



Comunità Montana "Alto Tevere Umbro"

**LA VALORIZZAZIONE
DEI PRODOTTI TIPICI
NELL'ALTA VALLE DEL TEVERE.
L'ESPERIENZA DEL "MARRONE"
E DEL VINSANTO"**



PRODOTTI TIPICI E SVILUPPO TERRITORIALE

SOMMARIO

PRESENTAZIONE Pag. 8

Venanzio Nocchi – vice Presidente Comunità Montana Alto Tevere Umbro:

Il ruolo e le proposte della Comunità Montana Alto Tevere Umbro per la valorizzazione dei prodotti tipici dell'Alta Valle del Tevere. Le esperienze relative alla castagna e al vinsanto..... Pag. 10

RELAZIONI TECNICHE

Daniela Farinelli

Dipartimento di Arboricoltura e Protezione delle Piante dell'Università di Perugia:

La caratterizzazione dell'ecotipo di castagna Marrone in Alta Valle del Tevere Pag. 27

Chiara Polcri – Sabrina Flamini – Fondazione

Angelo Celli: Il legame storico-culturale della castanicoltura in Alta Valle del Tevere..... Pag. 56

Eugenio Bistarelli:

Le tecniche tradizionali di produzione del vinsanto naturale amabile in Alta Valle del Tevere..... Pag. 76

Alvaro Tacchini:
Il vinsanto nella tradizione e nella cultura altotiberina..... Pag. 86

Stefano Briganti – Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria: *I Disciplinari di Produzione del Marrone di Città di Castello e del Vin Santo dei colli altotiberini e le opportunità di riconoscimento delle denominazioni di origine.....* Pag. 95

Fabrizio Manis: *I logo identificativi del Marrone di Città di Castello e del Vinsanto dei colli altotiberini.....* Pag. 101

INTERVENTI

Gianluigi Marcantoni
Dirigente Servizio Sviluppo Rurale Sostenibile – Regione dell’Umbria..... Pag. 104

Adolfo Orsini
Amministratore Unico ARUSIA..... Pag. 110

Maddalena Senesi
Presidente Comunità Montana Valtiberina Toscana Pag. 115

Pasquale La Gala
Preside Ist. Prof. Alberghiero “F. Cavallotti” Pag. 117

Dario Missaglia

Preside Istituto Professionale Agrario "U.

Patrizi" Pag. 119

Sergio Bambagiotti

Organizzazioni Professionali Agricole..... Pag. 123

Gianni Berna

Maridiana srl..... Pag. 126

CONCLUSIONI

Mauro Severini – Presidente Comunità

Montana Alto Tevere

Umbro..... Pag. 128

APPENDICE

Ipotesi di Disciplinare Tecnico del "Vin Santo

Colli Altotiberini” Pag. 132

Ipotesi di Disciplinare Tecnico del

“Marrone di Città di Castello” o “Marrone

dell’Alto Tevere”..... Pag. 138

Ricettario dei Prodotti Tipici (a cura del Centro di

Formazione G.O. Bufalini)..... Pag. 150

IL LEGAME STORICO-CULTURALE DELLA CASTANICOLTURA IN ALTA VALLE DEL TEVERE

di Chiara Polcri e Sabrina Flamini

Fondazione Angelo Celli

Introduzione metodologica

I castagneti da frutto presenti in Alto Tevere hanno caratterizzato per secoli il paesaggio, l'economia, le pratiche e i saperi delle popolazioni rurali, costituendo un patrimonio economico, ambientale e storico-culturale di valore inestimabile. Il lavoro di ricerca svolto dalle autrici per conto della Fondazione Angelo Celli (Perugia) con il coordinamento del professor Tullio Seppilli 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 castanicoltura, procedendo ad una sistematica raccolta e analisi di fonti orali e di fonti scritte. La ricerca si è focalizzata in quei territori dove maggiore è o è stata la presenza di castagneti – in particolare nei comuni di Monte Santa Maria Tiberina, Città di Castello, Lisciano Niccone e Umbertide – e si è svolta principalmente attraverso l'analisi di materiale bibliografico e 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. La scelta delle persone intervistate, contattate attraverso un 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 –.

La castanicoltura in Alto Tevere Umbro

L'albero del castagno ha condizionato fortemente l'economia, l'alimentazione e i molteplici aspetti della vita contadina, determinando, in Alto Tevere come in molte parti d'Italia, quella che gli storici hanno definito "civiltà del castagno". Numerose testimonianze attestano il rilevante ruolo che la castanicoltura ha svolto nei territori altotiberini fino a un passato piuttosto recente e 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 del 5 aprile 1995 per la concessione dello stemma al Comune, 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 di quello che da intere generazioni di popolazioni montane è stato definito "albero del pane", rappresentando una fonte di approvvigionamento alimentare altrimenti difficilmente reperibile. L'impiego di questa effigie d'altronde doveva essere piuttosto antico, considerando che tale immagine veniva già rappresentata nel XIX secolo: in un bassorilievo ligneo datato 1 aprile 1886 e donato al municipio di Lisciano Niccone dall'artigiano Decio Poggini a fine Ottocento¹, lo stemma veniva raffigurato con gli stessi simboli; inoltre, in un dattiloscritto redatto dal parroco Gio Battista

¹ Tale bassorilievo è conservato presso l'ufficio del Sindaco del Comune di Lisciano Niccone.

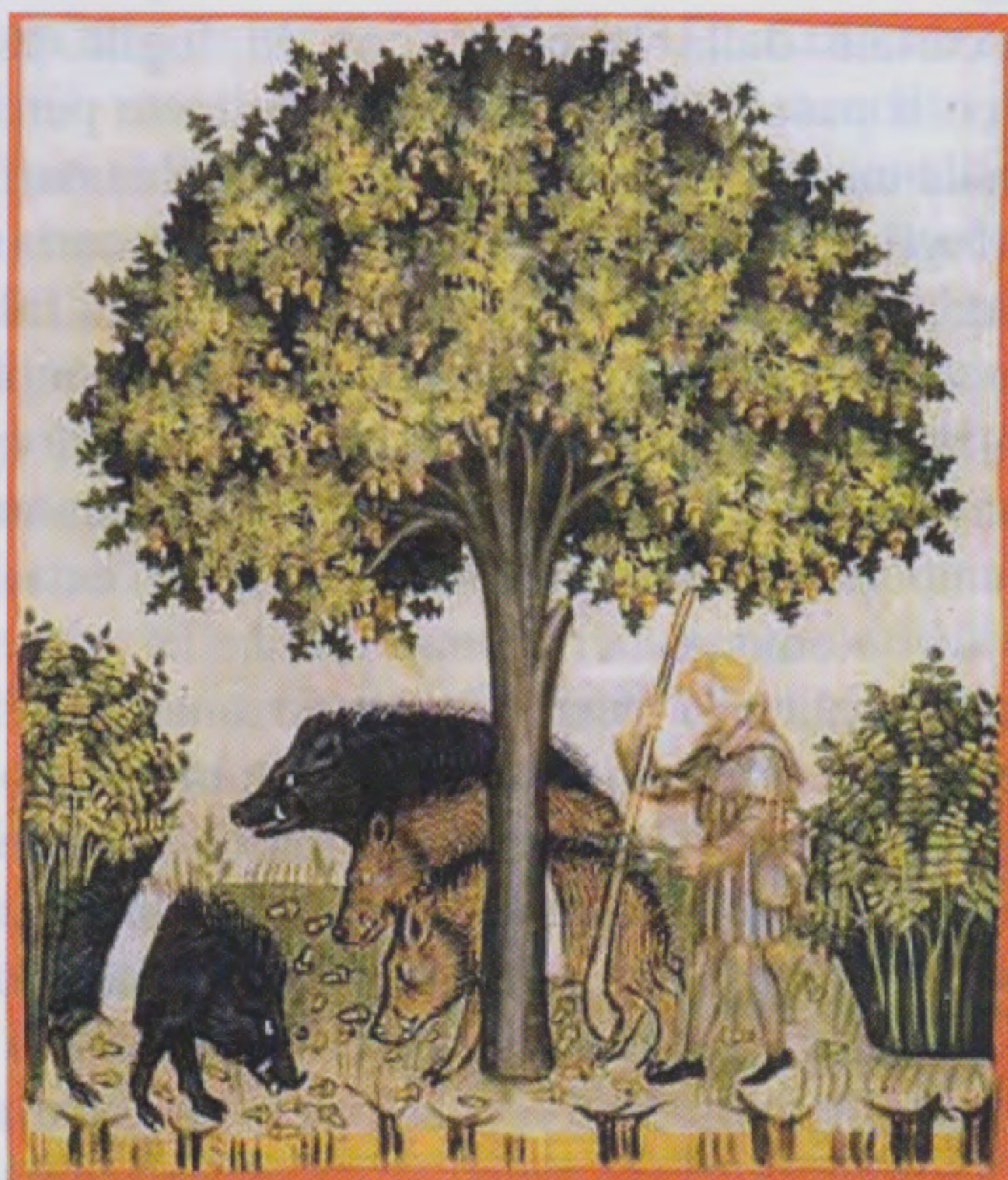
Millotti sul finire del XIX secolo², si fa risalire almeno al 1850 la rappresentazione di un albero di castagno nello stemma del Comune di Lisciano Niccone.



Di particolare interesse, relativamente ai caratteri storico-sociali della castanicoltura, risultano le testimonianze sul rapporto tra coltivazione del castagno e cultura benedettina, che, così come in molte parti d'Italia – dove l'opera di promozione dei monaci benedettini ebbe un notevole peso nella diffusione della coltura del castagno –, anche in Alto Tevere doveva essere particolarmente presente: nei pressi di Lisciano Niccone, in un castagneto abbandonato sul Monte Rifalce, sorgono i resti di un'antica abbazia fondata nel 962, detta Monastero di San Benedetto, nei pressi della quale, fino a pochi anni fa, si innalzava un secolare castagno di eccezionali dimensioni, chiamato appunto “castagno di San Benedetto”. Il castagno, ormai abbattuto, era circondato da pietre che, per la

² Il dattiloscritto dal titolo *Memorie storiche redatte dal parroco di Santa Maria tra il 1891 e il 1894*, ripercorre la storia della Val di Pierle dalle origini fino al XIX secolo.

loro forma e la loro posizione, avrebbero potuto fungere da inginocchiatoi per la preghiera quotidiana; come riferisce un nostro informatore *“la cosa curiosa è che intorno a questo grande tronco, in una certa parte della circonferenza, c’era come un piccolo muretto di sassi, di pietre, come se fosse un inginocchiatoio e 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...”*. Il legame tra i monasteri benedettini e i castagneti era un fenomeno piuttosto diffuso e sovente i monaci sceglievano di erigere il loro monastero proprio tra i boschi di castagni: ne è testimonianza l’abbazia di Vallombrosa, fondata nell’XI secolo, che pur trovandosi a 1000 metri s.l.m, era circondata da castagni [BOUNOUS G. 2002].



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

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 localmente disponibile e caratterizzando le attività della vita contadina per la gran parte dell'anno. Alla cura del castagno erano infatti dedicate assidue attenzioni lungo il corso delle stagioni: dalla potatura alla fine dell'inverno, agli innesti in primavera, alla *scurpatura* (cioè la pulitura del sottobosco) e alla selezione delle foglie per il bestiame in estate, alla raccolta delle castagne e alla composizione della ricciaia in autunno, al disfacimento della ricciaia e al pascolo degli animali nei castagneti in inverno. Dal bosco di castagni si ricavavano prodotti che garantivano importanti risorse: non soltanto sostentamento alimentare per le famiglie contadine, ma anche cibo per gli animali domestici (che venivano nutriti con le castagne scartate dalla raccolta, con le foglie essiccate in agosto e con il pascolo nel bosco), fertilizzante per i campi (il terriccio nelle cavità dei tronchi di castagni chiamati *bugioni*, i ricci e le foglie decomposte), il legno per il carbone, per la combustione, per l'estrazione di tannino e per la falegnameria (impiegato soprattutto per costruire travi, infissi, mobili, botti). Inoltre dal bosco di castagni si ricavavano funghi e miele che rappresentavano ulteriori importanti risorse economiche e di sostentamento per le comunità rurali. Che il castagno abbia costituito un elemento di centralità nella vita contadina altotiberina, divenendo perno e condizionando i molteplici elementi espressivi del sapere e della cultura delle popolazioni rurali, è testimoniato dalla presenza simbolica e metaforica di questo frutto nella quotidianità e nelle rappresentazioni del contesto socio-culturale di riferimento. Ne sono un esempio non solo l'impiego del castagno nell'araldica e i numerosi proverbi, detti, similitudini e allegorie che caratterizzano il linguaggio comune (*essere preso in castagna, chiuso come un*

riccio, valere men che una castagna), ma anche l'utilizzo di una certa terminologia, il cui significato, inizialmente legato ad una accezione originaria, ha finito per essere impiegato con un riferimento semantico più ampio. A tale proposito, la parola *castagnolo*, impiegata non solo per indicare un piccolo giovane castagno e anche il palo o la pertica di castagno, ha finito col tempo per essere utilizzata con il significato più generale di palo o pertica di sostegno, a prescindere dal tipo di legno adoperato, perdendo progressivamente il suo riferimento iniziale (CHERUBINI G. 1996 [1985]). Ulteriore testimonianza del forte legame tra la popolazione altotiberina e i boschi di castagno, sono le storie che venivano raccontate ai ragazzi nelle aree montane dei comuni di Città di Castello e Monte Santa Maria Tiberina, sui bambini nati all'interno del *bugione*, il tronco vuoto del castagno. Questa tradizione orale, presente anche in altre parti d'Italia caratterizzate dalla "civiltà del castagno" (CHERUBINI G. 1996 [1985]; COLTELLI D. 1977), suggerisce il parallelo con il più noto racconto relativo ai bambini "nati sotto i cavoli", in un contesto contadino dove la principale risorsa era caratterizzata, più di qualsiasi altro prodotto della terra, proprio dal castagno. La relazione tra la nascita di bambini e l'albero del castagno evidenziato dal racconto popolare rappresenta l'imprescindibile legame tra le popolazioni rurali altotiberine e la fondamentale presenza dei castagneti che fornivano sostentamento, assicuravano risorse, e garantivano la vita. Questa tradizione orale che pone i castagni a tronco svuotato al centro di storie e credenze, si inserisce inoltre 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).

La castagna nel regime alimentare delle popolazioni rurali altotiberine

Tra tutte le risorse garantite dal castagno, quella alimentare è stata senza dubbio la più importante: per secoli in Alto Tevere, come in molte parti d’Italia, la castagna ha costituito la principale base alimentare, non solo per gli abitanti delle zone montane, ma anche per le popolazioni della pianura che, soprattutto in tempi di carestia e povertà, hanno trovato rimedio in questo prezioso nutrimento. 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 lo statuto culturale dovuto 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 frumento era per eccellenza alimento 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 nero. 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 Muccignano ci son quattro vivande: brigi, baloci, mondine³ e castagne*», 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).

L’alimentazione delle popolazioni rurali dell’Alto Tevere era dunque caratterizzata da una cucina prevalentemente “povera”

³ Come si legge, più avanti questi tre termini indicano tre diverse modalità di cottura della castagna.

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» (CAMPORESÌ 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. 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 al fuoco sull'apposita padella bucata, detta *panaia*; 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* o *monde* se private della "prima pelle". A testimonianza delle origini antiche di tali sistemi di cottura, si ricorda quanto scriveva il 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

sole, e cotte a fuoco lento, si danno anche ai malati» (MONTANARI M. 1979: 301).

Anche la preparazione di zuppe a base di castagne e legumi, che caratterizzava in particolare la cucina della zona di Preggio, appartiene ad una tradizione culinaria piuttosto antica, già documentata nel I secolo avanti Cristo da Apicio nel suo *De re coquinaria*, dove si descrive il procedimento per realizzare la ricetta⁴. 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, il *castagnaccio* o *baldino*, che veniva consumato generalmente come dolce e che anche oggi imbandisce le tavole altotiberine, era preparato con una ricetta che sembra risalire almeno al 1500 (CAMPORESI C. 1993). Uno dei cibi più presenti nelle tavole contadine era la polenta a base di farina di castagne, che veniva consumata sia come piatto unico, per i suoi notevoli valori nutritivi, sia per accompagnare altri alimenti in sostituzione del pane. Sebbene più raramente, amalgamata con la farina di grano turco e quella di grano, la farina di castagne veniva inoltre utilizzata per realizzare il pane e la pasta, soprattutto nelle zone di Marzano e di Preggio.

⁴ Scrive Apicio: «Cuocere in acqua [...] 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).



Castagnaccio

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 ricorrenze⁵. Tra queste, la Vigilia di Natale, l'Immacolata Concezione, la festa di Ognissanti e San Martino⁶

⁵ 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).

⁶ Al consumo di castagne e vino novello nel giorno di San Martino erano dedicati numerosi detti e proverbi, per la maggior parte ancora in uso, che scandivano la prima "ricorrenza ufficiale" dall'inizio della raccolta nella quale ci si cibava di questo prezioso frutto: *caldarroste a San Martino innaffiate col nuovo vino; a San Martino vin novo e castagne; per San Martino ogni uva è diventata vino*. Sul rapporto tra San Martino e le castagne, si veda il testo di Giancarlo Baronti, *Il buon uso dei santi*. San

che rappresentavano occasioni per commemorare la tradizione liturgica, consumando castagne arrosto o lesse e caratterizzando importanti momenti di socialità della vita contadina.

La vita sociale nella “civiltà del castagno” in Alto Tevere

Umbro

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 boschi al momento della raccolta, durante le fasi della selezione dei frutti, intorno agli essiccatoi, nei mulini durante la macinatura delle castagne per la produzione di farina, si svolgevano momenti importanti della socialità della montagna che coinvolgevano giovani e anziani, uomini e donne. L'allegria, lo scambio di battute, 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* (il disfacimento della ricciaia), erano vissute come veri e propri momenti di festa. In particolare, in compagnia di numerosi amici e parenti che ruotavano intorno alla famiglia mezzadrile, il pranzo era un appuntamento particolarmente atteso che veniva consumato nel castagneto e che coinvolgeva più famiglie. Sovente il lavoro nella macchia era allietato dal suono della fisarmonica che accompagnava balli tradizionali come il *trescone* e più spesso canti popolari ispirati a fatti realmente accaduti che i contadini si scambiavano anche da un castagneto all'altro. In occasione della raccolta o di altre attività della vita contadina che

Martino e sant'Anna: tradizione scritta e autonomia folclorica alle pagine 54, 55, 70 e seguenti (BARONTI G. 2005).

richiedevano molta manodopera, le famiglie *facevano a sconto*, cioè si prestavano reciproco aiuto. I proprietari dei poderi più estesi si avvalevano invece dell'aiuto di raccoglitori e più spesso raccoglitrici che prestavano la loro opera in cambio di denaro o di castagne e che soggiornavano presso la casa colonica 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, in particolare dalle località di Apecchio, Piobbico e Palazzo del Pero; durante il lavoro nel bosco si scambiavano stornelli e canzoni e la sera si riunivano nelle case dei contadini per ballare al suono della fisarmonica. Il soggiorno delle *opre* favoriva un gioco di sottili corteggiamenti e allusioni e rappresentava per qualcuna anche l'occasione per "sistemarsi". Come ricordano due informatori: «*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*»; «*molte ci trovavan marito, socializzavano e allora...*».

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 compagnia di amici e parenti, rappresentando in questo modo il perno simbolico della socialità delle popolazioni rurali altotiberine. Come scrive Massimo Montanari: «poiché i gesti fatti insieme ad altri tendono a uscire dalla dimensione semplicemente funzionale per assumere un valore comunicativo, la vocazione conviviale degli uomini si traduce immediatamente nell'attribuzione di un *senso* ai gesti che si fanno mangiando. Anche in questo modo il cibo si definisce come una realtà squisitamente culturale, non solo rispetto alla propria sostanza nutrizionale ma anche alla modalità della sua assunzione e a tutto ciò che vi ruota attorno. [...] In tutte le società il sistema alimentare si organizza come un codice linguistico portatore di valore "aggiunto", e in un

certo senso potremmo dire [...] che la carica simbolica del cibo è ancora più forte quando esso è percepito come strumento di sopravvivenza quotidiana. La fame, certo, non consente troppe divagazioni al di là dell'attenzione immediata al reperimento delle risorse. Ma è quella stessa attenzione a definire un universo simbolico di grande ricchezza che configura la tavola come metafora della vita. La stessa etimologia della parola *convivio* lo suggerisce, identificando il vivere insieme (*cum-vivere*) con il mangiare insieme» (MONTANARI M. 2004: 29-30).

Durante le “veglie”, consumando vino e caldarroste, la conversazione si focalizzava non di rado sulle *paure*, fatti insoliti e spaventosi accaduti ai presenti o sentiti raccontare. Incontri notturni con strani animali nei boschi, spesso castagneti, visioni di anomale luci, visite di defunti sono alcuni degli episodi di *paura*⁷ citati dai nostri informatori. «Nei

⁷ Di particolare interesse sono a tale proposito le “paure” raccolte agli inizi del '900 nella zona della Valle del Nestoro dall'etnografo e medico condotto tifernate Giuseppe Nicasi: «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. [...]. 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, purché se ne fosse ricordata. Allora la donna le disse: «ti lascerò questo ricordo, perché tu non te ne dimentichi», ed

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. - SEPPILLI T. 1978-1979 / 1979-1980 [1985]1983: 36-37).

La castagna nella medicina popolare

La pianta di castagno costituiva – e costituisce tuttora – nel paesaggio altotiberino una presenza “cara” e familiare che “vantava” secondo il sapere tradizionale anche qualità medicamentose. Non diversamente da altre piante utilizzate nell’ambito della medicina folclorica⁸, infatti, anche alle

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).

⁸ 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: CORONEDI BERTI C. 1877 (Emilia Romagna); ZANETTI Z. 1892 (Umbria); PITRÈ G. 1896 (Sicilia); PIGORINI BERI C. 1889 (Marche); DE NINO A. 1879-1897 (Abruzzo). Per una panoramica sull’intero territorio italiano si rimanda a PAZZINI A. 1948. 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.

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 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. Fin dall'antichità le foglie, la corteccia, il frutto del castagno venivano adottati nella cura di certi disturbi e patologie⁹: nel Medioevo, la monaca Ildegarda di Bingen, nel monastero di Rupertsberg (Germania), consigliava castagne crude per i disturbi cardiaci, caldarroste per problemi di milza, acqua di lessatura di foglie e bucce per combattere emicrania e gotta. Alle castagne, inoltre, si attribuivano 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 per guarire mastiti (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

⁹ 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 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).

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. [...] 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*». 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.

RIFERIMENTI BIBLIOGRAFICI

AA.VV. (1981), *Medicina erbe e magia*, Milano ("Cultura popolare nell'Emilia Romagna", 5).

Atti della Giunta per la Inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola, vol. XI. *Relazione del commissario marchese Francesco Nobilitelleschi, 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 allegare*, Roma, Forzani & C. Tipografi del Senato, 1884, 363 pp.

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. (2005), *Il buon uso dei santi. San Martino e sant'Anna: tradizione scritta e autonomia folclorica*, Argo, Lecce.

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

CAMPORESI P. (1980), *Alimentazione folclore 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.

COLTELLI D. (1977), *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.

DE NINO A. (1879-1897), *Usi e costumi abruzzesi*, 6 voll., Firenze.

FALTERI P. (1989), *La medicina popolare / Umbria*, pp. 160-165, in SEPPILLI T (curatore), *Le tradizioni popolari in Italia. Medicine e magie*, Electa, Bergamo.

GUAITINI G. - SEPPILLI T. (1978-1979 / 1979-1980 [1985] 1983), *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.

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.

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

MONTANARI M. (2004), *Il cibo come cultura*, Editori Laterza, Roma-Bari.

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.

PIGORINI BERI C. (1889), *Costumi e superstizioni dell'Appennino marchigiano*, Città di Castello.

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

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

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.

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