DOPPIOZERO

Nelle selve apuane dove cresce il pane dei poveri

Giorgio Boatti

19 Novembre 2014

Quando ho fatto tappa a Stazzema, nel cuore delle Apuane, pioveva.

Salire lungo il sentiero del Parco della Pace, sino al Monumento che raccoglie i resti delle 560 vittime della strage avvenuta il 12 agosto 1944 a Sant'Anna di Stazzema per opera di reparti nazisti, è stato, più che un dovere di civile memoria, un esercizio di speranza.

Lì si avverte, come aveva intuito il poeta Mario Luzi, che si sta procedendo lungo "una delle più intense capitali del dolore", in un luogo dove "l'orrore perdura oltre ogni intento di rimozione".

Trascorsa la notte – un dormire inquieto accompagnato dallo scroscio del torrente sotto le finestre dell'hotel Pania – è immediato il bisogno di trovare segni dove l'essenzialità del bene resista ancora e i gesti duraturi di una vita semplice e fraterna facciano scudo alla brutalità bellica conficcata tra queste vecchie pietre.

La pioggia si è interrotta ma, sulle lastre di roccia che il sole d'agosto non ha asciugato del tutto, bisogna procedere con attenzione. Seguo dunque passo dopo passo Silvia che mi fa strada: questa mulattiera la conosce bene da quando, cinque anni fa, assieme al suo compagno Alex, ha fatto la scelta di venire a stare al mulino. È il "mulino del frate", dove per secoli ad ogni autunno gli abitanti di Pruno, il paese più vicino, portavano le castagne raccolte nelle "selve" – così qui chiamano i boschi di castagno da frutto – per farne farina.

L'edificio, dopo anni di abbandono, era stato restaurato dalla Comunità Montana e anche la vecchia macina rimessa in funzione. A questo punto serviva qualcuno che vi venisse ad abitare e a lavorarci.



Così sono arrivati Alex e Silvia. Alex Galeffi, 42 anni, nato a Lido di Camaiore, studi e lavoro a Firenze dove si è occupato di informatica sino quando ha deciso che era tempo di prendere la sua vita e portarla su orizzonti più ampi di quelli che si scorgono dallo schermo di un computer.

In un rifugio delle Apuane ha incontrato Silvia, che ci lavorava da qualche tempo, e da allora camminano fianco a fianco. Recentemente hanno comprato anche una casetta sospesa sopra il mulino e adesso abitano lì, facendo nella stagione invernale i mugnai e negli altri mesi le guide ambientali per le scolaresche e i turisti che vengono quassù.

Silvia Malquori, 38 anni, nativa di Pietrasanta, forse i castagni li aveva già nel suo destino, visto che dopo aver studiato Scienze Forestali a Firenze aveva scelto proprio questo argomento per la sua tesi di laurea.

I castagneti sono nella nostra penisola una presenza significativa da millenni. L’albero arriva in tempi remoti dalla Cina, fa tappa in Turchia e da qui, evolvendo come Castanea Sativa, ovvero l’attuale castagno, si diffonde nel Mediterraneo e in Europa. Gli antichi romani lo apprezzano. Ne scrivono Marziale e Virgilio, mentre Plinio nella sua *Storia naturale* ne censisce alcune varietà. Un nulla rispetto alle decine di cultivar che ogni vallata italiana selezionerà nei secoli successivi.

Il vero boom del castagno avviene infatti con il declino della civiltà feudale, quando, aumentando le popolazioni cittadine, si disboscano foreste di querce – le ghiande, alimento di maiali e cinghiali, garantivano il gran consumo di carne dei castellani – e le si sostituisce in pianura con i campi di cereali e in collina e mezza montagna con le coltivazioni di castagno. In tempi in cui il mais (dunque la polenta) e la patata si fanno ancora aspettare, con le castagne ci si faceva il pane. Il pane dei poveri, sufficiente a sfamare moltitudini. Bastava portare le castagne raccolte al mulino e farle macinare.

Il mulino lo si intravede all’improvviso oltre un ponte gobbo e mi ricorda “Torrente” una poesia di Attilio Bertolucci dove appunto ci sono “grandi massi arrugginiti, alberi, selve” e poi “quel mulino che si vede e non si vede/fra i castagni, abbandonato”.



Alex ci aspetta al mulino: non è ancora stagione di macinatura ma mi fa vedere la grande mola di pietra, un tempo mossa ad acqua e ora alimentata dall’energia elettrica. Una volta avviata, girando e rigirando, produce la finissima farina di castagne. Accanto alla mola ci sono i recipienti, scavati in tronchi di castagno, dove la farina veniva conservata a lungo, molto più di altre farine. Perché la farina di castagne, pressata e senza contatto con l’aria, diventa dura come marmo. Infatti la si trasportava in pani, simili a mattoni. Al bisogno, con un apposito strumento, se ne grattava la quantità sufficiente a cuocere pani, preparare castagnate, impastare necci, come qui chiamano le veloci frittelle di castagne insaporite in vario modo. Un tempo, quando eravamo proprio poveri, in Italia si producevano ottocentomila tonnellate annue di castagne. Ora si arriva a una produzione di ottantamila quintali e senza mettere in conto i disastri dovuti a una vespa cinese, la Cinipide, che ha colpito coltivazioni e dimezzato raccolti fino a quando è stata sconfitta da una larva importata dall’Oriente. Ma, comunque, siamo sempre i primi produttori europei e i nostri marroni (del Mugello, di Castel del Rio, di San Zeno) e le nostre castagne (del Monte Amiata, di Montella) hanno avuto l’Igp (Indicazione geografica protetta) mentre si fregia di una Dop (Denominazione di origine protetta) la farina di Neccio della Garfagnana. Quella che esce da mulini come questo.

Per sapere tutto, ma proprio tutto, del castagno devo proseguire la mia strada. Scollino e arrivo in Garfagnana dove vive Ivo Poli, presidente dell’Associazione Nazionale Città del Castagno che da un quindicennio dà voce e associa su comuni progetti (dalla lotta biologica contro la Cinipide ai percorsi didattici) le realtà locali più rappresentative della castagnicoltura italiana, estesa su una superficie di oltre

275.000 ettari.

Il viaggio non può che avere il suo traguardo poco distante, a Colognora di Pescaglia, un incantevole paesino inerpicato dove il tempo pare si sia fermato. Qui Angelo e Roberto Frati hanno messo assieme, con infinita pazienza, uno strabiliante museo del castagno. Suddiviso in due sezioni che occupano i locali della canonica cinquecentesca, illustra l'uso alimentare delle castagne e l'impiego del castagno in tanti aspetti della vita quotidiana delle generazioni passate. Perché il legno di castagno era, fino a mezzo secolo fa, la plastica di quando non c'era la plastica: ci si facevano mastelli e botti, ceste, attrezzi agricoli e strumenti per tutte le attività artigianali. Il tannino, estratto dalla corteccia, era indispensabile per la concia delle pelli, nell'industria farmaceutica e nelle costruzioni navali. Il carbone di castagno era usato nelle fucine, dunque indispensabile nella lavorazione del ferro. Qui vicino, mi dicono, c'è all'opera una fucina – e prima o poi ci dovrò capitare – dove la stessa famiglia da secoli forgia il ferro come si faceva quando messer Ludovico Ariosto fu mandato a Castelnuovo di Garfagnana come governatore. Cinque secoli fa, anno più, anno meno.

Torrente, da "Sirio" di Attilio Bertolucci

Spumeggiante, fredda,

fiorita acqua dei torrenti,

un incanto mi dai

che più bello non conobbi mai;

il tuo rumore mi fa sordo,

nascono echi nel mio cuore.

Dove sono? Fra grandi massi

arrugginiti, alberi, selve

percorse da ombrosi sentieri?

Il sole mi fa un po' sudare,

mi dora. Oh questo rumore tranquillo,

questa solitudine.

E quel mulino che si vede e non si vede

fra i castagni abbandonato.

Mi sento stanco, felice

come una nuvola o un albero bagnato.

Precedentemente apparso su La Stampa

Se continuiamo a tenere vivo questo spazio è grazie a te. Anche un solo euro per noi significa molto.
Torna presto a leggerci e SOSTIENI DOPPIOZERO

