

# MONTESINI

PERIODICO DI INFORMAZIONE E CULTURA - SPECIALE CASTAGNE- ANNO V, 1998 - N. 19

## Come valorizziamo il nostro castagno

di LUIGI VEZZALINI

Tra le attività agricole "minori" presenti nella Comunità Montana Appennino Modena est la castanicoltura è quella che si è maggiormente sviluppata negli anni. Molti vecchi castagneti, che sembravano destinati al degrado totale, sono stati recuperati e sono state poste le basi per una moderna castanicoltura basata sia sulla valorizzazione del frutto che del legno. Tutto questo è stato possibile grazie alla collaborazione tra la Comunità Montana e la Camera di Commercio e il coinvolgimento diretto dei tecnici di base. Il lavoro della Comunità Montana è iniziato nel 1984 - 85. Questi anni sono stati dedicati all'acquisizione dei dati relativi alla consistenza e allo stato vegetativo delle formazioni castanili esistenti nel territorio della Comunità Montana e alla divulgazione delle più recenti tecniche di recupero dei castagneti da frutto. L'indagine, condotta in collaborazione con l'Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università degli Studi di Bologna, ha messo in evidenza una castanicoltura da frutto ancora vitale, che nel 1985 era estesa ad ettari 105, mentre altri 900 ettari circa erano utilizzati per la produzione legnosa soprattutto come cedui. Nel biennio l'attività divulgativa è consistita, in alcuni incontri con i castanicoltori e nella costituzione di un castagneto sperimentale in Comune di Zocca che aveva la funzione di far conoscere agli agricoltori le più aggiornate modalità di recupero dei castagneti da frutto (potature, innesti, cura e prevenzio-

Segue a pagina 2



**Nelle pagine interne** di questo speciale interamente dedicato alla **castagna**, il lettore troverà descritta la storia di questo frutto importato in Italia dai Romani, che fino al secondo dopoguerra una delle risorse fondamentali per l'alimentazione della nostra gente. Si parla del **castagneto** e quindi delle varie fasi del processo di trasformazione della castagna in farina dolce (pag. 3, 4, 5, 6, 7, 8). Si racconta come avveniva la **raccolta** (pagina 8), del lavoro degli "**Spiglin**", persone che non disponendo di castagneti andavano a raccogliere nei boschi altrui i frutti lasciati dai proprietari (pagina 9), dell'**essiccazione** nel metato (pagina 10), della **macinazione** al mulino (pagina 11). Ci sono poi tanti racconti, testimonianze dirette di Montesini, le **ricette** della nonna per preparare piatti "dall'affascinante sapore" del mondo agreste di un tempo: ciacci, crescentine di farina dolce, frittelle, menfet, castagnaccio, mondine, sarbolà e tanti dolci fra i quali il boccone di Natale, il Montebianco, i marroni al cioccolato, le mistocche, il migliaccio, i sughi, le frittelle (pagine 12 e 13). Non mancano le **curiosità** (pagina 14), mentre la pagina 16 è interamente dedicata al **relax**, sempre sul tema castagna.

## La castagna



*Quànt l'ee bèla la castàgna,  
l'èra e l'ee ona cucagna !  
Quant arcòrd em ven in mènt  
ligà tòt a la mè mènt:  
a vriva che in quàter e quatr'òt  
i balòt i fòsen còt;  
quand po' es fiva el frusàt  
es parìva dventà màt;  
da la fòria am brusèva el did  
quèla l'èra fama piò che aptit.  
Quand el ièren sèche egh vriva  
la vasòra che l'al puliva.  
Per masnèle egh vriva 'na ammènda  
i te scontèven la molènda;  
ma la famia l'era contenta  
perché es fiva la polenta;  
ciàc, mondìn e sarbolà  
i ralegreven tòt la cà  
l'acquolina e t'egniva in gòla  
intant e nonòn e contèva 'na fòla.  
So per la càpa in fila indiàna  
el falèster el fiven lùus a la Befàna !  
As contentèven ed pòch o nient  
adèsa i gàn incòsa ma i n'èn contènt!*

(Giuseppe Morsiani)

## La valorizzazione del castagno

Segue da pagina 1

ne del cancro corticale). Il campo venne e viene tuttora utilizzato per valutare comparativamente varie cultivar di marroni e castagne, al fine di individuare quelle maggiormente meritevoli di diffusione. Negli anni successivi, si è verificato un significativo aumento delle superfici coltivate per la produzione del frutto, la cui estensione totale, alla fine del 1990, era oltre 150 ettari. A partire dal 1986 si è iniziata una indagine sulle popolazioni locali di castagno da frutto, che ha portato alla descrizione del "marrone di Zocca". Tali caratteristiche sono state definite nel 1988 attraverso l'analisi chimica dei frutti presso il Dipartimento di Scienze farmaceutiche dell'Università di Modena. Le piante considerate migliori sono state segnate e utilizzate per prelevare il materiale da innestare nel campo marze. Questo campo, che si trova vicino a Zocca, ha la funzione di produrre marze da distribuire ai produttori che fanno interventi di miglioramento nei propri castagneti. Tra il 1990 e il 1996 sono state fatte numerose iniziative per incentivare la produzione locale di marroni di qua-

lità, mediante l'istituzione di un marchio di origine, che contraddistingue e tutela la produzione locale. Ora, alla fine degli anni '90 possiamo ritenere raggiunti gli obiettivi di recupero dei castagneti e

di valorizzazione della produzione locale.

Dovremo invece ricercare e consolidare i canali di commercializzazione del prodotto. Un

impulso significativo potrà venire nei prossimi anni dal turismo: a San

Giacomo di Zocca sorgerà, in un antico "ospitale" circondato da castagni, il Centro di documentazione della civiltà del castagno e, lungo la dorsale che separa il Panaro dal Reno, si sta progettando una "strada del castagno".

La strada collegherà altri piccoli musei locali, come

Tola o Granaglione e diventerà un importante itinerario turistico e didattico che potrà collegarsi con altre esperienze europee ed essere pubblicizzata anche con i moderni mezzi informatici. (Luigi Vezzalini)



### MONTESE notizie

Direttore responsabile: Walter Bellisi  
Comitato di redazione: Bettino Bernardi, Ermidio Bernardi, Tosca Fiorini, Giuseppe Morsiani  
Hanno collaborato: Rosanna Bortolucci, Giuliana Mccagni, Maria Mccagni, Teresa Monari, Orietta Tosetti, Cristina Zaccaria, Stefania Zaccaria  
Il Trebbo - Via Riva, 1 - 41050 MASERNO  
tel. e fax 059 / 981656  
E-mail: montese@geocities.com.  
<http://www.geocities.com/TheTropics/Cabana/3984>  
Autorizzazione del Tribunale di Modena n. 1029 del 27.7.1994  
Questo numero è stato chiuso il 10 ottobre 1998

### Bibliografia

*Il divulgatore* (Centro divulgazione agricola BO), anno XV, n.8;  
*Il tesoro dei poveri*, N. Manicardi, Ed. Il Fiorino, 1997;  
*L'albero del castagno* (Comunità Montana App. Modena Est);  
*Archivio scuole elementari e medie di Montese.*



**Paolo Fenocchi**  
I.O.L.A. Castruzioni Srl  
Via Mediana, 495 - IOLA  
41055 MONTESE (Mo)  
Tel. / Fax 059 980238 ab. 980089



MACELLERIA  
**"LA BUONA CARNE"**  
di Sarnesi G. & C. s. n. c.  
VENDITA ALL'INGROSSO E AL DETTAGLIO  
MONTESE - Via C. Tamburini, 14-18  
Telefono 059/98.18.81

# In Italia il castagno lo importarono i Romani

La presenza del castagno nel mondo risale al Terziario. Ora lo troviamo in Europa, in America ed in Estremo Oriente. E' quasi certo che in Italia fu introdotto dai Romani, proveniente dal Medio Oriente. In quel periodo si iniziò a sfruttarlo come albero da frutto. Ebbe un'ampia diffusione nel Medioevo ed assunse un'importanza notevole per l'alimentazione delle popolazioni di collina e di montagna. C'erano castagneti predisposti perfino a filari. Nel modenese esistono alcuni antichi castagneti predisposti su file parallele: Si presume risalgano ai secoli XI - XII - XIII ed in particolare all'epoca di Matilde di Canossa. Questi impianti sono infatti citati in alcuni testi storici come "impianti matildici". Alcuni esistono tuttora nelle frazioni montesine Semelano, Maserno e Castelluccio.

## Il castagno, albero di Dio

Dall'ospedale guardo i castagni  
con le braccia che tremano  
nude verso il cielo;

sono tanti, abbarbicati al monte che sale:  
ti cercano, ti implorano, Signore del cielo.

Hanno le mani e la testa coperta di neve gelida  
e i piedi nella terra nera:  
non si lamentano, ma aspettano te, Signore.

Hanno una vita contorta dal vento  
un corpo bucato dalla malattia e dalla miseria.  
Sibilano all'aria ma non piangono.

Offrono le dita secche e le piaghe  
come sostegno e riparo all'usignolo e al gufo,  
allo scoiattolo e alla serpe:  
non fanno distinzione di persone, o Signore,  
perché sono un raggio della tua pazienza.

Ecco ce n'è uno più bello degli altri  
ad un tratto un picchio lo visita  
"sei ammalato, pieno di formiche",  
per tre giorni ha traforato.

Alla fine, gioia per ambedue.

Disse il Signore: se il tuo occhio è ammalato  
toglilo perché non si infetti tutto il corpo.

Ecco ce n'è un altro robusto  
ma in tre giorni è avvizzito  
il cancro del maligno lo ha seccato  
ma le sue castagne rinasceranno al suo piede.  
Signore non permettere la morte eterna  
a nessuno, neanche all'albero.

Vedo nel castagno l'immagine di te, Signore,  
egli è stato il mio cibo da piccolo  
il cibo di mio padre, il cibo di mio nonno.  
Tu Signore l'hai fatto perché la vita arrivasse fino a me.

Con i suoi frutti dolci hai sfamato  
il mio popolo montanaro,  
con le foglie, la legna, riscaldato i cuori e i corpi,  
perché di te è segno, o Signore.

Signore ti voglio ringraziare

[...] (Don Giuseppe Fili)



## La carta di identità del "re" del bosco

### La pianta

E' un albero alto in genere 10 - 15 metri e può anche raggiungere altezze superiori; la sua chioma è ampia, il tronco e la corteccia grigiastre; negli stadi giovanili è liscia, più avanti diventa screpolata. Il tronco nella vecchiaia, per lo più, si vuota all'interno ma l'albero seguita a vivere regolarmente raggiungendo età e dimensioni notevolissime.

### Le foglie

Sono ampie, appuntite, seghettate, lucide. Vengono usate dalle massaie per inserirle fra le tigelle e le crescentine; facilitano la cottura e lasciano un aroma gradevole. In novembre ingialliscono e cadono, raccolte dal contadino (nel corgò) servono per la lettiera delle mucche.

### I frutti: le castagne

Compaiono in numero di 2 - 3 entro al cardo o riccio. La natura ha fatto sì che il cardo sia fittamente spinoso per difendere le castagne da insetti nocivi. Le castagne contenute nel cardo possono essere diverse nella forma e nella dimensione a secondo della varietà e sono ben compresse. Hanno un colore marrone più o meno intenso a seconda delle razze, internamente la castagna è pelosa.

### Il tanino

Dalla corteccia del castagno si estrae il tanino utilizzato per la concia delle pelli, per produrre inchiostro, in tintoria e per produrre farmaci. Una fabbrica di tanino, nell'anteguerra, si trovava a Porretta Terme.

### Il terriccio

Nulla va perduto del castagno. Quando è vecchio la parte interna cava, morendo, si sgretola e lascia cadere piccoli frammenti e polvere scura che impropriamente sono chiamati terriccio. Questo è molto ricercato da chi coltiva fiori e ortaggi in serra.

### Utilità della pianta

Il castagno predilige terreni freschi, soffici, non teme i freddi invernali, è invece piuttosto sensibile ai precoci freddi primaverili. Il legno del castagno si presta moltissimo a varie utilizzazioni: in falegnameria per la costruzione di mobili in massello, scuri per finestre, vasi vinari: botti, tini, travature per coperti, traversine ferroviarie, palificazioni in genere, tutori di vigne, graticci per seccatoio nel metato, costruzioni di bare. Come legname da ardere, messo assieme a pezzi di quercia alimenta un focherello che brucia lentamente. Per ultimo il castagno è da annoverare fra le piante mellifere, che forniscono alle api notevole quantità di nettare. (g. m.)

# Il castagneto, ricco scrigno della natura

Fino agli anni Sessanta, nella nostra zona, l'attività dell'agricoltore era strettamente legata al castagneto, un patrimonio che non era mai lasciato in abbandono. Durante l'inverno le piante venivano potate, ci si toglievano cioè i rami secchi, quelli più deboli, o quelli troppo fitti. Con essi si facevano le fascine, che, ammucciate in pile chiamate "fascinere", erano utilizzate per accendere il fuoco in casa e per scaldare il forno. Per il camino o per la stufa erano utilissimi anche i pezzi di legna. Ad aprile e maggio si procedeva agli innesti che potevano essere a corona, a spacco, a triangolo, ecc. Con la bella stagione, nei prati risparmiati dal pascolo del bestiame, si faceva lo "sfalcio", si tagliava l'erba, un lavoro che richiedeva degli specialisti, perché uno "sfalcio" molto corto e non a striscia era veramente difficile. A settembre si completava con la "sterpadura", si tagliavano i "pe ed gal", polloni nati alla base del tronco, e si preparava il castagneto per la raccolta delle castagne. Dove le pendenze erano notevoli si ripulivano i sentieri e si costruivano le "roste", barriere di vimini o frasche che servivano per fermare le castagne quando sarebbero cadute. Anche se il castagneto ha perso il fascino e l'importanza di un tempo è pur sempre un'attrattiva turistica per chi ama la natura; in primavera si possono osservare stupende fioriture di anemoni, primule, viole, orchidee selvatiche ed in estate compaiono gigli rossi, campanule, garofani selvatici, timo e splendide carline. (Erminio Bernardi)



## El castegn ed Minghet

*Minghet non era un ragazzo molto intelligente e non era un gran lavoratore. La sua famiglia era povera. Il misero podere non riusciva a sfamare tutta la famiglia formata dai genitori e da diversi figli. I fratelli andavano "a ovra" dagli agricoltori bisognosi di mano d'opera. Minghet nessuno lo voleva. Durante la "castgnadura" egli andava dal mattino alla sera a rubare le castagne e quando lo sgridavano rispondeva a gran voce "la castegna l'e la cova chi la piglia l'e la sova ch'in la piglia l'è so dan, la castegna la ven na volta a l'an".*

*Tutti si mettevano a ridere e Minghet se ne tornava a casa con un bel sacco di castagne. (Tosca Fiorini)*

## IL RACCONTO

### La castgnadura

Quante cose sono cambiate dai tempi di Carlo Codga ad oggi: ma il sapore delle castagne è sempre quello, si riprenderà il gusto di raccogliercle? lo vogliamo sperare, anche se non si ripeterà. Dio ce ne scampi e liberi, dalla vera miseria di quando in qualche famiglia si aspettava anche prima di San Simone, di poter andare a "ruspare", per chi non aveva castagneti in proprio. Per me sono passati tanti anni; con tutto ciò in autunno, non è passato l'odore d'la castgnadura. Ora chi fa più caso, nei giorni nebbiosi di ottobre, ai fischi delle castagne quando "crodano" qua e là dai vecchi castagni? Chi più ricorda le "fole" raccontate a veglia nei famosi "metati" tra il filare di stoppa o lana con la rocca ed il fuso? Chi più sente il caldo piacere di una bisaccia di dolci

ballotti? Anni fa venne la malattia dell'inchiostro; i professori in materia a maniche rimboccate corsero ai rimedi. Conclusione: non ne vale la pena per il "pan dolce" dei poveri: necci, patolle, castagnacci, menni (o menfet), mistocche, polenta, la castagna seccata e ridotta in farina, ma prima, come già detto, calde ballotte od arrostiti in padella bucherellata, cibo prelibato da mandare giù con vino nuovo, che bontà! Questo cibo, che per buona parte dei montanari, per grazia del Buon Dio, si è rimediato con il frumento e così stanno scomparendo i castagneti fra i quali e per i quali sono vissute tante generazioni. Si dice che il castagno, a dispetto dei professori, voglia non morire, ma restare con noi, e chissà se potrà risorgere l'anti-

co mestiere di "scardare". Ai bei tempi dei tempi a primavera i ragazzi tagliavano polloni dell'annata precedente a piè dell'albero. Era un'operazione facile in parte: non così la seconda; torcere cioè la scorza con energia, ma con garbo fino a ricavarne, quando tutto andava bene, quella cannuccia pronta a diventare, dopo varie operazioni, uno zufolo, un subiol, o una musola. Era un'arte anche questa, ma chi se ne accorgeva. Belli i nomi del detto quasi strumento musicale pastorale, una musola è voce bellissima, musicale anche nel suono stesso sdruc-ciolo. I periti in linguistica sapranno darne l'origine; per noi basta dire che è parola che ben si addice a questo strumento pastorale e musicale.

(Don Giovanni Barbieri)

# L'elemosina di Matilde di Canossa

La tradizione vuole che secoli fa, nel periodo invernale, gli abitanti delle nostre montagne, non avendo poco o niente da fare, se non spalare la neve, andavano in Maremma al taglio dei boschi, o in pianura a svolgere lavori saltuari oppure all'elemosina per sfamare le famiglie molto numerose. Matilde di Canossa, avendo alla sua porta quotidianamente dei mendicanti, pensò di non fare più l'elemosina, ma di fornire loro delle piantine di castagno e pagarli perché le mettessero a dimora nei loro campi, in modo che, col tempo, queste piante avessero dato cibo. Così fu. Il castagno, infatti, nelle nostre zone trovò terreno fertile e con il passare degli anni diede cibo e lavoro a migliaia di famiglie.



## CURIOSITA'

### Castagni più famosi d'Italia

Esistono castagni da vero primato. Il più antico d'Italia è quello dei "cento cavalli". Si trova sull'Etna, ha 1.000 anni di vita, una circonferenza di sessanta metri: può dare ombra a cento destrieri. In Emilia, sulla Porrettana, vicino a Badi, ce n'è uno di oltre undici metri di circonferenza. Ma anche nel montesino, a Maserno e Castelluccio, ce ne sono di notevoli dimensioni.

## Le malattie del castagno

Ci sono malattie che attaccano la pianta del castagno e anche il frutto. Le prime, le più pericolose, hanno causato l'abbandono dei castagneti e rappresentano il maggior ostacolo al recupero di impianti ed allo sviluppo della castanicoltura. Sono "Il cancro della corteccia", "Il mal dell'inchiostro", "Il balanino", "Le tortrici". Il **Cancro della corteccia** è causato da un fungo noto col nome di *Eudothia parasitica*, capace di insediarsi nella pianta attraverso lesioni e ferite sulla corteccia, causando il disseccamento del ramo sovrastante. E' comparso in Italia nell'anteguerra ed ha avuto uno sviluppo enorme negli anni '60, facendo temere la completa distruzione dei nostri castagni. La lotta contro il cancro della corteccia si combatte con la potatura frequente delle parti colpite, tagliando nella zona ancora sana e distruggendo il materiale di risulta. Altra forma di lotta è l'innesto, in modo da rinforzare la pianta. Il **Mal dell'inchiostro** è causato dai funghi *Phytophthora combivora* e la *P. cinnamomi* presenti nel terreno. Questi funghi attaccano gli apparati radicali delle piante. I

sintomi sono l'ingiallimento della chioma e quindi la completa morte della pianta. Alla base del tronco si notano imbrunimenti dei tessuti sottostanti la corteccia, che risalgono lungo il fusto e da fenditure che si possono formare esce un liquido nero che ha dato il nome alla malattia. Non esistono allo stato attuale metodi di lotta efficaci. La ruggine della foglia o fersa si manifesta in estate e causa l'ingiallimento e la caduta delle foglie. Le malattie che colpiscono il frutto sono: il **Balanino** e le **tortrici**. Il primo è un parassita facilmente riconoscibile perché allo stato di larva è bianco, carnoso e a forma di C. In agosto e settembre le femmine scavano con il rostro un buco nel riccio e vi depongono le uova. Le larve appena nate divorano il frutto. Le tortrici sono insetti che hanno almeno tre varietà ma con le medesime caratteristiche, depongono le uova sulle foglie e sui ricci e le larve penetrano all'interno del riccio e dei frutti e li divorano. La lotta contro le tortrici è in sperimentazione mediante trappole sessuali, ma i risultati attualmente sono ancora non rilevanti. (e. b.)

## A Matilde di Canossa

*Tante grazie Matilde di Canossa  
grati onoriamo le tue ossa !  
Tu dal lontano milleduecento  
hai dato ai montanari nutrimento.  
Quante famiglie ha sfamato  
del castagno il frutto prelibato.  
Pure tu alzati fanciullo  
da parte lascia il tuo trastullo  
non deve la raccolta esser lenta  
t'aspetta dolce la polenta.  
Passato il tempo d'una volta  
quando curata era la raccolta:  
il cercatore era favorito  
da un sottobosco tutto ripulito !  
La castagna che fornì cibo abbondante  
or la ricchezza l'ha resa irrilevante !  
Non è forse un insulto al Creato  
vedere il castagneto trascurato ?  
Erbacce, sterpi coprono il terreno  
la pianta ammalata produce sempre meno.  
Questo è peccato, lasciatemelo dire,  
tanta grazia di Dio lasciar marcire!*

(Giuseppe Morsiani)

# Marroni e castagne di buona qualità

La differenza tra il marrone e la castagna talvolta non esiste, all'occhio del profano. Il marrone, di norma, ha una pezzatura più grossa della castagna ed è più saporito, ma, sul mercato, non raramente vengono vendute castagne per marroni, solo perché sono grosse. La medesima specie di castagne o di marroni cambia denominazione da regione a regione. In questa pagina presentiamo le varietà dei due prodotti presenti in Emilia Romagna. Gran parte delle specie sono di ottima qualità.



## San Simon

*Vers la fin d'otòber e bósch  
lé un tapèt ed tòt i clór  
in cadenza con e zall  
del fòì séchi, còma l'or.*

*I castagn de Còt a Selt  
ian i cherd avert... da bon!!  
ma el castagn le stan lasò  
senza e vent ed San Simon.*

*San Simon a t'aspetèn  
con la perdga e con e bastòn  
l'un e l'eter i pren servii:  
forsì a srenn un pòò più bon.*

*(Iole Giorgina Bernardoni)*

## Le varietà dei marroni

**Marrone di Castel del Rio (BO)**, tipico della Valle del Santerno. E' di pezzatura medio - grossa (70 per 1 chilogrammo), il colore è marrone rossiccio con striature scure. E' ottimo per il consumo fresco e per i marrons glacés.

**Marrone di Pavullo (MO)**. Viene raccolto in ottobre ed ha una colorazione rossastra lucida con profonde striature. E' usato fresco e per la produzione industriale.

**Marrone di Montepastore (BO)**. E' coltivato nella Valle del Lavino. La produzione è volta al consumo fresco ed alla trasformazione in marrons glacés: E' una varietà medio - precoce e per questo il prodotto è molto ricercato quale primizia sul mercato. Ha una forma ellissoidale ed un colore avana ruggine.

**Marrone di Zocca (MO)**. E' destinato al consumo fresco ed è una varietà medio - tardiva. Infatti la raccolta avviene verso la metà di ottobre. Il colore è rossiccio con striature scure e forma ellittica.

**Marrone di Casola Valsenio (RA)**. E' un frutto di colore avana scuro di media - grossa pezzatura e di forma ellittica. Ha un notevole valore commerciale, ed è destinato al consumo fresco ed alla trasformazione industriale. Altri marroni conosciuti nella regione sono quelli di Brisighella (Ravenna), Fontanelice (Bologna), Forlì e Reggio Emilia.

**"I saivan"** Sono le piante non innestate. Producono castagne di varie grandezze, colore, sapore e qualità. Generalmente queste castagne non sono molto buone per il consumo fresco e discrete per la produzione di farina. Da una ventina d'anni è andata espandendosi la produzione di ibridi fra castagni europei ed asiatici in particolare giapponesi, che sono più produttivi e spesse volte più precoci delle piante tradizionali, ma di qualità discutibile. Assimilabili ai marroni sono i seguenti ibridi: Bouche de Betizac, Bourette, Marigoule, Marsol. Assimilabili alle castagne sono: Precoce Migoule e Vignols.

## Le varietà delle castagne

Le castagne ora hanno poca importanza, in quanto sono legate in particolar modo alla produzione della farina dolce. Le specie più conosciute, ancora coltivate nella nostra regione sono:

**Pastenesa (pastnesa) (MO e BO)**. E' un frutto di media grossezza, con un caratteristico pelume color marrone scuro, è molto dolce e facilmente conservabile. Viene consumata anche fresca per preparare "balot", ma è ottima per la produzione di farina. Nella nostra zona ci sono ancora numerose piante, anche se ora è ben difficile che ne vengono innestate. Ha la caratteristica di cadere "sgranata" ed il riccio rimane appeso ancora per un po' di tempo alla pianta.

**Sborgà (MO e BO)**. E' di colore rossiccio con striature scure. Molte volte viene scambiata per marrone, infatti è anche facile trovarla in grossa pezzatura: E' ottima per fare "el frusat", perché si stacca facilmente dalla polpa. E' commercializzata fresca. Nella nostra zona, assieme alla pastnesa figura più di frequente fra le varietà innestate.

**Carpanese o Carrarese (BO, MO e RE)**. E' un frutto rossastro e forma slargata e apice poco prominente, ottimo da trasformare in farina. Ora, nella nostra zona, se ne trovano pochissimi esemplari.

**Garfagnina o Scuna (MO e RE)**. Ha una forma ellittica e colore rossiccio. La produzione è rivolta al consumo fresco. Nella nostra zona se ne trovano pochissime piante.

**Pistolese (BO, FO e RE)**. E' molto precoce e pertanto, anche se la qualità non è eccezionale, ha una buona richiesta sul mercato, quale primizia. E' di colore avana e a forma conica. Nella nostra montagna se ne trovano pochissimi esemplari.

**Massangaia (RE)**. E' un prodotto di media - grossa pezzatura, di colore castano scuro uniforme. E' tardiva e quasi sconosciuta nella nostra zona.

**Bianchina (MO)**. Un tempo abbastanza diffusa nel nostro territorio, ora ne sono rimaste poche piante. Altre varietà sono: **Marzola (RE)**, **Reggiolona (RE, BO, FO, PC)**, **Rossola (BO, FO, RE)**, **Tosca (MO)**.

  
**VIBRObloc**  
s.r.l.  
 STRUTTURE IN LEGNO  
 LAMELLARE E MASSICCIO  
 Tel. e Fax 059/98.20.92  
 v. Padulle - Montese (MO)

**La Pineta**  
di Stefanini Marco e C. s.r.l.  
**AGENZIA D'AFFARI  
 IMMOBILIARE**
  
 Piazza Repubblica, 411 - 410155 Montese  
 Tel. 059 9811872  
**Pratiche automobilistiche - Affitti  
 Cattolica Assicurazioni**

## Montese produce 450 quintali di castagne, nel 1950 erano 3000

Nel 1950 Montese produceva 3.000 quintali di castagne l'anno. Dieci anni dopo, tale quantità si era ridotta del 50 per cento, per scendere a meno di un sesto nel 1997. Parimenti è diminuito anche il consumo. La castagna non è più un alimento primario e molto diffuso specialmente nella gente di campagna. E' diventato un prodotto ricercato, dal quale si ricavano piatti dal sapore antico che esercitano un grande fascino. La richiesta è rivolta al marrone, mentre le castagne comuni sono un poco snobbate. Infatti, il consumo di marroni freschi è pari all'85 per cento contro il 25 della cugina. Nel prodotto secco, invece, è la castagna a farla da padrona con il 61 per cento. In Italia, nel 1876, si producevano 5.600.000 quintali di castagne. Attualmente è la seconda produttrice mondiale dietro alla Cina con 2.200.000 quintali e davanti alla Turchia con 590.000 quintali e al Giappone con 560.000.



## Detti e proverbi di casa nostra

*Togliere le castagne dal fuoco = togliere una persona da una situazione di difficoltà.*

*La castagna l'è la cova, chi la piglia l'è la sova, e la la ven na volta a l'an, ch'in la piglia l'è sò dan.*

*Ogni cardo ha 3 castagne*

*una per il padrone  
una per il contadino  
ed una per e spiglin.*

*San Simon con la spranga e baston.*

*Santa Maria la castagna cria.*

*Cuocere a ballot = cuocere qualsiasi cibo con solo acqua.*

### Produzione di castagne

	Italia mila q.	Emilia Romagna mila q.	Montese mila q.
1950	3.000	250	3,0
1960	1.700	100	1,5
1970	870	45	6,0
1980	825	33	4,2
1990	600	20	4,5
1997	640	26	4,5

### Consumi di castagne nel 1997

	Emilia Romagna		Montese	
	Castagne - Marroni	Castagne - Marroni	Castagne - Marroni	Castagne - Marroni
fresco	38%	75%	25%	85%
secco	41%	3%	61%	-
autoconsumo	9%	10%	9%	11%
industria	5%	11%	-	4%
uso zootecn.	7%	1%	5%	-

### In 100 grammi di castagne fresche

ci sono: 52% acqua  
4% proteine  
40% glucidi (zuccheri)  
2,6% lipidi (grassi)  
1% ceneri, potassio, ferro, zinco, rame, manganese, fosforo, magnesio, zolfo, sodio e calcio. In 100 grammi vi sono 200 calorie, vitamine B (B1 e B2) e alcune tracce di vitamine C.

### In 100 grammi di castagne secche

ci sono:  
gr. 10,1 di acqua  
gr. 4,7 di proteine  
gr. 80,9 glucidi (zuccheri)  
gr. 3,0 lipidi (grassi)  
gr. 1,38 altre sostanze.

### Valore energetico 349 calorie

La notevole quantità di zuccheri presente spiega l'alto valore nutritivo del prodotto e ci consente di capire perché esso è stato per secoli il componente maggiore dell'alimentazione in molte zone. Interessante è pure considerare che 7 o 8 fette al giorno di polenta (pesando una fetta 70 g. circa) coprivano il fabbisogno energetico di una persona, stimato mediamente sulle 2000 calorie.

# Si raccoglieva dall'alba a dopo il tramonto



Appena iniziavano a cadere le castagne, almeno un componente della famiglia restava nel castagneto, dall'alba al tramonto inoltrato, per vigilare: il furto avveniva con frequenza. All'alba si raccoglieva sulle strade che circondavano il castagneto, per evitare che fossero prese da passanti, poi si procedeva all'interno. Quando il castagneto era in zona scomoda si usava "e broz scavez" o "coi ramon", un carro che oltre a due ruote, aveva due stanghe che dal giovo andavano a terra e servivano per frenare le velocità in discesa. Di frequente si pranzava sul posto, anche cuocendo una pentola di "balot" o di "per orsin", oppure facendo "el frusat". Il momento del pranzo era conviviale coi vicini di castagneto e ci si permetteva un poco di riposo interrotto talvolta da burla. Verso

sera arrivava uno degli anziani della famiglia con le mucche ed "e broz" per portare a casa le castagne raccolte. Quelle cadute ancora dentro al riccio, "e cherd", venivano ammucciate, "el carder", per poi essere buttate via, al termine della raccolta, servendosi di un rastrello di legno. I ricci venivano bruciati. L'ultima raccolta era chiamata "spigliaria" o "a dafat". Il lavoro successivo era la raccolta delle foglie. Si aspettava che queste fossero secche e ben asciutte, poi si spazzavano; con la "forca" e si caricavano nella "corga" e nel "corgon", venivano portate a casa, depositate in un ambiente chiamato "e foier" e, durante l'inverno, si usavano per la lettiera degli animali. Con le foglie si ricavava un ottimo fertilizzante.

(Erminio Bernardi)

## IL RACCONTO VEGLIA NEL METATO

Ricordo con piacere le belle serate passate nel metato (in te mtet) mentre si faceva fuoco per l'essiccazione delle castagne. Lì si riunivano tutti: parenti ed amici, bimbi ed adulti. Le donne filavano e facevano la maglia. Si parlava di tante cose, si cantava, si giocava a carte e qualcuno raccontava favole che in quella penombra, in particolare per i bambini, avevano un significato tutto particolare. Bisognava stare seduti in terra o su bassi sgabelli altrimenti ci si affumicava. Il babbo intanto con la padella sul focolare cuoceva "el frusat" cioè con castagne scelte tra le più belle o con i marroni faceva le caldarroste nella grande padella bucherellata. Quando erano pronte, ben arrostiti e cotte, le copriva per alcuni minuti con un panno, vi versava sopra alcune gocce di vino e poi... che scorpacciate!, e per gli adulti che bevute di mezzovino e, quando c'era, anche di vinello appena spillato dal tino (Rina Demaria)

## IL RACCONTO

### Toni ed il suo castagneto

Tonino, mio nonno è nato e vissuto a contatto con la natura amandola e rispettandola. Ciò che lo gratificava maggiormente era quando, sul finire dell'estate, guardando i suoi castagni nel Pianello, faceva una previsione di come sarebbe andata la raccolta. Gli bastava dare un'occhiata ai cardi per capire se le castagne sarebbero state grosse o piccole e se la farina sarebbe stata di qualità eccezionale o normale. Settembre era il mese dell'attesa e della preparazione del castagneto e del metato in attesa del grande evento: la raccolta e l'essiccazione. "E gradec" era costruito attaccato alla casa in modo che in qualsiasi momento della giornata e della notte egli riuscisse a controllare il focherello che non doveva bruciare troppo forte, altrimenti "el castegn el dveten ros", né troppo piano, altrimenti "es fa sol del moier o di tendron". Solo lui poteva occuparsene, non si fidava di nessuno e nessuno osava intervenire. Ogni pezzo di legna prima di essere bruciato veniva controllato, doveva essere di castagno o di quercia, per non dare odori particolari alle castagne. Dopo un'accurata ispezione alle castagne diceva: "e glien sôti l'é ora ed voltèli", e quindi si procedeva a voltarle: cioè a toglierne uno strato e dopo averle insaccate e messe da parte si divideva "e gradec" in quattro settori, se ne liberava uno, poi si metteva uno strato di quelle messe da parte in precedenza, ed infine, sopra, si rimettevano quelle appena tolte, e così per tutti i settori. Ciò avveniva sotto il suo vigile sguardo. Dopo la pistaria per lui era veramente una gioia pulire le castagne e portarle al mulino delle Coveraie a macinare. Tutto questo l'ho visto ripetersi per anni e anche adesso che il nonno non c'è più, non posso fare a meno di guardare i suoi castagni che si ergono secolari nel suo Pianello e provare ad azzardare una previsione sulla raccolta. Purtroppo, il mio occhio non è uguale al suo e spesse volte non azzecco il pronostico. (Orietta Tosetti)

# Spiglin, i "mendicanti" della castagna

## La favola

All'alba di una mattina d'ottobre un uomo sgarbato, prepotente ed egoista sorprese una bimba tutta infreddolita che stava raccogliendo delle castagne nella sua proprietà. L'uomo, con cipiglio pieno di collera, ordinò seccamente alla bimba di rovesciare tutte le castagne raccolte per terra intanto le diede uno schiaffo. La povera ragazzina se ne andò piangendo. Sull'albero un passerotto aveva sentito tutto e si mera-vigliò, in cuor suo, che potesse esistere tanta cattiveria. "Quell'energumeno prepotente e spietato" disse fra sé, "merita una lezione". Raccontò l'accaduto ad un picchio chiuso nel suo buco. Assieme i due uccelli prepararono una vendetta. Il passero volò a casa della bimba e la trovò in pianto. Pian piano si avvicinò e le disse in un orecchio "Consolati, so tutto, domattina all'alba torna allo stesso posto con un cesto ed un sacco". Intanto assieme al picchio andarono ad avvisare il vento. "Tieniti pronto", gli dissero, "che domattina devi compiere un'opera buona: quando sentirai che il picchio batterà con forza contro il tronco ed io mi farò sentire ripetutamente con un cinguettio supplichevole, tu soffia, ma soffia con quanta forza hai; non badare se anch'io traballerò nel mio ramo, devi fare in modo che le castagne cadano sulla strada". All'alba la bimba obbediente si fece trovare al suo posto. Il picchio picchiò con forza, il passerotto cinguettò con insistenza, il vento si svegliò e prontamente cominciò a soffiare, con tanta potenza che tutti i rami del castagno si torcevano, i cardì, sbattendosi uno contro l'altro, si aprirono e lasciarono cadere ovunque, anche sulla testa della bimba, castagne e castagne. In quattro e quattr'otto riempì un cesto, poi un altro, un altro ancora. Il sacco se lo caricò in spalla e via a casa tutta contenta. L'energumeno, quando si alzò, trovò il castagno senza un cardo e la strada pulita libera da ogni castagna, co-minciò allora ad imprecare. Il passerotto cinguettò con soddisfazione, il picchio tambureggiò felice sul suo tronco. Alla sera la mamma poté prendere dalla pentola tre piatti di ballotti. Tutta la famiglia, attorno al fuoco, se li gustò allegramente. Il discorso del passerotto è rimasto un segreto. La bimba non dimenticò mai, durante tutto l'inverno, di portare un ballotto sulla fine-stra della sua camera, dopo averlo aperto. Tutte le mattine trovò solo il guscio. Il passerotto aveva fatto colazione. (Giuseppe Morsiani)



Le famiglie che non disponevano di castagneti, riuscivano a conquistare qualche frutto prezioso, spigolando nei boschi altrui le castagne che non venivano raccolte dai padroni. L'attività degli "spiglin" cominciava sulle strade pubbliche ai margini dei castagneti, i frutti caduti nelle vie, infatti, secondo l'uso locale, potevano essere raccolti dai passanti, senza che il padrone potesse reclamare. Di solito la spigolatura era affidata ai più giovani della famiglia, per i quali essa era un'occasione di ritrovo con altri ragazzi e quindi di svago. Prima dell'alba gli "spiglin" partivano dai paesi sprovvisti di castagneti, come Montespecchio, e giungevano fino a Maserno, Castelluccio, Iola, con il desiderio di racimolare quante più castagne possibile. I loro unici strumenti di lavoro erano grembiuli per le ragazze e, per i maschi, borselli "e carnèr" che tenevano legati alla cinta. Se il vento aveva favorito la caduta delle castagne sulla via, si poteva fare un buon bottino e la raccolta proseguiva fino al pomeriggio, dopo una sosta per il pranzo, portato da casa. Questo sempre che il padrone non avesse dato disposizione ai raccoglitori di recupe-

rare, al mattino presto, e ciò avveniva sovente, le castagne cadute fuori dalla sua proprietà. A fine stagione, dopo San Martino, gli "spiglin", chiesto al padrone se aveva ultimata la raccolta (finè ed fè a da faat) ed ottenuta l'autorizzazione, ripulivano accuratamente il castagneto dalle castagne rimaste. Con pazienza, muniti di una raspa, cioè di un piccolo rametto, raccoglievano tutti i frutti lasciati perché troppo piccoli, e radunavano tutte le foglie per scovare anche le castagne nascoste. Si potevano trovare, qua e là, pochi ricci ancora interi, sfuggiti alla battitura, qualche frutto rimaneva in mezzo ai cespugli del bosco. Si ripassavano poi con particolare cura le zone meno favorevoli, lungo i fossi, dove non erano arrivati i "coidor". Quando anche gli "spiglin" avevano terminato la loro attività, i boschi erano perfettamente ripuliti e le castagne, anche le più piccole, erano servite a sfamare tante famiglie numerose. Alla sera, al ritorno a casa, gli "spiglin" mostravano il loro bottino con soddisfazione e si preparavano a gustare una meritata cena.

(Teresa Monari)

## IL RACCONTO

### Tortlin dla vigelia ed Nadel

La vigilia di Natale un tempo veniva osservata una stretta giornata di vigilia cioè astensione dalla carne, in attesa di mangiare i veri tortellini si facevano "i tortlin ed castegn". In una pentola, possibilmente di terracotta, davanti ad un bel ceppo che bruciava nel camino, si mettevano a cuocere, in abbondante acqua, le castagne secche ben scelte tra le più belle. A mezzogiorno i piatti venivano riempiti di questo cibo e, se possibile, per renderlo più gustoso, si aggiungeva un mestolo di latte. Come erano buoni!! Non era un sacrificio quel giorno fare vigilia. (Rina Demaria)



**BERNARDONI STEFANO**  
ASSISTENZA CALDAIE GAS  
RIPARAZIONE E SOSTITUZIONE  
RUBINETTERIA E SANITARI  
Tel. ab. 059 981.218 negozio 981.416



**Giorgio Mattioli**  
Direttore tecnico  
Piazza Repubblica 38  
41055 MONTESE (Mo)  
costruzioni generali  
Tel. 059 / 980286 - 981413 - Fax 981412

# L'essiccazione delle castagne nel metato

Le castagne vengono essiccate nel metato, una piccola costruzione in muratura eretta nel castagneto o, per maggiore comodità di utilizzo, nei pressi dell'abitazione dell'agricoltore. E' composta da un solo vano di 20 - 25 metri quadrati di superficie, il cui pavimento può essere la nuda terra o in pietra. A circa due metri di altezza, all'interno, è collocato il graticcio fatto con assi di legno, sul quale vengono poste le castagne a essiccare. Il fuoco, da sotto, dovrà emanare un calore moderato e continuo. Le castagne vengono poi voltate affinché diventino secche in modo omogeneo. Durante l'essiccazione perdono due terzi del loro peso, ed è da qui che nasce il detto: "El calen del tre l'ona" (diminuiscono di peso da tre parti a una), che non è però sempre vero. Il calo varia a seconda se la stagione è stata umida o asciutta. Fino agli anni 60, si stima che nel Comune di Montese vi fossero non meno di 300 metati per essiccare le castagne. Da allora, il numero si è ridotto a una quindicina o poco più, concentrati nella zona di Castelluccio, Maserno, Montese, Semelano e Montalto.



*Un momento della pistaria delle castagne con l'uso della macchina. Fino a una trentina di anni fa era l'uomo che, con metodi rudimentali, toglieva la scorza e puliva le castagne secche, impiegando molto tempo.*

## La pistaria

La "pistaria" consiste nel togliere le castagne essiccate dalla scorza dalla sansa e di pulirle. Non si effettua più manualmente come si faceva un tempo. Da una trentina di anni a questa parte, la macchina ha sostituito in parte l'uomo. Il lavoro è stato molto semplificato, c'è un notevole risparmio di tempo, almeno un quinto, e il lavoro è meno faticoso. La macchina solitamente è azionata da un motore a nafta e attraverso un rullo e vari setacci divide le castagne ed i "mmuzel" dalla pula. Da una parte escono le castagne grosse, da un'altra i "mmuzel" più grossi ed infine da un'altra ancora i "mmuzel" piccolissimi, mentre dalla bocca più grande esce la pula.

## IL RACCONTO

### La pistaria a Cà ed Mengo

Le castagne sono state controllate, sembrano secche al punto giusto, l'aia è stata preparata. Se il tempo lo permetterà domani sarà un grande giorno: "es pésta". Mèngo, il padrone, ha già gli accordi con i vicini, sicuramente ci sarà Marchet e Jofa a pestare e Gepo e l'Angiola a "vasorer". Queste figure sono importantissime, perché essere un buon "pistador" ed un buon "vasorador" è un'arte che non tutti possiedono. Ancora non è giorno ma l'aia è tutta animata, non minaccia pioggia e non tira vento, perciò si va. Mèngo spegne il fuoco nel metato e, dopo aver pulito per bene il pavimento e messo una lamiera nella parte che ancora brucia, apre la botola de "gradéc" ed in un attimo la colata di castagne riempie il metato. Si riempiono le prime "bigoncie" ed i "buzer" e i "pistador" con la "maza" si mettono all'opera con quel loro movimento lento e ritmato, come per vangare. Dopo pochi minuti Marchet è già pronto, Gepo riempie la sua ampia "vasora" ed inizia il movimento ondulatorio che serve a dividere la pula o "oiva" dalle castagne. Sono un po' tutti curiosi di vedere come saranno le castagne. "l'è stà propi brev Mèngo e glien bianchi e sechi clè un spetachel" - dice la Genoefa, un'anziana della borgata. Mèngo, molto umile, come suo solito, ribatte "en ghè mel, ma e ghè queica moiera!". Ma dentro di se è fiero del complimento ricevuto. Il lavoro procede a ritmo serrato: c'è chi riempie i "bigonci", chi pesta, chi "vasora", chi aiuta nei cambi, chi insacca le castagne. Mengo ha preparato anche una "vasora"

piccolina, perché anche il nipotino Angiolin deve imparare. Gli mostra la quantità di castagne da mettere nella "vasora", il movimento che si deve effettuare e quello che non si deve fare, per non farle cadere in terra. Si va a colazione e a pranzo a turno, perché il lavoro deve andare avanti, le giornate nei giorni dei Santi sono corte ed inoltre Mèngo ha un seccatoio molto capiente, vi ha posto 54 quintali di castagne verdi. Tutti si chiedono se quest'anno caleranno o cresceranno. Mèngo, molto concreto, assicura tutti "el chersrà, ma ed poc, l'è stà nà castagnadùra sèca, el castegn el glien cini". Angiolin non ha capito questo discorso e chiede lumi al nonno. Questi, prontamente, spiega che tre chilogrammi di castagne verdi solitamente rimangono un chilogrammo di secche. Finalmente il metato è stato svuotato, i sacchi sono pieni e, dopo averli pesati, vengono messi vicino al camino, per evitare che le castagne assorbano umidità. Le donne ed i bambini stanno sistemando "l'oiva", che sarà usata in inverno per mantenere il fuoco. Un esperto procede al conteggio ed il risultato è che le castagne risultano cresciute poco più di un terzo come previsto da Mèngo. Il lavoro non finisce qui, domattina bisogna ributtare su un'altra "gradiceda", poi le castagne secche devono essere pulite e, assieme ai "mmuzel", anch'essi puliti, saranno portati al mulino per essere macinati, mentre gli scarti, bolliti saranno un ottimo mangime per il bestiame.

(Erminio Bernardi)

# Dal mulino il dolce profumo della farina di castagne

Per trasformarle in farina, le castagne venivano essiccate e poi macinate. Quasi tutti i mulini anche della nostra zona erano attrezzati per questo lavoro. Livio Mecagni di San Giacomo Maggiore, è uno degli ultimi mugnai del nostro territorio. Ha 78 anni, qualche acciaccio, ma continua l'antica e nobile attività entrata ormai da decenni nell'elenco dei vecchi mestieri.

*Quali sono le caratteristiche della macina usata per ridurre in farina le castagne?*

E' una macina diversa dalle altre, da quelle che tritano il grano o altri cereali, essa deve essere più tenera, pari, ben livellata con la sua coppia, munita di scannellature o "solchi" per portare all'esterno la farina. Il sasso della macina da castagne è più tenero e si trovava in loco. Le macine da frumento, più dure, venivano da lontano come Verona, Ancona, addirittura dalla Francia.

*Quante castagne si macinavano, in una stagione, intorno agli anni '50?*

Abbiamo macinato, con due macine in azione, fino a 500 quintali. La stagione iniziava ai primi di novembre e si andava avanti fino all'anno nuovo, tutto dipendeva dalla quantità d'acqua. Settembre e ottobre erano invece dedicati al frumento. Nelle sta-

gioni piovose siamo arrivati a contare 26 paia di buoi in fila per caricare o scaricare sui birocci. Secondo il volere di mio padre, il mulino si chiudeva per onorare le feste religiose, il giorno di Natale, il 17 gennaio (Sant'Antonio, protettore degli animali e dei mulini, mio padre aveva tappezzato i muri e le tramogge di immagini del Santo, tuttora visibili) il giorno dell'Ascensione. Tornando alla farina di castagne, ogni famiglia aveva un cassone ove veniva riposta e schiacciata con forza, toccava ai ragazzi, a piedi scalzi, compimerla bene. Quest'operazione era l'antesignano del sotto vuoto spinto per permetterle la conservazione fino all'anno successivo. Il cassone conteneva in media 5 quintali di farina che così compressa risultava dura come una forma di parmigiano. Pensate che ora stringo farina in sacchetti di nylon in confezioni da due chili!. Quando una famiglia finiva la scorta prima del tempo andava in prestito da altre famiglie. La farina dolce era fondamentale per il nutrimento di tutti, ma in particolare era indispensabile per i ragazzi per il suo valore nutritivo e per la gradevolezza del sapore dolce della polenta, dei ciacci, delle castagne cotte, delle frugiate ecc...

*Quanto tempo impiega per macinare un quintale di castagne secche?*

Con una macina si fanno 25-30 Kg. l'ora.

Quattro ore per un quintale di castagne. La macinatura deve essere lenta perché la farina esca fine, la macina non deve andare veloce perché si scalda, s'impasta... e sono dolori.

*Le castagne come devono essere per dare bella farina?*

Bianche, secche, profumate e ben pulite (antà). Seccate lentamente nel metato, non affumicate, il legname da ardere deve essere di castagno, non legna che lascia odori aromatici come il pero o il melo. Non arrostite cioè scaldate troppo in fretta, in quel caso le castagne risultano rosicchie e la farina è meno dolce. Ma il momento più delicato della seccatura del frutto è quando, a metà dell'opera, la massa di castagne va voltata nel graticcio. Quelle sopra vanno poste sotto e viceversa. Se non si è molto esperti ed accorti, se alcune gocce di acqua piovana cadono sulle castagne, se, per esempio, si cammina sul frutto, se ci sono buchi nel muro ove si nascondono le castagne e non si scaldano bene, se la "voltatura" viene sbagliata, il rischio grosso è la formazione delle "muiere". Questo tipo di castagna è lo spauracchio del mugnaio, è ciò che non vorresti mai vedere. Esse sono castagne non secche. Al contrario sono il diletto dei ragazzi che se le mangiano perché tenere. E' proprio la loro caratteristica di morbidezza che impasta la macina. Si crea un

taccone, le scannellature si riempiono, la macina urla e s'impasta... è finita! Occorre fermare la macinatura, sollevare la pesante macina superiore e procedere alla pulizia delle scannellature con strumenti adatti, gran perizia, esperienza e tanta pazienza. Altra terminologia legata alle castagne secche: minuzzoli: castagne deboli che nella sgusciatura si sono spezzate. Vanno scelti e macinati a parte, danno una farina meno pregiata. I gusoni sono castagne da eliminare perché munite ancora di guscio che rende amara la farina o perché nere e marce. Rare volte venivano macinate per i maiali.

*Quanto costava la farina di castagna e quanto costa adesso?*

Prima della guerra un chilogrammo di farina costava 70 centesimi e quella di frumento una lira. Ora, un chilo di farina di castagne costa 6.000 lire e quella di frumento 600 lire.

*Un ricordo particolare legato alla macinatura della castagna?*

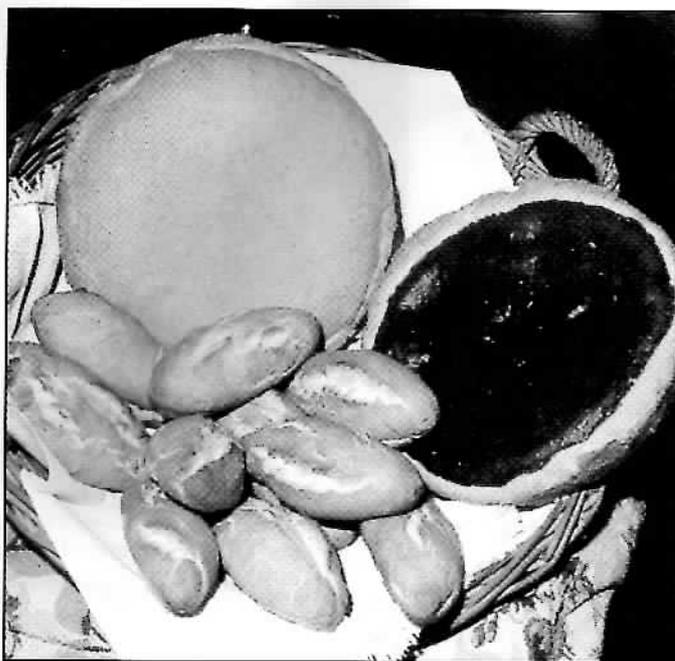
Quando il babbo iniziava a macinare le castagne noi ragazzi, che si tornava dalla scuola a piedi in gruppi, a trecento metri da casa sentivamo il profumo nell'aria della dolce farina che saliva dal rio San Martino, su verso casa Ambrosino; si gioiva perché si sarebbe gustato la polenta nuova... vi pare incredibile? Eppure così era! (Giuliana Mecagni)



# Le buone ricette della nonna

## Risotto alle castagne

*Ingredienti per 4 persone. 350 g. di riso, 300 g. di castagne lessate e sbucciate, 70 g. di burro, 1 cucchiaio di olio di oliva, 800 g. di brodo, 4 cucchiaini di panna, 1 cipolla. Tritare la cipolla e farla rosolare con olio e burro, aggiungere il riso e farlo tostare per 1 minuto. Aggiungere un po' di brodo e portare a completa cottura. Quando è quasi cotto aggiungere le castagne sbriciolate e la panna. Servire bello caldo.*



## Ciacci

Impastare farina dolce con acqua ed un pizzico di sale, mescolare per bene finché l'impasto non sarà ben omogeneo mettere a cuocere in mezzo ai ferri o alle tigelle per le crescentine e gustarli ben caldi "a biost" o con panna, ricotta o formaggio.

**Crescentine di farina dolce** Ricordo che spesso mia nonna diceva: Oggi facciamo le crescentine di castagne. Velocemente impastava farina dolce con acqua. L'impasto doveva risultare piuttosto duro. Si facevano le palline e si spianavano col mattarello. Dopo aver scaldate le tigelle per bene si mettevano "in tel tier" intercalando una tigella, una foglia di castagno o di noce una crescentina un'altra foglia ed un'altra tigella. Quando erano cotte si toglievano, si eliminavano le foglie e le crescentine profumate e ben calde venivano gustate da tutti, specialmente da noi bambini. Come "companadegh" si usava formaggio. Sarà perché avevamo veramente fame, ma ancora oggi assaporo il profumo che emanavano. (Rina Demaria)

### CURIOSITA'

#### I balot ed San Lazer

*Lazzaro era un sant'uomo, modesto e molto religioso. Per penitenza si era imposto di mangiare una sola castagna lessa al giorno. Di castagne aveva riempito un tino. Tutti dicevano: - Non li finirà, morirà prima. - Ma, il tempo passava e Lazzaro continuava la sua vita di penitenza. Un bel giorno trovò il tino vuoto. La gente che lo vide meravigliato e contristato esclamò: - E s'è finè anch i balot ed San Lazer. - Da allora tale frase venne detta ogni volta che qualcuno, anche ricco, se la spassava senza lavorare, per avvertire che tutto passa e tutto finisce, anche la ricchezza. (t. f.)*

## Frittelle

Ingredienti per 4 persone: 600 g. di castagne cotte e pelate, 100 g. di zucchero, 4 uova, 25 g. di burro, un bicchiere di latte, 1 bustina di vaniglia, cacao amaro, pane grattugiato, olio e sale. Mettere in padella, castagne, latte, zucchero e cuocere per 30 minuti. Mettere la purea in una casseruola, aggiungere il burro fuso, 3 tuorli d'uovo e 3 cucchiaini di cacao poi lasciare cuocere a fuoco lento per 15 minuti. Quando sarà freddo fare delle palline passarle nell'uovo sbattuto e poi nel pane grattugiato. Farle friggere e dopo averle passate su carta assorbente servire calde. (m. n.)

## Menfet

*Cuocere la farina dolce ben setacciata in acqua leggermente salata rimanendo in continuazione per evitare la formazione di grumi. Quando l'impasto è cotto (circa 20 minuti), ma ancora abbastanza liquido versare col mestolo nei piatti e stendervi sopra ricotta o panna e mangiare caldo.*

## Castagnaccio

250 g. di farina dolce, un bicchiere e mezzo di acqua, sale, uvetta, 2 cucchiaini di olio, un po' di rosmarino e alcuni pinoli. Impastare, formando una crema un po' densa, la farina con un po' di uvetta e qualche pinolo. Stendere l'impasto in una teglia un poco unta formando uno strato piuttosto basso e coprire col rosmarino e i rimanenti pinoli; cuocere in forno a 180 gradi per 20 minuti.

## Mondine

*Mettere delle caldarroste, poco sbruciate, a bollire in abbondante acqua salata per circa 2 ore. Si possono gustare calde o fredde col brodo della cottura e, a piacere, con un po' di latte.*

## Sarbolà

Togliere dalle castagne la buccia e la sansa (prendere castagne leggermente appassite oppure passate in acqua bollente). Fare bollire in abbondante acqua salata per circa un'ora e mezza poi servire calde o fredde con latte o panna.

### IL RACCONTO

## La polenta di castagne

Quasi ogni mattina in casa nostra si faceva la polenta di castagne. Sul fuoco si metteva un paiolo di rame (la caldrina) con parecchia acqua. Quando questa bolliva vi si versava un pizzico di sale e la farina ben setacciata. Il paiolo si teneva fermo con "e cop" a cui si appoggiava un ginocchio e con la "canela" velocemente si impastava la farina. Rimestando continuamente per evitare che si formassero "i maloc", si lasciava cuocere per circa 20 minuti. Appena cotta, si versava sul "toler" e poi a fette si mangiava. Per "companadegh" si usava ricotta, formaggio, panna, uovo fritto o pancetta frita con un goccio di aceto. Era questo uno degli alimenti più nutritivi del tempo della mia infanzia. Se ne rimaneva, a sera si arrostita sul treppiedi davanti al fuoco o si friggeva nello strutto. (Attilio Fantini)

# per la colazione, il pranzo e la cena

## Torta di castagne

Lessare 200 grammi di castagne fresche, togliere la sansa, passarle al setaccio. Incorporare 4 torli d'uovo montati con 2 hg. di zucchero, una bustina di vaniglia, la buccia di un limone grattugiata e le chiare montate a neve. Cuocere nel forno, poi ricoprirla con cioccolato fuso.

## Torta di marroni

500 grammi di marroni lessati e passati al setaccio, 250 grammi di zucchero 150 grammi di burro, 100 grammi di mandorle dolci e 20 grammi di mandorle amare tritate, 1 buccia di limone grattugiata e 5 uova. Montare a neve gli albumi e i tuorli con lo zucchero. Unire il tutto e cuocere nel forno.

## Boccone di Natale

Sbucciare un chilogrammo di castagne e lessarle per qualche minuto, togliere la sansa, farle cuocere per mezz'ora in 3/4 di litro di latte insieme a un cucchiaino di zucchero e a un pizzico di sale, passarle al setaccio. Incorporare un ettogrammo di burro, fondere 250 grammi di cioccolato con mezzo bicchiere di latte. Incorporare il tutto, versare in uno stampo e servire freddo guarnito con frutta candita.

## Montebianco

Lessare 1/2 kg di marroni sbucciarli e passarli, unire 250 g. di zucchero, 50 g. di cioccolato o di cacao e tre cucchiaini di rum. Impastare e su un vassoio dare la forma di monte alla crema. Coprire di panna montata, mettere sulla vetta una bandiera tricolore e deporre in frigo fino a quando verrà servito. (v. m.)

## Marroni al cioccolato

Spellare un chilogrammo di marroni, farli bollire alcuni minuti e togliere loro la sansa. Cuocerli in un bicchiere d'acqua e 250 grammi di zucchero pochi per volta. Togliarli uno ad uno e tuffarli nel cioccolato fondente grattugiato; rituffarli, appena raffreddati, nello sciroppo e poi nello zucchero.

## Torta di farina dolce

250 gramm. di farina dolce, 50 grammi di cacao, 150 grammi di zucchero, un cucchiaino di olio, tre bicchieri di latte, due uova (albumi montati a neve). Impastare il tutto e cuocere in forno.

## Mistocche

Impastare farina dolce con acqua; l'impasto deve essere ben consistente. Fare piccoli panini allungati e cuocere in forno non troppo caldo.

## Migliaccio

Impastare farina dolce con latte e zucchero. Aggiungere un pò di olio ed infine gherigli di noce oppure uvetta. Mettere in una tortiera unta e cuocere in forno.

## Marrons glacés

Immergere in acqua calda per 10 minuti un chilogrammo di marroni poi sbucciarli. Farli cuocere per 25 minuti in acqua con un pizzico di vaniglia, dopo togliere la sansa cercando di non romperli. Cuocere un chilogrammo di zucchero con due bicchieri di acqua, immergervi i marroni pochi alla volta e cuocere per pochi minuti. Mettere su un ripiano ed il giorno dopo farli bollire nello stesso sciroppo per cinque minuti; asciugarli su una griglia nel forno poco caldo e poi gustare la delizia.



## Marmellata

Cuocere le castagne poi sbucciarle, passare la polpa; fare uno sciroppo con tanto zucchero quanto pesa la polpa ed 1/4 di litro di acqua per ogni chilogrammo di zucchero. Unire un po' di vaniglia; quando lo sciroppo "fila" aggiungere la purea. Cuocere per mezz'ora sempre mescolando. versare nei vasi e passare a bagno maria per dieci minuti.

## Sciroppo di marroni

Bollire per mezz'ora: 750 grammi di acqua, 700 di zucchero, una stecca di cannella, 4 chiodi di garofano, 2 bustine di vanilina, una buccia di limone tagliata fine. Filtrare e raffreddare, unire 200 g. di alcool, arrostiti i marroni, mettere in vaso di vetro e coprirlo col succo ottenuto e tappare il vaso.

## Frittelle dolci ai pinoli

Impastare farina dolce con acqua tiepida, un poco di rum o altro liquore, una bella manciata di pinoli o uva sultanina e alcuni albumi montati a neve. Friggere in abbondante olio.

## Sughi

Scaldare in una pentola mosto di vino fino a incipiente ebollizione, aggiungere adagio farina dolce quanto basta perchè l'impasto rimanga molto fluido, fare cuocere 20 minuti e servire ben caldo.

## IL RACCONTO

### Gli zuccherini di farina dolce

Quand'ero bimba, i giocattoli erano pochi. Avevo una bambola fatta di stracci e con le mie amiche ci divertivamo a cucinare per lei e per noi. Un vecchio ditale e coperchi di scatole di lucido per scarpe erano le nostre tortiere per preparare dolci. Le volete le ricette? Eccole... Dentro al ditale e al coperchio pressavamo la farina che poi mettevamo sulla cenere calda del focolare. Dopo un po' esalavano un delizioso profumo e si coloravano di scuro. Erano pronti "i nostri zuccherini" per essere sfornati e gustati. Altre volte, invece, facevamo "tortine dolci": preparavamo un impasto piuttosto denso con farina di castagne e acqua e con questo riempivamo i coperchi che poi mettevamo sulla cenere calda e lasciavamo cuocere. Queste tortine venivano gustate più da noi che dalle nostre bambole. (Maria Melchiorri)

## Piccolo dizionario

**A biost:** senza companatico, esempio pane a biost, frittelle a biost, ecc.

**Armonder:** potatura dei castagni che dovrebbe essere eseguita almeno ogni tre anni.

**Balot:** castagne bollite.

**Buzer:** recipiente di legno a forma circolare nel quale venivano messe le castagne secche per dividerle dalla senza.

**Cardera:** mucchio di ricci.

**Companadegh:** ciò che si mangia con pane, polenta, crescentine, ecc.

**Corga:** strumento a forma circolare fatto con pertiche di castagno ed intessute con vimini del diametro di circa un metro ed alta circa 30 centimetri.

**Corgon:** grande contenitore per foglie, veniva messo sul biroccio e serviva per trasportare le foglie dal castagneto al foier.

**Foier:** ambiente attiguo alla stalla che in autunno si riempiva di foglie per le lettiere degli animali.

**Forca:** forca completamente in legno

**Oiva:** è la sansa e la buccia delle castagne secche.

**Frusat:** castagne arrostate.

**Gradèc:** secondo piano dell'essiccatoio dove si depositano le castagne per seccarsi

**Martin:** gli ultimi ricci che cadono, generalmente vicino all'11 novembre giorno dedicato a San Martino.

**Maza:** bastone con a un'estremità una corona di ferro dentata che serviva per dividere le castagne dalla senza nel buzer.

**Mnuzel:** castagne secche tritate.

**Moier:** castagne secche rimaste tenere, vedi Tendron

**Mtet:** ambiente a piano terra dove c'è il fuoco per seccare le castagne.

**Pe ed gal:** polloni che nascono alla base del tronco dei castagni e sottraggono forza alla pianta.

**Spiglin:** persone che si recavano a cercare le castagne quando i padroni avevano finito di raccogliere.

**Sterper:** pulizia sotto gli alberi che si effettua poco prima della raccolta delle castagne.

**Raspa:** bastone in legno con tre o quattro aculei che serve per raccogliere le castagne senza spazzare i ricci.

**Rosta:** sbarramenti in vimini o frasche che servono per fermare le castagne.

**Tendron:** castagne secche che sono rimaste teneri, non è possibile portarle al mulino perché fanno impastare le macine.

**Tier o Tigler:** oggetto in legno che serve per contenere le tigelle.

**Vasora:** recipiente di legno che con un movimento particolare fa volare via l'oiva dividendola dalle castagne.



## Curiosità

**Il Miele di castagno** è molto scuro e granuloso. Raccolto durante la fioritura del castagno, che avviene in luglio, ha ottime qualità medicamentose. Le api ne sono ghiotte e lo portano nella loro dispensa per l'inverno.

**I funghi** nascono numerosi nei castagneti (porcini, ovuli, russule, galletti, chiodini) e sono di ottima qualità, sicuramente migliori di quelli raccolti nei boschi dove vivono altre piante. I funghi prendono nutrimento dalle radici del castagno ed in cambio danno abbondanti sali minerali.

**Mazzi di foglie.** quelle più belle, legate fra loro, venivano conservate per l'inverno da utilizzare poi per profumare e decorare le crescentine mentre si cuocevano fra le tigelle.

**Per conservarle** alcuni mesi e perché non marciscano, le castagne vengono "affogate", cioè poste a bagno in acqua corrente che va cambiata alcune volte. Dopo quarantott'ore devono essere stese, asciugate e poi tenute al fresco.

**La forca.** Quando si vedeva un pollone con caratteristiche particolari, si legavano tre rami obbligandoli a crescere a distanza e con la curvatura voluta. Una volta pronto, e cioè dopo circa due anni, veniva tagliato e la forca era fatta.

**Zaneta.** Anche per la zaneta si seguiva lo stesso procedimento della forca, con la differenza che nel periodo estivo si girava la punta del pollone per creare la caratteristica curvatura.

**Musla.** Mentre si pascolavano le mucche, oltre ad andare a funghi o a cercare nidi d'uccelli, ci si divertiva a costruire le "musle", flauti ricavati dalla corteccia di rami giovani. Questo il procedimento: da un pollone di un centimetro di diametro, lungo una trentina di centimetri, si sfilava la corteccia che doveva restare intatta. Ad essa si facevano alcuni fori, vi si poneva un tappo a un'estremità, e un altro, con una fessura, all'altra: il piffero era quasi perfetto.

**Ghiande di Giove.** I romani apprezzavano moltissimo le castagne che diffusero in tutto l'Impero fino alla Svezia: le chiamavano Ghiande di Giove.

**IABLÙ**  
PROGETTA E PRODUCE  
MOBILI E ARREDAMENTI SU MISURA

**EFU BANCO S. GEMINIANO  
E S. PROSPERO**

PASTICCERIA GIULIATERRA  
DISCOBAR  
**Fantini**  
P.zza IV Novembre, 15  
MONTESI (MO) TEL. 059/941561



**AGENZIA IMMOBILIARE  
"LA FONTE"**

P.zza Repubblica n° 4 e 5 MONTESE (MO)  
TEL E FAX 059 / 98 21 18

- AFFITANZE ESTIVE E ANNUALI
- ASSICURAZIONE RAS
- COMPRAVENDITA IMMOBILIARI E COMMERCIALI
- SERVIZIO FAX, FOTOCOPIE
- BATTITURE TESTI AL COMPUTER

## Sagre della castagna, svago e valorizzazione del prodotto

Da una ventina di anni a questa parte, amministrazioni locali e associazioni di volontariato, unitamente ai produttori, cercano di recuperare la castanicoltura. Vengono organizzate feste, vere e proprie sagre, in onore quindi anche della castagna e dei marroni. E' ormai una consuetudine, infatti, nel periodo autunnale, imbattersi in fiere o sagre dedicati a questi frutti del bosco. A Maserno di Montese, ad esempio, da 16 anni, nelle due ultime domeniche di ottobre, si svolge la sagra della castagna e dei prodotti del sottobosco. Una chermesse che coinvolge l'intera popolazione del luogo. Gli agricoltori vendono i loro prodotti, i bambini danno vita al mercatino delle pulci, il Gruppo "La Doccia", con l'aiuto di donne, giovani ed anziani, prepara squisiti pranzi a base di prodotti tipici: polenta di castagne, mistocche, frittelle, zampanelle, crescentine, torte, ecc., presso le ex scuola elementare vengono allestite mostre che vedono impegnati artisti locali, in tema con la giornata. Il gruppo organizza dimostrazioni di pistaria e visite a mulini ed essiccatoi. Nella nostra montagna, altre sagre ormai affermate si svolgono a Zocca, Fanano, Montecreto, Montepastore, Castel del Rio.



Sagra della castagna a Maserno

### IL RACCONTO La fiera di San Michele

Era la fiera cosiddetta di "coidor", dei raccoglitori di castagne, quella di San Michele che si svolge a Montese il 26 settembre di ogni anno. Erano in vendita una miriade di cose. Ma, fino a qualche decennio fa, erano principalmente i prodotti per l'autunno e l'inverno a fare da richiamo. C'erano bancarelle con tutta l'attrezzatura per la lavorazione del vino: tini e botti in legno, bottiglie, tappi... Si trovavano capi di abbigliamento invernali, scarponi con le suole di "carrarnato", con le bollette di ferro. Ma era anche l'occasione per assoldare i "coidor". I migliori, questa è una legge di mercato, erano contesi e il corrispettivo per il loro lavoro tendeva al rialzo. Venivano pagati al termine della "castgnadura" con farina dolce. Il contratto prevedeva sempre vitto e alloggio a carico del datore di lavoro, alle cui dipendenze restavano fino alla "spigliaria" e, a volte, fino al termine della spazzatura delle foglie.

## Turismo e castagna, connubio in chiave europea

La castagna e il turismo da alcuni decenni vanno a braccetto. L'uno è complementare all'altro e viceversa. Fino ad ora, e giustamente si continua su questa strada, come veicolo di promozione dei vari prodotti del bosco e di quelli tipici del territorio si organizzano feste e sagre. Ma ora sta venendo avanti anche qualcosa di nuovo: un programma di cooperazione transnazionale fra Italia e Francia per dar vita a una "strada della castagna e della noce" che, dal sud della Francia, attraverso valli e castagneti di una buona parte dell'Europa, arriverà sul nostro Appennino e farà tappa anche a Montese. Il protocollo d'intesa è già stato sottoscritto, per la Francia, fra gli altri, dal Gal "Chambaran" (zona del Drome Isere) e per l'Italia, dal Gal (Gruppo di azione locale) "Antico frignano" e "Altra Romagna",

dalla Comunità montana Appennino Modena est, da Promappennino e dal sindaco di Zocca. Il progetto è contenuto nel piano di interventi individuati dal gal "Antico Frignano" nell'ambito del progetto europeo "Leader II", che comprende diciotto comuni dell'Appennino modenese e bolognese. Il percorso della castagna è rivolto principalmente a un discorso di promozione turistica che valorizzi i territori in cui nei secoli si è sviluppata la castagna. Nell'intesa sottoscritta, i firmatari del protocollo d'intesa si sono impegnati, su quanto sarà definito nei due studi di fattibilità, a promuovere la realizzazione di un comune pacchetto turistico che valorizzi insieme due zone montane di diversi stati, con forti similitudini fra loro. A questo progetto, ha dimostrato particolare interesse anche la Spagna. (w. b.)

CENTRO ALIMENTARE

**NARDI**

salumi • formaggi • liquori  
vini • alimentari  
dolciumi

Via XXIV Maggio, 36 - Tel. 059/98.16.36 - MONTESE (MO)

Acqua oligominerale  
Sorgente Coveraie Mt. 716

Monteforte

MASERNO DI MONTESE  
Via Lazzari 110  
Tel. 059 980056

**BANCA CRV**

CASSA DI RISPARMIO DI VIGNOLA SPA

# Scherzi nel castagneto

## Quel vino prezioso...

Era noioso, specialmente per i giovani, trascorreva intere giornate nel castagneto. Per giungere a sera un poco allegri, venivano organizzati scherzi fra vicini di castagneto. Un signore sulla sessantina un mattino andò a raccogliere tenendo ben stretta una bottiglia sotto la giacca. Alcuni notarono il fatto e pensarono di guardare che cosa egli nascondesse di così tanto prezioso. Lo spiaronò, e videro che metteva dentro ad una "ciocca", ben nascosta, una bottiglia di vino, cosa molto rara in quel periodo. Appena poterono si avvicinarono alla ciocca, furtivamente presero la bottiglia, bevvero il vino e la riempirono di acqua. Quando il padrone si avvicinò alla bottiglia, con l'acquolina in bocca, si accorse dello scherzo, che per lui non era assolutamente uno scherzo. Per tutta la giornata urlò contro l'uno e l'altro parole irripetibili, mentre chi aveva bevuto il fresco mosto si leccava i baffi e se la rideva divertito.

## Il rospo nella manica

Solitamente chi frequentava i boschi ed i castagneti non aveva mai paura dei suoi abitanti: biscie, lucertoloni, rospi, ecc. Un signore che abitava nella campagna, invece, aveva un rigetto per i rospi, proprio gli facevano schifo. Un giorno, dopo un acquazzone, certo Peloni, mentre batteva una cardera, notò un grossissimo rospo, un bot. Subito gli balenò un'idea: lo raccolse in un panierino e poco prima di sera si avvicinò alla giacca dell'amico pauroso e glielo infilò in una manica. Quando il malcapitato si mise la giacca, si accorse dello sgradito ospite ancora dentro alla manica. Con stizza gettò via l'indumento e inseguì gli amici con sassate e plicciate (zolle di terra ed erba).

1	2	3	4	5		6	7		8	9		10	11	12		13	14
15						16		17				18			19		
20				21	22						23			24			
25		26	27						28	29		30	31				
32						33						34					35
36					37		38			39	40						41
42			43			44		45	46		47				48		
49		50			51				52	53				54		55	
56				57			58		59						60		
61			62					63			64			65		66	
		67								68			69		70		
71	72					73						75					
76			77		78					79	80					81	82
83						84			85								86

**ORIZZONTALI** - 1 frutto autunnale, 8 contiene le castagne, 13 prime di economia, 15 somaro, 16 antica unità di peso, 18 buia, 20 Sassari, 21 pellicola che avvolge la castagna, 24 circolo ricreativo, 25 lo si dà al bimbo birbone, 32 risposta pungente, 33 lo emanano le caldarrosté, 34 Africa orientale italiana, 35 articolo femminile, 36 custodia per le armi, 38 articolo romanesco, 39 opera di Puccini, 41 fra senza finale, 42 numero in breve, 43 fa funzionare la lampadina, 45 Enna, 47 nazione, 49 leale senza inizio, 51 Terni, 52 stoffa per sacchi, 54 serve per fare le matasse, 56 numero perfetto, 57 vi sosta la carovana, 59 fiume infernale, 60 ... Angeles, 61 ultime di Noè, 62 è proprio brutto, 64 luna nuova, 66 radio telefono, 67 si fa con la farina di castagne, 68 tornate ad aprire, 71 figlia di Zeus, 73 sfortuna, 75 abitante della Corsica, 76 città dell'Istria, 78 misura di superficie anglosassone, 79 precede molti cognomi scozzesi, 81 risposta negativa, 83 ordinò la strage degli Innocenti, 84 io a rovescio, 85 stile architettonico, 86 Esercito italiano.

**VERTICALI** - 1 bosco di castagni, 2 dare certezza, 3 Siena, 4 Trento, 5 abitanti di una valle italiana, 6 ava, 7 respirare affannosamente, 8 prime di Riccardo, 9 ultime di storia, 10 Como, 11 Isernia, 12 breve sguardo, 13 cadde quella fascista, 14 castagne abbrustolite, 17 zona alpina, 19 ultime di tuguri, 22 preposizione articolata, 23 sovrano, 26 lo è la sorte cattiva, 27 grasso del corpo, 28 prima di ombra, 29 topo alla francese, 30 sono fatti con la farina dolce, 31 albero della cocaina, 35 nota che dà il via, 37 tavolo su cui si celebra la messa, 40 nemica, 44 potente veleno, 46 l'amico di Eurialo, 48 Oslo senza finale, 50 articolo femminile, 53 l'antico do, 55 grande porta, 57 bordo, 58 non sono rotti, 62 tipo di farina, 63 grande pittore spagnolo, 65 corona, 67 crine, 68 parte dal tronco del castagno, 69 fiume italiano, 70 repubblica socialista, 71 vola di fiore in fiore, 72 ... di Quinto, 77 prime di Adele, 80 Arezzo, 82 ultime di buoi. (Tosca Fiorini)

### Il bimbo e l'ubriaco

*In un castagneto un bimbo si avvicina al padre: "Papà, come si fa a capire se un uomo è ubriaco?" - gli chiede. "Vedi quei due uomini che raccolgono le castagne?" - risponde. "Se io fossi ubriaco ne vedrei quattro!" E il piccolo: "Ma papà, di uomini ce n'è uno solo!"*

### A Mingon l'agh capito' acsè

Quand Mongòn l'arivò e vést Tognin (che però tót i ciamen e fiol de Pover sugaman) che l'era dré a mesdée la polenta ed castégn. Sicoma che la polenta ed castégn la ghe dimonde tia, mesdandla es fa fadiga, infate Tognin l'era tót sudà e pò eg'aviva ona bèla gòcia al nés" - T'ee prope fàt ben acsè a mangen ona fèta ed polenta" - e des Tognin. Mingòn intat e t'gniva d'òc la gòcia, e dès pian pian -"s'la và a vagh, s'!'àn va a stàgh" - dop poch la gòcia pùnfete che la cascò in te pàrol!!" - a t'a ringràze tant" - e des - " ma a vagh perché la polenta ed castégn l'am brùsa in te stòmègh"!!! (g. m.)