

# Castagne e antiche "leggi" a Soazza

Autor(en): **Santi, Cesare**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari**

Band (Jahr): **62 (1972)**

PDF erstellt am: **25.06.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1005425>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

## Cesare Santi

### Castagne e antiche «leggi» a Soazza

Al castagno, di cui a Soazza si vedono ancora moltissimi esemplari sparsi un po' ovunque, alcuni enormi e secolari si ritrovano fin su a mille metri di altitudine, era legata in passato una serie di disposizioni giuridiche, in rapporto alla sua importanza per l'economia del paese. Si vedano i «Capitoli» della Comunità di Soazza del 1750<sup>1</sup>, con gli obblighi fatti ai vicini:

«Item si permete, et si concede, anzi si obliga ciasch'un fuoco Vicino a maggiormente aumentare cò tal beneficio alla posterità cioè d'impiantare annualmente ver quanti arboselli castani ciasch'uno però sopra de loro prati riseruatò nella Campagna, o vicino a qualche stanza d'altrui ragione, et che ciasch'uno in tal merito debbano in confinanza tolerarsi l'un l'altro circa la lontananza de piedi 6 dal confinante et inoltre si permete il ciò fare anche in luoghi del ben comune dove però non sia di qualche impedimento e pregiudicio al Pubblico a Giudicio delli Stimatori della Mag.ca Com.ta.»

È singolare osservarlo, ma in zona «Campagna», ancor oggi, non si scorge alcuna pianta di castagno! Era proibito piantarne come all'articolo precedente in vista dell'economia del bestiame e del pascolo.

Era sentita la necessità di proibire la raccolta abusiva:

«Listessamente si proibiscie a chiunque come sopra di andar sotto li arbori delli altri a catar castagne quando quelle per la maturanza o per il vento impetuoso cascheno dalla pianta da se medesime come pure si proibiscie sotto q. to Capitolo il sciaurare<sup>2</sup> e scodere li arbori altrui sotto pena come sopra, et che ciasch'uno come sopra puosono ausiare il Console.»

A Mesocco, il paese vicino, non ci sono castagni. Ma un tempo la castagna era un frutto allettante ed al confine tra i due Comuni, a «Vérbi», appena passato il Castello, c'era sempre qualche Mesoccone temerario che si avventurava a raccogliere, sotto i castagni di Soazza, le castagne rimaste dopo la raccolta. Si ha ancora memoria di pestaggi da parte degli abitanti di Soazza dei Mesocconi sorpresi sul fatto.

A Soazza si distinguono sette qualità di castagne e cioè: *i tópi* (qualità corrente), *i luín* (le più dolci e buone a mangiarsi), *la morèllen*, *i salvádigh* (ovvero quelle non innestate = *miga insedi*), *i marón* (piuttosto grosse),

<sup>1</sup> «Ordini et Capitoli estrati in Compendio dalli Libri Vecchi della Mag.ca Com.ta di Souaza – 17 Gienajo 1750» – Arch. Comunale.

<sup>2</sup> Cfr. mesolc. *s'ciáva* 'randello che si lancia contro l'albero per farne cadere i frutti', dal lat. CLAVA 'clava, randello', e *s'ciavá* 'lanciare questo randello contro gli alberi'. Con suffisso frequentativo la voce ricorre anche in vicent. *s'giaventar*, ferr. *s'giavantar* 'scagliare', ferr. *s'giavento* 'pertica da abbacchiare', ecc. cf. SALVIONI, AGI 16 (1902/5) 324 (N. d. R.).

i *temporíf* (le prime a maturare), i *verdanés* (varietà il cui riccio rimane sempre verde, anche a maturazione avvenuta, al contrario delle altre).

Nel riccio (*arísc*) di solito le castagne (*castégn*) sono tre: quella di mezzo può avere, in casi molto rari, la forma perfettamente sferica e si chiama allora *círigh*. Ma nel riccio si trovano anche castagne formate dal solo guscio, senza polpa, i *grísc*.

Si andava con la *pèrtiga* e col *pertighétt a scòt i árboi* (la *pèrtiga* era una frasca molto lunga).

Il mucchio dei ricci che si accatastavano è l'*ariscéira* e per separare le castagne dai ricci inzuppati d'acqua (*masaraa*) si andava *a pestí* usando un rastrello a denti molto larghi (ossia un normale rastrello di legno con un dente sì e uno no) detto *el rusp*. Per prendere i ricci veniva usata una specie di pinza fatta d'un sol pezzo di legno, *la giwéta*. C'era poi *el picón* ed il *picch*, arnesi *per fa fòra i arísc*.

Le castagne venivano e vengono consumate in diversi modi. Oltre che fresche vengono per lo più usate dopo fatte seccare. Si passano poi con *el val* (il vaglio) che permette di separare le castagne dalla *gussa*. Il *val* è fatto di *vim* (vimini) intrecciati.

*La farúden* sono le castagne lessate nell'acqua con il guscio. I *castégn al forn*, piatto relativamente recente, sono le castagne cotte al forno con la buccia. I *mondái* sono fatte nella *padèla di mondái* sul fuoco di legna (= caldaroste). I *macch*, castagne cotte dapprima in acqua con cotiche, lardo, pancetta si mangiano con *la fio* (la panna): era un pasto consumato sugli alpi in particolari occasioni. Esistono alcune varianti alla ricetta: p. es. castagne fatte cuocere nell'acqua, un po' di vino, un po' di burro fresco, zucchero e sale. Un tempo, quando si preparava il pane, si faceva anche un pane di segale con incluse castagne intiere, preventivamente ammolate in acqua. Era un pane molto buono, perchè addolcito dalle castagne e piaceva particolarmente ai *bastrucch*, ai bambini.