CASTAGNE D'ORO

Anche da grandi, quando non stiamo bene, abbiamo bisogno di conforto. Figuriamoci quando si è ancora ragazzi!

A te è mai capitato? A mio figlio sì.

Non essendoci la mamma a disposizione – poiché mia moglie viaggia per lavoro – toccò a me, quando mio figlio Federico venne ricoverato per un'appendicite fulminante, immaginare che cosa avrebbe fatto una madre al posto mio.

Io, tanto per presentarmi, sono il papà di Federico e mi chiamo Davide.

Dunque, una sera, davanti alla TV, Federico comincia a torcersi dal dolore; un dolore tale da indurlo a piangere e a chiedere di andare dal dottore. Capisco che non scherza, la situazione pare seria, perciò lo porto dalla guardia medica, che ci spedisce dritti dritti all'ospedale.

E così eccoci al punto in cui Federico, terrorizzato all'idea dell'operazione, non riesce ad addormentarsi e mi chiede di raccontargli qualche cosa.

Io non sono bravo come sua madre, a narrare storie. All'inizio mi arrampico sugli specchi, rovisto tra i pensieri tra la voglia di consolarlo e il timore di non avere idee, fino a quando mi viene in mente che...

“Tra le vecchie foto di famiglia, su una mensola di casa nostra, spicca uno scatto del mio bis bis nonno Giovanni. Uno degli eroi che, durante l'infanzia, ha stuzzicato la mia immaginazione e la mia curiosità.

Nonno Giovanni venne al mondo in un paese delle valli bergamasche verso la fine dell'ottocento e fu un tipo inventivo e avventuroso.

Negli anni in cui nacque, la vita in montagna non era facile per la povera gente, e le origini del nonno erano molto umili. Non possedendo mucche, la possibilità di mantenere il nucleo familiare ricadeva sulle patate e sulle castagne le quali, come è noto, crescono anche nei climi più freddi.

Bene, i genitori di nonno Giovanni possedevano un castagneto sufficientemente grande da sfamare tutta la famiglia e permettere un piccolo commercio.

Fin dalla tenera età, Giovanni imparò a coltivare i castagni e a lavorarne i frutti per conservarli fino alla primavera successiva; quando, cioè, ci sarebbe stato a disposizione altro da mettere nel piatto.

Suo padre lo educò a prendersi cura delle piante. Per avere frutti sani – diceva – bisognava accudirle come i genitori fanno con i figli. Solo così si sarebbero ottenute castagne e figli *drécc* – diritti – cioè buoni. Perciò, portava lui e i suoi fratelli alla *selva* – così era chiamato il castagneto in dialetto bergamasco – a svolgere diverse attività.”

“Quali, papà?”

“Be', per esempio tra dicembre e febbraio il bosco riposava, ma i contadini non lo facevano affatto. Portavano a termine la piantumazione fino a quando non gelava, e preparavano gli innesti. Poi, quando tutte le foglie erano cadute, davano il via alla potatura e alla spollonatura.”

“Che cosa vuol dire, papà?”

“Significa tagliare i getti che indeboliscono la pianta, capisci?”

“Credo di sì.”

In primavera nonno Giovanni riordinava, piantumava ancora e preparava le *marze*, cioè dei rametti che in seguito sarebbero stati innestati su altre piante.

Tra giugno e agosto falciava l'erba sotto i castagni e irrigava le piante, nel caso in cui la siccità minacciasse la *selva*. Non troppo, però, perché il castagno teme i ristagni d'acqua, per cui...”

“Per cui bisognava stare attenti... Che lavoro difficile, papà!”

“Eh sì. Difficile e duro; ma a nonno Giovanni piaceva e sapeva tutto su...”

A questo punto Federico mi interruppe di nuovo.

“Papà, anche fuori dalla mia scuola ci sono dei castagni e tanti frutti per terra. Grossi e pieni di bitorzoli. La nonna ne raccoglie e ne mette sempre in tasca uno, quando viene a prendermi. Dice che tiene lontano il raffreddore”

“Ah! Ho capito, Federico. Ma quelli a cui ti riferisci non sono i castagni di cui stiamo parlando. Sono ippocastani; cioè piante ornamentali dai frutti non commestibili. Vengono dall’oriente; mentre quelli di cui parlo io, sono alberi europei – *Castanea sativa* è il loro nome botanico. Altrettanto grandi e molto longevi, possono vivere anche cinque secoli se non si ammalano, sai? Inoltre, quelli che stanno sul viale della scuola hanno foglie più stondate, mentre il castagno le ha molto più seghettate e appuntite.

“Sì, lo so. Si chiamano lanceolate.”

“Bravissimo, Federico. Vedi che serve studiare? Comunque, per tornare al nostro castagno, forse non sai che è provvisto di due tipi di fiori. Alcuni esclusivamente maschili e altri misti, cioè bisessuali.”

“Bisessuali significa sia maschili sia femminili?”

“Sì, proprio questo. Fioriscono tra giugno e luglio, ma le infiorescenze sono molto semplici, perciò non devi immaginare né un pesco né un ciliegio, insomma. Anche il riccio, il cui vero nome è cupola, è piuttosto diverso da quello dell’ippocastano: decisamente più spinoso.

Comunque, se mi lasci raccontare, vedrai che da nonno Giovanni imparerai un sacco di cose. Per esempio che le castagne, centinaia e centinaia di anni fa, venivano utilizzate soltanto come sostentamento per gli animali e non per l’alimentazione umana.”

“Va bene, papà, cercherò di stare zitto, prometto. Prima, però, posso fare ancora una domanda? Perché gli uomini cominciarono a mangiarle?”

“Perché scoprirono quanto erano buone: erano rozzi, mica scemi! Allora... Che cosa stavo dicendo?”

“Stavi raccontando di come la famiglia di nonno Giovanni si prendeva cura della *selva*.”

“Ah, sì! Devo dirti, visto che stiamo parlando del bosco di castagni, che di queste piante non si buttava nulla: erano una ricchezza. Dai rami che cadevano o che venivano potati si ricavano recinzioni per i campi, sostegni per la vite, legna da cui si estraeva tannino prima di arderla e legname che veniva commerciato. Le foglie venivano riciclate come lettiera per gli animali e tutto ciò che eccedeva veniva barattato con altre famiglie o venduto al mercato.

Comunque, per tornare a noi, dopo essersi occupati della *selva*, in autunno – tra settembre e novembre, a seconda delle condizioni atmosferiche – cominciava la raccolta dei frutti. E quando ciò avveniva, si passava e ripassava più volte sotto le piante.

A quei tempi, nelle valli non era ancora arrivata la pastasciutta, perciò le castagne – fresche, bollite, arrostiti o essiccate – erano la principale fonte di amidi nell’alimentazione umana. Ricordi, Federico, come si chiamano in dialetto bergamasco le caldarroste?”

“Certo, papà: *boröle*.

“Sei forte! Dai qui, batti il cinque! C’erano un sacco di varietà di castagne, sai? La *nigruna*, la *careana*, la *rusuna* e – senti questa – la *regina de setember*, la regina di settembre. E tutte loro servivano ad allungare il periodo della raccolta, così da avere frutti fino a stagione avanzata.

Noi ora confondiamo un po’ tutto: crediamo che una castagna sia una castagna, punto e basta. E invece no. Ci sono castagne e castagne. Per esempio per fare i *biligòcc*, le migliori sono quelle che ti ho detto, mentre per i marroni – ricordi quelli che prepara zia Ada? – ecco, per quelli servono castagne particolari, molto grosse.

“Cosa sono i *biligòcc*, papà?”

“Ma, non avevi promesso di non fare più domande? Te lo spiegherò a tempo debito perché furono proprio quelli a cambiare la vita di nonno Giovanni; però, devi aspettare che arrivi a quel punto...”

Quindi, le *nigrune* eccetera per i *biligòcc* – cioè castagne essiccate – e poi la *balestrera*, la *belina* e le bianche per la farina, infine i *marù*, cioè i marroni per la pasticceria, che li trasforma in creme o li glassa con lo zucchero.

Alla raccolta partecipavano tutti. Donne, uomini e bambini; interi clan; il che, a volte, significava venti o trenta persone. Lavorare insieme era una festa e non c'erano macchine a dare una mano; quelle, d'altra parte, costano moltissimo anche oggi, e non sono usate sui terreni scoscesi o dove è difficile arrivare.

Il vero problema, dopo la raccolta, era la conservazione dei frutti. Il loro deterioramento sarebbe stato peggio di un cataclisma: avrebbe significato fare la fame. Era quindi essenziale escogitare sistemi che ne garantissero la buona conservazione.”

“Le surgelavano, papà?”

“Ma no! Mica avevano i freezer, i nostri avi! Ora lo si può fare, dopo averle lavate e spazzolate, ma allora non era un metodo usato. Piuttosto si ricorreva ad altri sistemi, tra i quali i più diffusi erano la cura nell'acqua fredda, la ricciaia o l'essiccatoio.”

“Me li racconti, papà?”

“Non sei stanco? Non hai nemmeno un po' sonno? No? Ho capito. Ero partito da...?”

“Dall'acqua.”

“Ah, ecco. Questa cura si basa sull'immersione dei frutti in acqua fresca, fino a quando essi ne siano completamente ricoperti. È un'operazione lunga lunga. Pensa che dura nove giorni nei quali, di volta in volta, l'acqua viene cambiata. A volte completamente, a volte solo per metà.”

“Ma non marciscono, così?”

“No, se si seguono i tempi e le regole stabilite. Vedi come sono importanti? Per questa ragione tua madre ed io insistiamo tanto sulle regole, Federico. Se sono buone regole ci aiutano a vivere con gli altri e a...”

“...conservare le castagne!”

“Sì, giusto, bravo! Ti dicevo: è importantissimo stare alle regole e seguire i frutti da vicino per non correre il rischio di rovinarli. Sai che galleggiano? Le castagne parlano, se capiamo il loro linguaggio.”

“E che cosa dicono, se stanno a galla?”

“Dicono che sono malate.”

“Pensa se fosse così anche per le persone, papà! Invece di portarmi dal dottore mi avresti portato in piscina, e se galleggiavo lo capivi da solo, che ero malato!”

“Eh, sì, Federico, hai ragione. Adesso vuoi sentire il resto? Allora..., le castagne vengono stese su pavimenti di cotto o di legno e vengono areate almeno un paio di volte al giorno. Quando questa fase è terminata vengono accatastate e rivoltate periodicamente. Come vedi, un lavoro lunghissimo, che va fatto con attenzione.

Qual era l'altro sistema? Lo ricordi?”

“Quello del riccio, papà!”

“Quasi. Della ricciaia, che consiste nell'accumulare in un'area della *selva* le castagne all'interno dei loro ricci, come puoi ben dedurre dal nome. Il cumulo viene ricoperto di terra, foglie e ricci vuoti. Sembra impossibile, ma là sotto si crea un microambiente talmente particolare da agevolare la conservazione.”

“E il terzo?”

“Il terzo è quello che veniva utilizzato da nonno Giovanni: l'essiccatoio, detto *secadùr*.

“E com'era questo essiccatoio?”

“Adesso cerco di descrivertelo, ma un giorno te ne mostrerò uno.

Immagina una casa a tre piani. Al pian terreno e al primo piano vivevano le persone, mentre all'ultimo venivano riposte le castagne. Anche loro, in qualche modo, dovevano campare bene, per permettere a chi le ospitava di sopravvivere ai freddi inverni di montagna.

Venivano depositate su una grata di legno di ontano e affumicate con ceppi di betulla, di abete, di ginepro o dello stesso castagno arsi al piano sottostante. I frutti venivano mescolati due volte al giorno per venti giorni circa e al termine di questo lento processo, venivano raccolti dentro sacchi di juta.

Solo qualche giorno prima della vendita le castagne venivano bollite e poi immerse nell'acqua fredda per far loro assumere il tipico aspetto rugoso. Infine, cucite con ago e filo, erano raccolte in lunghe collane dette *filse*.

“Allora sono questi i *biligòcc*! Perché sono così importanti per la nostra famiglia?”

“Perché sono diventati la nostra ricchezza.”

“Ah, sì? E come?”

“I figli dei poveri, quindi anche Giovanni e i suoi fratelli, non avevano la possibilità di studiare e erano condannati a una vita di privazioni e di stenti; ma il nonno – un tipo audace – era deciso a cambiar vita.

Un bel giorno intraprese con i fratelli il lungo viaggio verso la pianura.

Sull'uscio a salutarli, la loro mamma e il loro *tata* – così si chiamava il papà a quei tempi – strinsero loro rudemente la mano. Allora, infatti, i sentimenti tra genitori e figli non si manifestavano come facciamo oggi con baci e abbracci.

Bene, come stavo dicendo, Giovanni, Clemente ed Enrico partirono per la loro avventura.

Viaggiarono su un carretto di un compaesano, da principio. Nonno Giovanni davanti, perché era il maggiore; gli altri con le gambe penzoloni sul retro, insieme alla legna che l'uomo trasportava.

Avevano con sé quello che indossavano, un pezzo di pane, dei *biligòcc* e qualche soldo cucito nel corpetto; ma quei pochi spiccioli non sarebbero durati a lungo se i tre fratelli non si fossero ingegnati a fare qualche lavoretto lungo il tragitto.

Comunque, tra ruote e suole, di lavoro in lavoro, i tre riuscirono a raggiungere un centro piuttosto grande.

Qui il nonno vide il più grande mercato mai incontrato in vita sua, e capì immediatamente di poter fare affari perché lì le castagne erano una leccornia, e non cibo quotidiano. Con i fratelli cominciò a commerciare e con il denaro ricavato impiantò un'altra *selva* e così via, fino a quando raggiunse una certa agiatezza economica, che non era da tutti, allora, eh!

Poi pensò di creare un piccolo laboratorio per la trasformazione dei prodotti: non poteva andare avanti a vendere *biligòcc* per tutta la vita!

Sua madre faceva un'ottima crema di marroni. Pensò di chiederle la ricetta.”

“Ah, ecco perché si chiama Crema di nonna Ada!”

“Eh, sì! E la farina per le tagliatelle, il miele, persino la birra e il famoso castagnaccio.”

“Quello che prepara mamma è buonissimo...” sospirò Federico.

“Vedrai. Non appena torna, te lo prepara. Scommetti?”

“E poi, com'è finita, papà?”

“È finita che il figlio di Giovanni, cioè mio padre, trasformò il laboratorio in una fabbrica più grande...”

“...che adesso è tua. Vero papà?”

“Nostra! Adesso non è ora di dormire, giovanotto?”

“Forse sì. Sono un po' stanco.”

“Bene. Allora buona notte, piccolo.”

Quando mi avvicinai per dargli un bacio in fronte, tuttavia, si ritrasse.

“Papà...”

“Dimmi Federico.”

“Sai che sei bravissimo a raccontare storie?”

“Davvero? Allora, vorrà dire che te ne racconterò più spesso. Adesso dormi. Buona notte e sogni d'oro, cucciolo.”

“Buona notte e castagne d'oro, vorrai dire, papà!”