
Castanicoltura, castagne e marronai



Selva castanile a Caneggio, Valle di Muggio (© Paolo Crivelli/MEVM)

Nella Svizzera italiana, le selve castanili costituiscono un patrimonio di notevole interesse naturalistico e paesaggistico; per questo motivo sono in corso, da una ventina d'anni, numerosi progetti di recupero del castagneto da frutto. Per secoli la castagna ha avuto un ruolo essenziale nell'alimentazione di gran parte della Svizzera italiana. Di fondamentale importanza era la conservazione dei frutti, che avveniva in piccoli edifici concepiti per questo scopo. Oggi si assiste ad una rivalutazione dei metodi d'essiccazione tradizionali, per lo più per scopi didattico-dimostrativi e di rievocazione storico-culturale; inoltre, nel periodo autunnale si organizzano diversi eventi durante i quali le castagne e i relativi prodotti vengono venduti e consumati sotto varie forme, tra cui le caldarroste. Il venditore di caldarroste è una figura che ancor oggi si incontra con frequenza nelle piazze cittadine e in occasione di fiere, sagre e mercati. I primi marronai attivi nelle piazze svizzere e di altri paesi europei di cui si ha notizia provenivano specialmente dalla Valle di Blenio e dalla Val Leventina. Alcuni di loro trasmettono tuttora il mestiere ai propri discendenti, altri invece cedono l'attrezzatura a persone che non fanno necessariamente parte della cerchia dei parenti o conoscenti.

Diffusione TI, GR

Ambiti Pratiche sociali
Natura e universo
Artigianato tradizionale

Versione 20 giugno 2012

Lebendige traditionen
traditions vivantes
tradizioni viventi
tradizuns vivas



La lista delle tradizioni viventi in Svizzera ha lo scopo di sensibilizzare alle pratiche culturali e alla loro mediazione. La Convenzione UNESCO per la salvaguardia del patrimonio culturale immateriale è alla base di questa lista elaborata e aggiornata in collaborazione con i servizi cantonali addetti alla cultura.

Un progetto di:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Dipartimento federale dell'interno DFI
Ufficio federale della cultura UFC

Il venditore di caldarroste, in dialetto “marunatt”, è una figura che ancor oggi si riscontra con frequenza nelle piazze cittadine e in occasione di fiere, sagre e mercati. I marronai svolgono la loro attività in modo indipendente, grossomodo da settembre a marzo. Alcuni mantengono una postazione fissa, generalmente in piazza, altri invece trovano impiego occasionalmente, per lo più nell’ambito di feste associative o private. Venditori di caldarroste sono presenti anche in altri paesi europei, dove le castagne vengono preparate diversamente, in particolare con l’aggiunta di sale.

I venditori di caldarroste in Ticino

Attualmente nel Canton Ticino i venditori di caldarroste attivi nelle principali piazze sono una decina. Non esiste alcuna forma di associazione che li raduni; tuttavia coloro che lavorano nella stessa città spesso si consultano sulla qualità della merce e sull’andamento degli affari. Per prima cosa i marronai verificano la qualità del prodotto: al di là del gusto, le caldarroste devono potersi sbucciare con facilità e mantenere una certa morbidezza. Nelle giornate migliori un marronaio attivo in città può arrivare a vendere più di 50 kg di caldarroste al giorno, tenendo conto del fatto che durante la cottura i frutti perdono circa il 30% del loro peso. Le modalità di cottura non sembrano essere cambiate di molto rispetto a quelle in uso nella prima metà del XIX secolo; tuttavia “è chiaro che con il passare del tempo si è cercato di migliorarsi su tutti i fronti”, come afferma il bleniese Marzio Strazzini, attivo a Soletta da 38 anni e la cui famiglia si tramanda questo mestiere dal 1837.

Qualità e provenienza dei frutti

Nonostante la massiccia presenza di selve castanili sul suolo ticinese, da alcuni decenni i frutti utilizzati provengono da diverse regioni della vicina Italia: le castagne provenienti dal Ticino, infatti, difficilmente riescono a rispondere alle esigenze dei clienti per quanto concerne la qualità; inoltre, le quantità richieste dal mercato indigeno superano la produzione locale. Occorre aggiungere che in Svizzera il costo della manodopera richiesto per la raccolta, la cernita e la conservazione dei frutti è più elevato rispetto ad altri paesi. Per questo motivo le prime castagne che si affacciano sul mercato provengono dalla Campania; più tardi sono importate specialmente dal Lazio, dalla Toscana e dal Piemonte. Lo smercio è affidato a grandi grossisti italiani, talvolta di origine ticinese, che forniscono sia i rivenditori svizzeri sia le fabbriche che producono alimenti a base di castagne (farina, pasta, birra, fiocchi). Se i frutti scarseggiano (ma ciò avviene molto raramente), i fornitori possono far capo ad altri paesi produttori quali Spagna e Francia.

Le origini e la trasmissione di un sapere artigianale

I primi caldarrostei di cui si ha notizia erano in gran parte originari delle valli a nord del Ticino. Questo tipo di attività, svolta Oltralpe ma anche all’estero, si inserisce nel più ampio quadro dell’emigrazione stagionale, a cui gli uomini della Valle di Blenio e della Leventina hanno fatto ricorso per generazioni per arrotondare il misero bilancio familiare. In una società di tipo agro-pastorale, il lavoro diminuiva drasticamente durante la stagione invernale: ciò comportava la necessità di trovare un’occupazione che, da novembre a marzo, consentisse di provvedere al mantenimento della famiglia. Molti uomini della Valle di Blenio e della vicina Val Leventina si indirizzarono dapprima verso città europee quali Milano, Pavia, Firenze, Parigi, Nancy, Bruxelles e Londra, in seguito verso i maggiori centri urbani d’Oltralpe.

Il mestiere di marronaio tende ancora ad essere trasmesso a membri della stessa famiglia o a uomini provenienti dallo stesso villaggio di origine; tuttavia non è raro il caso che un venditore di caldarroste lasci la propria attrezzatura in eredità a persone che non fanno necessariamente parte della cerchia dei parenti o dei conoscenti. C’è dunque buona probabilità che quest’attività si perpetui. Secondo alcuni marronai l’unica minaccia potrebbe essere costituita da cambiamenti climatici o da malattie dannose per i castagni.

Conservazione e consumo delle castagne in Ticino e in Val Bregaglia

Per secoli la castagna, chiamata anche “pane dei poveri”, ha avuto un ruolo essenziale nell’alimentazione di gran parte della Svizzera italiana. Di fondamentale importanza era la conservazione dei frutti, che avveniva tramite essiccazione. Per questa operazione occorreva disporre di piccoli edifici appositamente concepiti per questo scopo, chiamati “grá” nel dialetto ticinese, “cascina” in quello bregagliotto. L’essiccazione e la battitura tradizionali hanno subito, nel corso del Secondo Dopoguerra, un forte regresso; tuttavia da circa un ventennio si assiste a una rivalutazione dei metodi d’essiccazione tradizionali, per lo più per scopi didattico-dimostrativi e di rievocazione storico-culturale.

In Vallemaggia e in Valle di Muggio, segnatamente a Moghegno e a Cabbio, alcune associazioni ed enti museali (come il Centro Natura Vallemaggia e il Museo etnografico della Valle di Muggio), coadiuvati da alcuni volontari, hanno rimesso in funzione le vecchie “grá”. Anche in Bregaglia, nella regione della Sottoporta, questi impianti sono stati riattivati. Dopo la raccolta, le castagne che non trovano smercio o che non vengono consumate fresche vengono collocate al piano superio-

re, a 2 metri dal suolo, su un graticcio di legno. I vari proprietari dispongono i loro frutti in settori separati, in strati spessi circa 30 cm. Nella parte inferiore dell'edificio viene tenuto costantemente acceso un fuoco alimentato esclusivamente con legna di castagno e pula dell'anno precedente: quest'ultima svolge una funzione molto importante in quanto non permette alla fiamma di divampare, evitando quindi che i frutti si arroventino per il troppo calore.

Durante l'essiccazione, che dura 3-6 settimane, un incaricato si occupa di rivoltare più volte le castagne con un rastrello di legno. Con questo processo i frutti si riducono di volume perdendo circa un terzo del loro peso. Verso la fine di novembre si procede allo scarico della "grá" o "cascina"; in seguito, le castagne essiccate vengono liberate dai loro gusci per mezzo di un procedimento chiamato battitura. Per questa operazione vengono utilizzati sacchi di tela robusta, lunghi e stretti: ogni sacco viene riempito solo parzialmente, ossia con 1-2 kg di frutti secchi, per permettere alle castagne di muoversi e quindi di sbucciarsi in modo omogeneo. I sacchi vengono quindi battuti su ceppi di legno a ritmo alternato, fino a quando i gusci si sono frantumati. Infine, le castagne secche vengono riversate in grosse ceste oblunghe, chiamate ventilabri, per essere liberate dai frantumi di buccia e di pellicola tramite energici e ripetuti movimenti in alto e in basso, a destra e a sinistra. L'ultima operazione di cernita viene in genere eseguita manualmente. Il ciclo di lavorazione delle castagne si conclude con la macinatura, che avviene nei mulini della zona: in val Bregaglia i frutti essiccati vengono macinati a Promontogno. La farina ottenuta viene sottoposta a vagliatura e in seguito immessa sul mercato.

Manifestazioni autunnali

Sia in Val Bregaglia che in Ticino, si organizzano eventi durante i quali le castagne e i relativi prodotti vengono venduti e consumati sotto varie forme. Le numerose sagre della castagna (le "castagnate"), organizzate sia privatamente sia in luoghi pubblici, fanno parte degli appuntamenti autunnali in cui si preparano e si distribuiscono le caldarroste. Dal 1978 ha luogo, in Valle di Muggio, la "Sagra della castagna": ogni anno, la seconda domenica di ottobre gruppi folcloristici, bandelle ed espositori concorrono ad animare questa giornata che si tiene, a turno, nelle dieci località vallerane. Da qualche anno i privati aprono le corti delle loro case per consentire ai visitatori, sempre più numerosi, di scoprire e apprezzare anche le caratteristiche architettoniche e artistiche delle antiche abitazioni.

In Bregaglia, dal 2004 ha luogo all'inizio di ottobre il "Festival della castagna", organizzato dall'"Associazione Castanicoltori Bregaglia", che in valle conta circa 30

membri. Per due settimane i ristoranti della regione propongono specialità a base di castagne; tra le offerte di tipo culinario possiamo annoverare anche le gite gastronomiche e il mercato a base di prodotti castanicoli. Particolare menzione meritano le visite guidate lungo il sentiero didattico allestito in una selva castanile a Brentan (Castasegna) dal gruppo "Tra la Maira ed il Mera": provvisto di moduli informativi, questo itinerario presenta alcuni aspetti riguardanti le varietà di castagne coltivate, la selvicoltura e la flora e la fauna locale. Il "Festival della castagna" bregagliotto è molto frequentato e attira ogni anno molti visitatori.

La gestione delle selve castanili

Da una ventina d'anni a questa parte si assiste inoltre al monitoraggio, alla gestione e al risanamento delle selve castanili, che costituiscono un patrimonio di notevole interesse naturalistico e paesaggistico. In Ticino gli interventi di recupero sono affidati a varie istituzioni, tra cui le sezioni forestali cantonali, il "Gruppo di lavoro sul castagno", la sede sudalpina dell'"Istituto di ricerca federale per la ricerca della foresta, la neve e il paesaggio" (WSL), infine l'"Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana".

A Caneggio, con un importante intervento forestale promosso dal Museo etnografico della Valle di Muggio è stato possibile riportare alcuni ettari di selva castanile allo stato originario, sulla base dei metodi utilizzati dalle generazioni precedenti: un tempo gli alberi, ottenuti generalmente da seme e poi innestati, venivano messi a dimora a distanza regolare in modo da permettere una buona aerazione e uno sviluppo ottimale del fusto. Nell'alta Vallemaggia la "Pro Brontallo", in collaborazione con la "Fondazione monti e paesaggio", si dedica al ripristino e alla pulizia delle selve, all'innesto di nuovi tipi di castagne più redditizie e, non da ultimo, alla ristrutturazione di alcune "grá". Altri progetti di valorizzazione delle selve castanili sono in corso ad Avegno, dove il Patriziato ha provveduto a piantare tre appezzamenti con un centinaio di nuovi alberi, realizzando altresì svariati innesti su castagni selvatici. In Bregaglia il ripristino del castagneto da frutto è assicurato dall'"Associazione Castanicoltori Bregaglia".

Informazioni

Natalia Ferroni: Profüm da castegn da la grà. A Moghegno rivive un'antica tradizione. In: *Agricoltore ticinese* 44. Lugano, 1995

Interviste (a cura di Alessandra Bobbià): Gianpiero Invernizzi (09.11.2010, 09.02.2011), Giuliano Strazzini (09.02.2011), Marzio Strazzini (28.03.2011), Giovanni Scozzari (29.03.2011). Centro di dialettologia e di etnografia. Bellinzona

Hans Käser: *Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Südschweiz*. Aarau, 1932

Remo Maurizio: Aufbewahrungsmethode der Kastanienfrüchte im Bergell. In: Jahresbericht der Naturforschenden Gesellschaft Graubündens 100. 1983, p. 167-170

Laura Sofia: Castagna. Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana (Le voci 5). Bellinzona, 2001

Mengia Spreiter-Gallin: Castasegna. Località di confine. / Castasegna: ein Grenzdorf. St. Moritz, 2006

Mario Vicari: Documenti orali della Svizzera italiana. Valle di Blenio. Seconda parte. Ed. Ufficio cantonale dei musei. Bellinzona, 1995

Mario Vicari: Documenti orali della Svizzera italiana. Valle Leventina. Prima parte. Ed. Centro di dialettologia e di etnografia. Bellinzona, 2005

[Museo etnografico della Valle di Muggio](#)