



Cenni sulla cultura del castagno sulla Montagna pistoiese e suoi aspetti socio-economici

Simone Fagioli

Sulla Montagna Pistoiese (quell'area compresa tra i comuni di Abetone Cutigliano, Piteglio, San Marcello, la parte più alta del comune di Pistoia, Sambuca Pistoiese) la coltivazione del castagno ha ampia diffusione e radici antiche, basta guardarsi attorno e si vedono intere montagne coperte di questo albero; qui era ed è l'unico albero da frutto coltivabile in maniera estesa, con cure relativamente limitate, capace di offrire una risorsa alimentare completa.

Già nel XIV secolo il territorio pistoiese era noto per le attività legate alla coltura del castagno e per i prodotti da esso derivati: legname, carbone, tannino, oltre naturalmente alle castagne e alla farina da esse ottenuta.

La farina appunto è il più rilevante utilizzo della castagna, in quanto trasforma il frutto, di non facile conservazione, molto sensibile ai parassiti, in un prodotto che può essere conservato anche per un anno, facilmente trasportabile e preparabile come alimento.

Seppur già dal medioevo era diffuso una decisiva espansione alla coltivazione del castagno si ebbe nel periodo del Granducato lorenese (XVIII secolo), quando si ebbe un forte impulso al rimboschimento della Montagna Pistoiese, essendo questa notevolmente disboscata in epoche precedenti per fornire legname alle ferriere che lavoravano il ferro della Magona statale, proveniente dalle miniere dell'Isola d'Elba: il carbone di castagno era ottimo per questo genere di lavorazioni.

L'importanza della coltivazione del castagno viene rivelata anche dalle regole e dagli usi che per secoli hanno governato la Montagna, ben documentati dagli statuti che tutti i piccoli comuni rurali si sono nel tempo dati.

Nel corso dei secoli la coltivazione del castagno ha influito inoltre in maniera decisiva sull'assetto territoriale, urbanistico e paesaggistico della Montagna Pistoiese, tanto da far scrivere, nel 1869, all'abate pistoiese Giuseppe Tigrì (*Le selve della Montagna pistoiese. Canti V*, Felice Paggi Libraio-editore, Firenze 1869):

"Ma per cantar di nostre selve, io dico che, tranne d'Appennin sull'ardue vette, le ramosse sue braccia erge dovunque di molta frutta onusto il bel castagno".

Anche l'aspetto dei piccoli centri abitati montani risente del forte legame con la coltivazione del castagno, in quanto gli edifici tradizionali adibiti all'essiccazione delle castagne, i *metati* (detti anche *canicci* o *seccatoi*) molto spesso si trovavano in prossimità delle abitazioni o addirittura ne costituivano parte integrante, essendo in molti casi utilizzati anche come cucina. Così pure i mulini, fondamentali per la trasformazione delle castagne in farina, rivestivano un ruolo importante, come edifici di natura preindustriale.

Uno dei ruoli sociali della coltivazione del castagno poi è evidenziabile con l'abitudine delle *veglie*, ovvero l'usanza, durante il periodo di essiccazione delle castagne (novembre-dicembre), di ritrovarsi, in genere la sera dopo la cena, in un *metato*; la veglia rappre-

sentava un momento di aggregazione e di socializzazione delle famiglie, in quanto ad essa partecipavano tutti gli abitanti della borgata di appartenenza. Durante di essa si discuteva di lavoro, di politica, si recitavano preghiere e racconti, si facevano approcci di natura amorosa.

A proposito di veglie, anche se non nei metati, ma pur sempre con riferimento ai castagni, racconta Dina Mucci Magrini (*Quando i necci erano pane*, Pacini Editore, Ospedaletto (PI) 2000): *“E la farinata coll’aceto, l’hai mai mangiata? Quella si faceva alle veglie: si spenge a freddo la farina e ci si mette un mezzo bicchiere d’aceto. Quando si mette sul foco assoda un po’, ma se ci si tiene un quarto d’ora e si mescola, torna fina fina e allora si leva, è pronta. Viene un po’ pizzichente. Era proprio*



Castagni sull'Appennino al confine tra Emilia Romagna e Toscana
(foto di Simone Fagioli)

**Castagni sull'Appennino al confine tra Emilia
Romagna e Toscana**
(foto di Simone Fagioli)



usanza che a una cert'ora nelle veglie si faceva la farinata. Anche se uno aveva il raffreddore la farinata faceva bene, come ora si prende l'aspirina". Ma abbiamo accennato prima alle regole codificate negli statuti, vediamo alcuni esempi.

Il più antico statuto dell'area montana conservato sino ad oggi è quello di Sambuca: la sua prima redazione risale al 1291. È scritto in latino, mentre gli altri sono tutti in volgare.

Questo statuto tra quelli esaminati è quello che ha più riferimenti ai castagni, ed in effetti il territorio del comune di Sambuca è da sempre considerato sulla Montagna Pistoiese un'area estremamente importante per questo

tipo di coltura. Qui il castagno quasi più che altrove era al centro della vita della comunità, un bene importante quanto una casa, da tutelare contro ogni avversità: taglio, furto, danni da bestiame, incendio. Anche la raccolta dei frutti è tutelata. Nel capitolo 196 si accenna ad un tema molto importante: *"I mugnai che sono sulle acque della Sambuca percepiscono 2 lire per ogni omnia di castagne macinate"*. Si fa riferimento solo alle castagne, come se fosse l'unico prodotto macinabile perché l'unico coltivato, e probabilmente era così: grano, orzo, avena erano in così scarsa quantità da non essere neppure presi in considerazione. Questo capitolo inoltre ci informa in-

direttamente che le castagne non venivano consumate fresche, come già accennato, bensì essiccate e trasformate in farina. Per l'essiccazione erano necessarie adeguate strutture, i *metati*, oltre ad adeguate conoscenze tecniche, già consolidate nell'epoca in oggetto, segno appunto dell'antichità della coltivazione.

Lo statuto di Piteglio, redatto nel 1569 o 1570 (la data è incerta) apre proprio con sette rubriche che evidenziano e fissano l'importanza del castagno nell'economia e nella società montana, con precise regole di tutela. Inoltre la comunità di Piteglio riservava alcuni castagneti quali rendita per la comunità, fissando rigorosi tempi di raccolta; in questi boschi potevano an-

dare a raccogliere castagne e ghiande i poveri del comune, in tempi stabiliti, in modo tale che anche chi non aveva castagni di proprietà potesse avere una riserva personale di cibo, secondo un'accorta politica sociale.

Il comune di Crespole si dota di statuto già nel 1469, tuttavia quello preso qui in esame è quello del 1579.

Le norme che considerano i castagni non sono qui molte ma quasi tutte trattano delle pene relative al taglio degli alberi, espressamente vietato appunto perché fonte di sostentamento insostituibile. Di notevole interesse è questo articolo:

"Detti homini ànno ordinato che non si possa andare a ruspare in selvi d'altri, né mancho i padroni delle servi posino



Castagni sull'Appennino al confine tra Emilia Romagna e Toscana
(foto di Simone Fagioli)

dare licentia insino a che li vicari no' danno le bande ordinate in su' libro vecchio del comune, et quel più presto et piu tardi che s'achorderà li vicari con Comune a rompere dette bande. Et chi no' osserverà detti capitoli, le guardie li posino acusare e vadine di pena lire una per ciascuna persona et per ciascuna volta. Et dando licentia li padroni delle servi, ne vadia loro quella medesima pena che a' ruspatori che seranno trovati dalle guardie. Nel qual tempo et tutto il tempo del ruspare non possino li padroni delle servi et altri mettere fuoco in dette selvi sotto pene che di sopra."

La pratica del ruspare era la raccolta più o meno clandestina di castagne in boschi altrui o genericamente in ter-



reni di proprietà della comunità. In alcuni comuni questa pratica era per i terreni demaniali un diritto dei poveri, che in determinati periodi potevano procurarsi un po' di castagne andando a raccogliere lungo i sentieri o nei terreni demaniali, come a Piteglio.

Anche nella comunità la Lanciole le norme a tutela dei castagni non sono molto diverse a quelle viste sono ad ora. L'area geografica in esame è piuttosto uniforme per cui è evidente che tutte le comunità abbiano avuto regole simili di vita.

Interessante il capitolo 52 (*Nessuna persona, tanto masti, quanto femina, che in modo alcuno faccia foglia di castagno insetati fuor del suo da di primo di luglio per tutto il mese d'agosto seguente, alla pena di lire una per ciascheduno, et ciascheduna volta*) che regola la raccolta delle foglie di castagno: le foglie erano essenziali per la produzione dei *necci*, specie di schiacciate di farina di castagne ed acqua. Queste erano raccolte e conservate per la produzione invernale ed il periodo nel quale la raccolta era vietata è quello di maggiore ed importante vegetazione del castagno, anche in vista della fruttificazione autunnale.

A tale proposito racconta ancora Dina Mucci Magrini: *"Verso la fine d'agosto s'andava a foglie. Bisognava scegliere le piante bone: se si prende la foglia de' carpini, ce ne vole di più per coprire il testo [la pietra usata per preparare i necci] perché son lunghe e strette; meglio son quelle pastinesi, belle larghe. La sera nelle case si vegliava, si faceva delle tavolate di donne, ragazze*

Castagno presso Monte di Badi (BO)

(foto di Simone Fagioli)

e giovanotti pe' spiccollare. S'ammucchiava i venciogli e colle foglie si faceva i mazzi e poi s'infilavano con dell'aghi apposta e si faceva la filza".

Molte delle operazioni che venivano compiute attorno ai castagni avevano anche un ruolo sociale: la raccolta stessa, la preparazione dei frutti per l'essiccazione, l'essiccazione erano momenti collettivi dove uomini e donne e bambini si incontravano, in una società tendenzialmente chiusa e con pochi momenti di svago e contatto, specie tra sessi diversi.

Negli statuti di Pistoia non si trovano norme a tutela del bosco in generale e dei castagni in particolare.

Tuttavia sulle montagne e colline vicine alla città c'erano senza dubbio castagni, come si nota da questa descrizione di Giovanni Morelli (1371-1444), mercante fiorentino, nei suoi *Ricordi*, che descrive il panorama visto dalla città: *"I terreni presso all'abitazioni vedi dimestichi, ben lavorati, adorni di frutti e di bellissime vigne, e molto copioso di pozzi o fonti d'acqua viva. Più fra' poggi vedi il salvatico, gran boschi e selve di molti castagni, i quai rendono grande abbondanza di castagne e di marroni grossi e buone; e per essi boschi usa gran quantità di salvaggina, come porci salvaticchi, cavriuoli, orsi e altre fiere. Più di presso all'abitazioni v'è gran quantità di boschetti di be' querciuoli, e molti ve n'ha acconci per diletto, netti di sotto, cioè il terreno a modo di prato, da 'ndarvi iscalzo senza temere di niente che offendesse il piè. Appresso, vedrai grandi iscopetini e ginestreti, dove usano lepri in gran quantità, fagiani e altri salvaggine."*

Sulla Montagna Pistoiese sono presen-

ti molte varietà di castagno: ognuna di esse rappresenta un adattamento per determinate aree, miglioramenti introdotti dai coltivatori al fine di far sviluppare la varietà base in condizioni climatiche e di terreno non sempre ottimali, in modo da espandere la coltura anche in zone non genericamente adatte ma abitate.

Nell'archivio di Stato di Firenze, fondo Carte Gianni, è conservata una relazione manoscritta di G. C. Miller, dal titolo *Metodo di coltivare i castagni secondo le regole della buona agricoltura con alcune notizie che se ne può ricavare*, risalente al 1767.

In essa si danno venti sintetiche ma precise indicazioni su come coltivare i castagni. Da riferimenti interni al testo si deduce che tali indicazioni fanno riferimento all'area che abbiamo in esame e che quando l'autore scrive montagna è da intendersi Montagna Pistoiese.

Si riportano alcuni passi significativi.

- I. *Il castagno si pianta colla radica e si innesta il secondo anno, dopo che il piantone è bene attaccato, e barbicato.*
- II. *L'innestatura si fa con tagliare al piantone volgarmente chiamato Novello i rami ove si diffondono dal tronco, e in quel punto ove si sono tagliati i rami a guisa d'anello, vi si mette la buccia d'un ramo d'un altro castagno domestico la qual' buccia abbia un occhio naturale, e da questo occhio il piantone butta fuori il nuovo ramo fruttifero [...].*
- III. *Un novello inestato comunemente non comincia a fruttare che sei anni dopo l'inestatura, e in dieci anni circa dopo l'inestatura comincia a dare il suo pieno frutto.*

IV. I castagni invecchiano molto, e durano sino a trecento anni, periscono raramente, e rimettono facilmente se si tagliano a corona sopra l'instatura.

[...]

VII. La distanza d'un castagno all'altro deve essere di dodici in quattordici braccia, affinché non si diano uggia fra di loro.

[...]

XI. I castagni fanno il cardo ordinariamente verso il 24 giugno et i cardì cominciano ad essere animati verso la metà d'agosto.

[...]

XIII. Verso gli ultimi giorni di ottobre di mano in mano, che le castagne

cominciano a cadere dagli alberi i contadini le raccolgono, e avanti le feste di Natale quasi sempre la raccolta delle castagne è finita.

[...]

XV. Un castagno di bontà mediocre darà di raccolta, anno comune, circa due sacca di castagne fresche.

XVI. Il sacco di castagne fa tre stara. Lo staro di castagne fresche si misura, e lo staro di castagne secche di pesa, e deve pesare libbre sessanta pistoiesi.

Naturalmente le regole definite da Miller derivano da osservazioni pratiche, da consuetudini stabilite oralmente e così trasmesse dagli uomini della Montagna Pistoiese. E certo queste indicazioni sono antiche, in quanto sono funzionali alla coltivazione del castagno: sono i modelli ai quali atternersi se si vuole ottenere alberi sani e fruttiferi.

Uno studio (Umberto Mannucci, *Di castagne e d'altro*, Stabilimento Grafico Rindi, Prato 1998) compiuto nella valle del fiume Bisenzio, in provincia di Prato, individua 252 termini legati al mondo del castagno, contro, ad esempio, i 54 rilevati per la pastorizia. È probabile che uno studio simile condotto nell'area pistoiese debba dare gli stessi risultati, nel senso che anche il campo linguistico riflette l'importanza di questo settore in campo socio-economico.

In genere il periodo di raccolta delle castagne sulla Montagna Pistoiese iniziava a fine ottobre. In molte aree era fatta dagli abitati del luogo, dai



Castagno millenario presso Monte di Badi (BO)
(foto di Simone Fagioli)

proprietari stessi dei castagni e dai familiari, tuttavia in zone con castagneti molto estesi veniva chiamato personale da altre zone, da fuori. In genere questi esterni erano donne che provenivano dalla pianura pistoiese o dalle province di Modena e Bologna, erano le *coglitore*. In genere la loro permanenza nelle zone di raccolta era di quaranta giorni. Chi le assumeva dove assicurare loro vitto e alloggio. Nel 1878 (Rogerio Fancelli, *Sulla cultura del castagno nel Pistoiese*, in *L'agricoltura italiana*, anno VII, fasc. LXXXVII e LXXXVIII, poi in estratto Tipografia M. Ricci, Firenze 1882) a fine del periodo di raccolta percepivano 10 lire ed uno staio di farina (18,666 Kg). Le più brave erano capaci di raccogliere giornalmente 4 staia di castagne fresche, circa 75 kg.

La permanenza di donne estranee per un lungo periodo di tempo aveva interessanti risvolti sociali in quanto in più occasioni si creavano legami affettivi con gli uomini della zona e non è raro il successivo matrimonio tra un abitante della Montagna Pistoiese ed una *coglitora* forestiera.

Ecco cosa ci dice in proposito Dina Mucci Magrini: *"Quand'era tempo, chi aveva più selve faceva veni' le coglitore dal piano. Erano ragazze giovani e la sera andava a fini' che ballavano alle case perché i giovanotti si davano la voce. Qualcheduna ci s'è anche sposata. Si rastrellava foglie e cardi, poi col picchiotto si rompeva i cardi e le castagne si mettevano nel grembiale che si portava legato davanti. Quand'era pieno si travasava nel sacco"*.

In ogni caso una volta raccolte le castagne dovevano essere con una certa

celerità portate al metato per essere essiccate.

Il metato era una struttura in pietra a due piani, di cui quello superiore realizzato da un solaio con travi di legno di castagno, su cui poggiavano delle assicelle, anch'esse di castagno, dette *garelle* o *carelle*, poste una vicino all'altra, con possibilità di essere spostate, sopra alle quali venivano stese le castagne, in uno strato variabile da 30 a 90 centimetri.

Al piano inferiore veniva fatto un fuoco leggero, senza fiamma, usando legna e ciocchi di castagno e il fumo attraversa le castagne asciugandole lentamente.

Dopo circa 40 giorni le castagne erano secche e potevano essere *battute*, ovvero sgusciate.

La trasformazione in farina veniva fatta nei mulini, alimentati ad acqua o in epoca recente ad energia elettrica.

La farina di castagne, detta anche *farina dolce* o *farina neccia*, veniva utilizzata in vari modi; il piatto principale era il *neccio*, una sorta di schiacciata ottenuta dalla cottura di un impasto di farina ed acqua su testi di pietra scaldati e disposti a strati su di un supporto di legno detto *testaiola*. Tra i testi e l'impasto veniva interposto uno strato di foglie di castagno, raccolte in tarda estate, come abbiamo già visto, conservate legate in mazzetti e poste a seccare all'ombra; queste foglie venivano messe a rinvenire nell'acqua tiepida prima dell'uso.

Il neccio veniva consumato da solo, talvolta insieme a ricotta o formaggio e sostituiva, spesso completamente, il pane e gli altri derivati dei cereali; tale caratteristica ha costituito per molto



Mulino di Giamba (XIX secolo), ad Orsigna (PT)
(foto Simone Fagioli)

tempo una linea di demarcazione con la pianura, i cui abitanti, ancora oggi definiscono la Montagna Pistoiese “*la fin del pane 'ndoe comincia 'necci*”.

Altri piatti erano la *polenda*, il *castagnaccio*, la *farinata*, detta anche *manufatoli*, cotta nel latte e consumata insieme ad esso, le frittelle ed *necci incicciati* ottenuti aggiungendo all'impasto pezzi di pancetta o più raramente salsiccia o prosciutto.

Le castagne fresche, il cui consumo era peraltro nettamente inferiore rispetto alla farina, venivano cotte intere come *ballotti*, sgusciate come *tigliate* o *mondoloni*, oppure come arrostiti sulla fiamma, le *frugiate*.

L'importanza del castagno è testimoniata ancora oggi da proverbi, modi di dire, metafore ad esso legati; tra questi si accenna:

“*Che ti garbi o che tu mugoli, pan di*

legno e vin di nuvoli”, per indicare come la dieta fosse basata sulla farina di castagne (pan di legno) e sull'acqua (vin di nuvoli).

“*Andare a ritrecine*” oppure “*giù a ritrecine!*”, derivati dal movimento vorticoso del meccanismo idraulico che faceva muovere le macine, detto appunto *ritrecine*, per indicare una cosa fatta con particolare fervore oppure il correre velocemente.

“*Sembra d'esse' in un caniccio*”, ad indicare una stanza piena di fumo.

“*Sembri una biattola*”, rivolto ad una persona particolarmente ciarlieria, derivato dal caratteristico rumore della tavoletta, detta appunto *biattola* o *battola* che trasmette le vibrazioni alla tramoggia, allo scopo di far cadere le castagne nella macina.

Dal dopoguerra in poi, il castagno ha subito un forte regresso legato a vari fattori, quali lo spopolamento della montagna, il cambiamento delle abitudini alimentari con conseguente deprezzamento della farina di castagne, l'abbandono o la conversione dei castagneti verso produzione legnosa, in particolare paleria, economicamente più conveniente.

Ma dopo una fase di lento e costante declino si assiste però, da alcuni anni, ad un recupero della coltura del castagno da frutto ed alla riscoperta dei prodotti da esso derivati, nonché dei relativi aspetti culturali: le innumerevoli sagre o iniziative simili ce lo dimostrano.