



## Complesso PRATOMAGNO VALDARNO

### IL CICLO DELLA CASTAGNA

Quando a marzo la neve abbandona per qualche giorno i castagneti, è tempo di potare, di spollonare e di ricostruire i muri a secco delle riparate, che durante l'inverno i cinghiali o le intemperie hanno danneggiato.

Più tardi, quando la temperatura si fa più dolce e la linfa ricomincia a scorrere nei tronchi, è tempo di innestare a "zufolo", per sostituire i vecchi alberi che le malattie o il trascorrere del tempo hanno impietosamente ucciso.

Ed ecco che il terreno si copre di fiori, di erbe, di muschi, ci sarebbe pascolo per le pecore, se ci fossero ancora in giro per i monti. Mio nonno falciava le erbe migliori per farne fieno per la ciuca e le felci per farne lettiera; adesso le falciamo ancora, per poter meglio raccogliere i frutti, ma le lasciamo sul posto perché arricchiscano il terreno e perché nessuno di noi ha più la ciuca.

All'inizio di ottobre, quando le foglie si tingono di giallo, con le prime piogge d'autunno cadono le prime castagne. E allora è tutta una corsa a cercare di raccogliercene il più possibile, prima che le foglie coprano il terreno e con lui anche le castagne. Le *Pistolesi* e le *Perelle* sono le prime a cadere, poi vengono le *Tigolesi* e i *Mondigioni*, quindi è la volta dei *Marroni* e per ultime le *Raggiolane*.

Alla Rocca, il paese che sta più in alto sul Pratomagno, ci sono soprattutto le *Perelle* e nei primi dieci giorni se ne possono raccogliere anche più di cento chili in otto ore, ma poi, quando le giornate si fanno più corte, quando le foglie le nascondono e il freddo e il mal di schiena si fanno sentire, beh, arrivare a settanta chili è già un'impresa che costa molta fatica.

Quando se ne sono raccolte abbastanza per "accecare le grate", si accende il fuoco nel seccatoio e con la legna di castagno, recuperata dalle potature e dai vecchi alberi morti, comincia il lungo processo di essiccazione...per almeno un mese, giorno e notte un fuoco basso coperto di sansa (la buccia delle castagne essiccate l'anno prima) scalda e affumica i frutti per prepararli al forno e poi alla macine...

Un tempo il seccatoio era luogo di veglia dove si raccontavano storie tra una bruciata e un bicchier di vino (quando c'era!), cercando di ammazzare la noia delle lunghe serate del tardo autunno, badando bene a star bassi per non affumicarsi gli occhi..

Una volta essiccate le castagne vanno sgusciate, da noi questa operazione si chiama battitura, perché fino a una sessantina di anni fa si mettevano un po' di castagne in un sacchetto e si battevano in un ceppo, le donne poi con un apposito vassoio di legno, separavano la buccia dai frutti, si andava avanti fino a tarda notte e, a volte, anche il giorno dopo... se durava tanto era perfino meglio: c'erano più castagne da mangiare. Subito dopo la guerra (la Seconda Guerra Mondiale) si cominciarono ad usare delle macchine di legno per la sgusciatura e il lavoro divenne molto più veloce, come oggi, anche se ti copri di una polvere marrone che ti entra nel naso, in bocca e negli occhi. Delle castagne messe a seccare se ne ritrovano circa il 30% (in peso si intende, a numero sono le stesse).

La sera, dopo cena, la tavola si riempie di castagne e lì, tutti, dai nonni ai nipoti, a scegliere le bianchine (i frutti più belli) e a buttar via quelle difettose. Quando ce ne sono abbastanza per un'infornata si dà fuoco alle frasche e si scalda il forno... si fa caldo come per il pane, poi si spazza la brace e si buttano dentro le castagne. All'inizio vanno rigirate di continuo per non le far bruciare, poi via via che se ne aggiungono di nuove, bisogna aspettare un po' perché prendano colore. Dopo tre o quattro ore si può chiudere il forno e il giorno dopo si possono tirar fuori e setacciare (per fargli perdere un altro po' della seconda buccia (l'endocarpo), che dà un saporaccio alla farina. A questo punto avranno perso un altro po' di peso (di cento chili di castagne raccolte ne rimarranno circa 25 chili). È l'ora del mulino...

Sono oramai ottocento anni che l'acqua del Ciuffenna batte sui ritrecini di legno e fa girare le macine di pietra del vecchio mulino. Quando Beppe (il mugnaio) apre l'acqua della gora, e la pietra comincia a ruotare, il profumo delle castagne macinate si sente fin sopra il ponte e sembra che ti parli di castagneti in fiore, di tramontana che sbatte e fischia sui rami spogli, del fuoco di un camino che ti tiene compagnia e ti scalda il cuore, di tanto lavoro... di una polenta fumante... In un sacchetto di farina di castagne c'è dentro tutto questo ed altro ancora: c'è una cultura che viene da lontano nel tempo, ci sono una tradizione e un sapere passati da padre a figlio e c'è il rischio che non ci siano più "figli"! Produrre un sacchetto di farina di castagne non costa niente alla collettività: non inquina, non danneggia nulla e nessuno e in compenso dà benefici comuni: che c'è di più bello di un bosco pulito o di una montagna che non cede la sua terra alla prima pioggia che cade? Che c'è di più giusto di non far sparire una cultura secolare, che per tanto tempo ha contribuito a sfamare tutta la gente della montagna?

