

l'essiccazione delle castagne nella «grà»



centro didattico cantonale, massagno

ottobre 1985

Nei secoli scorsi e forse ancora agli inizi del nostro, quando le castagne, unitamente alle patate al formaggio e ai prodotti della mazza casalinga, rappresentavano una componente importante della alimentazione della popolazione ticinese, la loro essiccazione nel metato era un'attività ricorrente ogni fine autunno.

Oggi la sola parola "metato" e il corrispondente termine dialettale "grà" sono sconosciuti alla maggior parte della gente che le castagne le mangia solo raramente e comunque non come pasto principale. Tuttavia in questi ultimi anni c'è stata una certa ripresa di questa attività. In valle di Muggio, in Verzasca, nella valle Maggia sono state rimesse in funzione alcune "grà" e non solo a scopo dimostrativo.

Con l'ausilio di un interessante materiale fotografico, illustriamo, in questo fascicoletto, il procedimento dell'essiccazione e della battitura delle castagne come veniva svolto un tempo e come abbiamo visto nel dicembre dello scorso anno in valle Maggia, a Moghegno.

L'illustrazione in prima pagina è la celebre raffigurazione del mese di ottobre che i pittori seregnesi hanno dipinto nella prima metà del XV secolo nella chiesa di S. Maria del Castello a Mesocco.

Nelle rappresentazioni analoghe che si trovano nelle chiese di S. Bernardo di Monte Carasso e di S. Martino di Ronco, il mese di ottobre raffigura, nella prima, un contadino con una gerla di castagne (in cattivo stato di conservazione) e un paffuto contadino che abbacchia un castagno dal quale cadono abbondanti frutti, nella seconda.

Lo studio sul castagno e sulla sua importanza nella vita e nella cultura del nostro paese, è documentato da numerosi scritti, di parecchi autori, raccolti nel Quaderno del CDC 79.08 : "Il Castagno nel Cantone Ticino".

Per meglio inquadrare l'argomento sviluppato in questo fascicoletto, i cui interessi sono prettamente didattici, premettiamo alcune notizie ricavate da opere di recente pubblicazione. Il presente lavoro è naturale corollario del Quaderno citato curato dal CDC Masagno.

"Schinz sottolinea il significato del castagno e dei suoi frutti per la popolazione ticinese nel modo seguente: "Poichè le castagne sono un alimento fondamentale per i nostri latini, e spesso costituiscono anche il pane scarseggiante, essi s'ingegnano a conservarle per tutto l'anno". Anche Merz e Käser parlano dell'importanza delle castagne: "Un alimento importante, spesso l'unico a disposizione della popolazione montana durante i lunghi mesi invernali". E secondo le parole di F. Chiesa l'albero del castagno diviene evocativamente l'ALBERO."

(La casa rurale nel Cantone Ticino, vol. 2. - Basilea : G. Krebs SA, 1982)

"Dalle analisi polliniche eseguite nel nostro cantone da Heinrich Zoller risulta che il castagno è comparso nel Ticino circa 2000 anni fa. Ebbe la sua diffusione massima nei primi secoli dopo Cristo. "Dopo la caduta dell'Impero romano i boschi di castagno diminuiscono considerevolmente, per poi espandersi di nuovo dall'undicesimo secolo. Questo secondo rifiorire della castanicoltura durò fino al XVIII secolo, cessando con l'introduzione del granoturco, di altri cereali e della patata" (A. Antonietti). (...) Secondo G. C. Brenni "un castagno ben sviluppato, di 70 fino a 140 anni, situato in luogo adatto e libero, produce annualmente da 100 a 200 chili di frutti. (...) Una famiglia di 6 persone ne consumava da 6 a 9 quintali all'anno o da 100 a 150 kg per persona. Pochi castagni bastavano quindi per fornire parte importante del cibo per una intera famiglia durante i mesi invernali."

(Riva, E. - Vecchi mulini del Ticino. - Lugano : Edizioni "Giornale del Popolo", 1984)

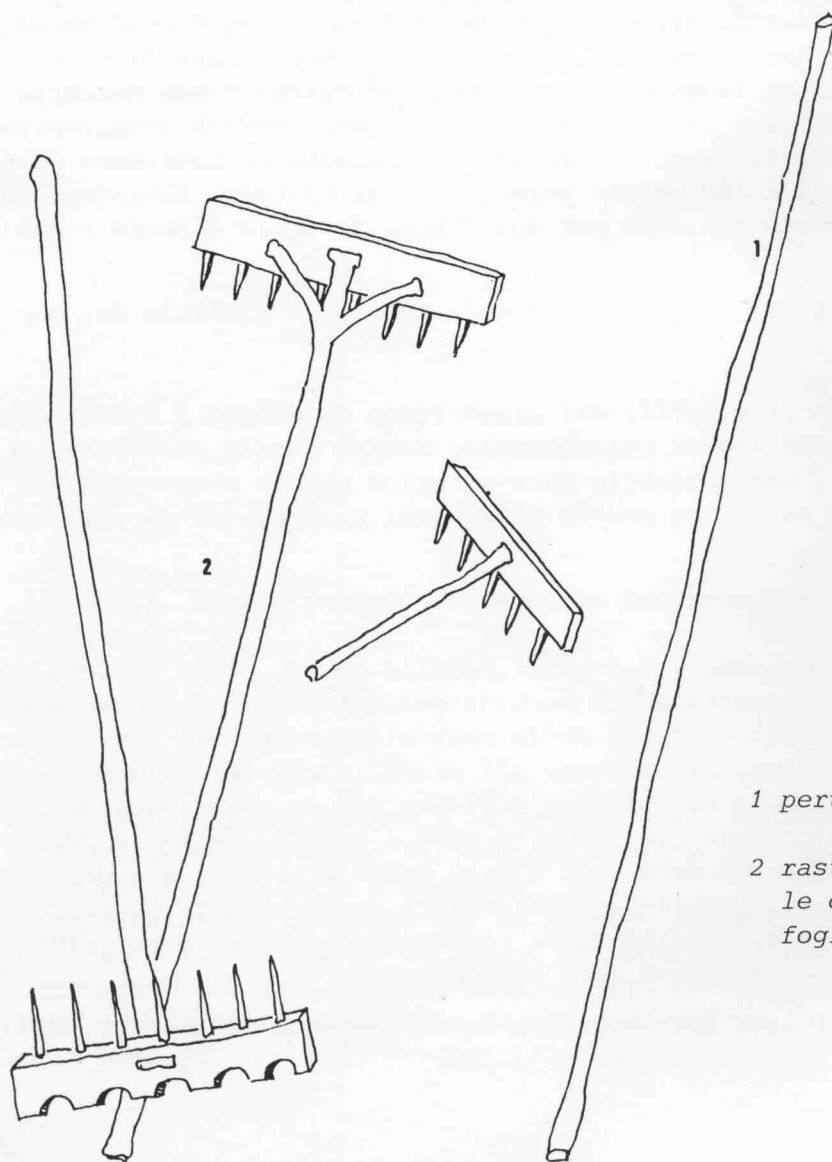
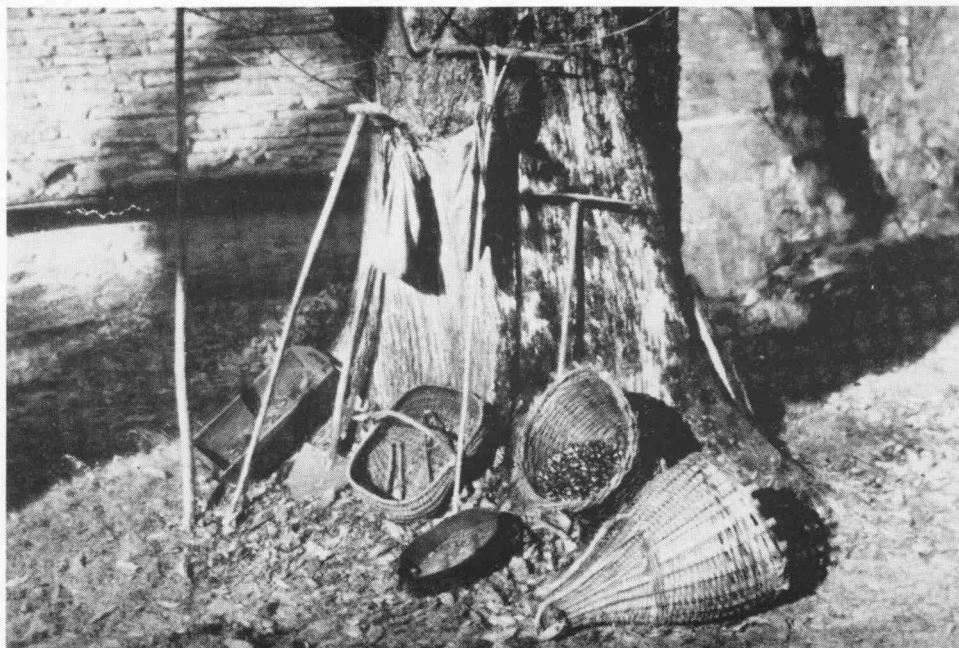
"Le castagne che cadevano (*i crodèll*) dai primi ricci (*a ghigna i arisc*) bisognava consumarle presto perchè non si conservavano; mentre quelle che venivano bacchiate (*scod i chestegn*), con le debite cure potevano essere conservate fin verso Natale. Ma per averne una buona scorta oltre quel termine, si doveva ricorrere alla grà."

(Bianconi, G. - Costruzioni contadine ticinesi. - Locarno : Dadò, 1982)

"Il problema della conservazione dei cereali e delle scorte nella società preindustriale era di capitale importanza. A seconda delle regioni si trovano diverse soluzioni: dai magazzini sotto i tetti delle case alle torbe. Nel Ticino meridionale, sotto il tetto in coppi, si aprivano gli ariosi archi del solaio che serviva da aia e offriva uno spazio ventilato e protetto per la conservazione dei vari prodotti agricoli. L'agricoltura non riusciva però a sfamare tutta la popolazione: vitale era perciò l'apporto dato dall'albero e dalla bestia. Accanto ai cereali, un ruolo decisivo nelle abitudini alimentari assumevano le castagne; esse integravano e diversificavano il cibo sulla tavola della nostra gente divenendo quasi, in inverno, la base esclusiva dell'alimentazione."

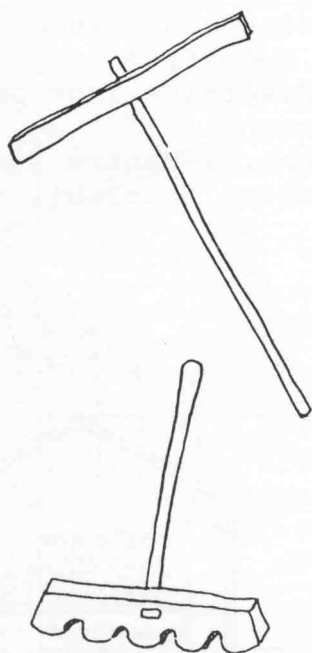
(Tarilli, G. - Aspetti di vita settecentesca nella campagna luganese. - Basilea : Società svizzera per le tradizioni popolari, 1982)

Attrezzi per la raccolta delle castagne

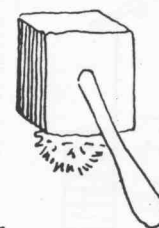
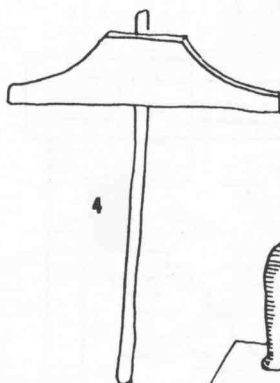


1 pertica per abbacchiare

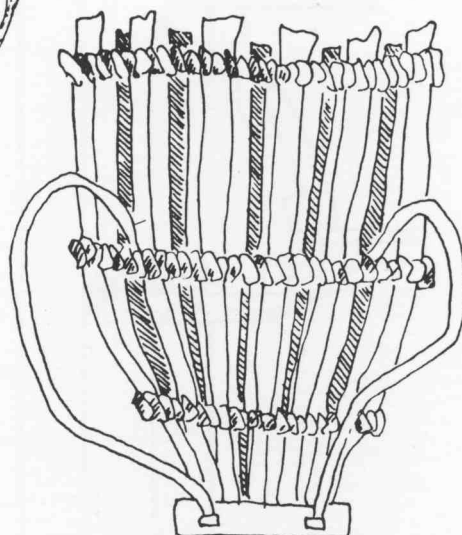
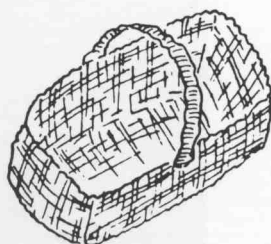
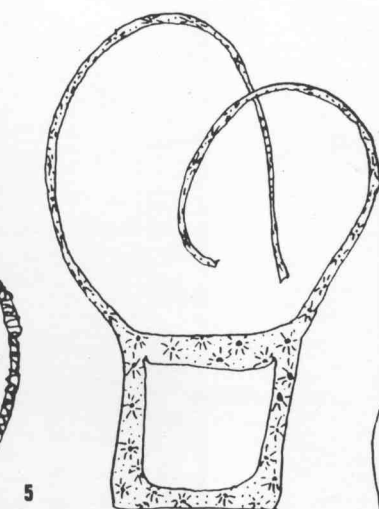
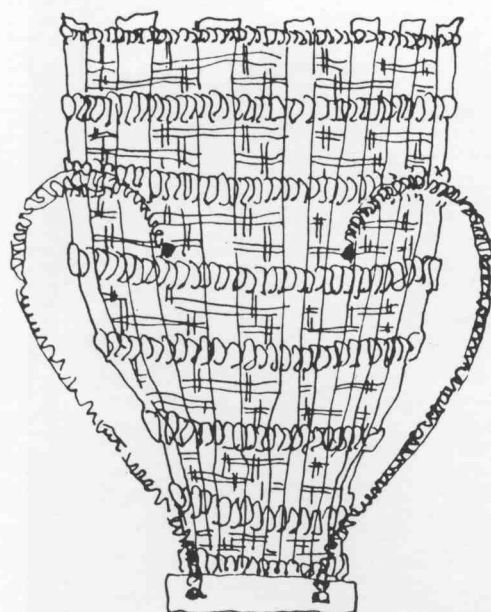
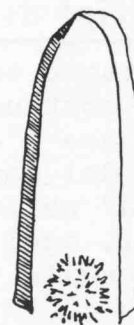
2 rastrelli per ammucchiare
le castagne, i ricci o le
foglie e per diricciare



4 attrezzi per diricciare



3 molle o pinze per raccogliere i ricci

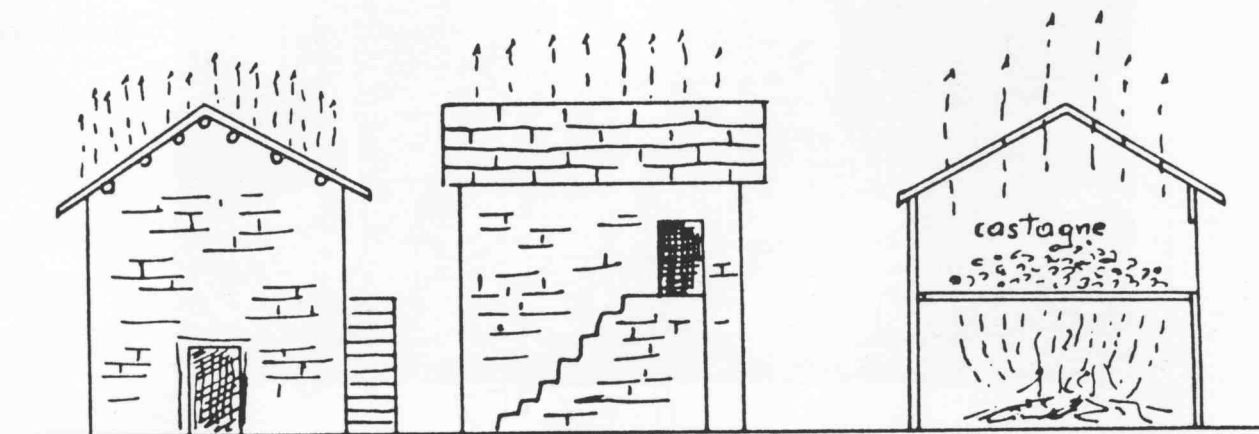


5 tasche, ceste, gerle per raccogliere o trasportare castagne, ricci, foglie

I due tipi di metato

Le castagne venivano essiccate, per poter essere conservate a lungo, in una costruzione isolata, adibita a questo specifico scopo, oppure nella casa d'abitazione sfruttando, in modi diversi e ingegnosi, il calore del camino, sempre acceso nei mesi invernali.

Le "grà" nelle case erano diffuse nel Sottoceneri, mentre i metati isolati, oggi abbandonati o trasformati per altre funzioni, si trovavano nelle valli del Sopraceneri.

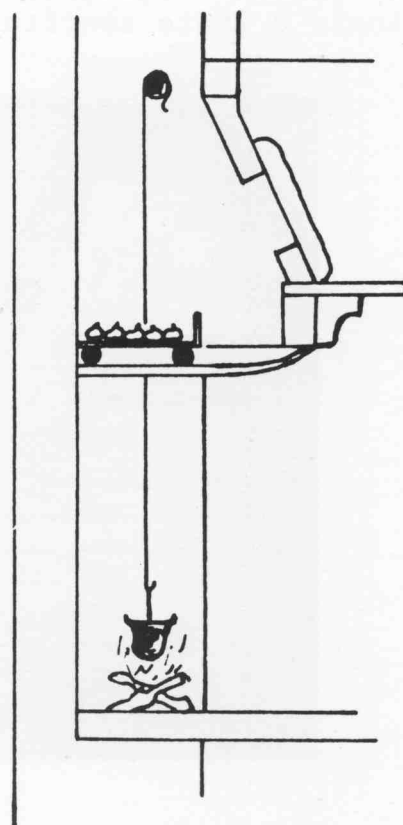
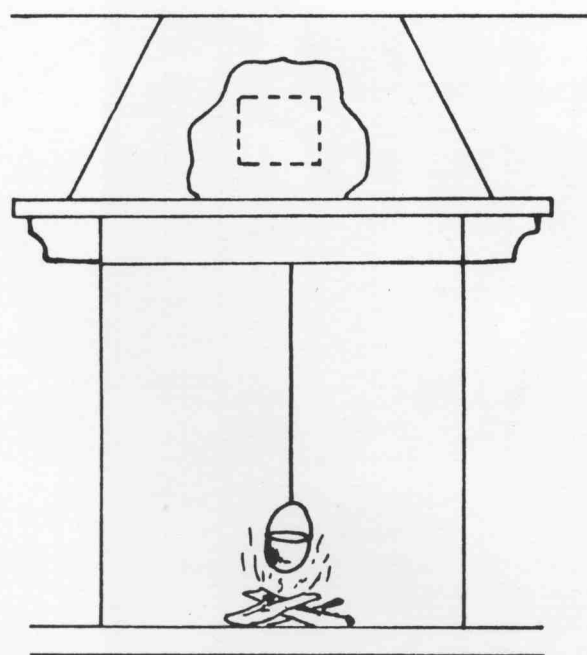
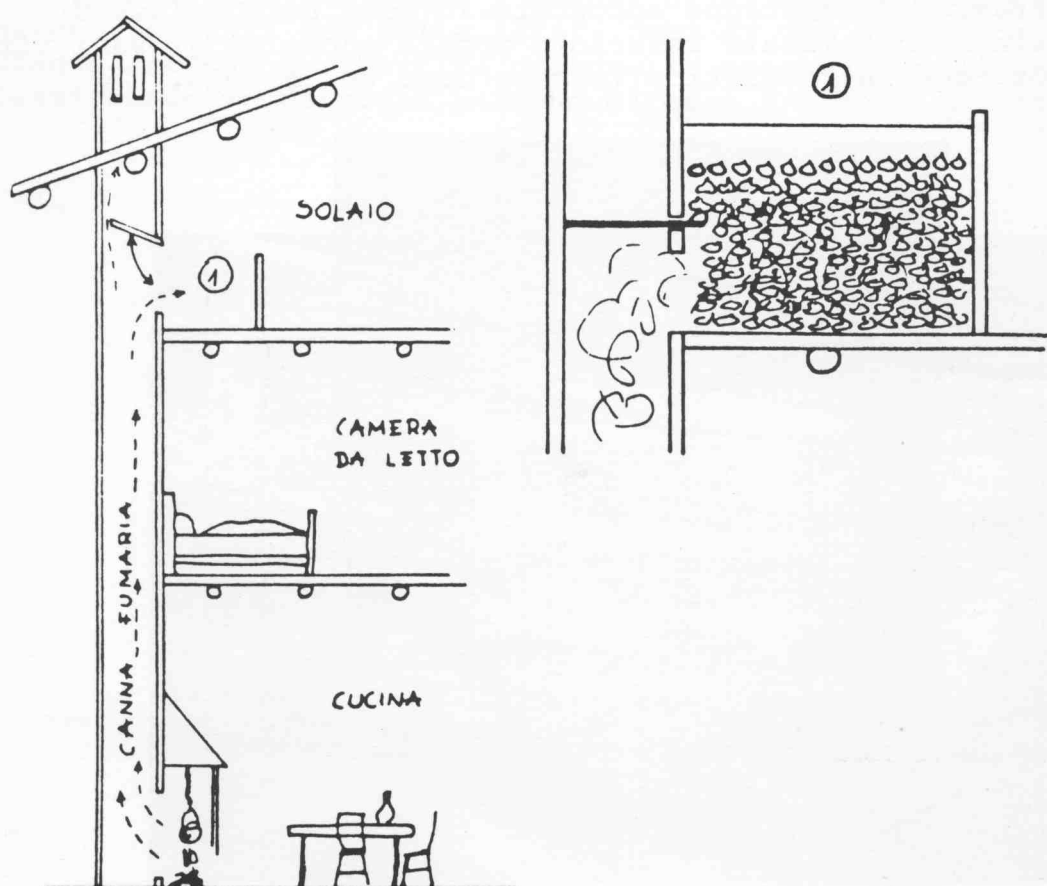


Metato, costruzione isolata



Moghegno, "grà" in attività (il fumo esce dal tetto) nel mese di novembre del 1984

Gli essiccatoi inseriti nell'abitazione si trovavano generalmente nei solai oppure in cucina, direttamente sotto la cappa del camino.



Metato a costruzione isolata: il graticcio

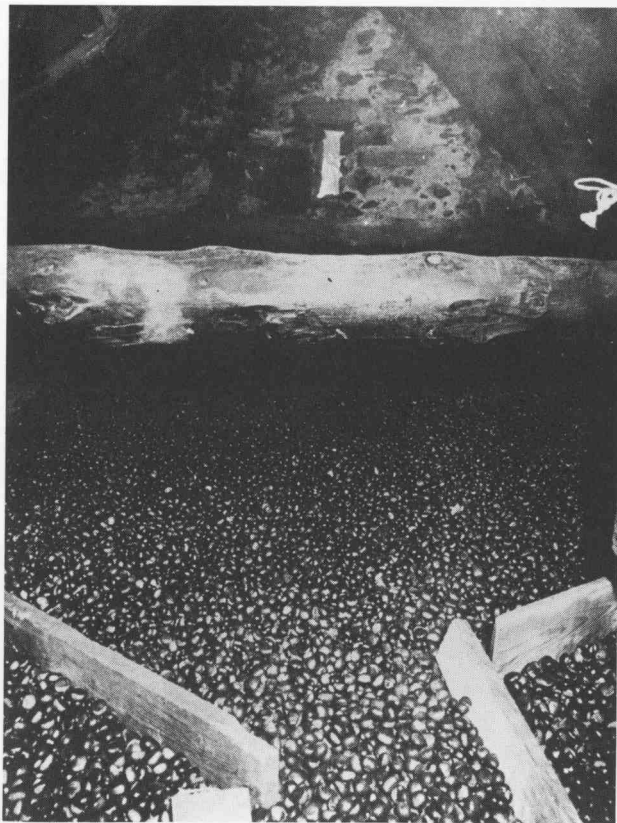
La "grà" è divisa in due piani da un graticcio che separa il locale fuoco(sotto) da quello delle castagne (sopra). Il graticcio era costituito da frasche di castagno accostate in modo da non lasciar cadere le castagne nel locale inferiore oppure anche da giovani virgulti e da cortecce intrecciati a formare come una stuoia.



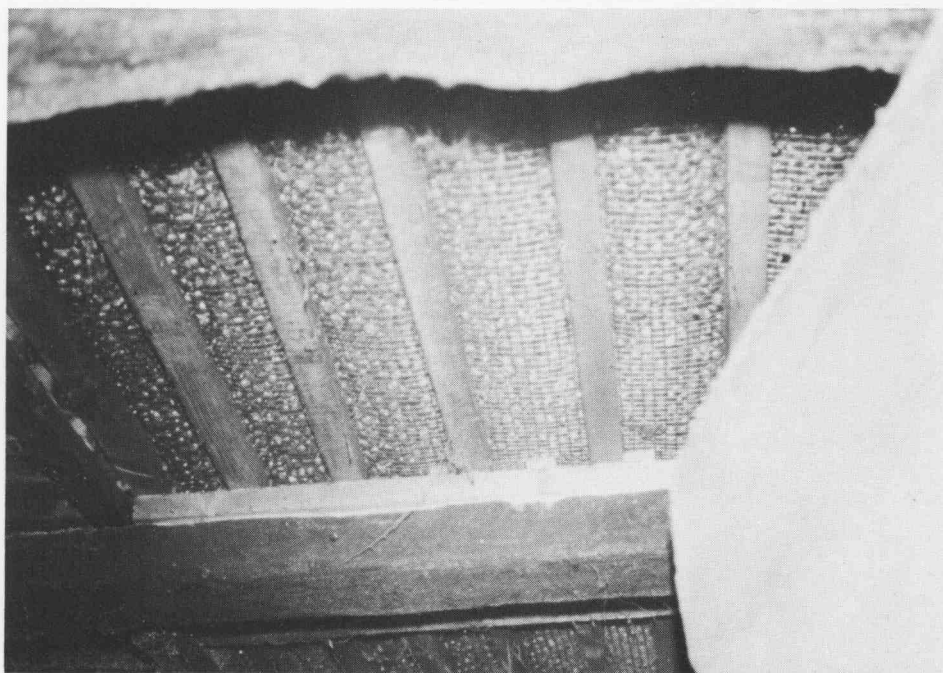
Nella "grà" di Moghegno, rimessa in funzione nel 1983, il graticcio originale è stato sostituito da una rete metallica.



Per l'essiccazione le castagne vengono disposte su tutta la superficie del graticcio con uno spessore regolare di 30-40 centimetri. Generalmente si caricava la "grà" con parecchi quintali di castagne di più proprietari. Un tempo i quantitativi dei diversi proprietari venivano separati con delle assi; oggi si usa piuttosto pesare le castagne fresche e ripartire poi quelle secche in modo proporzionale (essiccando le castagne perdono circa i 2/3 del loro peso).



Castagne sul graticcio viste da sopra



e da sotto.



Accensione del fuoco nel locale inferiore della "grà"

Il pavimento del locale inferiore è di terra battuta. Nel mezzo si accende il fuoco che deve bruciare lentamente e ininterrottamente per 20-25 giorni. Non deve produrre fiamma, bensì calore e fumo che, salendo e filtrando attraverso il graticcio, devono togliere completamente l'umidità alle castagne facendole diventare secche. Per alimentarlo si bruciano grossi ceppi di castagno e anche le bucce delle castagne rimaste dopo la battitura dell'anno precedente. Il fumo esce poi dalle piode del tetto.

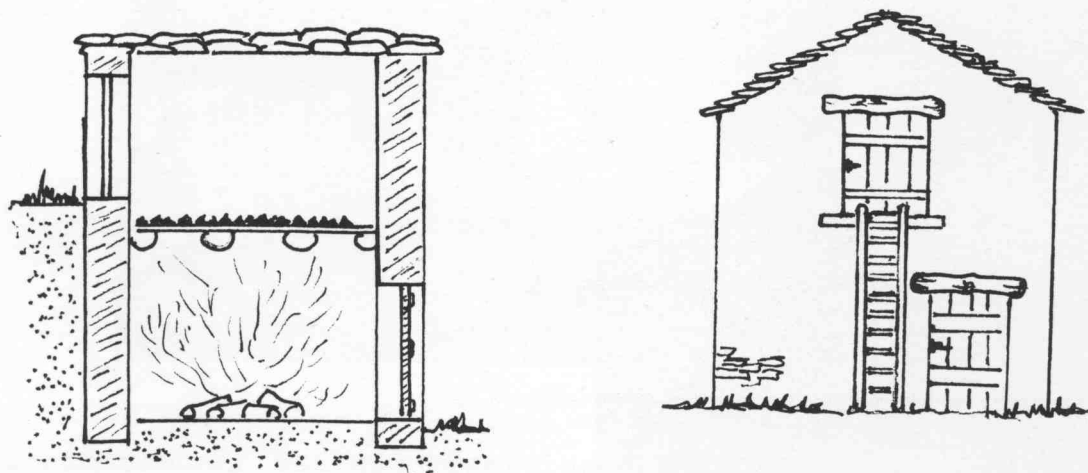
"Al semm tücc sa l'è 'na grà. L'eva, ciamemala stanza, indova passava denta ol füm dal camin, e i castegn col seccaa i ciapava quel parfüm da füm: castegn da la grà. Par solit l'eva, la grà, in da la cà. Quella dal Lissa no. On rüstighett, föra, in di ronch, adoss ai selvi. Da quanti ann che la grà... Bì-sögnava 'ndaa 'ndrè e 'ndrè ben!

E da quel ben lì, ol rüstigh al s'eva quattat da lelora, in gir ga s'eva fai adoss i böscoir (rovi), i spin, e la porta l'eva sempre lì spalancada, süi cancan (cardini) chi la tegneva in pèe pa'n domino.

Ma par tücc l'eva la grà dal Lissa. Prima la grà dal Pepp, sò pà, prima anmò la grà dal Geni, sò nono...

E se par cas girava on poo da füm par cà, sà diseva: l'è pegg che la grà dal Lissa. (Maspoli, S. - Bùgada al soo. - Bellinzona : IET, 1979)

Il locale superiore è raggiungibile unicamente dall'esterno, attraverso un'apertura che, a seconda del tipo di costruzione e soprattutto della configurazione del terreno circostante, si trova a livello del terreno o più in alto e quindi raggiungibile unicamente mediante una scaletta a pioli.



Durante le tre settimane in cui il fuoco brucia nel locale inferiore, le castagne disposte sul graticcio devono essere regolarmente girate e rimescolate per favorire un'essiccazione il più omogenea possibile. Stabilire quando le castagne hanno raggiunto il giusto grado di essiccazione è soprattutto questione di pratica.



La "battitura"

Quando le castagne sono essiccate in maniera soddisfacente, si procede alla loro battitura, operazione che deve essere eseguita quando sono ancora calde altrimenti la buccia non si stacca. Si tolgono infatti dalla "grà" e si mettono in sacchi di tela di canapa (tessuta in casa) di forma cilindrica lunghi 70-80 centimetri e con un'imboccatura di 25-30 centimetri.



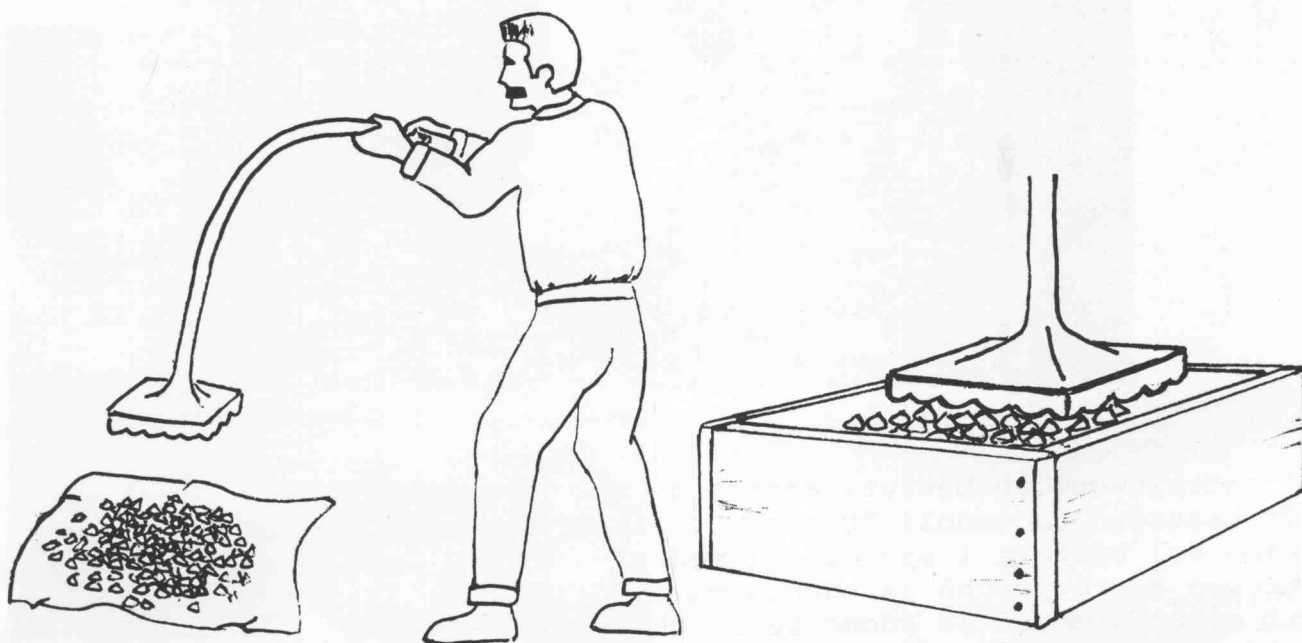


I sacchi vengono battuti contro un muro o generalmente su un ceppo di castagno facendoli "ruotare". I battitori, uno o più, si alternano nel battere i sacchi sul medesimo ceppo. Non occorre battere troppo forte perchè la buccia si stacchi dalle castagne. Dapprima, il colpo produce un suono secco che poi si "spegne" fino a diventare "muto". Per ogni insaccata occorrono una ventina di colpi. Oltre alla buccia si stacca anche la pellicola rossiccia (sansa) che ricopre le castagne che rimangono intatte, tanto sono diventate dure.



L'operazione con la quale si liberano le castagne della "grà" (dette in dialetto "baròtt, beròt, brot") dal loro guscio avveniva anche con metodi e attrezzi diversi.

Le "baròtt" erano amucchiate per terra su un drappo oppure sistemate in un cassone e poi battute con la spadigia, un pezzo di legno bugnato, di forma quadrata, munito di un manico.

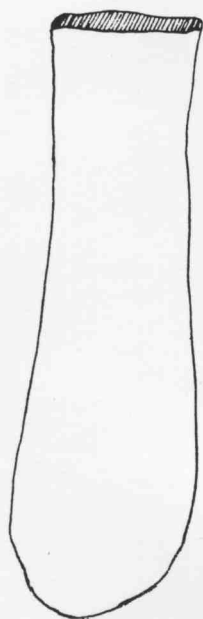


spadigia

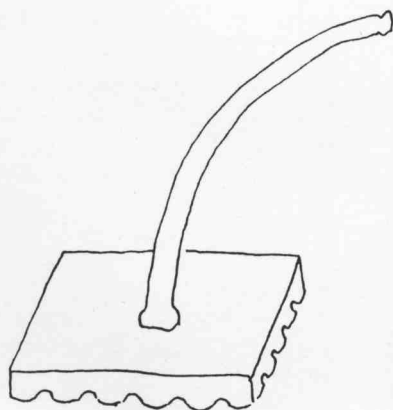
Per battere le "baròtt" si usava pure pestarle con un pestello in un mortaio di legno o di sasso.



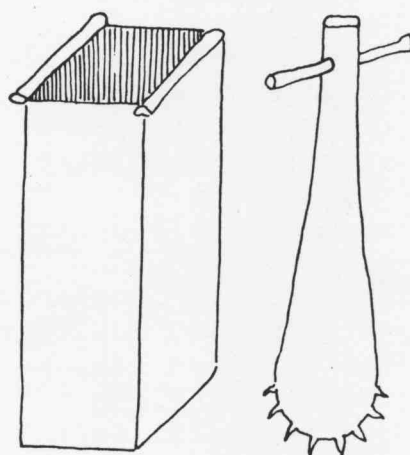
Gli attrezzi per battere le castagne della "grà"



ul sacc



ra spadigia (Malcantone)



ul pestel (Chironico)



Dopo essere state battute, si procede all'operazione della pulitura che è fatta con il ventilabro ("vall"). Con movimenti ben precisi, che richiedono una certa abilità, le castagne vengono liberate completamente dalla buccia e dalla sansa.

L'ultima operazione è la scelta: si separano quelle più grosse e intere, da conservare per essere mangiate bollite, da quelle medie, macinate per farne farina con la quale si prepara il castagnaccio; le più piccole e quelle rotte vengono date ai maiali.

