

Gian Paolo Borghi

## CASTAGNE E MONDO TRADIZIONALE

Sommario: 1. Un collage di documenti della tradizione. 2. La coltura del castagno in una ricerca del Gruppo di Studi dell'alta Valle del Reno. 3. La castanicoltura vista dai bambini di un tempo. 4. Da San Vito a Sant'Alberto: la castanicoltura nei proverbi. 5. La tradizione: indovinelli, acchiapparelli e poesiole. 6. La tradizione: tra leggende e credenze popolari. 7. Per concludere: cibi caserecci nel Frignano.

### 1. Un collage di documenti della tradizione

Lungi dall'esaurire la tematica, anche per ovvie ragioni di spazio, il mio intervento ha chiare finalità divulgative e tende a porre in evidenza aspetti di cultura tradizionale raccolti in un ampio areale, comprendente i territori bolognese, modenese, pistoiese, lucchese e romagnolo. I documenti che presento sono tratti da ricerche spesso conosciute soltanto nell'ambito degli addetti ai lavori.

Prima di iniziarne la pubblicazione, ritengo utile riportare, quale contributo al titolo del convegno, le considerazioni che lo studioso Angelo De Gubernatis avanzò in un saggio pubblicato sulla, "Rivista delle Tradizioni Popolari Italiane", per il quale si avvalese di studi di Giambattista Giuliani:

«Il buon padre Giambattista Giuliani, espositore del vivente linguaggio toscano, ha già nelle sue *Lettere* e nelle sue *Delizie*, fornito molti documenti della vivezza rappresentativa del linguaggio del popolo, e riscontrato, fra l'altre, una immagine vivacissima della montagna pistoiese con una espressione identica di un montanaro piemontese. Richiesto dal Giuliani il montanaro pistoiese di che campasse, rispose brevemente: "Pan di bosco, e vin di nugoli" (cioè di castagne e d'acqua); così il montanaro piemontese richiesto, nello stesso modo, risponde ch'egli campa con "pan d'bosch, e vin d'nüvol". Ecco uno degli esempi più efficaci del costume popolare rappresentato dalla parola»<sup>1</sup>.

---

<sup>1</sup> Cfr. A. De Gubernatis, *Psicologia del linguaggio popolare* (e, in specifico, nelle note dal titolo *Come vive il montanaro pistoiese e piemontese*), in "Rivista delle Tradizioni Popolari Italiane", a. I, fasc. 1, 1° gennaio 1894, p. 154. Sull'opera di Giambattista Giuliani si vedano, tra l'altro: *Lettere sul vivente linguaggio della Toscana*, Torino 1860; *Delizie del parlare toscano: lettere e ricreazioni*, Firenze 1880. Vari sono i lavori poetici e letterari che si avvalgono di questo modo di dire, anche in forma ridotta; cito, tanto per fare due esempi: G. Pascoli, *I canti di Castelvecchio*, poemetto *Il ciocco. Canto primo*, Milano 2004 (... non metato soletto in cui seccasse / a un fuoco dolce il dolce pan di legno...); F. Guccini-L. Macchiavelli, *Tango e gli altri. Romanzo di una raffica, anzi tre*, Milano 2007 (... per ora accontentatevi dei balotti, che ce n'è tanti! Come si dice dalle mie parti, pan di legno e vin di nuvole...; ripreso dal sito Internet dell'"Agriturismo Pan di legno" di Castello di Serravalle, [www.pandilegno.it](http://www.pandilegno.it)).

In Romagna, questo modo di dire trova un ulteriore perfezionamento esplicativo:

Vin ed nuvle e pan ed legn  
u si sta drit forza d'ingegn  
(Vin di nuvole e pan di legno  
si sta in piedi con la forza, ingegnosa, della volontà)<sup>2</sup>.

È forse superfluo precisare che in appennino, almeno fino alla prima guerra mondiale, la principale fonte di alimentazione era costituita dalla farina di castagne. Dati ottocenteschi riferiti, ad esempio, al territorio di Granaglione, attestano che la popolazione viveva *miseramente di farina di castagno*, il cui consumo annuo pro-capite era stimato in un quintale. Pochi altri cibi integravano il sistema alimentare locale: latte di pecora e di capra, farina di granturco e carne, in limitatissima quantità<sup>3</sup>.

## 2. La coltura del castagno in una ricerca del Gruppo di Studi dell'alta Valle del Reno

Il rapporto di collaborazione editoriale tra Centro Etnografico Ferrarese e Gruppo di Studi dell'alta Valle del Reno risale al 1989; in quell'anno la direzione dell'istituto ferrarese invitò il gruppo a redigere un contributo sulle pratiche tradizionali della castanicoltura. Da allora ha tratto linfa un progressivo e pluriennale lavoro che ha coinvolto le due realtà culturali su vari temi culturali e, in particolare, su quelli espositivi ed editoriali. Con il titolo *Sulla tradizionale coltura del castagneto nella montagna bolognese*, la ricerca confluì in un numero monografico dei "Quaderni del Centro Etnografico Ferrarese"<sup>4</sup>. Trascrivo qui di seguito le principali fasi ivi descritte che, di fatto, ancora oggi costituiscono una sorta di "primizia", in quanto la distribuzione del "Quaderno" toccò soltanto marginalmente il nostro areale.

Il contributo considera come fase temporale d'inizio dei lavori il mese di settembre, dedicato alla pulitura del castagneto, ovvero all'*armondadura*, la preparazione del terreno, per liberarlo da sterpi, felci e ragge con rastrelli di legno duro, scope, falci, pennati e falcetti. Se le castagne non cadevano

---

<sup>2</sup> Si veda V. Tonelli, *L'albero del pane. Castagne e cucina romagnola*, Faenza 2000, p. 101.

<sup>3</sup> Cfr. G.P. Borghi, *L'Inchiesta Agraria Jacini. Il Comune di Granaglione*, in "Nuèter", III, 1977, n. 5, p. 53.

<sup>4</sup> *Il castagno. Tradizioni e trasformazioni*, "Quaderni del Centro Etnografico Ferrarese", 30, 1989, a cura di R. Roda, pp. 31-39. Condotta da Renzo Zagnoni, con la collaborazione di Maurizio Pozzi, la ricerca venne presentata *A cura del gruppo di studi alta valle del Reno di Porretta Terme*.

in modo naturale, in ottobre, i rami dei castagni venivano battuti con una pertica: i frutti cadevano e si ammuchiavano dietro le *roste*, ossia i muretti a secco o gli argini, realizzati nel pendio per evitarne il rotolamento a valle<sup>5</sup>. Ultimata la raccolta, le castagne dovevano subire il processo di essiccazione: poste sul *caniccio* (canniccio) o *graticcio*, dentro il *casone* (o *seccatoio* o *metato*), una costruzione in pietra, ricoperta con lastre di arenaria, con una porta e spesso con due piccole finestre, l'una per introdurre le castagne e l'altra per dare luce all'ambiente. L'interno dell'essiccatoio era diviso, ad altezza debita, dal canniccio, composto di listerelle di legno, sotto il quale si accendeva il fuoco (*foglarina*), al centro del pavimento di *lastroni di pietra o semplicemente in terra battuta*. Erano necessari grossi ciocchi di legna e uno sviluppo assai lento del fuoco, con molto calore e poca fiamma; il risultato lo si otteneva coprendo il fuoco con *la sanza*, *la buccia delle castagne dell'anno precedente, che era stata ammuchiata in un cantone*. Mentre la gente si riuniva a veglia nel casone invaso dal fumo, tra canti, storie e racconti di paura, l'essiccazione avveniva gradualmente: in una prima fase, a finestra aperta, si ponevano le castagne in uno strato di circa 25 centimetri sopra il canniccio per eliminare l'umidità; quindi, dopo la chiusura della finestra, iniziava l'essiccatura, previa verifica (ovvero l'assaggio del prodotto) da parte dei più esperti dell'ottenuta essiccazione del canniccio. Il procedimento durava una ventina di giorni, al termine dei quali le castagne, sopra il fuoco (rivoltate per garantirne un'essiccazione uniforme), venivano fatte cadere dal canniccio attraverso uno spazio creato tra le sue listerelle<sup>6</sup>.

La fase successiva consisteva nella *pistadura*, ossia nella ripulitura dalle bucce e dalla *sanza*, con strumenti essenziali:

«Una lunga stanga in legno, fatta col concetto della vanga, con un appoggio a due terzi circa della lunghezza, in metallo, per il piede, e una punta, posta dove nella vanga c'è una specie di pala, all'estremità, composta, questa punta, di una serie di corone di ferro concentriche per rompere la buccia delle castagne secche. Un bidone di legno, che veniva chiamato *buzzurro*, dentro il quale si [*versavano*] le castagne per *pistarle*. Infine un largo recipiente di legno, una specie di cassetta a tre sponde basse, la *vassòra*, che serviva per separare le castagne dalla buccia »<sup>7</sup>.

Il lavoro veniva eseguito da uomini e donne:

---

<sup>5</sup> *Ivi*, p. 32.

<sup>6</sup> *Ivi*, pp. 33-36.

<sup>7</sup> *Ivi*, pp. 37-38.

«Gli uomini salivano su uno sgabello, o su un coccio di legno, e, impugnata la stanga, proprio come una vanga, pestavano dentro al *buzzurro* con movimenti ritmici e continui per rompere la buccia delle castagne. Le donne, invece, facevano volteggiare le castagne nella *vassòra* per separarle dalla buccia e dalla sanza.

Un particolare sulla punta della stanga: veniva chiamata *regina* e si comprende bene il perché: la serie delle punte di ferro assomiglia a delle corone. Quando le serie di corone erano tre, la punta veniva chiamata *il re*»<sup>8</sup>.

Non restava, infine, che portare le castagne al mulino, dopo averle insaccate e pesate, nonché avere proceduto alla divisione di spettanza dei vari proprietari<sup>9</sup>.

### 3. La castanicoltura vista dai bambini di un tempo

La Biblioteca Forteguerriana di Pistoia conserva un rilevante *corpus* di fascicoli e quaderni scolastici con elaborati di alunni delle scuole elementari del territorio pistoiese, supportati dalle loro maestre. Redatti nel 1929, questi materiali rivestono una notevole importanza per la conoscenza delle modalità esistenziali, dei rapporti socio-economici e della cultura tradizionale in numerose località e consentono di poter redigere un significativo quadro sia monografico sia generale<sup>10</sup>. L'utilizzazione frammentaria di due fascicoli riproducenti due ricerche effettuate nel territorio di Sambuca Pistoiese mi consente di offrire al lettore una inusuale modalità di lettura della vita rurale di un tempo. Nel primo lavoro, relativo a Treppio, gli "occhi" di una bambina si fermano sulle pressoché uniche produzioni agricole locali, le patate e le castagne. Vediamo che cosa scrive a proposito di queste ultime:

«Giugno 1929. Come in antico, anche ora l'unico raccolto che abbiamo in paese è quello delle castagne e delle patate. Dalle castagne seccate facciamo la farina, per fare la polenta, e i necci che servono a sfamare la maggior parte delle famiglie. Anche gli uomini che devono partire per la macchia, vanno via dopo la raccolta. È un lavoro un po' faticoso star tutto il giorno chinati a terra a raccattare! La sera, torniamo a casa tutti col nostro sacco di castagne

---

<sup>8</sup> *Ivi*, pp. 38-39.

<sup>9</sup> *Ivi*, p. 39.

<sup>10</sup> Su queste esercitazioni scolastiche, celebrative dell'istituzione della Provincia di Pistoia, rimando a *La scuola in mostra. Catalogo dei materiali della Mostra della scuola (Pistoia, luglio-settembre 1929) conservati nella Biblioteca comunale Forteguerriana*, a cura di T. Dolfi e S. Lucarelli, Pistoia 1990.

sulle spalle. Quando abbiamo finito di raccogliere, portiamo le castagne nei seccatoi, facciamo un gran fuoco sotto ai canicci, e quando sono ben secche le portiamo dal mugnaio che le macini per ridurle in farina. La maggior parte delle famiglie si nutre di necci e polenta dolce; la minestra la fanno una volta al giorno e la polenta gialla la cuocion di rado perché debbono comprar la farina. Chi à molti castagneti, non fa del raccolto tutta farina, ma spedisce le castagne secche ai mercati vicini di Porretta e Pistoia»<sup>11</sup>.

La seconda ricerca ha come punto di riferimento il territorio di San Pellegrino al Cassero, la cui economia, ottanta anni fa, era imperniata sul ciclo della castanicoltura, nonostante si registrasse pure una presenza di villeggianti, alla ricerca del fresco nei mesi estivi. Il ciclo del castagneto e del suo pane di legno viene qui descritto con efficacia e, soprattutto, con la testimonianza diretta di chi quei lavori in parte li compiva e in parte li vedeva effettuare:

«Maggio 1929 VII. San Pellegrino al Cassero. *Il castagno*. Io sono una bambina di montagna e parlo del castagno perché questo scritto lo legga un bambino di città che non ha mai visto i castagni.

Qui a San Pellegrino di castagni ce ne sono molti; ed ora si incominciano a preparare per mettere le foglie. Quando saranno tutti ricchi di verde, i signori verranno a villeggiare e staranno sotto ben freschi. Il castagno è ramificato, con rami storti e nell'insieme è assai alto e grosso. Quest'anno le gemme del castagno sono ancora piccole perché non ha potuto prepararsi essendo stata un'invernata molto fredda. Speriamo che un altr'anno sia migliore.

Le foglioline del castagno sono in principio piccine, piccine, e tenere, poi vengono sempre più grosse e più dure. Le foglie del castagno sono verdi; merlettate semplice ed hanno tante venature. I castagni più tardi fanno un bocciolino che diventa sempre più grosso e poi diventerà un cardo.

I cardo sono tutti spinosi e di color verde; da principio sono piccini, e poi vengono sempre più grossi che la rama del castagno si piega sotto quel peso. I cardo sono chiusi ma quando sono grossi si aprono un po' e si vedono le castagne di color bianco le quali diventando più grosse cambiano il colore e diventano marroni. Il cardo riapre del tutto, le castagne cadono; questo avviene verso la fine di Ottobre. Noi montanari si vanno a raccattare, si piglia una rastrellina e un sacchetto, ci si lega davanti per metterci le castagne che si raccolgono una per volta, e si ritirano i cardo con la rastrellina. Se non si

---

<sup>11</sup> Biblioteca Forteguerriana di Pistoia, *Mostra della scuola di Pistoia. 1929*, n. 149 (elaborato di Nella Gualandi della terza classe elementare di Treppio, cc. 6-7). Su questo lavoro si veda anche G.P. Borghi, "Patate e castagne sono il nostro sostentamento". *Treppio nel 1929. Da un'esercitazione scolastica*, in "Nuèter", XI, 1985, n. 21, pp. 37-39.

avesse la rastrellina ci si bucherebbero le mani. Quando abbiamo pieno il sacchetto si vuota nei panieri, e dai panieri le castagne vengono gettate nei sacchi. Noi le raccogliamo molto volentieri dicendo: Come sono belle, lustre, grosse, gonfie, brune! Quando l'abbiamo raccolte si buttano sul seccatoio fatto a graticci, e sotto ci facciamo fuoco con grossi legni che si chiamano ciocchi. Si fa fuoco la sera quando si va a letto e la mattina quando ci si alza, perché occorre che il fuoco non sia mai spento. Quando le castagne sono secche si spegne il fuoco e si voltano; infine si buttano giù dal graticcio si mettono nelle bigongie e si pigiano, si pestano perché vada via la buccia. Poi vengono le vassoratore a vassorarle e si fanno andar via dalle castagne la buccia e la sanza. Quando sono pulite per bene si mettono nei sacchi le castagne secche e si portano al mulino. Il mugnaio le butta nel tracimoggio e la ruota girando lesta lesta per mezzo della forza dell'acqua schiaccia le castagne che diventano farina. La farina si mette nei cassoni. Questa farina sarà il nostro caffè perché tutte le mattine si fanno i necci con le foglie. Con la farina dolce si fanno le polente, le frittelle i castagnacci ecc. La metà della farina si vende; si vende pure la legna di castagno vecchio perché ogni anno bisogna sfrondare e rinnovare i castagneti»<sup>12</sup>.

#### 4. Da San Vito a Sant'Alberto: la castanicoltura nei proverbi

La cultura tradizionale appenninica, come peraltro quella del mondo rurale nel suo complesso, era in gran parte scandita da proverbi e modi di dire. Anche le fasi colturali seguivano questa modalità comportamentale: ne è un esempio il ciclo della castanicoltura, nel quale si rilevano riferimenti devozionali in gran parte correlati alla religiosità popolare. La ricerca, tuttora *in progress*, propone esempi raccolti in area appenninica tosco-emiliana e tosco-romagnola (territori bolognese, pistoiese, garfagnino e forlivese). Ho inserito un solo testo privo di riferimenti sacri per porre in risalto anche l'esistenza di tipologie proverbiali "laiche" riguardanti il medesimo ciclo:

[1] *A San Vito (15 giugno)/il castagno è incardito (=fa il riccio)*

[2] *Per San Zvan (24 giugno)/bianch comè un pan (=bianco di fiori come un panno casereccio)*

[3] *S'a piov tra San Per e San Zvan,/u la perd aglj uleni e u la venz e' castagn;/s'u n' piov tra San Per e San Zvan,/u la venz aglj uleni e u la perd e' castagn (Se piove*

---

<sup>12</sup> Il fascicolo è compreso nel medesimo fondo, ivi catalogato con il numero 144 (elaborato di Doria Giagnoni, della locale terza elementare, cc. 3-14). Su questa ricerca e su altre, cfr. anche G.P. Borghi, "E dai panieri le castagne vengono gettate nei sacchi". *Castagni e castagne nel pistoiese (da alcune esercitazioni scolastiche)*, in *Il castagno. Tradizioni e trasformazioni*, pp. 41-55.

tra San Pietro e San Giovanni (24-29 giugno),/perdono le avellane e vince il castagno;/se non piove tra San Pietro e San Giovanni/vincono le avellane e perde il castagno)

[4] *Per San Giacomo e Sant'Anna* (25-26 luglio)/*entra l'anima nella castagna* (con il corrispondente garfagnino: *Tra San Jacopo e Sant'Anna/mette l'anima la castagna*)

[5] *Quando piove sui solleoni/le castagne eden guscioni* (genericamente mese di agosto). Con il corrispondente romagnolo: *l'aqua d'agost/la crea e' riciot* (= riccio)

[6] *Per San Pellegrino* (2 agosto)/*la castagna è come un lupino*

[7] *Per San Lurénz* (10 agosto) e *maròn/l'è cménz* (Per San Lorenzo/il marrone incomincia)

[8] *Per Santa Maria* (15 agosto)/*la castagna l'as crìa* (oppure: *la fa la crìa*)

[9] *Per l'òt* (8 settembre)/*l'è gròsa cm'è un bdòc*

[10] *Per San Michele* (29 settembre)/*la succiola nel panier*

[11] *La nebbia d'ottobre matura la castagna*

[12] *Col tempo e con la paglia/maturan le sorbe e la castagna*

[13] *Se piov a dé ed Senta Crós* (14 settembre)/*tént castagn e póc nós* (Se piove il giorno di Santa Croce/Tante castagne e poche noci)

[14] *Per San Lucca* (18 ottobre)/*la castagna in terra tutta/ e s'l'an iè a si butta*

[15] *Per San Lócça/chi à i balòs i plócça/e chi an g'nà as grata la pirócça* (Per San Luca/chi ha le ballotte le pilucca/e chi non ne ha si gratta la...parrucca)

[16] *Se piove per San Donato* (22 ottobre)/ *puntella il metato*

[17] *L'arìva San Simòn* (28 ottobre)/ *còn la pèrdga e el bastón* (Arriva San Simone/ con la pertica e il bastone)

[18] *San Simòn/o la pèrdga o 'l bastòn*

[19] *Par i Sant* (1 novembre),/ *brisj e balòci da tutt i cant!* (Per Ognissanti,/ caldarroste e ballotte ovunque!)

[20] *Oca, castagne e vino/ tieni tutto per San Martino* (11 novembre)

[21] *Per San Martèn/ castàgn e vèn*

[22] *Per San Martìn/ en gh'è confin* (Per San Martino/ non c'è confine (nell'abbondare))

[23] *Per Sant'Albert* (15 novembre)/ *e ric l'è apert* (= il riccio è aperto)<sup>13</sup>.

---

<sup>13</sup> Si vedano: P. Guidotti, *Dall'Appennino all'oltralpe sulle tracce della religiosità popolare*, Bologna 1988, pp. 124-125, (1, 4, 6, 8, 10, 18 (versione in italiano), 20). Lo studioso riporta anche una versione in quartine del proverbio 5: *A mezz'agosto animata/a mezzo settembre vergolata; / Se piove in solleoni / le castagne tutte in guscioni*; Tonelli, *L'albero del pane*, pp. 29-30, 64 e 67 (2, 3, 4 (variante: *u s'liga la castagna, s'allega la castagna*), 5, 15 (mancante della terza parte), 19, 23); *La gente garfagnina dicea...così. Raccolta di proverbi, detti, credenze...della tradizione popolare garfagnina*, a cura dell'Istituto Comprensivo di Camporgiano e del Gruppo Folkloristico "La Muffrina" di Camporgiano, Lucca, 2005, s.d., pp. 79-81 (1, 4, 5, 10, 11, 16); mie ricerche nelle valli del Reno bolognese e della Limentra pistoiese (6, 7, 8, 14, 17, 21, 22; informatori che intendono mantenere l'anonimato); A. Simoncini, *La castagna, pane del montanaro*, in *Nelle Valli Bolognesi. Autunno*, 2009, p. 31 (7, 8 (variante comprendente anche 9), 13, 15, 17); O. Trebbi-G. Ungarelli, *Costumanze e tradizioni del popolo bolognese*, Bologna 1932, p. 76 (18).

## 5. La tradizione: indovinelli, acchiapparelli e poesiole

I testi formalizzati di queste tipologie sono generalmente noti nei territori che ho preso in considerazione. Le poesiole e alcuni indovinelli, in verità, non fanno specificamente parte della tradizione orale, ma vi sono comunque confluiti grazie ai processi di alfabetizzazione di massa realizzati in Italia nel Novecento, che hanno consentito a molti informatori di memorizzare testi di pubblicazioni scolastiche delle scuole elementari e di trasmetterli oralmente ad altri, in genere bambinelli, spesso appartenenti a generazioni successive. Per quanto attiene il *corpus* dei restanti documenti, prima di presentarne alcuni esempi, ritengo utile farli anticipare da alcune considerazioni scritte quasi sessanta anni fa dallo studioso Paolo Toschi e ancora oggi dotate di una loro validità:

«Attraverso i millenni e presso le diverse genti, gl'indovinelli hanno avuto una straordinaria fortuna con un continuo e complicato gioco di influssi e movimenti dall'alto al basso e viceversa. (...) Nella tradizione dei nostri volghi, gl'indovinelli servono più che altro per aguzzare l'ingegno; perciò nelle veglie offrono un frequente, lieto e insieme utile motivo di gara fra i convenuti. Gl'indovinelli presentano molte varietà nelle forme e nei caratteri. Nella grande maggioranza sono racchiusi in una breve strofetta; spesso hanno speciali formule d'inizio. Taluni si prestano a una duplice interpretazione, una lubrica e una innocente, ed è prova di acutezza e d'ingegno saper evitare il tranello. Altri sono veri e propri acchiapparelli, cioè "la risposta è colta a volo e rimbeccata subito da una controrisposta, che è una burla, una canzonatura, una parola poco pulita all'indirizzo del semplicione che si affrettò a dare il chiesto scioglimento al dubbio per se stesso chiarissimo (Pitré)" »<sup>14</sup>.

Inizio questa piccola antologia con due indovinelli infantili, il primo raccolto nella Valle del Savio, probabilmente tratto dai libri di lettura delle prime classi elementari, e il secondo in Lucchesia:

Son piccina, rotondetta,  
son gustosa, son moretta;  
son di razza montanina;  
dell'autunno son regina;

---

<sup>14</sup> Cfr. P. Toschi, *Il Folklore*, Roma 1951, pp. 134-135. La citazione è tratta da G. Pitré, *Indovinelli siciliani*, Palermo 1886. Risparmio al lettore anche i giochi verbali a doppio senso che utilizzano i termini "marro-ni", "castagne" ecc.



son dei bimbi la cuccagna  
e mi chiamo la...<sup>15</sup>.

Cappelletto sta nel piano  
Con sessanta palle in mano;  
e se nevica e se piove,  
Cappelletto non si muove<sup>16</sup>.

Proseguo con due esemplificazioni di testi a doppio senso, un indovinello e un acchiapparello, entrambi provenienti dalla Valle del Savio:

U j è un piligrèn dentra 'na grota,  
l'ha un sbrenc 't i calzun, u mostra la palota<sup>17</sup>.

Un j è 'na donna lasù int un mont  
u ssie strappa la camiscia  
e u ssie ved la brisja.  
Cos l'è?

- L'è la castagna.  
- Bascia al cul a chi la magna<sup>18</sup>.

Ritorno ai repertori infantili per proporre una poesiola in settenari, *Lode alla castagna*, nota nel territorio di San Marcello Pistoiese, anch'essa con tutta probabilità facente parte dei testi un tempo apparsi sui sussidiari scolastici:

È bella la castagna!  
È liscia e ben vestita  
è un frutto di montagna  
è dolce e saporita.  
Se vien dalla pignatta  
col nome di ballotta  
per tutti i denti è fatta

---

<sup>15</sup> Da Tonelli, *L'albero del pane*, p. 34. Analogo testo è stato da me raccolto anche a Santa Maria Villiana di Gaggio Montano il 14 agosto 1995 da un testimone che intende mantenere l'anonimato.

<sup>16</sup> Cfr. G. Giannini, *Vita infantile e puerile lucchese*, Livorno 1917, p. 62 (n. 175). Lo studioso informava che la soluzione poteva essere indifferentemente *Pino o castagno*.

<sup>17</sup> Ripreso dalla p. 39 del più volte citato lavoro di ricerca di Tonelli. La traduzione: "C'è un pellegrino dentro una grotta, / ha uno strappo nei calzoni, mostra la pallotta".

<sup>18</sup> *Ibidem*. Ecco la relativa traduzione: "C'è una donna lassù in un monte; / le si strappa la camicia (il riccio) / e le si vede la bruciata. / Cos'è? / È la castagna / Bacia il sedere a chi la mangia".

perché nell'acqua è cotta.  
Se vien dalla padella  
col nome di frugiata  
la castagnetta bella  
è subito sbucciata.  
Se viene dal paiolo  
col nome di mondina  
va giù come di volo  
e tutta si sfarina.  
Insomma in tutti i modi  
si mangia la castagna  
cantiamo pur le lodi  
al frutto di montagna<sup>19</sup>.

## 6. La tradizione: tra leggende e credenze popolari

Dall'ampio *corpus* appenninico traggo una leggenda nota in vari territori: in questo specifico caso fa riferimento al territorio alto romagnolo della Valle del Savio e vede come protagonista San Cataldo, cui spetta il compito di un ancestrale invito alla solidarietà comunitaria. Spesso leggende e narrazioni si apprendevano durante le veglie all'essiccatoio:

«Si dice che una volta le castagne non cadessero spontaneamente dall'albero; così, chi voleva raccogliere doveva aprire i ricci e faticare non poco. Per questa ragione ogni famiglia si procurava solo la quantità di castagne necessaria per svernare e niente di più.

Un giorno d'ottobre San Cataldo (che dà il nome a una località sul Comero) passò con la sua sacchetta da cercatore per chiedere qualche manciata di castagne a dei montanari, i quali non gli negarono la carità, ma gli esposero il difficile problema della raccolta.

Allora il Santo si fece portare un riccio chiuso, lo benedisse con un segno di croce bisbigliando una preghiera e apparvero tre belle castagne. San Cataldo disse che una doveva essere del padrone del castagneto, una per il coltivatore e la terza per il povero che la chiede in elemosina.

Da quell'anno i ricci si aprono in croce e contengono di solito tre castagne; ma la promessa di onorare i desideri del Santo non sempre è stata man-

---

<sup>19</sup> Ripresa da A. Buonuomini, "Là dove finisce il pane (e comincia i necci)". Ricognizione "sull'età della castagna" nell'Appennino alto pistoiese", in *Il castagno. Tradizioni e trasformazioni*, p. 72.

tenuta»<sup>20</sup>.

Una leggenda presentante molte analogie con il documento di area romagnola è stata da me raccolta in area gaggese e fa invece riferimento, per l'apertura delle castagne a croce, ad un conflitto tra Dio (che dona ai montanari le castagne prive di riccio) e il diavolo che, invece, le rinchiude nel riccio per rendere la vita montanara ancora più dura. Un segno di croce risolse il problema e le castagne, da allora, si aprirono a croce<sup>21</sup>.

La castagna faceva la sua comparsa anche nei rituali connessi alla notte della Conversione di San Paolo, popolarmente nota come notte di "San Paolo dei segni" (tra il 24 e il 25 gennaio): lo misero, tra l'altro, in rilievo le testimonianze raccolte da monsignor Carlo Emanuele Meotti tra i suoi parrocchiani di Gaggio Montano. Un esempio tra tutte, con richiami a simboli fallici e alla forma geometrica del triangolo, ovvero alla fertilità:

«Dicono che a mettersi sotto il guanciale una castagna a tre canti la notte di S. Paolo si sogna chi si sposa, come pure a mettersi un baccello di fava da sei grane»<sup>22</sup>.

Il rituale venne pure raccolto - in forma diversificata e senza peraltro definirne la data di pratica - dal folklorista bolognese Gaspare Ungarelli nel corso di una sua ricerca sui *pronostici* matrimoniali in uso nelle campagne bolognesi di fine Ottocento:

«*I tre marroni*. Prendono tre fagioli, tre fave o tre marroni; sbucciano l'uno per intero, l'altro per metà e il terzo punto, e tutti e tre involtati in tanti pezzetti di carta depongono sotto il guanciale, di dove levatone il mattino dopo uno a caso, da quello intero deducono che lo sposo sarà ricco, da quello pelato per metà che sarà così e così, e da quello pelato interamente che sarà povero»<sup>23</sup>.

---

<sup>20</sup> Da Tonelli, *L'albero del pane*, p. 59. Per quanto riguarda altre leggende e racconti, anche per incutere paura, spesso facenti parte dei repertori delle serate all'essiccatoio o metato, si vedano, ad esempio: *Storie e filastrocche di Lunigiana*, a cura di C. Rapetti, Padova 2003, p. 57 (*La veglia nel seccatoio*); *La paura è una beretta che si leva e che si metta*. *Luoghi, storie e figure della paura in Garfagnana*, a cura di U. Bertolini e I. Giannotti, Lucca 2004, pp. 61-62.

<sup>21</sup> Informatore di Santa Maria Villiana di Gaggio Montano, citato.

<sup>22</sup> Testimonianza di Giuseppina Mucci, in M. Cecchelli, *Una castagna sotto il guanciale. La dimensione magica nel mondo contadino dell'Alto Appennino Bolognese*, Gaggio Montano 2001, p. 56. Di rilevante interesse anche le analisi antropologiche di M. Cecchelli, alle pp. 56-58.

<sup>23</sup> In G. Ungarelli, *Rustica progenies (Schizzo di costumi nuziali nella campagna bolognese)*, in "Natura ed Arte", 1896-97, 1.a S., 4, 15 gennaio (1897), pp. 20-21.

Altrettanto meritevole d'attenzione si rivela il rituale del matrimonio protetto dall'albero fiorito, simbolo di fertilità; nel granaglione, era costituito da un gigantesco castagno:

«In tempi ormai lontani (metà del secolo scorso [dell'Ottocento]), c'era un secolare ed imponente castagno, attorno al quale si raccoglieva, prima del matrimonio, l'allegre brigata dei convitati, cantando in giro tondo una filastrocca adatta all'occasione, che fra l'altro diceva:

Questo è il castagno fiorito,  
tu sarai mio marito!  
Questo è il castagno delle foglie,  
tu sarai mia moglie»<sup>24</sup>.

Di pari significato di fertilità erano considerati, infine, i rami verdi di castagno con i ricci (o cardi) appena formati, portati dai giovani rientranti da un santuario o da un altro luogo di culto la festa di Santa Maria o dell'Assunta (15 agosto)<sup>25</sup>.

## 7. Per concludere: cibi caserecci nel Frignano

Le note che seguono sono tratte dalla seconda edizione degli atti del *Primo Congresso del Folklore Modenese*, tenutosi a Modena nel 1958. Ne fu autore Pietro Paolo Severi, che le comprese nel saggio *Note sul Folklore nel Frignano*, tuttora utile a comprendere, in una allora nascente prospettiva etno-antropologica, un sistema alimentare in quegli anni ancora abitualmente in uso. Non si tratta di ricette vere e proprie, ma di una ricognizione su cibi montanari (anche in momenti di festa e di svago), la cui varietà era determinata da arcaico ingegno e iniziale empirismo, soprattutto nel più svariato e spesso forzato impiego delle castagne:

«La montagna rivela però ancora solo a tavola il meglio del suo passato. Mentre la pianura conosce tutte le applicazioni della farina di frumento o di granoturco, la montagna fonda la sua economia casereccia sulle castagne

---

<sup>24</sup> Cfr. I. Cevenini-M. Pozzi-R. Zagnoni, *Costumanze granaglionesi. I mestieri-Le tradizioni-Canzoni e Maggi*, in *Il mondo di Granaglione. Storia, arte, tradizioni e ambiente di una Comunità della montagna bolognese*, Bologna 1977, p. 277. Per ulteriori precisazioni rimando a G.P. Borghi, *Uomo, albero, foresta: frammenti di cultura tradizionale*, in *Comunità e beni comuni dal Medioevo ad oggi*, Atti della giornata di studio (Capugnano, 10 settembre 2005), a cura di R. Zagnoni, Porretta Terme 2007, pp. 140-141.

<sup>25</sup> Si veda, a questo proposito, Cecchelli, *Una castagna sotto il guanciaie*, p. 58.

(tanto fresche che seccate, intere ed in farina). Le leccornie della pianura trovano quindi assai spesso la loro versione montanara, con la variante del solo uso di castagne.

Si hanno così: il gnocco di castagne (cotto al forno, con un poco di lievito e spesso condito mescolando all'impasto uva passa, noci o pinoli), i castagnacci o frittellozzi (frittelle di castagne), i necci (esclusivi dell'alta montagna, fatti di farina di castagne impastata con latte e cotta tra due lastre di ferro arroventate), la polenta di castagne, i menni (polenta di castagne diluita in latte), i panetti di castagne (schiacciate di farina a forma allungata o a disco, cotte al forno fino ad una sommaria biscottatura) e le castagne cotte in acqua o latte.

Condimenti fondamentali dei cibi di castagne sono: il formaggio (pecorino o stracchino), la panna o il latte, il soffritto con l'aglio, il lardo.

Soffritto e lardo si addicono però quasi esclusivamente a tre tipici prodotti, di saporosa e robusta consistenza, che meritano più diffusa attenzione: sono le crescentine cotte nelle tigelle, i burlenghi ed i ciacci.

Le crescentine sono formelle tondeggianti di pasta moderatamente salata e non lievitata, cotte presso la fiamma del focolare, tra due dischi di terracotta preventivamente arroventati. Si mangiano calde, come pane (soprattutto unite a piatti di carne succosa come pollo alla cacciatora, lepre o coniglio) oppure tagliate a metà indi farcite con aglio, rosmarino e lardo soffritto e formaggio. I burlenghi sono invece costituiti da un impasto di farina, olio, lardo e formaggio cotto a frittelle con strutto ben caldo, oppure diluito e sparso in un ampio tegame di terracotta, fino a coprire il fondo con una sottile pellicola, indi abbrustolito al fuoco. I ciacci, infine, sono costituiti da un impasto molto molle, simile a quello dei burlenghi, colato in sottili sfoglie tra due piastre di ferro arroventate alla fiamma, sommariamente rassodato e abbrustolito col calore diretto, indi condito con lardo misto a sale, rosmarino, aglio e formaggio.

La cottura richiede sempre qualche minuto e, poiché tutte queste meraviglie vanno prese calde e appena sfornate, i commensali siedono in cerchio mangiando a turno ciò che a loro tocca: crescentine, burlenghi e ciacci sono così i compagni delle interminabili partite a carte nei pomeriggi e nelle nottate invernali»<sup>26</sup>.

---

<sup>26</sup> Ho trascritto frammenti di testo dalle pagine 252 e 253 del saggio di P.P. Severi, in *Folklore Modenese. Atti e Memorie del "I. Congresso del Folklore Modenese" indetto dalla Deputazione di Storia Patria per le Antiche Provincie Modenesi e dall'E.N.A.L. di Modena nei giorni 1-2 novembre 1958*, [2.a edizione], Modena 1976 ("Biblioteca" - Nuova Serie, n. 32).