

CASTAGNE, GRÀ E MULINO

di Roger Welti
Associazione Artigiani di Vallemaggia

Nei secoli scorsi e nei primi decenni del nostro secolo le castagne, unitamente alle patate, alla polenta, al formaggio e ai prodotti della mazza, rappresentavano l'alimentazione della popolazione ticinese. La raccolta e l'essiccazione delle castagne nel metato erano delle attività ricorrenti d'ogni autunno, l'importanza di queste era tale che i ragazzi e le ragazze durante quel periodo frequentarono del tutto la scuola di paese. Una volta raccolte, le castagne fresche sono esposte al sole per essere poi portate alla "grà" (fine ottobre) perfettamente asciutte e dove vi resteranno durante un periodo di 20-25 giorni per essere essiccate. La "grà" è una cascina in sasso senza finestre, con una porta per piano e divisa in due da un

graticcio di legno di castagno. Nella parte inferiore si accende il fuoco che sarà mantenuto acceso, con ceppi di castagno e "spüii" che sono le bucce di castagne dell'anno precedente, durante tutto il periodo d'essiccazione. Nella parte superiore, sul graticcio quindi, è messo uno strato di castagne di ca. 20-30cm (nella "grà" di Moghegno è possibile caricarne ca. 700kg.). Bisogna "rùgai sù" con un rastrello ogni due o tre giorni, mentre quotidianamente occorre tenere vivo il fuoco. Lo scarico della "grà" era una festa per la comunità, ancora oggi attira molta gente a Moghegno. Una manciata di castagne ancora calde è battuta, in piccoli sacchi cilindrici di canapa che sono fatti ruotare in aria, su un ceppo per distaccarne la buccia. I sacchi si svuotano nei "val" e con abili movimenti le



Lo scarico rappresenta uno dei momenti forti della manifestazione (foto Roger Welti)

castagne essiccate sono separate dalla buccia e dalla sansa.

Alla fine di questo processo le castagne secche hanno perso oltre due terzi del loro peso iniziale, possono essere conservate fino nell'estate dell'anno successivo e si possono consumare in vari modi (castagne bollite, al latte, marmellata, ...).

Le castagne essiccate potevano anche essere macinate tramite il mulino mosso da forza idrica.

Per gli appassionati di meccanica è interessante sapere che il mulino di Moghegno funziona con una ruota orizzontale che trasmet-

te quindi la forza dell'acqua tramite l'asse direttamente sulla macina: evitando così l'uso di complicati ingranaggi e materiali supplementari. Sembra che questo sistema sia stato importato dalla Toscana dove ne esistono in numero maggiore.

La farina di "barlott" (castagne secche) così ottenuta viene ed era utilizzata per farne la "fiàscia" (castagnaccio valmaggese) descritto da Plinio Martini nel ricettario di Giudicelli e Bosia, "Ticino a tavola". Naturalmente esistono e sono d'uso altri modi in cui si può consumare questa ottima farina (polentina, torta, lasagne, ...).

Oggi questo frutto ha perso la sua primordiale importanza ed è consumato quasi esclusivamente durante le sagre di paese: le castagnate, oppure come dolce: vermicelli, marron-glacé, torte, ecc. Per mantenere viva questa tradizione e in particolare a scopo didattico l'Associazione Artigiani di Vallemaggia carica la "grà" di Moghegno ogni autunno, dal 1983. Nel cantone negli ultimi anni sono nate iniziative simili come il carico della "grà" di Cabbio, in Valle di Muggio a cura del locale museo.

Cosa propone l'Associazione Artigiani di Vallemaggia?

Esiste la possibilità di vivere tutta l'esperienza essiccando le proprie castagne ed eventualmente faccendone della farina, che i bambini potranno portarsi a casa per preparare delle succulenti ricette durante il periodo natalizio. Inoltre è possibile contribuire attivamente al carico e/o allo scarico della "grà", assistere alla macinatura delle castagne oppure semplicemente visitare in qualsiasi momento dell'anno la "grà" e il mulino (ancora funzionante) di Moghegno.

Sostenere l'attività acquistando il prodotto finale: castagne secche, farina di castagne e le ottime "fiàsce" che si possono comperare al mercatino natalizio dell'artigianato, tenuto presso il Centro Scolastico ai Ronchini d'Aurigeno inizio dicembre.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:
Viaggi a piedi nella natura, Roger Welti, 6672 Gordevio; tel. 091 753 33 02; mobile: 079/401 01 78; e-mail: info@vapn.ch



Un momento della battitura, quest'attività piace ai ragazzi delle scuole (foto Roger Welti)