



IL SECCATOIO

Ai primi di ottobre le pistolesi sono in terra, e le perelle cominciano a cascare. dopo due o tre giorni di raccolta, quando le castagne sono sufficienti ad accecare la grate, si accende il fuoco nel seccatoio. Dapprima è un fuoco basso, lento, che produce più fumo che calore, poi il calore aumenta e le castagne cominciano a sudare e per tre o quattro giorni stan lì bagnate a crogiolare, in questo periodo perdono circa la metà del loro peso.

Pian piano si asciugano e quando anche gli strati superiori cominciano a scaldarsi, si dice che è passato il caldo ed è il momento di rigirarle, oppure di metterne sopra dell'altre, come le raggiolane, che nel frattempo hanno cominciato a venir giù. Tutto il processo di essiccazione dura da un minimo di venticinque giorni a più di due mesi, a seconda delle castagne che si metton su e della capienza del seccatoio, se è piccolo a volte si riempie nuovamente. Una volta acceso il fuoco, sarebbe bene che non si spegnesse mai fino ad essiccazione avvenuta, esso deve essere alimentato esclusivamente con legna di castagno, perché solo il castagno garantisce l'adatta quantità di calore ed il giusto aroma, che ritroveremo poi nelle castagne secche.

Prima dell'avvento della televisione, quando la gente riusciva ancora a pensare in base alle proprie esperienze e non al suono dei messaggi pubblicitari, la sera si era soliti ritrovarsi **a veglia** dentro ai seccatoi accesi, a raccontarsi storie tra una manciata di bruciate ed un bicchier di vino.

Molte delle storie e dei canti popolari della montagna sono stati tramandati a voce dentro ai seccatoi. Spesso si leggevano i poemi epici e non era difficile trovare chi declamava a memoria l'Orlando furioso o la Gerusalemme liberata e quasi tutti conoscevano qualche passo della Divina Commedia e dell'Iliade.

