

Elba: castagni e mare

di Alvaro Claudi

Chi viene all'Elba per la prima volta non s'immaginerebbe mai di trovare dei boschi di castagni. Anche perché castagni e mare non sono di facile associazione.

Basta però alzare lo sguardo e non sarà difficile individuare l'abitat ideale di questa pianta: la montagna.

Difatti a dominare l'Isola sta il monte Capanne con i suoi 1019 metri, calvo alla sommità, ma con una bella barba di marroneti che degradano verso Marciana e Poggio.

I 600/700 mt s/lm sono l'altitudine ideale per la crescita del castagno e dalla primavera all'autunno secolari piante rigogliose fanno da cornice cangiante a questi paesi montanari.

Si dice che i castagni siano stati piantati nel medio evo come riserva di legname per la costruzione di alcune parti di barche e di navi. Il legno di castagno è resistente all'acqua perché è ricco di tannino, sostanza naturale idrorepellente che viene usata anche per la concia del pellame. Il legname veniva usato anche per la costruzione di tini e botti da vino, delle quali vi era una grande richiesta, vista la grande produzione e il commercio di questo prodotto. Grazie alla sua grande resistenza, veniva impiegato anche per la realizzazione di travi destinate all'edilizia e per armare le gallerie delle miniere di ferro, dato che il legno di castagno, in caso di frana, prima di cedere e spezzarsi "avverte" con un certo anticipo, emettendo uno scricchiolio che molte volte salvava la vita ai minatori permettendo loro di mettersi in salvo.

Se il castagno sta bene nell'acqua, sta male nel fuoco. Difatti non dà buona legna da camino, scoppietta spargendo scintille dappertutto, copre il tizzone di cenere facendo poca fiamma e scaldando poco. Il carbone, invece, anche se poco adatto per i fornelli di cucina, va benissimo per le forge del fabbro, dato che la brace "cova" sotto la cenere e mantiene a lungo il calore. Per questa caratteristica era richiestissimo da fabbri e fonditori.

Dal punto di vista alimentare il castagno e i suoi frutti hanno rappresentato una risorsa importante specialmente per quei paesi isolani di montagna, così come confermato da un antico proverbio che afferma: "la castagna è il grano della montagna".

Secondo il Pullè nella sua: "Monografia Agraria



Dell'Isola D'Elba 1878", a metà '800 nel territorio elbano si estendevano circa 600 ettari di castagneti che producevano circa 4300 ettolitri fra castagne e marroni. Le qualità coltivate erano: le carpinesi, le scarlinesi, le soleane o selvatiche".

Per la conservazione delle castagne che deperiscono velocemente oggi si ricorre alla refrigerazione, alla surgelazione e al sottovuoto. Una volta si ricorreva alla macerazione, che consisteva nell'immergere le castagne in un bagno d'acqua per qualche giorno, farle asciugare bene e conservarle in un luogo asciutto e areato al fine di evitare la formazione di muffe dannose. I fossi o ùviali delle valli marciatesi, che un tempo abbondavano di acqua fresca e pura, si prestano bene a questa operazione.

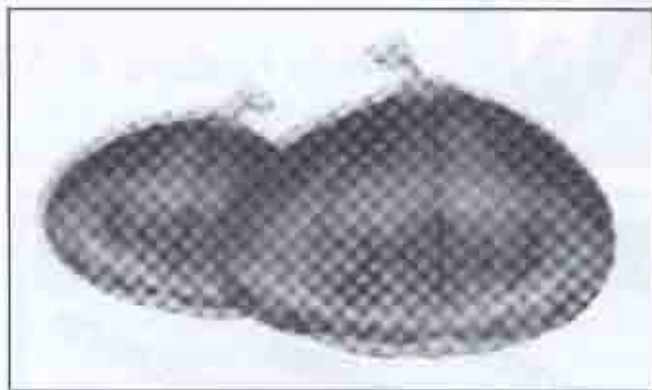
Questo metodo le faceva durare qualche settimana. Un altro sistema era quello di conservarle nella ricciaia, ossia si prendeva il frutto non ancora giunto alla perfetta maturazione, si ammassava in mucchi o si deponeva dentro a fosse scavate in zone asciutte coperte con sabbia, foglie, erba secca e ricci vuoti, sistemato in maniera che la pioggia non lo potesse allagare. Una leggera fermentazione

naturale che ne permetteva il mantenimento per qualche mese preservandolo dall'attacco di vermi e muffe.

L'essiccazione era il metodo che consentiva una conservazione più duratura nel tempo. Veniva effettuata in una apposita costruzione chiamata metato o seccaiola, che di solito si trovava in prossimità del marroneto. La "seccaiola" era costituita da un unico piccolo edificio disposto su due piani, separato da un grigliato di paletti di castagno, dove le castagne venivano stese. Nella parte bassa della stanza veniva acceso un fuoco di legna e carbone, il cui calore, moderato, ma costante permetteva una perfetta disidratazione. Questo processo durava diversi giorni e richiedeva la presenza di una persona, che giorno e notte, avesse il controllo del fuoco. Coloro che non disponevano di una seccaiola usavano la caldana del forno del pane, all'Elba chiamata "cielo", che era stata concepita per essiccare, non solo le castagne, ma anche fichi, uva, mandorle, biscotti, gallette ecc. Una volta pronte le castagne venivano messe dentro a dei robusti sacchi di juta e sbattute contro un grosso sasso arrotondato per separarle dalla buccia. Questa operazione piuttosto faticosa era riservata agli uomini; le donne invece provvedevano alla spulatura, ponendo le castagne in dei grossi vassoi di legno che facevano saltare in alto lasciando che il vento, quasi sempre presente, liberasse il prezioso frutto dalle bucce secche e frantumate. Le castagne secche venivano conservate in parte intere, o portate al mulino per ricavarne farina dolce, che se conservata correttamente, si manteneva fino a primavera inoltrata. Comunque la "morte" migliore della castagna, al fine di gustarne tutte le qualità, è quella di consumarla fresca e prima possibile come ci ricorda il solito proverbio popolare:

"Prima castagna e ultima noce tienile per te".

Il marroneto, oltre a regalarci i preziosi frutti delle sue piante, è utile alle api, che nei mesi di giugno e luglio bottinano il nettare dei fiori dei castagni che trasformeranno in un miele dal sapore amarognolo che bene si accompagna con alcuni formaggi. Nella tarda primavera e in autunno, se le piogge hanno fatto il loro dovere, non mancherà di regalarci qualche paniere di funghi porcini o nelle zone più umide, dove il terriccio è più macero, i galletti, i cocchi e tante altre delizie del sottobosco. Secondo una vecchia consuetudine per la festa di Ognissanti i boschi di castagni venivano aperti al



pubblico, mentre da San Martino in poi, si potevano lasciar pascolare i maiali. Le ricette a base di castagne della cucina elbana, come del resto altri piatti, hanno risentito dell'influenza dei "forestieri" che durante i secoli hanno avuto contatti con i popoli elbani per i più svariati motivi, ma quasi sempre per lavoro. Difatti nei paesi montani dell'isola prima citati, durante il periodo invernale, generalmente dalle festività dei Morti fino a Pasqua, boscaioli, zappatori, carbonai provenienti da diversi paesi dell'Appennino tosco emiliano, dalla Garfagnana, dalla Maremma venivano a fare la stagione, qualche volta portandosi dietro le famiglie che vivevano nei capanni in mezzo al bosco. Dalla loro terra di provenienza portavano, oltre ai prodotti di prima necessità come farina di granturco, di castagne, fagioli ecc., anche i modi di cucinare. I cibi venivano presto consumati e molte volte erano anche insufficienti, i modi di cucinare invece sono rimasti a completare la cucina dell'Isola d'Elba. Di questi piatti ricorderemo quelli che più si sono radicati nella tradizione elbana: le castagne lesse col finocchio di campo, le castagne arrosto, la minestra di castagne secche, la polenta di farina dolce o bozzima, il castagnaccio col rosmarino, le frittelle con l'uvetta e i pinoli, il Monte Bianco, la marmellata di marroni ecc.

L'argomento che stiamo trattando mi sta particolarmente a cuore, perché la mia famiglia è originaria di un luogo chiamato "Il Castagneto" nell'Alto Mugello e per almeno tre secoli i miei antenati sono vissuti di raccolta e di commercio di castagne. Anche per questa ragione mi sento in dovere di unirmi a coloro che vogliono salvaguardare questa preziosa risorsa recuperando, per quanto è possibile, il patrimonio boschivo e rivalutando questo piccolo, ma meraviglioso frutto, che in fatto di sapore non ha niente da invidiare alle sorelle continentali o d'oltralpe.