solo nelle parrocchie delle quali sono titolari, Sant'Antonio e San Vincenzo, invece, vengono festeggiati in tutte. Anche nella recitazione del rosario, che nelle sere d'inverno vien fatta dalle famiglie coloniche sotto la direzione del capo di casa, dopo le così dette "cinque imposte", che costituiscono la parte essenziale del rosario medesimo, si recitano sempre tre *Ave Maria* a quella tra le Madonne, per la quale il capo di casa ha particolare devozione; e, subito dopo, si recita un *pater, ave e gloria* in onore di "tutti i santi", comprendendo in una sola preghiera tutti gli altri celesti protettori che, pur essendo necessari al contadino, non sono però, come Sant'Antonio e San Vincenzo, strettamente legati ai suoi materiali interessi» (NICASI G. 1912: 14).

5.2 IL “BUGIONE” DEL CASTAGNO: IL TERRICCIO, LE FOGLIE, I RICCI

Tra i numerosi prodotti “secondari” che il castagneto fornisce vi è il concime derivato dal disfacimento del legno nelle vecchie ceppaie, chiamato dagli abitanti dell’Alto Tevere *bugione* o *caviccio*. Posto nel tronco spaccato di vecchi castagni o nella ceppa grossa di quelli tagliati, è costituito prevalentemente da materiale legnoso, foglie e ricci che naturalmente si decompongono ed è tuttora molto ricercato specialmente per le piante in vaso: «*quello lì diventava concime, il “bugione” del castagno, quello che vengono (a cercare) per i fiori. Ce n’è uno quassù, a Ponte alla Piera – mi ci han portato qualche anno fa – c’è un castagno che ci stanno cinque o sei persone dentro, era immenso, quando pioveva andavano lì dentro*» [informatore n. 9, Livio, p. 10]. È il terreno di castagno in genere che, essendo piuttosto “acido”, è considerato un ottimo concime: «*il castagno vuole un terreno acidulo, acido, tanto è vero che nei castagni – questa è una altra cosa importante per la gente – la terra di castagno, è un terreno speciale che si raccoglie intorno al tronco del castagno, ma anche dentro a quei castagni che sono secchi, dentro quelle buche che si forma tutto questo fogliame, in pratica è il compostaggio naturale*» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 13].

A testimoniare il forte legame tra la popolazione altotiberina e i castagni, di particolare interesse sono le storie che venivano raccontate ai ragazzi a proposito di neonati rinvenuti all’interno del *bugione*: «*c’è una storia, su a Muccignano, a Casalini, [...] il mi bisnonno, era nato sul bugione: il bugione è il ceppo di castagno dove ci prendono la terra, il castagno non c’è più, c’armane il ceppo*» [informatore n. 9, Livio, p. 2]²⁶. Questa tradizione orale che pone i castagni a tronco svuotato al centro di storie e credenze, si inserisce nell’ambito dei numerosi miti e leggende presenti in ogni parte del mondo secondo cui i bambini provengono dalla terra, dalle grotte, dagli anfratti; metafore che, a loro volta, possono essere ricondotte al diffuso desiderio di essere sepolti, alla morte, nella propria terra natale: «la morte diviene così un ritorno al grembo materno, in attesa (come i semi sotterrati) di una nuova rinascita. [...] Marcel Granet nota accuratamente: “Il morente, come il bimbo che nasce, viene posto per terra [...]. Per nascere o per morire, per entrare nella famiglia viva o nella famiglia ancestrale (e per uscire dall’una e dall’altra), vi è una soglia comune, la terra natale...”» (BALDINI E. 1991: 66-67).

²⁶ Si confrontino anche: CHERUBINI G. 1996 [1985]; COLTELLI D. 1977.

Anche i ricci, tuttora impiegati come “compostaggio” per i fiori, erano utilizzati come fertilizzante naturale e, poiché “sterili”, cioè privi di altri semi, erano particolarmente adatti per la composizione di semenzai: *«per i semenzai, per l'insalata, i pomodori e così via, [...] poi è sterile, nel senso che non c'è altri semi: non ci nasce l'erbaccia. [...] L'unico sistema per salva' 'l grano era quello lì. Funzionava da concime e nello stesso tempo i polli n'ci andavano. Toccaa portalli a casa, con la pala, poi se passava col cistone, se buttaano 'n qua e 'n là. Allora, normalmente quando tira 'l vento che è asciutto per la tramontana, buchino completamente e n' ci vanno i polli, perché se buchino i diti!»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 18]. In alcune zone dell'Alto Tevere questo particolare terriccio era impiegato anche per le piantine di tabacco: *«sopra se mettea questo piniccio, questa pegliariccia che serviva per fa' nascere 'l tabacco nero. Tutti, indistintamente partiano dal Vingone, da Citerna, da Pistrino e : “me de' 'n po' de piniccio per fa 'l tabacco?”. Tutti, fino a dodici, tredici, quindici anni fa, sempre 'n quel modo!»* [informatore n. 6, Angiolino, p. 18].

5.3 USO DEL LEGNO: LA FALEGNAMERIA, LA COMBUSTIONE E IL CARBONE, IL TANNINO

Già agli inizi del Trecento Pier de' Crescenzi ricorda quanto il legno di castagno fosse utilizzato nelle parti esterne degli edifici, come pali per le vigne, pergolati, siepi, oltre che per costruire contenitori da vino e recipienti nei quali le castagne potessero essere conservate più a lungo. L'uso diffuso del legname di castagno per far doghe da tino e doghe da botti è stato poi documentato per secoli dagli scrittori impegnati in pubblicazioni a tema agrario (CHERUBINI G. 1996 [1985]). Il legno



Botte in legno di castagno (Lippiano)

utilizzato nell'edilizia e nella falegnameria proveniva principalmente da boschi cedui di *selvarino* e di *pastorese*, ma assai spesso veniva impiegato anche il vecchio marrone: *«il grosso era sempre la pastorese, quello bianco, ma sennò c'erano anche diversi marroni, ma li innestavano a quei tempi»* [informatore n. 12, Alfio, p. 3]. Dalla ceppaia risorgono sempre giovani polloni che, crescendo velocemente, permettono il continuo rinnovo dell'albero: *«la ceppaia ributta un po' sempre [...] Parecchie volte succedeva che se lei taglia la ceppaia e non ci lascia nessun fruscoletto intorno, la ceppaia si secca; se lei invece ci lascia un fruscoletto [...], allora non si secca. Il castagno*

è molto preventivo, perché il suo ceppo vorrebbe campa' sempre, ecco perchè rimette» [informatore n. 3, Roberto, p. 8].

Nei mesi "morti" dell'agricoltura, il contadino – che nella maggior parte dei casi era usufruttuario del castagneto – si faceva boscaiolo e taglialegna ed eseguiva tutte le attività connesse al taglio degli alberi²⁷ e alle successive lavorazioni artigianali con attrezzi manuali quali accette e segoni: «i

²⁷ Secondo il sapere contadino tradizionale, il momento migliore per il taglio degli alberi coincideva con la "luna buona": «il momento di tagliare i fusti è con la luna buona, quando il castagno dorme» [Informatore n. 1, Lorenzo, p. 13]; «I castagni van tagliati a luna bona, se no fa i danni, sempre a luna cadente ed è vero» [informatore n. 9, Livio, p. 11].

*contadini [...] erano anche abbastanza esperti nel fare il taglialegna e naturalmente non avevano mica la motosega; [...] prima, [...] tagliavano con l'ascia, poi le tavole venivano segate con degli attrezzi tipo dei bancali dove si appoggiava il tronco e messo inclinato, uno sedeva sopra uno sgabello, un'impalcatura, l'altro stava giù e poi con un grande segone con i manici, con la lama larga un palmo e giù e su» [informatore n. 1, Lorenzo p. 3]. Tagliare le assi e le travi era un'attività che richiedeva molta esperienza e una certa abilità nell'impiego di arnesi adeguati; proprio per questo, nelle zone montane dell'Alto Tevere esisteva il mestiere dell'*acconciatore*, che era una figura piuttosto ricercata, essendo assai pochi coloro che disponevano di queste competenze. Un informatore di Morra ricorda che «sulla nostra zona c'erano quattro o cinque cristiani che potevano far un lavoro del genere che si chiamava l'*acconciatura* [...], se faceva la *pelatura* e si lavorava di *accetta*. [...] Poi mettevano il *filo*, lo intingevano me ricordo su una *polverina rossa* che poteva essere *minio*, poi mettevano il *filo*, uno de qua e uno de là, marcavano col *filo*, tiravano il *filo dritto* e poi con l'*ascia* andavano a *rigo* e seguivano la *direzione del filo*» [informatore n. 3, Roberto, p. 12]. Prima ancora della normale stagionatura, che in genere durava due anni, le assi venivano accatastate verticalmente sotto la gronda dell'acqua affinché la pioggia ne dilavasse, o meglio, ne *spurgasse*, parte del tannino: «a un certo momento lo mettevano sotto la gronda dove ci cadeva l'acqua dal tetto e l'acqua lo spurgava, gli levava il tannino» [informatore n. 9, Livio, p.11]. Per la sua resistenza all'umidità, il legname di castagno veniva utilizzato per le strutture di sostegno delle vigne e dei pergolati, per i recinti, le staccionate, e, più in generale, per i cosiddetti *castagnoli*²⁸, perché garantiva, rispetto agli altri tipi di legname, anche cinquant'anni di esposizione alle intemperie senza subire particolari inconvenienti: «si mantengono più quelli di castagno, quelli di quercia si infradiciano subito e poi la quercia era dura da lavorare, da spaccare, invece il castagno era più facile da spaccare. Tutti quei castagnoli, cioè quei passoni, quei tramezzini per il tetto, le facevan sempre di castagno, perché mantengono più dall'umidità» [informatore 9, Livio, p.11].*

Notevole importanza rivestiva la produzione di porte, infissi e scale, per le quali il legno veniva sottoposto ad un trattamento ben preciso: «una volta il nostro castagno veniva tagliato, poi lasciato a riposo per un po' di anni, poi veniva segato, poi anche le tavole lasciate a seccare naturalmente e quindi erano più pregiate. Come tutti i legni oggi non li lasciano più a seccare, ci sono i forni, la

²⁸ A testimonianza della diffusione dell'impiego del legno di castagno come palo di sostegno, l'uso del termine "castagnolo", oltre a significare un piccolo giovane castagno e anche il palo o la pertica di castagno, è stato col tempo utilizzato anche con il significato di palo o pertica di altro legno, come ad esempio "castagnolo d'ontano" (CHERUBINI G. 1996 [1985]).

pianta tagliata dopo otto giorni già... E questo fa verificare anche un altro fatto increscioso che un portone, una finestra se esposta specialmente, dopo un po' di tempo, non molto, comincia a storcersi, [...] non è che dura tantissimo. Poi il castagno bisogna sempre usarlo come legname all'interno o in zone protette perché se è esposto alla pioggia [...] si imborfa il legno, questo tipo di legno che non è seccato come una volta, comincia a sporcare» [informatore n. 1, Lorenzo, p. 3].

Per quanto l'artigianato del legno sia ancora presente in Alto Tevere, i falegnami del luogo oggi non utilizzano più il castagno locale: *«adesso da quindici-vent'anni hanno cominciato a commercializza' anche quello francese, sennò questo nostro nazionale non è male, è un buon legno; è molto resinoso, contiene molto tannino e anche quando, per esempio, ci fanno le persiane, magari quando butta quel tannino sporca il muro. È un legno che usavano specialmente in campagna, dopo sui paesi un po' meno ma comunque in tante case di paesi si trova sempre qualcosa di castagno»* [informatore n. 12, Alfio, p. 1].

Sul mercato, il legno di castagno era particolarmente ricercato per le travi perché resistevano ai tarli e erano più leggere; ancora oggi le trabeazioni dei soffitti di molte case dell'Alto Tevere sono realizzate proprio in castagno: *«ricercato [...] era il trave; se noi andiamo in tutte queste case le travi sono tutte de castagno. O le botte de castagno per il vino, perché c'erano i falegnami locali che le facevano direttamente coi nostri castagni di zona* [informatore n. 3, Roberto, p. 7].

Tale legno era poi preferito per tutte le strutture e i manufatti delle cantine, in particolare botti, barili²⁹, tini e bigoni: *«quello è castagno! Questo è il bigone de 'na volta! [...] Sarebbe il recipiente dove mettevano l'uva, il vino; come la tina; la tina è più grande – per metterci a bullire il vino – qui... diciamo, i contadini arrivavano alla vendemmia, il primo lo facevano sul bigone, per bere 'n goccino de mosto»* [informatore n. 4, Giuseppe, p. 8].

Per la costruzione di mobili da interno venivano prodotti pannelli destinati all'uso di piani per tavoli e mobili rustici ed era privilegiato il marrone perché più scuro e con qualche venatura: *«se uno voleva fare qualche mobiletto allora uno usava il marrone e veniva anche più bello»* [informatore n. 12, Alfio, p. 2].

Tutto il legname non diversamente utilizzabile – rami, ricci e legna ammassata durante la ripulitura e la potatura del bosco – assicurava alle popolazioni locali un approvvigionamento regolare di combustibile per il riscaldamento domestico, per il funzionamento degli essiccatoi delle castagne e del tabacco e anche per la preparazione del carbone. Fino a qualche decennio fa gli essiccatoi del tabacco presenti in Alto Tevere erano alimentati con il legno di castagno: *«i privati che avevano le*

²⁹ «Notevole interesse rivestiva la produzione di contenitori per liquidi (in primis botti e barili per il trasporto) e più raramente per l'invecchiamento del vino che, grazie agli estrattivi del legno di castagno acquisisce particolari caratteristiche organolettiche)» (BOUNOUS G. 2002: 154)

piccole proprietà quando avevano fatto la potatura, lo portavano a casa e lo utilizzavano per sé, oppure lo riciclavano, e questo è importante, per metterlo sugli essiccatoi del tabacco. Allora gli essiccatoi del tabacco andavano a legna e sfruttavano il legno del castagno, perché costava meno e come caloria il legno di castagno ne ha quanto la quercia o il cerro» [informatore n. 3, Roberto, p.7]. La produzione di carbone di castagno³⁰ è un'attività ormai scomparsa nelle zone dell'Alto Tevere Umbro, ma fin oltre la seconda metà del Novecento, questo stesso carbone era particolarmente richiesto dai fabbri, che lo impiegavano per ribattere attrezzi di lavoro e forgiare strumenti, come ad esempio gli *scorcini*: *«i fabbri [...] usavano il carbone di castagna perché non emanava molte calorie come la quercia. Allora, per fare le tempere, per fare naturalmente gli scorcini, lo scorcino è l'accetta [...] era temprato, era forgiato col carbone del castagno perché quello di quercia avrebbe bruciato, se naturalmente il ferro si brucia, se butta via tutto, la tempera non vale più, diventa legno cotto»* [informatore n. 9, Livio, p. 6]. Ci si apprestava alla preparazione della carbonaia contemporaneamente alla pulitura del bosco e alla raccolta delle castagne: *«già dalla pulitura del bosco e durante la raccolta facevano il carbone: facevano due lavori, uno la raccolta e contemporaneamente guardavano le carbonaie»* [informatore n. 3, Roberto, p.10].

Altra risorsa che il castagno fornisce è il tannino, presente sia nel legno sia nella corteccia: *«il processo di estrazione del tannino iniziò a livello industriale intorno al 1850, quando il tannino serviva per la carica e la tintura delle sete; successivamente esso fu a lungo impiegato per la concia delle pelli ma trovava anche applicazioni nell'industria delle vernici e dei prodotti chimici»* (BOUNOUS G. 2002: 159). Nel periodo precedente al secondo conflitto mondiale fino alla fine degli anni Quaranta, si sviluppò a Marzano, ma limitatamente anche nel territorio appartenente al comune di Monte Santa Maria Tiberina e nel comune di Città di Castello – quello che si estende oltre il torrente Argia – un'importante industria legata all'estrazione del tannino, che ebbe nella zona una notevole rilevanza economica. Il nostro informatore, originario di Marzano, ricorda questa ragguardevole attività impiantata da un'impresa di Varese che per circa un decennio segnò la vita degli abitanti di questi luoghi, dove furono impiegati fino a settanta operai: *«questa era un'industria importante, tanto è vero che la ditta, l'impresa che si assunse questo lavoro di ricerca del tannino della industrializzazione del legno del castagno, attuò una teleferica che da Casalini a Città di Castello veniva alla Torre di Marzano e proseguiva fino all'allora Molin Nuovo. C'era la ferrovia che da Arezzo veniva a Città di Castello [...] per smerciare questo tannino, che erano tronchi di castagno e assortimenti legnosi del castagno»* [informatore n. 13, Franco, p.3]. Il legno tagliato a

³⁰ «Vannuccio Biringuccio (1480-1538?) nel suo *De la Pirotechnia*, scriveva che soltanto il legname di “scopo” o *erica arborea* può approntare un carbone per fabbri altrettanto buono di quello di castagno» (CHERUBINI G. 1996 [1985]:152).

questo scopo era soprattutto il *selvarino* che, una volta trasportato dalla teleferica fino al Palazzo del Pero, veniva caricato su vagoni ferroviari. Il carico faceva una prima tappa ad Arezzo³¹ – dove fu attivata, secondo quanto ha riferito il nostro informatore, fino al 1943 una sede distaccata dell'industria per l'estrazione del tannino – per poi proseguire fino a Varese: «*dopo anche ad Arezzo fu messa una succursale, praticamente per l'estrazione, ma era un'industria notevole che assorbiva una quarantina di operai all'epoca [...] però questa è durata fino al 1943*» [informatore n. 13, Franco, p.3]. Gli operai che lavoravano nella zona di Marzano tagliavano i tronchi, li sezionavano sul bosco, li trasportavano grazie agli animali da soma sulla piazzola di carico della teleferica e li disponevano infine sulla teleferica stessa. «*La famiglia di mio padre faceva questo mestiere, aveva otto muli, e provvedeva con gli operai a caricare e a assemblare sul basto questi tronchi, che erano tronchi tagliati a una lunghezza di un metro per essere caricati sul mulo. Venivano caricati sulle piazzole dove c'erano queste teleferiche e caricati sulla teleferica e trasportati sulla zona di imbarco sulle ferrovie, sui carri merci; la zona era Palazzo del Pero che era il termine della teleferica. Questa teleferica andava normalmente a gravità perché era sempre in discesa e allora c'era anche risparmio energetico*» [informatore n. 13, Franco, p.4].

³¹ Come si legge nella *Tab. 1.4 – Industrie per l'estrazione di acido tannico in Italia (1854-2001)*, pubblicata nel testo di Giancarlo Bounous che riporta anche altri dati sulla distribuzione di tali attività a livello nazionale, un'industria per l'estrazione di tannino fu attiva, in località Bibbiena, ad Arezzo dal 1923 al 1952 (BOUNOUS G. 2002: 17).

5.4 GIOCHI CON LE CASTAGNE E STRUMENTI MUSICALI RICAVATI DALLA CORTECCIA

Il legno di castagno veniva utilizzato anche per la costruzione di giochi per bambini quali fionde, carretti, archi, frecce – *«di castagno poi c'erano questi frustoni che venivano dal selvatico che erano bellissimi, dritti, ci si facevan le lance»* [informatore n. 9, Livio, p. 11] –, ma era con il frutto che realizzavano i giochi più divertenti. Con il *castelletto* ad esempio, si mettevano in 'campo' – che in genere consisteva in uno spiazzo piuttosto piano, quale lo stesso *piniccio* – le castagne più belle, i marroni, con le quali si costruiva una piccola torre, che si tentava poi di far cadere tutta in una volta: *«si mettevano [...] tre (castagne) in terra e una sopra, gli tiravi con l'altra, si li buttavi giù tutte le piavi tutte e dopo le mettevi de saccoccia a'rfa' 'l castelletto; 'na volta uno vinceva, 'na volta perdeva»* [informatore n. 2, Pasquale, p. 8]. Sempre con le castagne *«c'era quest'altro gioco, del tipo a bocce da una certa distanza, poi si faceva un buco, tipo golf, si lanciava la castagna, chi arrivava più vicino, o addirittura faceva buca, vinceva. Qualche volta ci usciva fuori qualche litigata, qualche presa per i capelli, qualche scazzottata»* [informatore n. 1, Lorenzo p. 12]. I bambini si divertivano anche a confezionare collane con le castagne – *«qualcuno ci faceva un buchetto e se lo metteva intorno al collo con uno spago* [informatore n. 12, Alfio, p. 3] – e gli adulti, con lo stesso metodo, preparavano rosari di castagne da appendere alle pareti: *«al tempo de 'na volta facevon le corone de castagne [...] più che mai appese a 'n muro come... per bellezza, diciamo. Dele corone proprio a uso corona: con le castagne più piccole, con le castagne più grosse. La corone poi l'attaccaano a 'na parete e le tenevano per ricordo, 'n anno, due... [...] Duravano anche tre o quattr'anni, cinque. Diventaano castagne secche, secche secche, [...] dure; n'è che andaano a male. Ci metevino quele migliori, no quele bacate!»* [informatore n. 8, Santa, p. 18].

Con le foglie di castagno, tenute insieme da piccoli bastoncini di legno, venivano confezionati cappelli e piccoli cestini per la raccolta dei frutti del bosco, un utile passatempo per i momenti di pausa dall'attività lavorativa: *«tante volte ala macchia con quele foglie con quei zeppini de scopo ci se faceva dei cappellini, oppure quando s'andava a cerca' le fragole al bosco, sempre co ste scope faceino 'na borsina e ci mettevino le fragole de drentro. [...] Le foglie se mettono una sopra l'altra e se cucivano con le scope»* [informatore n. 8, Santa, p. 14].

Assai frequenti erano anche gli stornelli e gli indovinelli sulla castagna che venivano insegnati ai ragazzi e che questi ripetevano tra loro, come la filastrocca il cui inizio recitava proprio “*Gianni che batte le castagne / Che fa tremar le porte / Le porte son d’argento / Dell’anno 500*” (TANCI BORRANI M.L. 1965) o l’indovinello “*il riccio è spinoso, ma il cuore generoso / mi mangiano cotta, bruciata o barlotta / mi trovo in campagna e mi chiamo castagna*”.

Nel periodo di primavera, quando spuntavano le nuove gemme e nuovamente la linfa scorreva tra la corteccia e il legno, i ragazzini recidevano i nuovi polloni del castagno per costruire strumenti musicali. Torcendo la corteccia in modo da farla staccare dal legno, la recidevano da due parti sfilando l’interno in modo tale da ottenere la parte esterna del ramo a forma di cilindro. Con questa tecnica si costruivano sia ‘trombe’, chiamate anche *mugghie* – «*la mugghia, se chiamava [...], se prendeva ‘n palo [...], poi se tagliava via via larga tre diti, quattro, poi se levava dal palo, poi s’arotolava e se faceva ‘na tromba*» [informatore n. 7, Bruno, p. 14] –, che zufoli, detti anche *ciufi e ciufigli* che una volta staccata la corteccia si realizzavano incidendo «*il buchetto e poi sul tubicino, due o tre buchi*» [informatore n.1, Lorenzo, p. 14]; la *mugghia* differiva dallo zufolo per maggiori dimensioni e per il suono più cupo, mentre lo *zufolo*³², formato sempre dal cilindro di corteccia, produceva un suono più dolce.

³² Tra gli abitanti dell’Alta Valle del Nestoro, come riporta Giuseppe Nicasi, San Bastiano è ritenuto protettore degli zufoli: «San Bastiano, nella leggenda cristiana, ha preso il posto dell’Adone pagano e viene rappresentato, contrariamente alla storia, come prototipo di gioventù e bellezza. Nel medio evo era ritenuto, insieme con San Rocco, protettore contro ogni genere di peste: e siccome, presso le popolazioni rurali dell’Alta Valle del Nestoro, l’organo sessuale maschile viene chiamato anche “ciufiglio” (zufolo), così San Bastiano è ivi ritenuto anche protettore degli zufoli. E quando i giovinetti campagnoli, da una verga di salice in succhio estraggono un cannello di corteccia, p’er farsene un sonoro zufolo, sogliono accompagnare la delicata operazione con la preghiera: San Bastiano, San Bastiano / Fa che il mio ciufiglio venga Sano» (NICASI G. 1912: 9).

5.5 ALTRI PRODOTTI “SECONDARI” DEL CASTAGNETO: FUNGHI E MIELE

Il castagneto è un ecosistema assai generoso che fornisce, direttamente o indirettamente, prodotti dall'alto valore nutritivo e commerciale. Nel suo ricco sottobosco, dove le foglie morte macerano, è possibile raccogliere in autunno funghi tra i più pregiati, quali ovoli, porcini, gallinacci, colombine: *«ci sono i funghi più pregiati perché ci nascono i porcini, i boleti, il porcino edulis, nascono le biette. La bietta è quel fungo che può essere di colore rossastro, le biette sono una cosa stupenda, perché è un fungo lamellato sotto, con il cappello concavo e possono essere di colore bruno, rossastro mattone, di colore violaceo; io lo preferisco al porcino»* [Informatore n.1, Lorenzo, p. 13]. D'estate poi, i fiori della pianta di castagno offrono un nettare abbondante alle api, che producono nel giugno-luglio un miele dall'aroma marcato e caratteristico, e gli stessi alveari, i “bugni” possono essere ricavati dai vecchi tronchi svuotati del castagno.

CAPITOLO 6

LA MEDICINA POPOLARE

6.1 LA CASTAGNA E LA *CASTAGNA DINDA*

La pianta di castagno costituiva – e costituisce tuttora – nel paesaggio altotiberino una presenza “cara” e familiare che oltre a incrementare la dieta e garantire molteplici attività, “vantava” secondo i saperi tradizionali anche qualità medicamentose. Non diversamente da altre piante utilizzate nell’ambito della medicina folclorica³³, infatti, anche alle castagne erano attribuite proprietà terapeutiche che ne decretavano l’impiego nei rimedi medici popolari. Le informazioni raccolte nel corso della ricerca hanno messo in luce, pur nella loro specificità e attraverso testimonianze esemplificative, i tratti di quel mondo contadino tradizionale che si esprimeva anche attraverso credenze e pratiche preventive, protettive e curative connesse al “patrimonio” complesso cui appartenevano tanto conoscenze empiriche, quanto consuetudini magico-terapeutiche, che in alcuni casi sopravvivono tuttora. Per la ricchezza delle notizie ricavate dalle interviste, riteniamo utile inserire in quest’ultimo capitolo tanto le testimonianze sulle proprietà curative della castagna (illustrate in *a*), quanto quelle sul “potere” terapeutico della così detta *castagna dinda*, o *castagna selvatica*, il frutto dell’ippocastano (presentate in *b*), il cui impiego nella medicina popolare contribuisce a testimoniare, insieme a quello della “vera” castagna, un universo culturale caratterizzato dalla «visione della realtà come totalità globale e collettiva in cui cosmo, natura e uomo si implicano vicendevolmente in una rete di relazioni simboliche»³⁴ (RIVERA A. 1989: 63).

a) Fin dall’antichità le foglie, la corteccia, il frutto del castagno venivano adottati nella cura di certi disturbi e patologie³⁵: «Nel Medioevo, la monaca Ildegarda di Bingen, nel monastero di

³³ Per un approfondimento sulla medicina folclorica in Italia, si confrontino: SEPPILLI T. cur. 1983; SEPPILLI T. cur. 1989; AA.VV. 1981. In una scala sostanzialmente regionale si vedano, tra gli altri, i seguenti testi classici: ZANETTI Z. 1892; PITRÈ G. 1896; CORONEDI BERTI C. 1877. Per una panoramica sull’intero territorio italiano si rimanda a PAZZINI A. 1948.

³⁴ Oltre all’impiego della castagna e della castagna dinda, alcuni informatori di Lippiano riferiscono di ulteriori rimedi effettuati grazie all’azione terapeutica di determinate piante: i “fiori de’ serpi”, un tipo di pianta erbacea che cresce nei castagneti le cui bacche rosse, quando raggiungono la maturazione, vengono “spalmate” sulle parti doloranti per guarire distorsioni e “mal d’ossi” e “quel’erbina che manda via i porri”, il cui “latticino” che fuoriesce quando si spezza viene cosparso sulle verruche per guarirle [cfr. informatore n. 6, Angiolino, p. 21; informatore n. 7, Bruno, p. 21; Informatore n. 7, Santa, p. 21]. Queste ultime si possono curare anche con l’utilizzo delle lumache: «ha visto ‘ste lumache grosse senza la casina... questo glielo assicuro io: sto braccio (indicandolo) era pieno di verruche. Allora qualcuno m’ha detto: “prendi una de ‘ste lumache quando piove, che sono sulla strada, passela lì”. Ha visto che fanno tutta quella bavetta... “mettila su un grosso spino che muoia. Quando s’è seccata vedrai che le verruche non ce l’avrai più”. Questo è vero! Io l’ho fatto come m’ha detto ‘sta signora, che non me ricordo più chi è, avrò avuto dodici, tredici anni. Ho messo ‘sta lumaca su ‘no spinuglione, noi se chiamino spinuglioni ‘sti così grossi, grossi, e quando so andata a vede’ le verruche non c’erano più [...]io quando sono andate via le verruche so andata a vede’ anche sta lumaca: era seccata! Questa è la verità pura» [informatore n. 7, Santa, p. 21].

³⁵ I rimedi tradizionali che si avvalevano dell’utilizzo delle piante e di parti di esse contemplavano vari tipi di preparazione, tra i quali infusi, decotti e macerati: «Per infuso si intende la soluzione ottenuta versando nelle parti vegetali acqua bollente, e lasciandole poi nell’acqua stessa da alcuni minuti a un quarto d’ora. Decotto è la forma medicamentosa ottenuta facendo bollire in acqua le parti (soprattutto radici, scorze etc.) per 10-20 minuti o più. Nel

Rupertsberg (Germania), consigliava acqua di lessatura di foglie e bucce per combattere emicrania e gotta, castagne crude per chi soffre di disturbi cardiaci, caldarroste per chi ha problemi di milza. Secondo la monaca, lesse, pestate e unite a miele aiutavano i malati di fegato, mentre con l'aggiunta di pane grattugiato, liquirizia e felce dolce in polvere, costituivano rimedio per i disturbi di stomaco. Un tempo, castagne secche macinate, unite a sale e miele, venivano usate contro i morsi di cani o in caso di avvelenamento. Per i suoi presunti effetti antipiretici, i frutti entravano nelle diete degli affetti da *febbre terzana* e di prevenzione contro la peste, specie se cotti con prugne. Molti medici del passato attribuivano alle castagne effetti afrodisiaci, mentre la farina era impiegata nel caso di mestruai abbondanti, per lenire dolori renali in gestazione, per prevenire i rischi di aborto e, mescolata con aceto e farina d'orzo, per guarire mastiti» (BOUNOUS G. 2002: 171). Di quest'ultimo impiego della castagna nella gestazione e nei disturbi legati all'allattamento, rintracciamo qualche segno nella testimonianza dei nostri informatori di Lippiano, che ricordano l'uso di far mangiare castagne lessate alle puerpere che non disponevano di sufficiente latte per nutrire i loro figli [cfr. informatore n. 7, Bruno, p. 25; informatore n. 14, Marco, p. 25]. Altri usi della castagna per fini terapeutici riguardavano la sua benefica azione espettorante e antispasmodica nelle tossi e astringente nelle sindromi dissenteriche, grazie alla preparazione di infusi con la buccia e con le foglie (BOUNOUS G. 2002). Le castagne si utilizzavano anche per favorire la crescita dei capelli e per il trattamento dell'alopecia, come racconta un informatore di Città di Castello che ricorda anche l'incontro con una suora del convento di Citerna in grado, attraverso l'impiego di decotti di castagne, di aiutare il rinfoltimento della capigliatura: «*i decotti con le foglie delle castagne le facevano per i capelli, [...] per non li far cascare. [...] Prima a Citerna c'era una monaca che curava i capelli [...] si entrava uno per volta, qualcuno ci stava una mezz'oretta per lavare i capelli. [...] Trent'anni fa, mica tanti anni fa. A me mi ci ha portato un amico che (mi ha detto) "per i capelli c'è una mia amica monaca!" [...] mi ha lavato con un panno me l'ha bagnati due o tre volte [...]. Recitando sempre... robe incomprensibili. Sempre quando vai da queste "medicone" sempre recitavano una filastrocca...[...] ma non c'erano dei riferimenti...*» [informatore n. 9, Livio, pp. 8-9]. Oltre che per contrastare la caduta, la castagna veniva utilizzata anche per fini puramente estetici: l'acqua di infusione della buccia, infatti, veniva impiegata come frizione e shampoo e aveva la proprietà di lucidare ed esaltare i riflessi dei capelli [cfr. informatore n. 1, Lorenzo, p. 13].

macerato si tengono immersi per un periodo di tempo variabile foglie, fiori etc, per lo più in acqua, aceto, vino od olio. Ognuno di questi preparati (in cui rientrano anche più erbe contemporaneamente) è poi sottoposto a filtrazione e compressione del residuo [...] Per uso esterno nella terapia popolare è frequente l'applicazione locale di parti vegetali, soprattutto foglie fresche, anche pestate, oppure cotte in acqua, latte etc» (GUARRERA P. 1989: 71).

b) Il frutto dell'ippocastano, denominato nel lessico popolare *castagna d'India*, indica con il suo nome l'appartenenza, così come altri, a specie non autoctona, essendo invalsa nell'antichità l'abitudine di segnalare tutte le piante esotiche come provenienti dall'India. L'ippocastano, infatti, cresce allo stato spontaneo nella penisola balcanica ed è stato introdotto in Italia fin dal XVI secolo come pianta ornamentale di parchi e giardini (NARDELLI G.M. 1987). Le proprietà terapeutiche associate alla *castagna selvatica* riguardano principalmente la cura delle emorroidi: «le castagne selvatiche, tenute in tasca, preservano e guariscono dalle emorroidi. Questa usanza è abbastanza diffusa in varie parti d'Italia, ed è il risultato evidente di un concetto di segnatura, forse per la forma della castagna. Non credo che si possa trovare una relazione tra questa usanza e la applicazione terapeutica moderna dell'estratto di castagna d'India nelle affezioni venose in genere e nelle emorroidi in specie. Tuttavia la coincidenza è veramente strana e potrebbe far pensare ad una conoscenza empirica delle virtù terapeutiche della castagna d'India applicate alla semplice presenza del frutto, portato come amuleto. Non sarebbe il primo caso di piante terapeutiche usate quale amuleto ritenendo utile, terapeuticamente, anche la semplice presenza della pianta stessa» (PAZZINI A. 1940: 105-106). Come riporta anche il medico condotto perugino Zeno Zanetti che operò nelle campagne umbre tra il XIX e il XX secolo con un particolare interesse per il folclore, «la cura delle emorroidi è varia. In alcune località del nostro contado si crede che giovi ungerle con la sugna dei perni delle campane e con olio in cui siano stati posti per lungo tempo piccoli topi appena nati, ovvero una nottola viva; in altre si fa tenere in tasca al malato, una *castagna d'India* o un boccio di rosa canina, o un tubero di ciclamen (*patata del ciculo*)» (ZANETTI Z. 1978 [1892]: 245)³⁶. Il trattamento delle emorroidi per mezzo della *castagna selvatica*, oltre che attraverso il metodo appena descritto³⁷, era effettuato anche con applicazioni topiche realizzate con un composto a base di farina, come ricordano i nostri informatori di Città di Castello e di Lippiano [cfr. informatore n. 9, Livio, p. 6; informatore n. 8, Santa, p. 20] e con un decotto di

³⁶ Per una analisi teorico-metodologica dell'approccio demoiatrico di Zeno Zanetti e per un excursus sulla letteratura relativa alla medicina popolare umbra, si possono vedere rispettivamente i testi: BARTOLI P. - FALTERI P. 1987; FALTERI P. 1989.

³⁷ La pratica di portare due o tre castagne nella tasca posteriore dei pantaloni «per assicurare un sollievo negli stati emorroidali ed una diminuzione del fastidio che si prova camminando», è così commentata da Giuseppe Maria Nardelli: «tale modalità, che è senz'altro molto curiosa, è stata tuttavia già raccolta e segnalata in altri studi come attuata in alcune zone del contado perugino. Poiché il fastidio delle emorroidi non rientra certo nell'ambito delle malattie psicosomatiche e non è quindi facilmente dominabile attraverso un placebo, quest'uso farebbe piuttosto pensare all'esistenza di principi volatili che, liberandosi attraverso il calore del corpo, possono così svolgere la loro azione topica. Va comunque ricordato che l'escina, una saponina ad effetto vasocostrittore periferico e l'esculoside, un glucoside con azione analgesica, sono due principi attivi presenti nel seme di ippocastano, che hanno trovato solo di recente uno specifico impiego in medicina proprio nel trattamento degli stati emorroidali, sia per uso orale che topico, sotto forma di supposte e pomate. Tale applicazione clinica dell'escina, di cui un'ampia sperimentazione farmacologica ha messo in luce la caratteristica azione antiedemigena, conferisce un particolare valore alla indicazione della medicina tradizionale ed agli impieghi popolari della droga» (NARDELLI G.M. 1987: 61-63).

foglie o di semi di ippocastano, come riporta Giuseppe Maria Nardelli (NARDELLI G.M. 1987: 61-63). L'uso di tenere in tasca una o più *castagne selvatiche* era invalso anche per prevenire o guarire altri tipi di disturbi quali mal di testa – «dicono che a tenerne una in tasca non fa male la testa» [informatore n. 2, Pasquale, p. 4] – e dolori reumatici – «le tenevano addosso, in tasca, perché sembrava che c'avevano dei poteri anti-reumatici» [informatore n. 13, Franco, p. 8] –. Riguardo ad altri impieghi, riposte nei mobili e tra i panni da indossare, si attribuiva alle castagne la funzione di antitarlo e vermifugo [cfr. informatore n. 8, Santa, p. 1] e con impacchi del decotto della buccia di castagna si curavano l'artrite e l'artrosi [cfr. informatore n. 9, Livio, pp. 8-9]. Particolarmente frequente, infine, era l'abitudine di tenere una castagna in tasca per allontanare le malattie e la sfortuna, fungendo, quindi, da amuleto³⁸ cui veniva attribuita una potenza magica di tipo protettivo e propiziatorio, che in alcune zone resiste tuttora. Come riferisce un nostro informatore, «*la castagna se teneva in saccoccia contro la iella*» e doveva essere raccolta in un periodo dell'anno particolare, «*sempre il 4 ottobre, per San Francesco [...] perché San Francesco ci rimetteva tutti i peccati mortali*» [informatore n. 9, Livio, pp. 6-7]. Di notevole interesse, questo impiego della *castagna dinda* con funzione apotropaica si inserisce ancora una volta nell'ambito delle consuetudini magico-terapeutiche e magico-religiose che insieme alle credenze, alle pratiche e alle conoscenze empiriche che sottostanno al sapere tradizionale contribuiscono a descrivere “la concezione del mondo e della vita” della cultura contadina.

³⁸ Per una introduzione alla questione degli amuleti e al ricchissimo apporto in questo campo dello studioso perugino Giuseppe Bellucci che tra il 1871 e il 1920 realizzò una imponente mole di lavoro per la raccolta, la catalogazione, l'ordinamento e l'illustrazione interpretativa dei suoi materiali di indagine, si rimanda al testo di SEPPILLI T. 1989.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV. (1981), *Medicina erbe e magia*, Milano (“Cultura popolare nell’Emilia Romagna”, 5).

AA.VV. (1986), *L’uomo selvatico in Italia*, Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari, Roma.

Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, vol. XI. *Relazione del commissario marchese Francesco Nobili-vitelleschi, senatore del regno, sulla Quinta circoscrizione*, tomo II. *Province di Perugia, Ascoli-Piceno, Ancona, Macerata e Pesaro*, Roma, Forzani & C. Tipografi del Senato, 1884, XVI + 1197 pp. (cfr. *Relazione sulla provincia di Perugia*, pp. 1-349) e tomo III. *Monografie agrarie allegate*, Roma, Forzani & C. Tipografi del Senato, 1884, 363 pp.

AMICIZIA G., *Proverbi agricoli più in uso nel territorio di Città di Castello*, nel lavoro di, *Notizie e dati statistici sulla agricoltura tifernate. Monografia compilata in occasione dell’Esposizione agricola umbra del 1893*, Tipografia dello Stabilimento Sciopione Lapi, Città di Castello.

ANDREOLLI B. - MONTANARI M. (curatori) (1988), *Il bosco nel Medioevo*, Editrice Clueb, Bologna.

ANTOGNOZZI E. (1986), *Osservazioni sulle cultivar di castagno da frutto dell’Umbria*, Atti “Giornate di studio sul castagno”, Caprarola (VT), pp. 37-57.

BALDINI E. (1991), *Riti del nascere. Gravidanza, parto e battesimo nella cultura popolare romagnola*, Londo Editore, Ravenna.

BARTOLI P. - FALTERI P. (1987), *La medicina popolare in Umbria dalla fine dell’800 ad oggi: permanenze e trasformazioni*, pp. 167-208, in PASTORI A.-SORCINELLI P. (curatori), *Sanità e Società. Emilia Romagna, Toscana, Marche, Umbria, Lazio (secoli XVI-XX)*, Udine.

BARONTI G. (in corso di pubblicazione), *Il buon uso dei santi. San Martino di Tours e sant’Anna nelle credenze e nelle pratiche popolari umbre*.

BOUNOUS G. (2002), *Il castagno. Coltura, ambiente ed utilizzazioni in Italia e nel mondo*, Edagricole, Bologna.

CAMPORESI P. (1980), *Alimentazione folklore società*, Pratiche Editrice, Parma.

- CAMPORESI C. (1993), *Tempo di castagne. Ricette*, Maria Pacini Fazzi Editrice, Lucca.
- CHERUBINI G. 1996 [1985], *L'Italia rurale del basso Medioevo*, Editori Laterza, Roma-Bari.
- COGLIATI ARANO L. (1973), *Taquinum sanitatis*, Milano.
- COLTELLI D. (1978), *La «civiltà» del castagno in Lunigiana*, “Cronaca e storia della Val di Magra”, VI, Artigianelli, Pontremoli, pp. 157-158.
- CORONEDI BERTI C. 1877. *Appunti di medicina popolare bolognese*, “Rivista di Letteratura Popolare”, vol. I, fasc. 1, 1877, pp. 1-12.
- DI NOLA Alfonso (1976), *Gli aspetti magico-religiosi di una cultura subalterna italiana*, Boringhieri, Torino.
- FALTERI P. (1989), *La medicina popolare / Umbria*, pp. 160-165, in SEPPILLI T (curatore), *Le tradizioni popolari in Italia. Medicine e magie*, Electa, Bergamo.
- GIGLIOLI I. (1908), *A difesa dei castagneti. Contributo ad una inchiesta sulle presenti condizioni dei Castagneti in Italia e sui danni che possono derivare dalle fabbriche di estratto tannico dal legno di castano*, Tipografia Agostiniana, Roma.
- MILLOTTI G. B. (1906), *Val di Perle. Memorie storiche redatte dal parroco di S. Maria Gio-Battista Millotti tra il 1891 e il 1894*, (dattiloscritto), Perugia.
- GRAGNOLI F. (candidato) - SEPPILLI T. (relatore), *Le tradizioni popolari relative all'insediamento, al ciclo della vita e al ciclo delle feste calendariali, nel nucleo abitato di Muccignano (comune di Città di Castello in provincia di Perugia, Umbria)*, 2 voll., 290 e 326 pp., 2 album fotogr., Facoltà di lettere e filosofia, Università degli Studi di Perugia, Tesi di laurea, 1969.
- GUAITINI G. - SEPPILLI T. (1978-1979 / 1979-1980 [1985]), *La rottura del rapporto tradizionale con il territorio nelle campagne umbre*, “Università degli studi di Perugia. Annali della Facoltà di

Lettere e Filosofia. 2. Studi storico-antropologici”, vol. XVI-XVII, nuova serie vol. II-III, 1978-1979 / 1979-1980 [1985].

GUARRERA P. (1989), *Le terapie erboristiche*, pp. 71-76, in SEPPILLI T (curatore), *Le tradizioni popolari in Italia. Medicine e magie*, Electa, Bergamo.

MONTANARI M. (1979), *L'alimentazione contadina nell'alto Medioevo*, Liguori, Napoli.

MOROZZI F. (1807 [1770]), *Delle case de' contadini. Trattato architettonico-agrario di Ferdinando MOROZZI opera necessaria per potersi dirigere utilmente nel fabbricare le case de' poderi...*, G. Pagani, Firenze.

NARDELLI G.M. (1987), *Cultura e tradizione. Demomedicina nell'alta Umbria*, PROVINCIA DI PERUGIA (curatore), Futura, Città di Castello.

NICASI G. (1912), *Le credenze religiose delle popolazioni rurali dell'Alta Valle del Tevere*, Ermanno Loescher & C., Roma [Estratto da LARES, *Bullettino della Società di Etnografia Italiana*, vol I, fasc. II-III, 1912, pp. 137-176, Ermanno Loescher, Roma].

PAZZINI A. (1948), *Storia tradizioni e leggende nella medicina popolare*, Dr. Ricordati - Laboratorio Farmacologico S.A., Correggio.

PITRÈ G. (1896), *Medicina popolare siciliana*, Torino-Palermo.

PULETTI M. (candidato) - Seppilli T. (relatore), *Le tradizioni popolari relative, al ciclo della vita e al ciclo delle feste calendariali, e i canti e i racconti che vi sono connessi, nel nucleo abitato di Cantone (comune di San Giustino in provincia di Perugia, Umbria)*, 2 voll., 120 e 896 pp., 1 album fotogr., Facoltà di lettere e filosofia, Università degli Studi di Perugia, Tesi di laurea, 1969.

RIVERA A. (1989), *Gravidanza, parto, allattamento, malattie infantili: pratiche empiriche e protezione simbolica*, pp. 63-70, in SEPPILLI T (curatore), *Le tradizioni popolari in Italia. Medicine e magie*, Electa, Bergamo.

ROMETTA M. (candidato) - BARONTI G. (relatore), *Alimentazione quotidiana e alimentazione rituale e festiva nelle aree rurali del comune di Umbertide*, Facoltà di lettere e filosofia, Università degli Studi di Perugia, Tesi di laurea, 1998-1999, maggio 2000.

SALEMI M. (1988), *Pane, vino e altro*, pp. 527-564, in CARDINI F., *La cultura folklorica*, Bramante Editrice, Firenze.

SCASSELLATI P. (candidato) - SEPPILLI T. (relatore), *La produzione ed il consumo degli alimenti quotidiani e festivi, i loro correlati socio-culturali e l'uso terapeutico di alcuni ingredienti nella famiglia mezzadrile umbra. Un'indagine sulla memoria dei protagonisti in alcuni comuni dell'Umbria (San Venanzo, Todi, Perugia, Umbertide, Montone, Nocera Umbra)*, Facoltà di lettere e filosofia, Università degli Studi di Perugia, Tesi di laurea, 1997-1998, giugno 1998.

SCARAMAZZA P. T. - FOCHEA A. (2003), *L'Om pelós*, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all'Adige (Trento).

SEPPILLI T. (1983), *La medicina popolare in Italia: avvio a una nuova fase della ricerca e del dibattito*, in "La Ricerca Folklorica", n. 8, ottobre 1983, pp. 3-6.

SEPPILLI T. (curatore) (1989), *Le tradizioni popolari in Italia. Medicine e magie*, Electa, Bergamo.

TANCI BORRANI M. L. (candidata) - SEPPILLI T. (relatore) (1965), *I canti popolari tradizionali umbri: profilo storico delle ricerche e testi letterari risultanti dalle registrazioni effettuate nelle campagne etno-musicologiche del 1956-1958*, 133 pp., Facoltà di lettere e filosofia, Università degli Studi di Perugia, Tesi di laurea, 1965.

ZANETTI Z. (1978 [1892]); *La medicina delle nostre donne*, TRABALZA R.M. (curatore), Ediclio Editrice, Foligno.

FONTI MULTIMEDIALI

COMUNITÀ MONTANA DEL CASENTINO (2001), *Tutta farina del nostro sacco. Itinerari didattici intorno al castagno in Toscana*, CD Rom, Regione Toscana Dipartimento politiche formative e beni culturali, Comunità Montana del Casentino, Provincia di Pistoia, Comune di Sovicille.

FOCHES A. (2002), *L'uomo Selvatico nel Trentino*, CD Rom, Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, San Michele all'Adige (Trento)

<http://www.ecomuseo.casentino.toscana.it/>