

# La conservazione delle castagne e il loro essiccamento

Mentre il castagno nelle regioni montuose d'Italia è dappertutto più o meno diffuso, non dappertutto si conoscono i numerosi e vari modi di utilizzare le castagne, fra i quali quello di trasformazione del simpatico frutto in dolce farina.

Se la utilizzazione più conveniente delle migliori castagne, le più belle e le più grosse (e fra queste primeggiano, senza rivali, i famosi Marroni) è pur sempre la loro conservazione per essere consumate allo stato fresco, per la rimanente parte, che è quanto dire la grande massa, la destinazione più consigliabile è la essiccazione per potere facilmente macinarle e ridurle in farina.

## Come si ottengono le castagne secche

Anche le castagne potrebbero essere essiccate in un comune essiccatoio da frutta a corrente di aria calda regolabile, ma per la situazione della maggior parte dei nostri castagneti e per la grande massa da essiccare, nonché per la durata della operazione, questo sistema risulterebbe troppo costoso; molto più semplice e più economico quindi è ricor-



La meccanica fa progressi anche nel campo della castagnicoltura. Ecco una macchina sgusciatrice che sostituisce il sacco per la picchiatura, la pestatura, i cestoni, il vassoio, gli zoccoli, ecc., e soprattutto fa risparmiare tempo ed evita il lavoro lungo e faticosissimo richiesto dalla sbucciatura delle castagne eseguita a mano

Nella parte superiore, cioè nella vera e propria camera di essiccamento, alta in gronda m. 2-2.50, si aprono una finestra per il caricamento delle castagne e, subito sotto il travicelli del tetto, alcuni sfiatatoi per la fuoruscita del fumo.

Volendo fare le cose un po' più complete, si potrebbe dividere la camera di essiccamento con un solaio a circa due metri dal graticciato, formando così una specie di soffitta da servire per il ricovero, la cernita ed il primo prosciugamento delle castagne avanti di farle cadere, attraverso speciali botole, nella camera sottostante.

Il metato è bene sia costruito in terreno in pendio, aprendo la finestra per il caricamento delle castagne a monte per renderla più facilmente accessibile.

**L'essiccamento.** — Iniziativa la raccolta delle castagne, si portano via via al metato. Qui si fa la prima cernita scartando quelle guaste e mettendo da parte le più belle da utilizzarsi allo stato fresco. Le rimanenti si incominciano a stratificare sul solaio a graticcio. Di regola quando si è formato un primo strato alto



Il metodo primitivo con il quale si «picchiano» ossia si sbuciano le castagne seccate, sbattendole sopra un grosso ceppo di legno, dopo averle chiuse in un sacco unto. Di lato si vedono alcune donne che con i «vassoi» di legno separano la buccia dalle castagne dopo la «picchiatura»

tere al vecchio sistema in uso in Toscana e, credo, in varie altre parti d'Italia, dato che, se bene condotto, si possono raggiungere risultati egualmente buoni.

In ogni selva toscana si trova una costruzione rustica fatta a forma di capanna chiamata seccatoio o «metato», nel quale si compie l'essiccazione delle castagne fresche.

Il metato, nella sua forma più semplice, è un piccolo edificio rettangolare diviso in due piani: quello terreno dove si fa il fuoco, quello superiore dove si stratificano le castagne da essiccare.

La sua ampiezza dipende dalla quantità di castagne che si vogliono essiccare, tenuto presente che nella camera di essiccazione non è consigliabile di stratificarle con uno spessore superiore ai 70 centimetri.

Il metato si costruisce con pietra greggia ricavata sul posto e con terra; nelle località di facile accesso meglio sarebbe costruirlo in muratura ordinaria, dato che, terminata la essiccazione, può servire a molti altri usi.

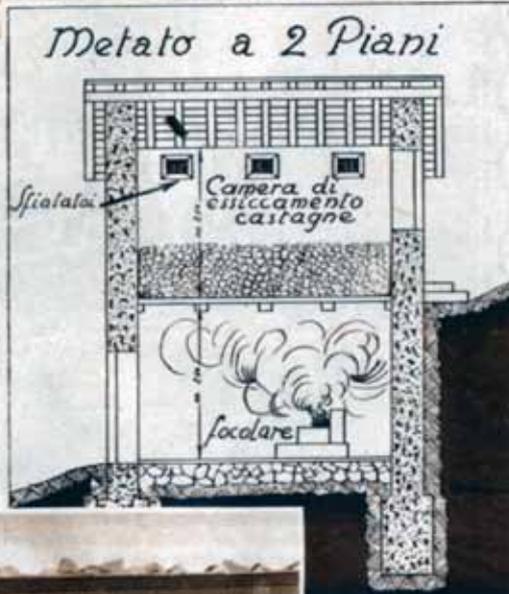
Il piano terreno è fornito di una semplice porta, raramente anche di una finestra. Nella parte opposta alla porta si trova il focolare senza cappa di tiraggio o camino.

A circa m. 2.50 dal pavimento si stende il solaio formato da un semplice graticcio o grigliato di legno; ottimamente servono dei listelli di legno distanziati uno o due centimetri l'uno dall'altro, inchiodati ai travicelli del solaio, così il passaggio del calore e del fumo dal basso all'alto è reso estremamente facile.

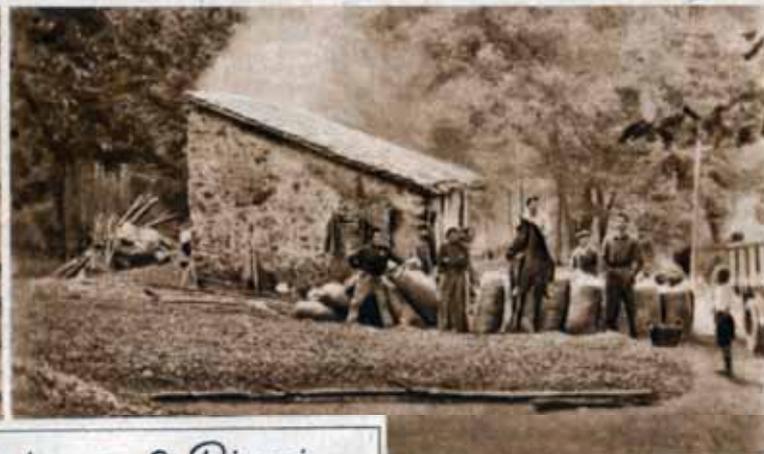
A destra: Disegno mostrante, in spaccato, come è formato un essiccatoio per le castagne o «metato», come è chiamato nell'Appennino toscano

Le castagne vengono disposte sul graticciato al primo piano, mentre il fuoco si accende al piano terreno

Sotto: Particolare di un «metato» della montagna lucchese; si vedono gli sfiatatoi per il fumo



Quasi tutte le regioni montuose d'Italia hanno qualche zona ricca di castagneti; ma in pochissime di essa si conosce e si pratica la conservazione delle castagne con l'essiccamento e la conseguente molitura. Avviene pertanto che nelle annate di produzione abbondante non potendo conservarle, le castagne precipitano di prezzo e, tolte quelle di ottima qualità d'innesto, non trovano altra utilizzazione all'infuori del truogolo del porcile



Essiccatoio da castagne nella regione dei monti Cimini (Lazio)

25-30 centimetri si incomincia pure ad accendere il fuoco nel sottostante focolare; nel frattempo si continua a caricare il solaio di castagne sino a raggiungere uno spessore che non deve, come si è detto, superare i 70 centimetri.

## Un mese di fuoco

Operazione importante è quella di sapere regolare il fuoco, che deve essere moderato e continuo e con poca o niente fiamma. Per questo si consiglia di usare insieme alla legna i gusci di castagne dell'annata precedente. Durante il periodo di essiccazione un uomo vigila notte e giorno per regolare tale fuoco. Dopo circa 15 giorni dalla immissione delle ultime castagne fresche, si procede al rivoltamento delle medesime portando in superficie le più basse e viceversa, così l'essiccazione avviene in maniera eguale su tutta la massa.

Quanto dura? La completa essiccazione si ottiene in generale dopo circa un mese di fuoco; non bisogna avere troppo fretta perché forzando col calore si rischia di ottenere castagne arroventate, cioè di un colore rossastro anziché perfettamente bianche. Vero è che verso il ventesimo giorno si aumenta un poco il fuoco e si chiudono, se ci sono, gli sfiatatoi per potere arrivare alla completa secchezza della castagna.

Per stabilire il giusto punto i nostri montanari stringono nel pugno una manciata di castagne: se il guscio si sgretola bene, la pellicola interna si stacca con facilità e le castagne hanno raggiunto una vera e propria consistenza cornea, vuol dire che l'essiccazione è perfetta.

A questo punto si spegne il fuoco

e si lascia ancora per qualche giorno a riposare la massa perchè si freddi, dopodichè le castagne sono pronte per la sgusciatura.

**La sgusciatura.** — Il lavoro di sgusciatura comprende tre distinte operazioni: la rottura del guscio, il completo distacco della pellicola interna dal seme, la separazione della castagna dai gusci secchi e dalle pellicole.

Questa complessa operazione si può fare a macchina ed a mano.

**A macchina.** — Dove è possibile la sgusciatura andrebbe fatta a macchina, per alleggerire l'uomo da un lavoro enormemente faticoso e per rendere l'operazione molto più sbrigativa. Oggi sul mercato si trovano diversi tipi di piccole macchine azionate a mano od a motore, di peso limitato ed in certi casi scomponibili per il loro facile trasporto.

Ove non si possa fare altrimenti, l'operazione può eseguirsi a mano con una dei seguenti sistemi:

**Picchiatura.** — Per questa operazione bisogna munirsi di un robusto sacco di canapa, che andrà in precedenza esternamente unto con grasso di maiale e poi spalmato con una specie di polentina formata con due terzi di crusca ed un terzo di farina di grano per diminuire l'attrito sul ceppo e quindi la fatica ed il logoramento del sacco. Questo sacco, così preparato, viene riempito per circa la metà o meno di castagne da sgusciare; quindi due robusti uomini lo prendono per le due estremità e con movimento ad altalena lo battono con forza su di un grosso ceppo che serve come da in adine.

Bastano 14-18 colpi perchè tutti i gusci vengano frantumati. Allora il sacco si scioglie e le castagne si passano alle donne per la *vassoiatura*, *ventilatura* od *arbolatura*.

Servono allo scopo degli speciali vassoi rettangolari di legno, molto piatti, entro i quali queste donne, con un movimento brusco, fanno saltare la massa in maniera che i gusci cadono a terra e le castagne rimangono nel vassoio. È un'operazione molto semplice che richiede solo un po' di pratica, ma che i contadini conoscono facilmente perchè praticata anche per la separazione di tanti altri semi dalle rispettive pule.

### Ancora non è finito

Le castagne però, in questa prima fase di lavorazione, non sono ancora completamente liberate dalla pellicola interna aderente al seme (*pecchia*). Per questo vengono nuovamente versate nel sacco dei picchiatori per la seconda picchiatura detta *rifregatura*.

Tale operazione è molto più leggera della prima e più che picchiate sul ceppo, le castagne vi vengono strusciate energicamente, dopodichè tornano al vassoio o vengono ventilate con la pala, gettandole a distanza a somiglianza di quanto si faceva un tempo col grano per separarlo dalle loppe quando lo si batteva a mano.

Dopo di ciò le castagne sono pronte per passare al magazzino.

La picchiatura è operazione comune nella provincia di Lucca e di Massa. In altre provincie castagnicole come per esempio nell'Areentino e più specialmente nella valle più alta dell'Arno, nel Casentino, le castagne per sgusciarle non si picchiano ma si pestano: invece delle braccia si adoperano le gambe.

**Pestatura.** — Per questa operazione occorre il *cestone* attrezzo a forma di bigoncia o tronco di cono rovescio fatto con doghe di castagno distanziate tra loro circa un centimetro. Nel cestone si versano le castagne sino a circa la metà, dopodichè un giovanotto ben agile, munito di pesanti zoccoli guarniti di grossi chiodi sporgenti o di grosse tacche, vi entra dentro e, sostenendosi ad una corda sovrastante, incomincia una danza nei due sensi con lui rapidamente si rimuovono e si frantumano tutti i gusci. Allora si passano alle donne per la *ventilatura* e poi si ripassano nel cestone

per la *ripestatura*, che viene fatta con movimento molto più moderato e che ha lo stesso scopo della *rifregatura* precedentemente accennata.

Per il resto i due sistemi procedono nella stessa maniera.

**Battitura.** — Nel Pistoiese si segue un sistema che è una cosa di mezzo: le castagne da sgusciare vengono versate in una robusta bigoncia o più spesso in una specie di mortaio scavato in un grosso tronco di castagno, e qui, a mezzo di uno speciale pistone di legno azionato a braccia e guarnito all'estremità di un arnese di ferro con punte, il *pigione*, vi si batte sopra come se si trattasse di ammostare dell'uva.

Sebbene la fatica con tutti questi sistemi a braccia o a gambe, sia notevole, pure tale faccenda si svolge in mezzo alla più schietta giocondità. Durante la sgusciatura delle castagne non si conosce miseria; si mangia e si beve a due palmenti, si canta... e si prende anche qualche solenne sbornia!

### La farina dolce

Dalle castagne secche alla farina dolce il passo è breve. Certo che prima di portare le castagne secche al molino — poichè si macinano in modo simile a quello del grano e del granoturco — è necessario procede-

re ad una crivellatura per eliminare i tritumi detti *minuzzoli* che vengono destinati al bestiame, e ad una cernita a mano per scartare le castagne guaste e quelle eventualmente non bene essiccate, *sollini* o *mollacchie*, che pure si destinano al bestiame. Particolarmente indicate sono per l'ingrassamento dei suini.

Quando le castagne sono rimaste in magazzino da diverso tempo, dato che tendono a rammollirsi con l'umidità, è necessario passarle al forno leggermente tiepido prima di portarle al mulino.

Per conservare le castagne secche è consigliabile metterle in un recipiente: in un cassone o in un tino isolandole dal fondo e coprendole sopra con uno strato di gusci di castagne sgusciate.

Più che conservare a lungo le castagne secche, consigliamo di conservarle trasformate in farina. Per questo i nostri montanari hanno degli speciali cassoni di legno entro i quali la farina viene fortemente pigiata. Con questa pigiatura la farina, col tempo, si addensa, formando quasi un blocco solido, qualche cosa di simile a quel che avviene con la neve. In tali condizioni la farina, purchè si trovi in ambiente asciutto, si può conservare ottimamente da un anno all'altro.

Quando ce ne vogliamo servire si taglia col coltello, si sgretola e si staccia.

Ma qui, senza accorgercene, siamo entrati nel regno della massaia: potremmo ora sederci dinanzi ad una ruvida tovaglia presso la tavola della calda cucina in attesa di una fumante polenta, o di tiepidi necci, o di una bella torta o di bollenti castagnacci magari ripieni di ricotta, o di tante altre leccornie che con la farina dolce si possono combinare.

Per questo, se mai la cosa vi interessa, cedo la parola all'amica Cenerentola che, se crede, può insegnarvi tutte queste dolcissime cose.

Finirò, invece, ricordando a chi vuol conservare le castagne fresche anzichè secche o in farina che il modo migliore è quello della stratificazione nella sabbia asciutta; se le castagne sono sane si conservano in questo modo benissimo per cinque o sei mesi.

Altro sistema consiste nel tenere le castagne nell'acqua corrente per sette giorni circa; dopo ciò si fanno asciugare al sole e poi si pongono in un locale asciutto, rimuovendole ogni tanto.

In Toscana si usa anche conservarle in « ricciaia », cioè entro i ricci ammucchiati in grossi cumuli all'aperto, coperti di terriccio o fogliame.

G. GIORGINI