



LA VIA DEI VECCHI MESTIERI DER WEG DER ALTEN BERUFE

LE CASTAGNE



La castagna è il frutto che i nostri avi non facevano mai mancare sulla tavola, anche perchè era tra i pochi coltivabili sul territorio del paese, sfruttando lo stretto fondovalle e i primi pendii, soprattutto quelli in ombra non adatti alla coltivazione della vite. Per potere avere una buona raccolta le selve venivano curate e pulite, il fogliame era raccolto per la lettiera delle bestie nelle stalle. Gli alberi venivano potati (*šcalvàat*) per rinforzarli ed innestati (*insedàat*) per migliorare la produzione; la legna dei castagni era usata sia come materiale da costruzione che come combustibile. Una volta raccolta, la castagna si consumava in vari modi: come caldarrosta (*brašchée*), oppure lessata (*farùdä*), essicata (*šéccä*) o ballotta (*balgòttä*). Dopo la raccolta nei mesi di ottobre e novembre, le castagne venivano portate in un piccolo edificio rustico, il metato (detto in dialetto *gràa* o anche *cascinä dal castégn*). La *gràa* è costituita da due vani con accessi separati. In quello inferiore, con il pavimento in terra battuta, c'è il focolare; in quello superiore, poco sviluppato in altezza tanto che vi si entra a carponi, si spargono le castagne su un graticcio che separa i due ambienti. Il graticcio, che funge quindi da soffitto e da pavimento, è fabbricato con listelli di legno sistemati parallelamente e leggermente distanziati, per permettere il passaggio del calore e del fumo prodotti nella zona sottostante. Il graticcio poggia su travi che devono reggere il peso delle castagne messe ad essiccare e quello della persona che le deposita, che periodicamente le rimessa e che, infine, le raccoglie per la battitura. Il fuoco del focolare deve essere poco vivo, in modo che produca un calore non eccessivo ma fumo sufficiente per essiccare le castagne. Le castagne sono lasciate sulla *gràa* per circa un mese e due volte al giorno, mattino e sera, il fuoco viene acceso. La legna usata è ricavata dai ceppi del castano stesso, poi coperti di frammenti di gusci e di membrana (*la fuffä*) che restano dopo la monda delle castagne secche pestate di anno in anno, conservati per soffocare la fiamma del focolare, evitando però di spegnerlo completamente. Il graticcio spesso era condiviso da più famiglie: in tal caso veniva diviso da assi e a turno i proprietari si prendevano l'onere di mantenere il fuoco sottostante. Quando le castagne raggiungevano il giusto grado di essiccazione, si dovevano ripulire. Per questo si procedeva alla battitura. Nel periodo invernale in tutte le vie del paese si sentivano echeggiare i colpi inferti alle castagne, messe in appositi sacchi di tela grezza, lunghi e stretti, e battute su grossi ceppi di legno. Alla battitura partecipavano sia gli anziani che i bambini, i quali si volevano rendere utili battendo pure loro i sacchi. Così si svolgeva il lavoro: una o più persone sul graticcio riempivano i sacchi con le castagne da battere, in basso altre persone si posizionavano attorno ai ceppi e ritmicamente battevano le castagne. Prima di batterle, i sacchi venivano immersi in un recipiente che conteneva acqua calda: serviva per ammorbidire i gusci. Le persone più esperte riuscivano a battere ritmicamente due sacchi, uno per braccio. Dopo alcuni colpi, con una mano si palpava il fondo del sacco e se era morbido le castagne erano pronte per essere versate. Quindi castagne e bucce venivano depositate nel vaglio (il *vant*) e una persona con movimenti secchi e decisi separava le castagne dal guscio oramai rotto dalla battitura. Di seguito il prodotto veniva depositato nel gerlo, successivamente le castagne intere venivano separate dai piccoli pezzi che si erano rotti nella battitura (i *farciàm*); le castagne intere col coltello venivano infine pulite dalla pellicina (*gèiiä*) che ancora le avvolgeva. A questo punto la castagna essicata era pronta per essere consumata. Come detto, la castagna era alla base dell'alimentazione della gente di Villa, proprio perchè l'essiccazione permetteva di conservarle per molti mesi. Non solo bruciate, cotte o lessate, spesso accompagnate dai latte, panna e formaggio che ogni famiglia produceva, ma addirittura ridotte in farina. Venivano macinati soprattutto i *farciàm* (quando non venivano usati per l'alimentazione delle bestie, soprattutto le galline); la farina dolciastra che se ne ricavava veniva usata per produrre i *taidiin*, gustose tagliatelle condite con burro e formaggio.

DAS KASTANIEN



Die Kastanien durften auf dem Tisch unserer Vorfahren nicht fehlen. Sie gehörten nämlich zu den wenigen Früchten, die in diesem Gebiet, auf dem in schatten liegenden Gelände, das zum Anbau von Trauben nicht geeignet ist, angebaut werden konnten. Für eine reiche Ernte wurde der Wald sauber gehalten und gut gepflegt, das Laub wurde aufgesammelt und für die Tiereinstreue genutzt. Die Bäume wurden beschnitten (*šcalvàat*), um sie zu verstärken, und später zur Verbesserung der Erzeugung gepfropft (*insedàat*). Das Kastanienholz war sowohl als Baumaterial wie auch als Brennstoff verwendet. Nach der Ernte konnte man die Kastanien auf verschiedene Art und Weise verzehren: geröstet (*brašchée*), gekocht (*farùdä*), getrocknet (*šéccä*) oder in Wasser gekocht (*balgòttä*). Die Ernte erfolgt im Oktober und November, danach wurden die Kastanien in ein ländliches Gebäude, gebracht, der sogenannte Metato (Dialekt *gràa* oder auch *cascinä dal castégn*). Dieses Gebäude verfügte über zwei Räume mit getrennten Eingängen. In dem unteren Raum mit dem Boden aus festgestampfter Erde war die Feuerungsraum. Oben war so niedrig, dass man nur auf allen vieren hineinkriechen konnte, dort wurden die Kastanien über eine Darre, die die zwei Räume trennte, gelegt. Die Darre, die gleichzeitig ein Boden und eine Decke war, bestand aus Brettern nebeneinander gesetzt, die die Wärme und der Rauch steigen ließen. Die Darre liegt auf Balken, die dem Gewicht der Kastanien und dem von dem Menschen, der sie dort zum Trocknen drauflegt und sie in regelmäßigen Zeitabständen durchrührt und schließlich aufammelt, standhalten. Das Feuer soll keine übermäßige Hitze sondern genug Rauch erzeugen, um die Kastanien zu trocknen. Man ließ die Kastanien auf dem *gràa* für etwa einen Monat liegen und man zündete das Feuer zweimal am Tag an, am Vormittag und am Aend. Selbst das Brennholz entstand aus Klötzen von Kastanienbäumen. Es wurde mit den nach dem Schälen von Jahr zu Jahr übriggebliebenen Kastanienschalen gedeckt, die behalten wurden, um die Flamme zu ersticken aber nicht total auszulöschen. Die Dorre war oft gleichzeitig von vielen Familien genutzt, in diesem Fall wurde die Dorre mit Brettern geteilt und abwechselnd nahmen die Besitzer den Auftrag, das Feuer zu bewahren. Als die Kastanien gut getrocknet waren, musste man sie wieder schälen. Aus diesem Grund fand das Kastanien Knacken statt. Im Winter überall im Dorf hallten die Schläge wider, mit denen die Kastanien geknackt wurden. Die Marone wurden in dazu geeignete schmale lange roh Leinensäcken gesteckt und mit voller Wucht auf Baumklötze gehauen. An dem Kastanien-Knacken nahmen sowohl die Alte als auch die Kinder teil, die sich auch nützlich machen wollten, indem sie beim Hauen halfen. So wurde die Arbeit durchgeführt: Eine oder mehrere standen auf der Darre, sie stopften die Leinensäcke mit Kastanien voll, unten andere Menschen nahmen Platz vor den Klötzen, um die Kastanien draufzuhauen. Die Säcke wurden vorher in warmes Wasser getaucht, um die Kastanienschalen weich zu machen. Diejenige, die schon eine lange Erfahrung hinter sich hatten, konnten sogar gleichzeitig zwei Säcke hauen. Nach einigen kräftigen Schlägen betastete man den Boden des Sackes, wenn er weich geworden war, waren die Kastanien bereit, aus den Säcken rausgeholt zu werden. Danach Kastanien und Schalen kamen in den sogenannten *vant*, dort wurden sie voneinander getrennt. Danach wurden die zermalmten Kastanien in eine Kiepe geschüttet und die noch nicht gebrochenen Kastanien wurden von den geknackten getrennt und so konnten die getrockneten Kastanien gegessen werden. Wie schon vorher erwähnt, gehörten die Kastanien zu den wichtigsten Lebensmitteln für die Einwohner von Villa, gerade wegen Ihrer mehrmonatigen Haltbarkeit dank des Trocknungsprozesses. Sie wurden nicht nur geröstet oder gekocht verzehrt sondern auch mit Milch, Rahm und Käse gegessen. Aus den Kastanien wurde sogar Mehl gemacht. Vor allem wurden die *farciàm* gemahlen (wenn sie nicht als Hühnerfutter eingesetzt wurden), mit dem daraus entstehenden süßigen Mehl wurden die schmackhaften *taidiin* zubereitet, die mit Butter und Käse gewürzt werden.

IL LAVORO DI RICERCA STORICA E DI PREPARAZIONE DEL PANNELLO TEMATICO E' STATO REALIZZATO DAL GRUPPO DI RICERCA ANTACÙCH DI VILLA DI CHIAVENNA

V° bando distretti del Commercio di R.L. "Percorsi di Valchiavenna: la via dei crotti e le vie del commercio- itinerari dell'attrattività" cofinanziamento autorizzato con D.d.u.o. n. 9731 del 25.10.2013

LA CASTAGNA NEL RICCIO APERTO IN QUATTRO VALVE
GEÖFFNETE KASTANIEN IN VIER FRUCHTKLAPPEN GETEILT



IL METATO (gràa) PER L'ESSICAZIONE DELLE CASTAGNE
METATO (GRÀA), GEBÄUDE IN DEM DIE KASTANIEN AUF DARREN
RAUCHGETROCKNET WERDEN



LA BATTITURA DELLE CASTAGNE ESSICcate
DAS HAUEN DER GETROCKNETEN KASTANIEN



LA SEPARAZIONE DELLA CASTAGNA DAL GUSCIO COL VAGLIO (il vant)
KASTANIEN WERDEN DURCH EIN SIEB GESEIHT



BATTITURA, VAGLIO E CERNITA DELLE CASTAGNE ESSICcate
DAS SCHLAGEN, SIEBEN UND AUSWAHL DER KASTANIEN



LE CASTAGNE SECche, PRONTE PER LA CONSUMAZIONE
DIE GETROCKNETEN KASTANIEN SIND ZUM VERZEHRE BEREIT

