

Alla scoperta del secolare Castagneto di Mezzana: il castagno fonte essenziale di cibo per molte popolazioni rurali

Paolo Michelini

La sagra del Marrone Biondo nel Castagneto di Mezzana e iniziative culturali

E' una tipica giornata autunnale, il tempo è incerto, il cielo è grigio,

è domenica 9 ottobre 2016: nel Castagneto di Mezzana si svolge la tradizionale sagra del Marrone Biondo dei Colli Bolognesi.

E' una sagra che richiama alla mente

Fig.1. Domenica 9 ottobre 2016: nel bosco di Mezzana vediamo famiglie che fanno il picnic sotto i maestosi castagni secolari (foto Paolo Michelini).



ricordi di molti anni fa: ricordi di romantiche passeggiate domenicali in città con la fidanzata, con in mano il cartoccio caldo pieno di caldarroste,

il piacere di sbuciarle una ad una, di addentarne la polpa calda e morbida per assaporarne il gusto gradevole. Io e mia moglie perciò decidiamo di

Fig.2. I bambini nel bosco si divertono con i bastoni ad aprire i ricci spinosi caduti dagli alberi per estrarne i marroni (foto Paolo Michelini).



recarci nel castagneto in occasione della sagra, per assaporare i prodotti offerti in quel piccolo mercato.

Arriviamo dopo mezzogiorno; nel parcheggio ci sono già numerose auto. Prima di arrivare nella radura dove si svolge la sagra, passeggiamo senza fretta nel bosco in mezzo a maestosi castagni secolari. E' bello vedere che, nonostante il tempo instabile, intere famiglie si sono organizzate con teli e tovaglie per consumare un appetitoso picnic ai piedi degli alberi (Fig.1). Osserviamo anche i bambini che si divertono con i bastoni ad aprire i ricci

spinosi caduti dai rami per estrarne i marroni, evitando di pungersi le mani (Fig.2).

Camminando fra i castagni maestosi del bosco, percepiamo un'atmosfera di tranquillità e di pace inusuale.

Arrivati nel piazzale dove si concentrano gli stand della sagra, ci mettiamo anche noi in fila con le altre persone per acquistare ed assaporare le specialità proposte: crescentine, tigelle e castagnaccio appena sfornato (Fig.3). Comperiamo anche un sacchetto di gustose caldarroste bollenti appena arrostate (Fig.4).

Fig.3. Nel piazzale della Sagra del Marrone Biondo le persone fanno la fila davanti allo stand che offre castagnaccio caldo, tigelle e crescentine (foto Paolo Michelini).



Nel tardo pomeriggio ritorniamo in zona, allo scopo di partecipare alle interessanti iniziative culturali organizzate dai volontari del Gruppo di studi "Progetto 10 righe" all'interno della Villa La Quiete, nell'ambito della rassegna "A passo di musica" (referenti Luigi Ropa Esposti e Paola Matarrese).

Nel frattempo ha iniziato a scendere la pioggia. Riscuote vivissimo interesse di pubblico la visita guidata alla sontuosa villa seicentesca condotta con competenza dall'architetto Gianluca

Rossi, studioso e ricercatore appassionato (1) (Figg. 5 e 6).

Al termine assistiamo al concerto del duo pianistico Carla Aventaggio e Maurizio Matarrese, noti concertisti e docenti di pianoforte principale presso il Conservatorio di Musica N. Piccinni di Bari. Le magistrali esecuzioni a quattro mani dei due pianisti hanno riscosso fragorosi applausi (Fig.7). *Dulcis in fundo*, l'esibizione canora del soprano Paola Matarrese ottiene un'ovazione da parte del pubblico (Fig.8).

Fig.4. Il caldarrostaio con la padella lancia in aria e riprende ripetutamente i marroni allo scopo di farli arrostiti in maniera uniforme (foto Paolo Michelini).



Il secolare Castagneto di Mezzana: una rarità del nostro Appennino

Il secolare castagneto, adiacente alla Villa La Quietè di Mezzana, si estende per circa 5 ettari con oltre 300 piante. E' l'unico in Italia situato ad un'altitudine di soli 180 m sul livello del mare, considerando che di norma nella nostra penisola, in base alla temperatura e all'umidità dell'ambiente, i boschi di castagno si incontrano a partire da circa 500 m s.l.m. fino a oltre i 1.000 m. Il Castagneto di Mezzana costituisce

quindi una vera rarità del nostro Appennino.

Circa una settimana prima della data programmata per la sagra del Marrone Biondo, io e mia moglie, transitando in auto lungo la statale Porrettana da Casalecchio in direzione di Sasso Marconi, abbiamo deciso di fare una deviazione a destra verso la collina, per andare a visitare il secolare Castagneto di Mezzana.

Era una bella giornata autunnale, il cielo era blu terso e splendeva il sole. Ovviamente, camminando fra

i maestosi castagni del bosco, nella piena tranquillità e nel silenzio, non ho resistito alla tentazione di scattare fotografie.

I castagni attorno a noi ci sorpremono per la loro imponenza, e suscitano un senso di rispetto. Hanno tronchi grossi, curvi e nodosi, dai quali si dipartono varie ramificazioni che culminano in chiome larghissime cariche di foglie e di frutti (Fig.9). Questi ultimi, già in fase di maturazione in questo periodo autunnale, si presentano come

ricci spinosi che contengono grosse castagne. Le foglie, oblunghe con il bordo seghettato, hanno diverse colorazioni. Per lo più conservano il colore d'origine, un verde scuro lucente, alcune però si stanno già tingendo di un bel colore giallo-oro (Fig.10).

Durante la maturazione il riccio spinoso si apre lentamente in quattro valve e libera da uno a tre frutti commestibili, castagne o, più precisamente, marroni (Fig.11).

Subito un dubbio mi assale. Che

Fig.5. Un gruppo di visitatori davanti alla facciata della seicentesca Villa La Quietè di Mezzana in occasione di una delle visite guidate (foto Luigi Ropa Esposti).



Fig.6. All'interno della Villa La Quietè di Mezzana il sontuoso scalone principale che dal piano terra conduce al primo piano (foto Paolo Michelini).



differenza c'è fra "castagna" e "marrone"?

Una veloce ricerca nella rete Internet attraverso il telefono cellulare mi fornisce la risposta. La castagna è il frutto dell'albero selvatico, il marrone è quello della pianta coltivata e modificata con successivi innesti. Nel riccio della castagna si possono trovare da uno a sette frutti, in quello del marrone da uno a tre. Le castagne sono piccole, invece i marroni sono più grandi e dolci, ricordano la forma di un piccolo cuore.

Così scopriamo che il castagneto secolare di Mezzana, da cui si raccoglie lo squisito marrone biondo, non è nato spontaneamente. Alcune centinaia di anni fa, qualcuno, di cui non conosciamo il nome, ha posto a dimora gli alberi. Ha effettuato gli innesti, ha seguito e curato lo sviluppo dei fusti, li ha periodicamente potati e rinnovati fino ad ottenere la produzione dei marroni biondi che anche oggi possiamo gustare. E per conservare nel tempo questo pregio e qualità è necessario che, ancora

Fig.7. In un salone della villa l'applaudito concerto a quattro mani del duo pianistico Carla Avenaggio e Maurizio Matarrese (foto Paolo Michelini).



Fig.8. L'esibizione canora del soprano Paola Matarrese riscuote l'ovazione del pubblico (foto Paolo Michelini).



oggi, le piante continuano ad essere controllate e curate (2).

La passeggiata all'interno del bosco è stata una bellissima esperienza: abbiamo scoperto piccole e grandi meraviglie.

Ritornati a casa, obbedendo alla mia naturale curiosità, ho eseguito ricerche, prima nei libri della mia biblioteca, poi, con il computer, nella rete Internet, per approfondire la conoscenza di quell'albero che mi aveva affascinato.

Il castagno: "albero del pane", fonte di cibo per molte popolazioni rurali

L'albero del castagno è una pianta longeva che tanto ha dato all'umanità e che rimane ai tempi nostri il simbolo di un tempo in cui la vita era più a contatto con la natura. E' fra le poche piante che hanno sfamato intere generazioni di contadini (Fig.12). Dalle castagne essiccate, sbucciate e macinate nei mulini, si ottiene una farina che veniva utilizzata al posto di quella di cereali per preparare pane,

pasta, polenta, frittelle e castagnaccio (Fig.13).

Nei villaggi di montagna era chiamato "l'albero del pane" e chi possedeva un castagneto era considerato una persona fortunata e ricca. Non solo perché poteva vantare di possedere piante da frutto preziose per l'alimentazione, ma anche per l'utilizzo del legno dell'albero del castagno, ricercato per la sua resistenza, per costruire portoni, pali, travi per tetti e mobili.

A fine Settecento Alberto Giovan Battista Fortis (naturalista, geologo e letterato) (Padova 1741 - Bologna

1803) nell'opuscolo *"Della coltura del castagno"* pubblicato nel 1780, così scriveva:

"Le piantagioni di castagni domestici resero abitabili non solo, ma ben popolati di gente robusta e laboriosa, gli aspri dirupi dell'Appennino, dell'Alpi d'Italia e d'ancora più aspre e rigide contrade. Qui il frumento non può maturare e la segale stessa e 'l grano saracino, che pur sono tolleranti del freddo, ingratamente corrispondono ai sudori orrida fame; e sana vita conduce la gente nelle povere capanne, nutrendosi di polenta e di focacce fatte con la farina

Fig.9. Gli imponenti alberi secolari del Castagneto di Mezzana hanno tronchi grossi e nodosi dai quali si dipartono varie ramificazioni (foto Paolo Michelini).



Fig.10. I rami dei castagni sono carichi di frutti che si presentano come ricci spinosi contenenti grossi marroni (foto Paolo Michelini).



Fig. 11. In autunno, durante la maturazione, ogni riccio si apre in quattro valve e libera da uno a tre marroni (foto Paolo Michelini).



di castagne macinate. E' ben vero che non tutte le annate sono egualmente abbondanti di castagne: ma è vero altresì che quei popoli si trovano nella privazione quasi assoluta d'ogni altra derrata: e che, qualunque sia il prodotto di castagneti, anche nelle annate di scarsità, esso è un dono gratuito della natura alla generazione presente, che senz'altra fatica, oltre quella del raccoglierlo, gode il frutto delle piantagioni fatte dagli avoli suoi.

lo conosco personalmente contadini bolognesi e pistoiesi che si trovano avere lo dugento sacchi di farina di castagne ad annata media con le quali non solo alimentano la famiglia, ma fanno eziandio un vantaggioso commercio nelle vicine città" (3).

Oggi giorno le castagne vengono utilizzate decisamente meno, anche se la farina di castagne è un prodotto ancora presente sui banchi dei supermercati ed è richiesta per

Fig. 12. La raccolta e la cottura delle castagne nelle campagne di un tempo in una vecchia stampa (da Tacuinum sanitatis, fine XIV sec.).



Fig.13. Contadini mostrano le attrezzature per la sgusciatura delle castagne essiccate: il paniere di vimini, la pila di legno e la vassora, Savigno 11 aprile 1923 (foto Paul Scheuermeier).



preparare varie torte, soprattutto il classico castagnaccio. Molto apprezzati sono anche i marroni canditi, meglio noti con il nome di "marron glacé".

Principali caratteristiche botaniche del castagno e... curiosità

Il castagno europeo appartiene alla famiglia delle *Fagaceae* (assieme al faggio e alla quercia) e al genere *Castanea*: il suo nome scientifico è *Castanea sativa*.

È una pianta "monoica", vale a dire che sullo stesso albero si presentano sia infiorescenze maschili che femminili. Le infiorescenze maschili sono costituite da spighe lunghe 10-20 cm, formate da fiorellini di

colore giallo-verdastro, alla base delle stesse ci sono le infiorescenze femminili costituite da fiori più piccoli verdi.

Mentre per gli altri alberi appartenenti alla medesima famiglia, come il faggio e la quercia, l'impollinazione avviene tramite il vento (impollinazione anemofila), per il castagno i fiori vengono impollinati dagli insetti, principalmente dalle api. Da questi fiori le laboriose api traggono un miele tipico, di colore piuttosto scuro e dal profumo intenso, il **miele di castagno** (Fig.14).

La presenza del castagno fin dall'antichità ha fatto sì che alcuni esemplari, ancora oggi esistenti abbiano un particolare valore storico

Fig.14. Un fiore di castagno visitato da un'ape bottinatrice alla ricerca di nettare e polline. È visibile una delle due "cestelle" (piccole tasche) presenti nelle zampe posteriori dell'insetto nelle quali viene depositato il polline da trasportare nell'alveare, utilizzato per produrre la pappa reale nutrimento delle pupe e della regina (foto tratta dal web: www.tecnop.it).



e paesaggistico e, come tali, sono definiti alberi monumentali. Uno degli alberi più antichi d'Europa e fra i più grandi d'Italia è proprio un castagno. E' chiamato il **"castagno dei cento cavalli"**, si trova in Sicilia, nel comune di Sant'Alfio in provincia di Catania, alle falde dell'Etna a una quota di 700 m s.l.m. Il tronco si divide in tre enormi fusti che hanno rispettivamente una circonferenza di 13, 20 e 21 metri; la chioma ha un'altezza di 22 metri. L'età è incerta, secondo varie fonti è

stimata fra i 3.000 e i 4.000 anni. Deve il suo nome ad un'antica leggenda che narra che la regina Giovanna d'Angiò (famosa per aver stipulato la pace di Catania del 1347) in occasione di un suo viaggio in Sicilia ai piedi dell'Etna, colta da un forte temporale, si riparò con il suo seguito di 100 cavalieri sotto la chioma del gigantesco castagno. Il 18 maggio 2008 il "castagno dei 100 cavalli" è stato proclamato dall'UNESCO "Messaggero di pace nel mondo" (Fig.15).

Fig.15. Il "castagno dei cento cavalli", considerato uno dei più antichi d'Europa, si trova in Sicilia nel comune di Sant'Alfio (in provincia di Catania) alle falde dell'Etna; l'età secondo varie fonti è stimata fra i 3.000 e i 4.000 anni (foto Silvio Sorcini tratta dal web: www.etnanatura.it/castagno_cento_cavalli).



Note

(1) Nella rivista **"al sâs" n. 5** (1° semestre 2002, pag. 96) è pubblicato un articolo di Gianluca Rossi intitolato *"Villa la Quiete di Mezzana"* dal quale ricaviamo le seguenti notizie. La villa fu edificata verso la fine del '600 dalla nobile famiglia Belloni, precisamente dall'abate Belloni, ultimo discendente della famiglia, che volle crearsi in quel luogo un'oasi di pace e di quiete lontano dal rumore della città di Bologna. Proprietari successivi furono: la contessa Tommasoli, erede dei Belloni, che vendette il complesso alla famiglia genovese dei Cellini. Fu poi acquistato da una famosa cantante, la signora Gardini, nata Gerster, che nella villa (per molti anni chiamata "Villa Gerster") istituì una scuola con pensionato per giovani allieve che si dedicavano al canto lirico. Infine il complesso fu acquistato da un neurologo bolognese di fama europea, il professor Vincenzo Neri (1880-1960) che fece ristrutturare l'edificio e restaurare tutti i dipinti.

(2) Sul quotidiano **"il Resto del Carlino"** di domenica 9 ottobre 2016, nella Cronaca Regionale, è apparso un articolo, a firma di Gabriele Mignardi (noto giornalista e Direttore Responsabile della rivista "al sâs") con il seguente titolo a tutta pagina *"«Mollo tutto e coltivo un castagneto»*. Sasso Marconi Luca Grossi, da immobiliare a selvicoltore". Nell'articolo viene intervistato Luca Grossi, 50 anni, laureato in giurisprudenza, due figli,

che da dieci mesi ha lasciato le comodità di un ufficio di intermediazione immobiliare per dedicarsi alla coltivazione e al restauro del Castagneto di Mezzana. Nell'intervista Luca Grossi così si esprime: *"...Volevo cambiare vita, e così è stato. Dodici ore di lavoro al giorno per mesi e mesi... Però ho visto castagni enormi vicini alla morte riprendersi dopo le cure e le pulizie di rami secchi e polloni. Ringrazio la famiglia Neri che mi ha dato fiducia..."*

(3) **L'importanza del castagno per l'alimentazione delle popolazioni rurali** è documentata nella rivista **"al sâs" n. 9** (1° semestre 2004, pag. 51): articolo di Saverio Toffenetti intitolato: *La coltivazione del castagno nell'Ottocento lungo la valle del Reno*, e nella rivista **"al sâs" n. 18** (2° semestre 2008, pag.88): articolo di Simone Fagioli: *Cenni sulla coltura del castagno sulla montagna pistoiese e i suoi aspetti socio-economici*.

Note bibliografiche

AA.VV., *Guida pratica agli alberi e arbusti in Italia*, Milano, 1983.
 R. Canzian, *Magia dell'albero*, Milano, 1992.
 D. More - A. Fitter, *Alberi*, Milano, 1995
 S. Franconeri, *Ma che albero è?*, Colognola ai Colli (VR), 1997.
 P. Wohlleben, *La vita segreta degli alberi*, Cesena (FC), 2016.