

Il castagno, l'albero del pane

La castanicoltura fa parte della storia e delle tradizioni della nostra regione. Non per niente in dialetto il castagno viene definito semplicemente «l'árbol», l'albero per eccellenza. La castagna in tutte le sue derivazioni ha letteralmente sfamato generazioni di mesolcinesi e calanchini, permettendo loro di sopravvivere quando le condizioni di vita erano difficili. La castagna dunque, e tutto ciò che ruota attorno a questo frutto e a questo mondo, merita un posto d'onore al Museo Moesano di San Vittore. Quest'ultimo conserva nelle sue collezioni, una serie di oggetti e attrezzi legati al mondo della castagna e che si possono ammirare su richiesta.

Diamo dunque un'occhiata a questi attrezzi che ci permettono di farci un'idea di come funzionava la castanicoltura nelle nostre valli (e non solo).

La raccolta e la lavorazione delle castagne mature si svolgevano all'inizio dell'autunno. Le prime castagne mature che cadevano a terra staccandosi dal riccio erano chiamate «crodelle». Venivano messe in una sacca di tela confezionata appositamente dalle donne poi svuotate in una cesta. Laddove c'erano estese selve castanili oppure in zone poste più in altitudine dove la maturazione completa delle castagne sull'albero era più difficile, si procedeva alla bacchiatura. Era un'attività pericolosa e prevalentemente maschile. I bacchiatori usavano delle pertiche per abbattere i ricci e salivano anche sugli alberi per arrivare ai rami più alti. I ricci ancora chiusi venivano poi raccattati con una pinza di legno.



Molla in legno di castagno per raccogliere i ricci da terra.

C'erano due sistemi di conservare le castagne fresche: la ricciaia e la novena.

La ricciaia

I ricci venivano riversati e ammassati sul prato formando una ricciaia. Qui venivano lasciati riposare e maturare per un periodo di tempo che andava da alcuni giorni a oltre un mese. Le ricciaie erano mantenute in uno stato di umidità (protette da pietre e letame) e solitamente dopo un'abbondante pioggia o una nevicata, erano smontate. Seguiva la procedura della sdiricciatura, cioè si toglievano le castagne dai ricci tramite un semplice bastone oppure con un lungo rastrello munito di grosse tacche e una serie di denti.



Speciale rastrello per la sdiricciatura («smasc»).

Con le tacche si battevano i ricci per svuotarli dei frutti e con la parte dentata si spostavano i ricci svuotati.

Si poteva usare anche un altro utensile, più piccolo e maneggevole, una sorta di martello di legno detto picchiotto.



Martelletto per aprire i ricci delle castagne.

La novena

Come detto, si potevano trattare le castagne fresche anche con la procedura della novena: si immergevano le castagne in acqua per una durata di nove giorni e nove notti, giornalmente l'acqua veniva cambiata. L'ossigeno contenuto nelle castagne e nell'acqua veniva eliminato assieme alla maggioranza dei microorganismi e delle muffe. In poche parole, la castagna veniva sterilizzata. Le castagne che venivano a galla erano quelle guaste ed erano eliminate. Poi si facevano asciugare le castagne in luogo soleggiato e arieggiato. Le castagne piccole e bacate erano destinate agli animali. Quelle medie venivano essiccate e quelle grandi venivano consumate fresche. In genere si facevano cuocere in padella sul fuoco.



Padella per arrostitire le castagne

Essiccazione

Le castagne si potevano essiccare in due maniere. Venivano semplicemente sparpagiate in un luogo asciutto e arieggiato, ad esempio in solaio, sul balcone, sotto a un portico o appesi in sacchi di stoffa alle travi di un ballatoio, per qualche mese. Oppure si facevano essiccare tramite il calore e il fumo dei focolari. Una volta essiccate, si mettevano in un sacco tela e si sgusciavano sbattendole su un ceppo o contro muri o lastre di pietra. Oppure, si pestavano con una tavola di legno intagliata a punta e munita di un manico elastico. Questo attrezzo era denominato spadigia.



Spadigie per sbucciare le castagne essiccate.

Le castagne non venivano sempre essiccate nei focolari domestici. Esistevano delle costruzioni appositamente edificate a questo scopo, le *gra*. Di queste gra ce n'erano ai tempi diverse in vari luoghi della Valle, da San Vittore a Soazza. Ora sono scomparse. Ma in Mesolcina, due di loro sono state ristrutturare. Una si trova a Roveredo e l'altra a San Vittore, e più precisamente la gra di Dro Alt a Monticello.

La gra di Dro Alt

Da diversi anni nel Moesano, su iniziativa dell'Ufficio foreste e pericoli naturali, si stanno realizzando dei progetti di ripristino di selve castanili. Finora sono stati ripristinati oltre 70 ettari di selve castanili. L'idea di ristrutturare la gra di Dro Alt (situata a circa 630 metri di altitudine in una selva castanile sopra la frazione di Monticello) è nata in seguito a uno di questi progetti. La gra è stata ristrutturata nel 2016 grazie ad un progetto del Comune di San Vittore coordinato dal forestale Thomas Käthner. La Fondazione Museo Moesano ha ricevuto dai proprietari della gra un diritto di superficie per la durata di 60 anni. La struttura è così diventata un'antenna del Museo stesso, vale a dire una parte del Museo che si trasferisce sul territorio con lo scopo di divulgare le conoscenze e la memoria della castanicoltura tradizionale.

Un gruppo di volontari, supportati dai responsabili del Museo carica e mette in funzione la gra. Per essiccare le castagne, il fuoco deve rimanere acceso ininterrottamente per circa 3-4 settimane e deve quindi essere costantemente alimentato e tenuto sotto controllo: almeno quattro volte al giorno. Si caricano circa 300/350 kg di castagne fresche e si ottengono circa 100/110 kg di castagne essiccate, metà delle quali hanno la qualità necessaria per essere confezionate in sacchetti da vendere in vari ritrovi pubblici o negozi della regione. Altre castagne, raccolte anche grazie ad alcuni militi del servizio civile, sono vendute fresche, nei vari mercatini e in particolare durante l'annuale «Festa dell'Arbol», che si svolge a turno in diverse località del Moesano.



Una scolaresca di San Vittore in visita alla gra di Dro Alt.

Gruppi di interessati, scolaresche o anche singoli turisti possono visitare la gra. Se si vuole vederla in funzione occorre naturalmente recarsi a Dro Alt tra metà ottobre e metà novembre. Chi vi si reca nel resto dell'anno, può farsi un'idea della sua storia e del suo utilizzo, grazie ad un pannello informativo che si trova sul posto. Per visite guidate, una volta terminata l'emergenza Covid-19, o ulteriori e più approfondite spiegazioni ci si può rivolgere direttamente al Museo Moesano (indirizzo mail museomoesano@bluewin.ch) o visitare il sito www.museomoesano.ch.

Al Museo e nelle librerie è pure in vendita al prezzo di fr. 10 il volume *Alla riscoperta della castanicoltura. La gra ripristinata diventa un'antenna del Museo Moesano*, pubblicato nel 2017.