

L'AUTUNNO E LE CASTAGNE di Irene Ristori, 15 anni

Se vi chiedessi, "Cosa vi fa pensare o ricordare l'autunno?", cosa rispondereste? L'autunno è quella stagione nella quale le foglie ingiallite scricchiolano sotto le scarpe pesanti componendo un ritmo melodico, accompagnato dagli uccellini, che si preparano a migrare verso i paesi più caldi; questo ricorda quasi la base di una canzone che sta per terminare, in questo caso terminerà con l'arrivo dell'ultima stagione dell'anno, l'inverno. Quelle foglie che ti portano irrimediabilmente a guardare verso l'alto, verso quegli gli alberi quasi del tutto spogli, addobbati come alberi di Natale, da foglie multicolori che si reggono ancora per poco a quel ramo, lontano da terra. E poi ti volti verso la campagna; credo che la campagna toscana sia uno degli spettacoli naturalistici più belli in Italia. Vedere quella vastità di colori, di luci e quello spazio immenso totalmente immerso nella natura, fa esplodere i sentimenti come tanti fuochi artificiali accesi tutti insieme.

E poi i funghi, ditemi, chi di voi non ama i funghi? Io! Ma non posso dire la stessa cosa sul loro aspetto e forma. La loro descrizione è quasi ironica, a parere mio; nascono dopo la pioggia e la loro forma ricorda vagamente quella di un ombrellino aperto, come a ricoprire il terreno impregnato dalla pioggia che cerca riparo sotto un ombrello, aimè troppo piccolo.

Ma soprattutto, specialmente se la domanda che ho posto viene fatta a un bambino o a un ragazzo, sentiremo risponderci "le castagne"; sì, perché tutti amiamo le castagne, tutti noi le mangiamo e ci deliziamo del loro sapore intorno alla tavola, ma pochi conosciamo gli utilizzi e la lavorazione di esse.

A proposito di ciò abbiamo organizzato un raduno in una piccola frazione del comune di Castel San Niccolò, a Cetica, nella quale l'economia della zona ruota intorno alla patata rossa e alla castagna. Il comune di Castel San Niccolò è formato da gruppi di case sparse, i nuclei abitativi si disseminano su tutta la montagna, facendola apparire come un piccolo presepe, dove tutti, bene o male, si conoscono. Gli abitanti del posto hanno, attraverso la coltura del bosco di castagno, "costruito" il paesaggio di Cetica. La castagna è molto importante per questo territorio, il turismo di esso è incrementato dalla presenza di questo prodotto tipico che ormai è diventato il più importante ed essenziale per la zona. La buona riuscita delle coltivazioni è dovuta tuttavia alla particolare qualità della terra, che localmente viene definita terra "castagnola".

La principale lavorazione della castagna è quella della farina di castagne la quale lavorazione inizia dall'essiccazione della castagna. Il seccatoio che abbiamo visto, come del resto tutti gli altri essiccatoi che si trovavano a Cetica, è strutturato su due piani: il piano terra si può definire una sorta di stanzina dove viene bruciata la legna, il fuoco deve essere periodicamente sorvegliato, perché esso non si deve mai spegnere, mentre al piano superiore si trovano delle assi di legno di castagno dove sopra sono poste centinaia e centinaia di castagne ad essiccare. Le castagne durante l'essiccazione vengono "rimescolate" per permettere che quelle ancora fresche si essicchino. Il lavoro dell'essiccazione attualmente è controllato da due



anziani del posto che si danno il cambio per controllare che il fuoco non si spenga.

Dopo l'essiccazione si passa alla macinatura, che avviene all'interno del mulino. A Cetica si trova il Mulino Grifoni che possiede tre macine, una apposita per la macinatura delle castagne, una per la macinatura del grano e una per quella del mais. I macchinari sono diversi perché per ogni tipo di derrata alimentare corrisponde un grado diverso di durezza della pietra che si trova nelle macine. Qui a Cetica però non si trova solo un mulino, ma ben tre: uno è il mulino del quale ho parlato prima, uno è il Mulino del Lanini che oggi è in fase di abbandono e il terzo è il Mulino del Balenajo, che era attivo fino a pochi anni fa. L'attività sicuramente più rappresentativa di questo territorio è il Mestiere del carbonaio. Le tecniche del taglio della legna e della cottura del legno, si sono tramandate di generazione in generazione, e lo sono tutt'ora. Per lo più, ora, queste tecniche sono messe in pratica per dimostrazione, o durante piccole manifestazioni locali. Lo stile di vita del carbonaio descritto dalla guida, mi è parso uno stile di vita un po' da eremita, dissociato dalla società; questa impressione mi è stata data in special modo dalla ricostruzione dell'abitazione, una dimora di terra dalla struttura arcaica, lontana nel tempo.

Il lavoro del carbonaio consiste, come da parola, nel fare il carbone. Il procedimento per farlo consiste nell'appoggiare e incastrare dei pali di legno di castagno in verticale lasciando al centro un "cunicolo", sempre disposto verticalmente, che serve per appiccare il fuoco. La legna però non deve bruciare, deve eliminare l'ossigeno presente nel legno. Quando il legno arriva al punto giusto di cottura, inizia a fuoriuscire del fumo dalla catasta di legna. A questo punto il carbonaio può prelevare il carbone per venderlo o per utilizzarlo.

Tutto ciò che vi ho illustrato e descritto, adesso è mantenuto in vita dalla proloco, una associazione di volontari che, dalla parola pro, a favore e loco, locale, tutelano piccoli comuni o frazioni; come abbiamo visto in questo caso, soprattutto a scopo turistico, in particolare per far conoscere i prodotti tipici come l'artigianato, l'enogastronomia e le tradizioni, tutto questo per la salvaguardia del posto, che altrimenti andrebbe persa.