

E prima del castagnaccio?

Prima del castagnaccio c'è il bosco, ci sono castagni con i loro frutti, pochi quest'anno, che si raccolgono a ottobre, poi vanno essiccati in speciali locali chiamati, in Casentino, "seccatoi". Cosa sono e come si fa ce lo hanno fatto ben vedere proprio a Cetica, nel "seccatoio" che la pro loco ha restaurato e che viene adesso utilizzato allo scopo dagli abitanti del posto.

Il piccolo edificio in pietra ai margini del bosco e della strada, è uno struggente ricordo del tempo che fu; qui Poerio, la grande memoria storica di Cetica, ci ha fatto vedere di come, una volta predisposto una sorta di "so-laio con una trama di regoli di legno" che era posto a una certa altezza del locale, sullo stesso venivano e vengono ancora oggi stese le castagne in uno strato congruo allo scopo e coperte con balle di juta, poi nella parte sottostante veniva acceso il fuoco che doveva essere mantenuto vivo per circa venti giorni, giorno e notte, per portare a essiccazione le castagne. Giorno e notte? Certo, e giorno e notte gli utilizzatori del "seccatoio" facevano a turno ad alimentare il fuoco che portava le castagne al punto da esser pronte per il mulino e diventar farina. Ma prima c'era il rito della "sgusciatura", che adesso si fa con una macchina, ma che una volta si faceva con i piedi. È a questo punto che Poerio si è infilato uno strano paio di scarponi con la suola di legno chiodata, poi ha versato una certa quantità di castagne in un mastello di legno e quindi ci si è infilato dentro iniziando a "pestare le castagne". Una volta sgusciate, le castagne sono separate dalla buccia facendole "saltare" dentro un vassoio, rigorosa-



Uno scatto di Alice Monchiero



La preparazione della polenta, foto di Alessandro Zoppi



Il Mulino Grifoni, foto di Mattia Andriani