

Il giorno dopo, sabato, verso le nove siamo andati a vedere un ponte, restaurato da poco, sotto c'era la cascata e la scultura di una mano enorme e lucente, sembrava di metallo.

Al pomeriggio abbiamo visto l'essiccatoio delle castagne dove si mettono le castagne a seccare con il fuoco prima di portarle al mulino per essere macinate e diventare farina. Le castagne prima di poterle utilizzare devono essere sgusciate, un signore anziano che si chiama Poerio ci ha fatto vedere come venivano sgusciate le castagne, era un'operazione piuttosto faticosa, venivano messe in una specie di tramoggia dove erano schiacciate con i piedi dopo aver calzato appositi scarponi chiodati. Le castagne secche sono buone e possono essere consumate anche senza altre lavorazioni. Finita la visita del seccatoio siamo andati a vedere come si produce il carbone di legna e poi al museo dove c'erano tante foto antiche e gli attrezzi per produrre il carbone di legna.

Prima della cena Renato, un simpatico vecchietto di oltre ottanta anni, ci ha preparato la polenta con la farina di castagne che abbiamo mangiato come antipasto. Dopo l'abbondante cena a base di prodotti locali cucinati dalle cuoche volontarie della Pro Loco ci siamo riuniti intorno a Poerio e Renato che ci hanno raccontato la loro vita da quando erano ancora ragazzi e come vivevano ai loro tempi. Fin da bambini aiutavano la famiglia, raccoglievano le castagne nei boschi, accudivano gli animali, gli rimaneva poco tempo per fare i compiti. Nel periodo della transumanza accompagnavano le greggi dalle stalle ai pascoli e viceversa, non avevano il navigatore, in caso di dubbio sulla strada da prendere si facevano da parte, mandavano avanti le pecore e non sbagliavano mai.

Il giorno dopo, domenica, siamo andati a vedere un vecchio mulino ad acqua perfettamente funzionante dove macinano castagne, grano, mais e producono ottime farine. Vi lavorano due fratelli con le mogli e prima di loro il padre e il nonno.

Visto che era una bella giornata i grandi hanno deciso di mangiare tutti insieme all'aperto, hanno preso tavoli e sedie, ognuno ha messo a disposizione degli altri quello che aveva da mangiare e tutti siamo stati contenti. Dopo pranzo abbiamo salutato i nostri amici e siamo partiti nella speranza di ritrovarci presto. Grazie Mario hai lavorato proprio bene.

UNA BELLISSIMA GIORNATA DI SOLE di Pietro Panichi, 9 anni

Venerdì 11 novembre 2011 siamo partiti per il mini raduno a Cetica verso le dieci, mentre viaggiavamo nella strada che portava a Cetica abbiamo incontrato due caprioli. Erano marrone chiaro e non avevano le corna, si presume che fossero mamma e figlio, avevano delle orecchie molto lunghe per sentire, appena ci hanno visti sono scappati su per il ciglione. Siamo arrivati più o meno a mezzanotte e siamo andati a dormire. Sabato 12 novembre ci siamo alzati, abbiamo salutato i nostri amici, sono arrivati anche Sandro e Serena, due guide della pro loco, ci hanno detto che a Cetica c'è un im-

pianto di teleriscaldamento a legna che serve per trenta case e ci siamo incamminati giù nel bosco assaporando i colori della natura, e abbiamo trovato castagne e noci. La pro loco ha ristrutturato un ponte Romano, nel letto del fiume hanno costruito una scultura a forma di mano. Dopo pranzo ci siamo incamminati verso l'essiccatoio dove il signor Poerio metteva le castagne a essiccare sopra sacchi di juta, dopo vengono cotte per un mese. Poi siamo scesi giù dove un altro signore di nome Renato alimentava il fuoco. Per sgusciare le castagne Poerio si è messo le scarpe di legno e ha incominciato a saltare in un cesto pieno di castagne aggrappandosi a due barre di ferro, dopo si mettono in un vassoio e si sbattono cercando di togliere il guscio. Abbiamo visto il modo che usavano per fare il carbone. Le carbonaie venivano accese per un mese. Quando le carbonaie iniziavano a fumare all'interno, la terra che stava al centro doveva bruciare. Fuori dovevano bruciare i tronchi di legno e si raccoglieva il carbone. La sera siamo andati a cena nei locali della pro loco e il menù era a base di castagne, abbiamo mangiato delle cose buonissime, dopo il signor Poerio e il signor Renato ci hanno intrattenuto con delle storie. Domenica 13 novembre siamo andati a visitare il mulino Grifoni, gestito dalla famiglia dal 1600. Il signor Andrea Grifoni ci ha detto che la farina 1 e 2 è la migliore perché è meno raffinata mentre la 00 è la peggiore perché viene separata dal germe di grano. Abbiamo acquistato la farina così babbo ci farà la pizza, e la farina di castagne così



I ragazzi davanti all'essiccatoio