

Il tramonto della civiltà della castagna

di Aniello Russo



Un tempo a Bagnoli la cultura della castagna costituiva un momento di grande socializzazione. Allora fiorivano pure gli amori tra gli adolescenti. Un ragazzo e una fanciulla, animati da reciproca simpatia, cercavano lavoro presso lo stesso padrone e nello stesso castagneto. Per non dare nell'occhio, all'alba si avviavano sul posto di lavoro ognuno per proprio conto; ma giunto in un punto concordato, per esempio su un ponte, chi arrivava prima poneva sulla spalletta una pietra capovolta (riconoscibile perché ancora umida), sicché quando giungeva l'altro capiva che l'innamorata era già passata e affrettava il passo

per raggiungerla. Viaggiare assieme a piedi e scambiarsi dolci sorrisi e tenere parole era il massimo piacere che si concedevano due ragazzi innamorati (Fonte: *Giulia Ciletti*).

Il lavoro di un anno

La raccolta delle castagne richiedeva una serie di lavori distribuiti nell'anno, lavori che per lo più si realizzavano in gruppi familiari; e se il castagneto era grande venivano assunte delle operaie per un mese (*musaròle*). Il castagno è una pianta fruttifera che esige l'opera costante e l'occhio vigile del padrone. Tra gennaio e marzo, cioè prima che si aprano le gemme (*li scuoppi*) si compie il lavoro di potatura con l'eliminazione dei rami secchi e dei virgulti del vischio. Tra giugno e luglio nei castagneti si raccolgono i prodotti del sottobosco: fragole, origano, funghi. Tra agosto e settembre, *quannu l'anema s'accummènza a ffurmà int'a lu nginu* (l'embrione della castagna va formandosi nel riccio), i castagneti si animano per la presenza dei proprietari impegnati nel taglio delle erbacce alte e delle felci (*runcatura*). Una volta ripulito il fondo e bruciate le felci, se ne fa un solo mucchio e gli si dà fuoco; e non resta che aspettare che i ricci si aprano. Intanto si tiene d'occhio la temperatura perché la castagna teme il gelo, che ne blocca la crescita, e la pioggia, che provoca lo sviluppo dei vermi nel riccio.

Ottobre è il mese in cui cadono le castagne; e per tutto il tempo i proprietari tenevano il maiale nel castagneto in un apposito stabbio (*purcìlu*), alimentato con gli scarti delle castagne. Il due novembre i proprietari abbandonavano i castagneti per consentire ai nullatenenti di farsi una provvista di castagne per l'invernata. Queste erano *le castagne dei poveri*. Gli anziani che ieri hanno assistito al tramonto della civiltà della castagna, oggi a causa di un vermiciattolo vivono nello sgomento che finisca un'attività che per secoli è stata fonte di guadagno per migliaia di famiglie.

La civiltà della castagna

La cultura del castagno ha segnato un periodo molto lungo che può definirsi come il tempo della civiltà della castagna; il frutto ha rappresentato non solo il nerbo di una solida economia, ma pure l'elemento base della nutrizione. Nella memoria collettiva si conserva ancora il detto che se la fava era la carne dei poveri, la castagna ne è stato il pane. Durante il conflitto mondiale la castagna

ridotta in farina ha sostituito il frumento per fare il pane; ma pure perché la castagna, cotta in vari modi (*vàllunu, lessa, varola, nfurnàta*), era l'alimento più disponibile. Un detto ricorda che a quei tempi con patate e castagne si ingrassavano i maiali, e si tirava su pure la figliolanza (fonte: Michelina Nigro, capraia):

*Cu vàllini e patanieddi
criscimu figli e purcièddi.*

Nei castagneti nella prima metà di ottobre era un continuo innalzarsi di cori di ragazze che, stando chine al suolo, intonavano canti della tradizione; canti che si spensero dopo gli anni Sessanta con l'arrivo delle radio a transistor. Il lavoro di scelta delle castagne si compiva e si compie in paese, al chiuso nei *sottani*; vi si dedicano soprattutto le donne sedute attorno a un tavolo tra ottobre e novembre; il lavoro era accompagnato dalla narrazione di racconti popolari (*cunti*) che alleggerivano la fatica e mitigavano la noia dei gesti sempre uguali.

Le castagne sgusciate

Le castagne di pezzature più grosse (da 48/50 in un chilo a 70/75) pigliavano la via dell'esportazione oppure erano destinate alla industria dolciaria. Le castagne più minute (a partire dalla pezzatura di 75/80 in un chilo) vengono portate all'essiccatoio e sottoposte al procedimento di essiccazione che dura 10/20 giorni, cioè fino a che la castagna gioca nella buccia sicché si stacca facilmente. Le castagne sono depositate su una sorta di solaio a graticola (da qui il nome di *gratàlu* dato all'essiccatoio) che si eleva a tre metri dal suolo; le castagne ammonticchiate formano uno strato di circa mezzo metro. A piano terra si accende un fuoco con legna di castagno, che brucia ininterrottamente. Però, la migliore essiccazione avviene con un equilibrio tra calore e ventilazione, perché mentre il calore scova la umidità, il vento la porta via (fonte: *Antonio Di Mauro*).

Fino ad alcuni decenni addietro le castagne venivano sgusciate manualmente: se ne ponevano alcune brancate in un sacco, poi due uomini robusti lo afferravano il primo per un capo e il secondo per l'altro; quindi lo sbattevano su un ceppo. Infine da un luogo elevato si lasciava cadere il contenuto: il vento separava il frutto dalla buccia ridotta in frantumi. Le bucce frammentate (*lu paglione*) si conservavano per usarle d'inverno in fondo camino, dove bruciavano lentamente.

Il castagno nelle pratiche magiche

Nell'immaginazione popolare c'era questa convinzione: siccome è una pianta che ogni anno si rinnova, il castagno ha il potere di rigenerare. Un informatore di Nusco racconta il rituale per curare i bambini affetti da ernia inguinale. Un operatore magico portava il piccolo malato nel bosco, di notte, con la luna mancante e lo *passava* attraverso un arco formato con un ramo di castagno. Presenti al rituale il malato, l'operatore e il padre. Il padre porgeva tre volte il bambino passandolo all'operatore con la testa davanti, imitando l'atto del parto. Non solo la pianta, ma pure il frutto possiede virtù curative. Per prevenire l'influenza o una qualsiasi forma febbrile, si suggeriva di porre sul comodino accanto al letto, prima di ficcarsi sotto le lenzuola, una semplice castagna verde (Fonte: *Aniello Nigro*), che fungeva da amuleto apotropaico. Si credeva pure che le *castagne* mangiate il 17 gennaio, festa di S. Antonio Abate, avrebbero difeso dall'assalto dei pidocchi.

Il legno di castagno

Il legno di castagno è duro, ma una volta ridotto in strisce e posto nel forno, diventa malleabile sicché si lascia agevolmente piegare; serviva così per intrecciare panieri, ceste, sporte; oppure si ricavavano cerchi per legare le doghe dei barili. Il legno era anche impiegato nell'edilizia per

costruire porte, finestre e balconi, oppure per le armature del tetto; la trave maestra era di castagno perché è un legno compatto e resistente. Ne facevano largo uso i falegnami, che costruivano la grande varietà dei mobili: letti, armadi, tavoli...

Il castagno non è buono da ardere. Infatti provoca tanto fumo da dare fastidio agli occhi; e bruciando, scoppietta e lancia intorno spruzzi di scintille che possono colpire chi sta seduto attorno al camino e raggiungere qualsiasi oggetto infiammabile provocando facilmente un incendio. Dice un proverbio: *Legna di castagno e moglie in casa tengono il marito lontano*.

Da un piccolo ramo di castagno ridotto in forma conica i ragazzi ricavano la trottola: alla punta conficcavano un chiodo, di cui facevano saltare la capocchia. Poi avvolgevano uno spago attorno al cono di legno e lo lanciavano sul pavimento. Con i rami più teneri di castagno i ragazzi costruivano pure fischietti, zufoli, flauti. Assai abili erano i pastorelli: a primavera tagliavano un ramoscello tenero lungo un palmo, e poi delicatamente ne separavano la corteccia...

La larga diffusione della cultura della castagna e la sua pratica antica hanno consentito la creazione di un'ampia terminologia appropriata. Si offrono solo alcuni esempi tratti dal mio *Dizionario del dialetto bagnolese*:

annervà, incidere ad anello la corteccia del tronco di un castagno, per provocarne l'inaridimento.

annettà, v. tr. potare.

cagnulià, v. intr. cascare, di frutti. *Re castagne accummènzene a cagnulià*: le castagne principiano a cadere dai ricci che accennano ad aprirsi.

cammìsa, s. f. buccia interna della castagna.

capujànca, s. f. castagna con la buccia bianca (*janca*) all'estremità (*capu*) e la buccia interna facile da staccare, buona da mangiare cruda.

casculà, v. intr. (dal greco *chàsko*, apro la bocca), cadere, delle castagne, una volta aperti i ricci.

cuocchiulu, buccia esterna della castagna.

ficu, s. f. castagna secca morbida come un fico.

frésela, s. f. scaglia di castagna essiccata.

lopa, s. f. malattia del castagno, provocata da una forte escursione termica.

marrizza, s. f. spalletta di rami intrecciati,alzata sui cigli dei castagneti per evitare che le castagne rotolino in strada o nel castagneto del vicino.

cicata, castagna guasta, infestata dal verme.

sazzosa, castagna appena intaccata nella buccia, ma in genere buona all'interno.