



L'ESSICCAZIONE DELLE CASTAGNE

di Giulia Renna, 13 anni

Il raduno questa volta aveva come tema la castagna. Siamo andati in Casentino nel paese di Cetica (provincia di Arezzo), che si trova sotto il passo della Consuma a circa 700 metri di altezza.

In questo paese c'è una Pro Loco molto attiva che cerca di valorizzare tutte le caratteristiche del luogo: la patata rossa, la castagna, i funghi, l'eco-museo del carbonaio, un ponte romano appena restaurato e altro ancora.

Nel pomeriggio di sabato 12/11 con Serena (presidente della Pro Loco) siamo andati al seccatoio delle castagne. Abbiamo appreso come, secondo il metodo antico, venivano fatte seccare le castagne. In una casupola, nel piano inferiore, a terra, veniva posizionato il fuoco alimentato da legna di castagno, perché solo con questo legno si può ottenere un ottimo risultato. Poco sopra, in posizione elevata, c'è un cannucciato di rami sempre di castagno dove vengono poste le castagne. L'intreccio del cannucciato consente il passaggio del calore che viene mantenuto costante per circa trenta giorni, anche di notte. Le castagne sono coperte da sacchi di iuta che consente la traspirazione. Il signor Poerio (un simpatico signore di 83 anni) insieme a un altro amico sono i "custodi" che si alternano giorno e notte per controllare lo stato del fuoco e delle castagne.

Quando le castagne sono pronte (dopo 30 giorni di questo procedimento) vengono "pestate" con degli appositi zoccoli chiodati che consentono di separare la buccia dal frutto. Il risultato di questa operazione viene messo in un grosso vassoio di legno che, opportunamente scosso, permette di trattenere sul vassoio i soli frutti, mentre le bucce vengono fatte cadere a terra (e serviranno per essere utilizzate nel fuoco). A questo punto le castagne sono pronte per essere portate al mulino, ma prima le abbiamo assaggiate... a dire il vero le abbiamo



La preparazione della polenta

tenute in bocca per parecchio tempo prima di riuscire a scioglierle perché erano durissime!

Il giorno dopo siamo andati nel paesino di Pagliericcio dove si trova un antichissimo mulino del 1600. I due fratelli Grifoni sono i discendenti di una vecchia famiglia che è riuscita per secoli a dedicarsi al vecchio mestiere del mugnaio.

In questo mulino di pietra abbiamo visto come si macinano le castagne con la pietra mossa ad acqua per effetto della condotta che ricava l'acqua dal torrente Solano. Poi abbiamo visto la macinatura, sempre a pietra, ma mossa da motore elettrico. Infatti, quando l'acqua scarseggia nel torrente e non consente l'utilizzo della macinatura ad acqua, occorre servirsi dell'elettricità.

Bisogna precisare che al mulino viene macinata non solo la castagna, ma anche il grano e altri cereali. Naturalmente dopo la visita abbiamo acquistato un bel sacco di farina di castagne e a casa abbiamo fatto il castagnaccio con i pinoli e l'uvetta e, cosa ancora più gustosa, le frittelle.