

Viaggio a VEZZOLACCA, terra delle antiche castagne

Le piante si trovano a circa 700 metri d'altezza, nell'Appennino piacentino. C'è ancora chi, come la famiglia Solari, raccoglie i frutti e tiene curato il bosco.

GIUSEPPE DI PAOLO



Alba Solari (a destra) con la madre Genoveffa mentre raccolgono le castagne. (Foto Dell'Aquila)

Con le sue stradine strette e le sue costruzioni in pietra a vista, a 635 metri sul livello del mare, Vezzolacca sembra più un paesino dell'Alto Adige che una frazione del comune di Vernasca, sull'Appennino piacentino.

Spopolata per la maggior parte dell'anno, il piccolo centro si riempie nei periodi di ferie con il ritorno dei tanti abitanti che si sono trasferiti nella bassa. Il "pienone" c'è soprattutto d'estate, quando tornano gli emigrati all'estero.

A Vezzolacca la vita non era e non è semplice, perché arrampicarsi fin quassù non è facile, neanche oggi con le strade asfaltate. L'attività agricola è stata in passato la base dell'economia

di queste zone e qui ha lasciato il segno con un prodotto tipico delle zone montane, la castagna.

Quella di Vezzolacca oggi è entrata nell'elenco delle antiche varietà di frutta di cui la provincia di Piacenza è ricca. I castagneti si trovano sui 700 metri, e qui resistono stretti tra boschi di carpini e di faggi, grazie ai pochi proprietari che continuano a mantenerli puliti e a raccoglierne i frutti.

UN ALBERO CHE HA QUASI 500 ANNI

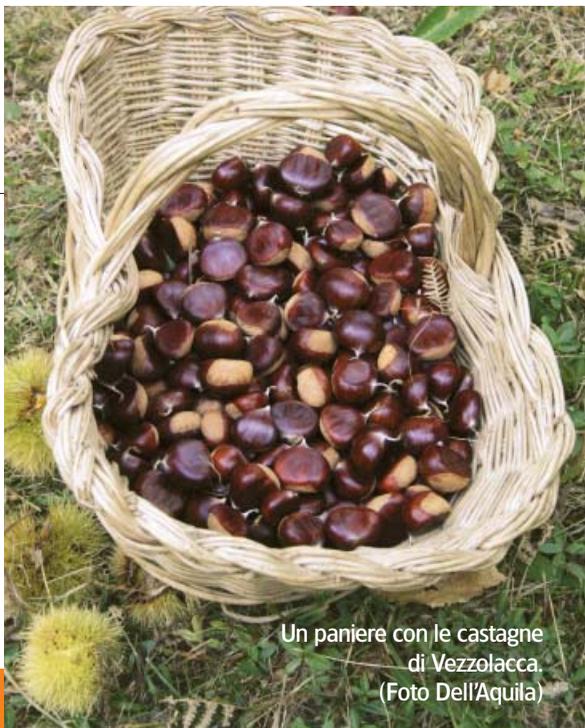
Per arrivare ad un castagneto abbiamo lasciato la macchina in paese e percorso a piedi per venti minuti una strada sterrata, accompagnati da Al-

ba Solari, sposata Battaglia. Sale fin quassù a dare una mano alla madre Genoveffa e al padre Primo, rispettivamente classe 1930 e 1922, a raccogliere le castagne di un antico castagneto di tre pertiche (poco più di 2.000 metri quadrati).

Il terreno sotto i castagni è quasi tirato a lucido; a tagliare l'erba, a fine agosto, quest'anno ci ha pensato il trattore, perché il padre per la prima volta, a 82 anni non se l'è sentita di farlo a mano, come ha sempre fatto per anni, prima con il "ferro" (come chiamavano qui la falce) e poi con il decespugliatore.

Che il castagneto sia antico lo rivela il decano dei castagni, che si staglia solido in mezzo agli altri alberi, con un

tronco tanto largo che per girarci attorno occorrono undici passi, e non di quelli piccoli. «Pensiamo abbia circa cinquecento anni», dice la signora Genoveffa, che raccoglie le castagne estraendole dai ricci caduti. «Una volta, fino al dopoguerra - racconta - gli uomini si arrampicavano sugli alberi e battevano le castagne con lunghe pertiche. Ricci e castagne venivano raccolti in pochi giorni e ammassati in un grande mucchio (il "bargo", in dialetto), coperto di felci e lasciati all'aperto, esposti a pioggia,



Un paniere con le castagne di Vezzolacca. (Foto Dell'Aquila)

nebbia e rugiada. Alla festa di Ognissanti, i primi di novembre, dal mucchio venivano tolte le castagne, che dopo questo trattamento si conservavano tutto l'anno».

Oggi nessuno si arrampica più sugli alberi perché è troppo pericoloso, ma i Solari in autunno devono venire fin quassù più volte a settimana per raccogliere le castagne cadute ed evitare che qualcuno le porti via. «Può

capitare - dice Alba - che qualche turista di passaggio si metta a raccogliere liberamente pensando che il bosco sia pubblico o addirittura abbandonato». È uno dei tanti inconvenienti che devono affrontare i proprietari di castagneti.

UN SERVIZIO PER TUTTI

Qui, chi tiene curati i boschi, più che un'attività economica svolge un'attività al servizio della collettività, perché evita l'abbandono e il degrado di terreni spesso predisposti alle frane. Ma il ricavo economico è per lo più irrisorio. Le castagne di Vezzolacca sono rimaste sempre sul mercato locale: una volta erano gli stessi proprietari a portarle sul vicino mercato di Lugagnano; oggi sono i commercianti che vengono ad acquistarle direttamente a casa Solari. «Quando andavamo noi al mercato - racconta Primo - c'era un eccesso di prodotto e i prezzi erano bassi. Oggi i prezzi rimangono comunque insufficienti perché non c'è concorrenza tra gli acquirenti».

Quella della castagna resta l'unica attività che i Solari hanno mantenuto quassù. «Fino al 1985 - ricorda Primo - producevamo anche frumento e fieno su 70-80 pertiche di terreno (circa 6 ettari) e allevavamo tre - quattro capi di bestiame. Oggi non conviene più coltivare in queste zone: infatti si sono spopolate».

La figlia Alba, coltivatrice, è rimasta nel settore agricolo, con suo marito, ma hanno il terreno verso la pianura, dove ci sono produzioni che danno maggiori risultati economici. A Vezzolacca restano solo le castagne. ■

LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Antiche varietà di castagne piacentine: domestica di Gusano e Vezzolacca.

Territorio interessato alla produzione

Appennino piacentino: Val Chero e Val D'Arda.

Descrizione sintetica del prodotto

Castagna.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

La produzione è esclusivamente derivata da vecchi impianti, condotti applicando tecniche colturali che seguono le tradizioni locali per questa specie che, in zona, ha anche una notevole valenza ambientale paesaggistica.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

La raccolta viene effettuata esclusivamente a mano con cesti e sacchi per il trasporto.

Descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

I locali per l'eventuale stagionatura o produzione di farina sono autorizzati ai sensi della norma igienico - sanitaria e non necessitano di alcuna deroga.

Cenni storici

Una tradizione legata alla coltivazione del castagno era quella conseguente alle operazioni necessarie per ottenere farina di castagna, che costituiva l'alimento principale per la sopravvivenza delle popolazioni dell'alta montagna. Per questo scopo erano presenti apposite costruzioni, dette "castagnere": piccoli edifici provvisti di un locale con forno da pane in un angolo e soffitto composto di travi su cui poggiavano lunghe aste di legno, preferibilmente di faggio, a sezione triangolare, allineate a breve distanza l'una dall'altra così da formare il pavimento del solaio, oltre che il soffitto della stanza.

Su queste tavole venivano sparse le castagne. In mezzo alla stanza si accendeva un grande fuoco, alimentato ininterrottamente per circa 40 giorni, per essiccare i frutti. Dopo due settimane circa, si rovistava il tutto per ottenere un risultato omogeneo. Successivamente si mettevano piccole quantità in sacchetti di tela che gli uomini provvedevano a sbattere per alcuni minuti su un ceppo di legno per rompere la buccia ormai secca e bruciacciata.

Intervenivano a questo punto le donne di casa, raccogliendo il prodotto e mettendolo in un'apposita gerla provvista di manici e aperta anteriormente, dentro la quale i frutti venivano fatti saltare e ruotare con abilità per ottenere la separazione delle bucce che, più leggere, volavano. Le castagne erano così pronte per essere macinate.

Riferimenti bibliografici

Zago F., 1909, "Tipi di castagne del piacentino" -

L'Italia Agricola - Giornale dell'Agricoltura, 46 (3): 60-61.

Zago F., 1909, "Tipi di castagne del piacentino" -

L'Italia Agricola - Giornale dell'Agricoltura, 46 (4): 85. ■

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)