Agricoltore Ticinese

SETTIMANALE DI CULTURA RURALE

ANNO 156 | NUMERO 48 | 29.11.2024



24----_AgricoltoreTicinese_48.indd 1 27.11.24 17:35



La cernita delle castagne.

Speciale di approfondimento

A scuola di castagne

Lo scarico della grà di Comano ha coinvolto ben cinque classi di Scuola elementare, per una giornata didattica all'insegna della volontà di tramandare tutto quanto ruota attorno al mondo della castagna.

Testi e foto: Matteo Giottonini.

"Castagne": ai giorni nostri basta la parola per evocare immediatamente le caldarroste, magari abbinate a un bicchiere di rosso frizzante e – crepi l'avarizia – qualche fetta di lardo. I più golosi potrebbero anche citare i vermicelles o i marrons glacés, ma probabilmente nessuno parlerebbe delle castagne secche.

Qui, come in molte altre regioni alpine, il castagno è stato considerato per secoli fondamentale per superare i lunghi (e a quei tempi gelidi) mesi invernali, tanto da venir definito "l'albero del pane". Così ne scrive **Hans Rudolf Schinz** nella sua "Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento": «Siccome le castagne sono un alimento essenziale degli svizzeri italiani e suppliscono tanto spesso alla mancanza di pane, costoro si sforzano di conservarle per tutto l'anno». Per ovviare al suo rapido deterioramento ci si ingegnò per scovare metodi di conservazione e, similmente a quanto si faceva – e si fa tutt'oggi – con altri alimenti, si capì ben presto che l'essiccazione era la scelta ideale.

A tale scopo, in moltissimi villaggi ticinesi sorsero

24----_AgricoltoreTicinese_48.indd 11 27.11.24 17:35



La Grà di Comano.

quindi le grà, piccoli edifici a due piani il cui nome derivava dal graticcio sul quale venivano adagiate le castagne. Il fuoco, acceso al piano inferiore e mantenuto vivo per circa 3 settimane (ma senza fiamme alte), generava il fumo e il calore necessario a completare il processo di eliminazione dell'acqua. Dopo questo periodo, durante il quale le castagne venivano girate ogni 3-4 giorni, si procedeva allo scarico: dapprima procedendo alla battitura delle castagne ancora calde, messe in sacchi di tela e battute su un ceppo di legno; in seguito separandole dalla buccia tramite il ventilabro, più comunemente detto "val"; infine cernite manualmente, dividendo quelle destinate a diventare farina da quelle più belle, pronte per essere consumate intere, quasi sempre cotte nell'acqua e salate.

La storia de "Ra grà"

La grà di Comano vede come protagonisti un gruppo di amici – tra cui alcuni patrizi di Comano – che se ne sono fatti ideatori, promotori e realizzatori e che rispondono ai nomi di **Franco Degiorgi, Marco e Sergio Petrini, Mario Pietra, Tiziano e Valerio Soldini e Loris Urietti**, ai quali va aggiunto l'ing. **Paolo Piattini**, segretario dell'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana. È proprio lui a raccontarne la genesi. «La grà di Comano è stata costruita da zero, nei boschi della collina di San Bernardo. Non era un edificio storico, anche perché nel Luganese le grà erano spesso situate nei nuclei (come a Sonvico, dove era divisa tra famiglie), oppure direttamente in casa, sfruttando il camino. Questo caso assomiglia in tal senso di più alla Bregaglia, dove le grà erano situate direttamente in selva. Per la costruzione abbiamo preso spunto anche da quella di Vezio, ma è importante precisare che il nostro intento è sempre stato quello di fare qualcosa di didattico, non finalizzato alla produzione».

Quella che era un'idea messa su carta è diventata realtà nel 2021, grazie a tante ore di lavoro e ai contributi finanziari del Comune (il quale ha inoltre messo a disposizione il terreno), della Sezione forestale, del Fondo patriziale per la gestione del territorio, dell'ERS del Luganese e del Patriziato. La grà di Comano, una casetta da 4 m^2 su due piani, con il tetto a una falda, si unisce ad altre opere realizzate nei paraggi quali l'alambicco consortile, il biotopo, il vigneto patriziale e l'eremo di San Bernardo, senza dimenticare la Via Crucis di Nag Arnoldi e, dal punto di vista selvicolturale, il ripristino di molte superfici nel contesto delle opere di valorizzazione attuate dal Comune.

«Quella della grà è una bellissima iniziativa», spiega il presidente del Patriziato di Comano **Jgor Degiorgi**, «legata al Parco didattico della collina di San Bernardo, che idealmente dovrebbe diventare una sorta di grande aula all'aperto. All'interno del Patriziato abbiamo un gruppo che si occupa delle attività correlate alla grà guidato da Marco Petrini, incaricato di tenere acceso il fuoco e girare le castagne durante il periodo di accensione».

Le attività alla grà si concentrano a novembre, quando la castagna torna ad essere protagonista. Il programma del 2024 includeva uno spettacolo teatrale "notturno" per i più piccoli il 6 novembre, sponsorizzato

24----_AgricoltoreTicinese_48.indd 12 27.11.24 17:35


È l'ora della battitura!

dall'Associazione castanicoltori, un aperitivo in musica aperto a tutta la popolazione il giorno seguente e, in conclusione, lo scarico della grà.
«Si cerca di creare interesse, dato che al giorno d'oggi la maggior parte delle persone non sa nemmeno cosa sia una grà, facendo passare il messaggio agli adulti di domani. Comano si situa a metà tra città e campagna, ma sta diventando sempre più cittadina e sarebbe un gran peccato se si perdesse questo sapere».

La cultura della castagna
Il volantino della giornata recita "Percorso didattico per conoscere la grà, partecipare al suo scarico, alla battitura delle castagne secche e alla loro valorizzazione come alimento", con cinque postazioni per cinque classi di differenti scuole elementari, dalla prima alla quarta, quest'anno provenienti da Cureglia, Ponte Capriasca, Porza e Medeglia. Il programma odierno recita quindi "Battitura", "Cernita", "Attrezzi di una volta", "Taglio e lavori forestali" e, per finire in dolcezza, le "Crêpes" (preparate con la farina delle castagne appena uscite dalla grà e passate in un macinino), ma negli anni scorsi sono stati altresì piantati dei castagni o si è spiegato l'importante ruolo delle api in relazione alla loro impollinazione.
«Questo è il quarto anno», mi spiega ancora Paolo Piattini: «ma è sempre bello vedere l'entusiasmo dei bambini. Lo schema è sempre lo stesso: le scuole vanno dapprima a cercare le castagne, vengono a vedere il carico della grà e poi si organizza la giornata dello scarico. Le postazioni della battitura e della cernita sono fisse, mentre le altre cambiano di anno in anno, a dipendenza di quante classi si iscrivono. Come Associazione castanicoltori è importante che la castagna venga trattata nelle scuole, dato che la cultura che vi ruota attorno sta perdendo terreno. È però qualcosa di comprensibile, dato che – a differenza di un tempo – non è più fondamentale per la sopravvivenza. Ad ogni modo è interessante notare le differenze tra le conoscenze dei bambini di Medeglia, più vicini al mondo del bosco e dei suoi frutti, e quelli di Porza, più vicini alla realtà della città».
Poco distante risuona una motosega, con **Tiziano Soldini** – uno dei promotori della grà, nonché impresario edile e parte attiva nella sua costruzione – intento a mostrare ai bambini i differenti lavori selvicolturali. Anche lui, come molte delle altre persone che stanno portando avanti la giornata, è qui a titolo volontario.
«Oggi è venerdì, ma durante l'anno prendo volentieri giorni di vacanza dall'attività professionale per fare "attività sociale", come per l'organizzazione del carnevale o il mercatino di Natale. Si contribuisce alla creazione di quell'unità di paese che a Comano sopravvive ancora, con un buon ricambio generazionale. A dirla tutta, sul telefono ho 12 chiamate perse, ma risponderò con calma in serata…»



Paolo Piattini mentre spiega il funzionamento della grà.

Un'annata complicata
Sacca dopo sacca, il piano superiore della grà va svuotandosi e nella pausa dedicata al pranzo viene affettata anche la pancetta che per tre settimane è stata appesa al soffitto. Le cassette di castagne secche si moltiplicano, in attesa di diventare farina che verrà poi in parte consegnata alle scuole.
Per quanto concerne le cifre, l'essicazione comporta una perdita di peso non indifferente: da 1 kg di casta-

24----_AgricoltoreTicinese_48.indd 13 27.11.24 17:35



Tiziano Soldini impegnato nella dimostrazione del taglio della fetta di castagno.

gne si ottengono difatti 200 grammi di farina (o 250 grammi di frutti puliti). La capienza massima de "Ra grà" è invece di 220 kg, quantitativo raggiunto anche quest'anno grazie alle castagne raccolte dalle classi che partecipano allo scarico, con un piccolo aiuto da parte di quelle di Comano. Un'impresa non evidente, considerando un raccolto definito da più parti come molto magro. Approfittiamo ancora della presenza di Paolo Piattini, impegnato a coordinare la cernita, per chiedergli un primo resoconto dell'annata 2024.

«Quando le castagne sono arrivate erano belle, ma purtroppo era tardi e quindi sono cadute assieme alle foglie, rendendo molto più difficile la raccolta. Ai centri di raccolta ne sono arrivate poche, dato che la gente ha perso l'impeto iniziale, ma va detto che in alcune zone del Cantone ce n'erano veramente pochissime. C'è stata una fioritura molto bella e quindi pregustavamo un'ottima annata, ma il tempo balordo ha rovinato tutto, causando anche forti attacchi di Fersa del castagno. Ad aver influito può inoltre essere stato un certo blocco di covata delle api, causato dal freddo, che ha causato un calo delle api bottinatrici».

«Ma le castagne secche si mangiano?»

Frotte di bambini urlanti corrono nel grande prato antistante la grà, scambiandosi le postazioni. Per **Marco Maggi**, maestro di una 4a elementare di Ponte Capriasca, questa giornata è un completo successo.

«Tranne rare eccezioni, i bambini hanno scoperto qualcosa che non conoscevano e questo ha generato molto entusiasmo. Nelle scorse settimane abbiamo analizzato le varie fasi del lavoro, siamo andati a raccogliere le castagne e abbiamo in tal modo introdotto le misure di peso, usando una vecchia bilancia. Abbiamo poi seguito il carico della grà e oggi siamo qui a vedere il proseguimento dei lavori, completando il ciclo».

Quanto fatto in classe mi viene raccontato da **Barbara Daldini**, anch'essa maestra a Ponte Capriasca. «L'idea – ambiziosa, ma fattibile – è di trovare un parallelismo tra la gestione e l'utilizzo del bosco di una volta e la situazione attuale. Per farlo siamo andati sul terreno, approfittando della vicinanza del bosco alla scuola, recensendo cosa trovavamo: molti erano stupiti di trovarvi, tra i castagni, molte palme e il lauroceraso, che chiamavano "la pianta della siepe". In classe abbiamo quindi introdotto il tema dei differenti habitat, ospitando in classe un'ingegnera forestale e organizzando una giornata durante la quale abbiamo messo le mani nella terra, girando nel bosco a estirpare piante invasive. Portiamo quindi avanti due percorsi paralleli, con il sapere legato alla castagna che va a incrociarsi con l'importanza della gestione del bosco».

La giornata didattica di scarico della grà è aperta a tutte le scuole: è richiesta l'iscrizione entro metà settembre, scrivendo a gracomano@gmail.com. Per le scuole vi è inoltre la possibilità di visitare la grà durante il suo periodo di funzionamento, sempre su appuntamento.

24----_AgricoltoreTicinese_48.indd 14 27.11.24 17:35