**IL CASTAGNO DEI GIGANTI**

**Di Luigi Cammarota**

10:00:14 Quante storie sono nate tra gli alberi? Quante leggende hanno visto la luce nell’ombra di un bosco? Se lo chiede il vento, mentre le porta fino a noi dai tempi antichi. Te le racconto io, risponde l’albero dalle mille vite. Quale posto migliore per riviverle, se non sotto l’ombra di un castagno?

10:00:40 Secondo gli antichi greci, le costellazioni dell’Orsa maggiore e dell’Orsa minore nacquero da una tragica passione amorosa. / Nel bosco esclusivo di Artemide, la dea della caccia e delle foreste, protettrice delle belve, era proibito alle ninfe di innamorarsi e avere figli.

10:01:01 Una regola ferrea. / Ma Zeus, padrone di tutto, invaghito della più bella, Callisto, la fa colpire da una freccia di Eros e poi, prendendo le sembianze proprio di Artemide, la seduce.

10:01:23 Callisto così aspetta un figlio da Zeus! / Tempo dopo, mentre è al lago con le altre ninfe, rifiuta di spogliarsi per non rivelare il suo stato. Hera, la gelosissima moglie di Zeus, scopre la tresca. Furiosa, l’afferra per i capelli e la tramuta in orsa.

10:01:56 Nasce il figlio di Callisto, un semi dio, metà uomo e metà orso, e diventa un abile cacciatore. Un giorno incontra sua madre in un bosco, ma non la riconosce. Callisto – che non sa di essere un’orsa - gli corre incontro per abbracciarlo, ma per lui è solo una preda. Tende l’arco, scocca la freccia e trafigge sua madre.

10:02:26 Interviene Zeus, che (impietosito) con uno sbuffo di vento trasferisce i due nel cielo, dove il loro tragico destino splende eternamente riunito: l’Orsa Maggiore e l’Orsa Minore. Ma Hera che è ancora arrabbiata, ordina che non riposino più. Infatti, le due costellazioni non scendono mai “a dormire”… sotto l’orizzonte.

10:02:58 Fin qui il mito, narrato dagli affreschi dell’edificio più straordinario della val Chiavenna, il palazzo Vertemate Franchi, (10:03:11) un capolavoro di architettura di montagna del cinquecento lombardo che domina una delle valli più belle dell’arco alpino, in Lombardia, con il suo giardino ricco di essenze vegetali.

10:03:26 Come spesso accadeva, per dipingere il bosco di Artemide l’artista si ispirò ai grandi boschi che circondano il palazzo.

10:03:40 Gli orsi non sono più numerosi come una volta, anzi, sono scomparsi. Molto è cambiato dai tempi di Zeus e Callisto, e pure dal sedicesimo secolo, anche se ogni tanto qualche orso solitario passa ancora, vagando alla ricerca di cibo, di un compagno, o di una tana dove passare l’inverno, tra i boschi che avvolgono i pendii. Boschi di castagno.

10:04:09 E’ un albero imponente, alto fino a trenta metri. Appartiene alla grande famiglia delle Fagaceae, di cui fanno parte anche il faggio e la quercia.

 E’ originario del Caucaso ma si diffuse in Europa meridionale grazie ai Greci e in seguito ai Romani, e per tutto il Medio Evo ad opera degli ordini monastici.

10:04:29 Prima dell’arrivo nelle valli alpine del mais, della patata o del grano saraceno, le castagne, insieme a miglio e qualche antico cereale, hanno rappresentato un’importante risorsa alimentare per le genti di montagna. E’ un albero che non ama gli eccessi ed è molto generoso. Per questo i villaggi della Val Chiavenna ne sono attorniati.

10:04:55 Uschione è uno di questi. Un piccolo borgo, con le case di pietra locale, solidissima roccia, sia nei muri e che nelle “piode”, le lastre che ricoprono i tetti. Circondato da fitti boschi di castagni centenari ma ancora produttivi, che in questo momento stanno propagando le nuove gemme, questo villaggio appare curato e ordinato come se fosse abitato, ma non lo è. / Giorno dopo giorno, anno dopo anno, gli abitati di Uschione – come quelli di tanti villaggi di montagna – sono andati via, chi nelle città della valle, chi in Svizzera.

10:05:38 Mario Pighetti è nato a Uschione ma era ancora un bambino quando il padre e la madre sono scesi a Chiavenna in cerca di fortuna.

*10:05:45 Mario Pighetti*

 *Uschione… ho cominciato da piccolo a correre perché andavo a Uschione a portare il pane alla mia nonna, al giovedì quando eravamo a casa, il compito mio al pomeriggio era andare di corsa a Uschione a portare il pane, una volta la settimana. Mia nonna mi adorava. Era una donna eccezionale, si chiamava Maria.*

10:06:08 Il lavoro chiamava i giovani giù a Chiavenna, ma gli anziani rimanevano a custodire le tradizioni e il loro compito, quasi naturalmente, divenne quello di trasmettere l’amore per le proprie radici.

*10:06:21 Mario Pighetti*

 *È un patrimonio che ti fa sentire forte.*

10:06:26 La fatica non ha mai spaventato questa gente. Abituati alla vita dura di montagna, gli abitanti di Uschione hanno fatto fortuna inventando attività e soluzioni nuove, come i genitori di Mario che per primi ebbero l’idea di vendere il latte che producevano direttamente a domicilio .

*10:06:45 Mario Pighetti*

 *Chi portava il latte in latteria prendeva un terzo dei soldi che prendeva uno a vendere il latte ai privati, mentre mia madre vendeva latte nelle case e subito la sera prendeva i soldini. Una volta la settimana metteva la moneta sul tavolo, li dividevamo a plichetti da mille lire, che poi venivano portati col secchio in banca. Qualcuno pensava, perché mio padre era stato partigiano, diceva… “quel lì ha trovato i soldi… l’oro di Dongo!”*

10:07:16 Lavorando e risparmiando, i vecchi abitanti di Uschione e i loro discendenti hanno restaurato le case dove erano nati, rispettando lo stile originale, quello di un gioiello di architettura rurale di montagna. Un paese speciale, dove anticamente la via più breve per salire era una lunga scala di pietra.

10:07:40 Di questo villaggio si è innamorato Andrea Savonitto. E’ una Guida alpina, un alpinista con un passato di scalate difficili sulle Alpi, e in giro per il mondo. Ha riscoperto questa particolare via “direttissima” che sale a Uschione nella roccia ripidissima. La ispeziona con Macchia, la sua amatissima compagna di tante avventure, per verificare la sicurezza e poi segnalarla agli escursionisti.

10:08:10 Persone e animali sono saliti e discesi su questa scala chissà quante volte. Forse la discesa pesava più della salita, perché significava lasciare il paese. Salire era “tornare a casa”.

10:08:25 Anche adesso che c’è la strada rimane la via più breve. Da qualche anno infatti si può andare a Uschione con l’auto, ma non dentro il villaggio. La comunità ha deciso di comune accordo di conservare inalterato l'aspetto di un tempo.

10:08:43 Andrea non è nato qui ma è stato sedotto dall’atmosfera del borgo e ha rimesso in funzione il vecchio circolo sociale, chiamato il “Cìrcul”, dove i montanari si ritrovavano dopo le fatiche del lavoro, per un bicchiere e due chiacchiere e dove oggi nei fine settimana per chi sale al villaggio c’è un saporito piatto caldo.

10:09:07 Ai primi giorni di marzo la neve resiste sulle montagne, ma il gelo non è più così severo.

10:09:17 I grandi castagni sono ancora in letargo.

10:09:25 La fine dell’inverno è il periodo giusto per potare gli alberi da frutta, e mantenere in vita i piccoli paesi interessa anche il regno vegetale.

10:09:53 Ivano Foianini è un tecnico agrario della Fondazione Fojanini di Sondrio, centro di ricerca che si dedica alle coltivazioni locali e all’agricoltura alpina.

10:10:06 E’ un appassionato di piante autoctone, e sale come ogni anno nei villaggi per curare i meli, i susini e gli amareni di varietà che rischiano l’estinzione.

*10:10:20 Ivano Foianini*

 *Queste sono tutte piante vecchie che noi stiamo recuperando perché sono piante destinate nel giro di pochi anni a morire, quindi significa un pò recuperare la memoria dei luoghi oltre alle varietà.*

 *Sono piante da frutta che rispecchiano la schiettezza della gente di un tempo, quindi la caratteristica è la rusticità, molto resistenti alle malattie, molto produttive e dovevano innanzitutto avere frutti che si conservassero molto a lungo, perché la povertà di una volta non consentiva piante che avessero avuto dei problemi.*

 *Al contrario della moderna frutticoltura che tende ad avere delle piante sempre più piccole e più basse, qua abbiamo delle piante forti, vigorose e che soprattutto crescono ancora molto in alto.*

10:11:13 La logica era semplice: se l’albero è più alto, i frutti saranno al riparo dalla voracità degli animali, domestici o selvatici, che un tempo popolavano i villaggi di montagna.

*10:11:26 Ivano Foianini*

 *Questo sicuramente va a svantaggio della razionalità del lavoro perché lavorare con queste piante diventa difficoltoso, però ne aumenta la bellezza del paesaggio perché la pianta mantiene la sua architettura originaria tipica della specie e in più la quantità di frutti prodotti sicuramente è molto superiore.*

10:11:56 Dopo la potatura viene il tempo degli innesti sugli alberi di varietà antiche che ancora resistono tra le case del paese. / L’obiettivo di Ivano è tutelare il patrimonio genetico dei frutti che hanno accompagnato la vita e la salute degli antichi contadini di montagna.

*10:12:19 Ivano Foianini*

 *Il lavoro è stato quello di andare a prendere il materiale per poter innestare, quindi le marze, e mettere le marze su questi selvatici per creare delle piante giovani perfettamente uguali alle piante madri ma che così possono avere una nuova vita e una nuova produzione.*

10:12:37 Pensate: agli albori dell’agricoltura, diecimila anni fa, erano 80.000 le specie di piante coltivate per l’alimentazione. Solo dal 1900 l’Europa ha perso il 70% della diversità della sua produzione alimentare: 30.000 le specie vegetali scomparse nell’ultimo secolo. / Oggi sono solo 150 le piante che forniscono il 75% di ciò che mangiamo.

*10:13:11 Ivano Foianini*

 *Questa ceppaia è quello che rimane del Marenon d’Uschione, una varietà di amerene particolare caratterizzata da un frutto molto grosso con un picciolo corto.* *Era una pianta imponente e se non avessimo recuperato il materiale e innestato su altre piante a quest’ora questa pianta sarebbe persa per sempre.*

10:13:32 Le stagioni non si fermano mai. Sugli alberi spuntano gemme e fiori. Meli, ciliegi, susini, peri. Finalmente, a giugno la fioritura del castagno comincia dai boschi più bassi e più caldi e sale di altitudine alla velocità di quaranta metri al giorno. / Il fiore di castagno contiene sia l’elemento maschile - più lungo e appariscente - che quello femminile, che si trova alla base dell’infiorescenza e che una volta fecondato evolverà nel riccio.

10:14:07 Nonostante la presenza di entrambi i sessi nello stesso albero, il castagno è una specie “auto sterile” che per riprodursi ha bisogno della fecondazione incrociata con altri individui.

10:14:21 E’ per questa ragione che esistono le selve di castagni. Un esemplare solitario sarebbe destinato a morire. E l’impollinazione avviene soprattutto sulle ali del vento, ma anche su quelle degli insetti.

10:14:38 Una gioia per le api, che hanno boschi interi a disposizione per bottinare il nettare.

10:14:48 Lorenzo De Stefani in questo periodo porta le sue famiglie di api sui pendii che si affacciano sulla valle. E porta anche la sua di famiglia, con la speranza che il figlio si appassioni a quest’arte.

10:15:02 Gli indica la regina, mostra come si estrae un telaio dal melario, come si curano le api a mani nude, senza guanti di protezione. Basta muoversi lentamente, stare calmi, / le api sono sensibili alle vibrazioni, ai movimenti bruschi, ai rumori forti e ai feromoni prodotti dall’uomo.

10:15:30 Questi segreti che Lorenzo conosce hanno un segreto: li ha appresi da suo padre Daniele, esperto apicoltore da una vita, che li ha appresi a sua volta dai suoi genitori. L’apicoltura è una tradizione di famiglia. Insieme provvedono a smielare e a riempire i barattoli con quel miele brunito dal sapore speciale, amarognolo, che esalterà i migliori formaggi.

10:16:06 Una rondine non fa primavera, recita il proverbio. Ma molte rondini, si. / La Rondini sono i messaggeri della primavera per eccellenza. Il simbolo delle migrazioni, uno dei fenomeni naturali più importanti! / Arrivano da noi alla fine di marzo, e a giugno i pulcini sono già cresciuti, devono fare in fretta per ripartire alla fine dell’estate.

 Per nidificare La Rondine sceglie spesso le stalle con animali da allevamento.

 Perché? Semplice… Sono ricche di cibo!  Una Rondine mangia circa 170 grammi di insetti al giorno, fino a 8 volte il suo peso! Per allevare una covata servono 150.000 tra mosche e zanzare, circa 1kg di insetti! Accettarne la presenza conviene all’uomo: le rondini possono nutrire i loro pulcini e al tempo stesso tengono pulita la stalla dalle mosche meglio di un insetticida!

*10:17:13 Mario Pighetti*

 *Per noi è la gratificazione del nostro lavoro perché se fossimo dispettosi se non avessimo attenzione verso questi animali probabilmente questi qui troverebbero altri spazi, mentre se tornano vuol dire che hanno trovato il loro ambiente ideale. Portano una ventata di felicità. Poi certamente qualche problema lo creano perché le deiezioni che fanno… a volte dobbiamo anche stare a tener pulito, però la rondine, è proprio vero… è la rappresentazione di un cielo sereno e dove c’è un cielo sereno c’è una bella vita, credetemi.*

10:17:59 Mario ha creato negli anni una azienda agrituristica modello nella quale alleva con amore razze pregiate di capre e bovini.

*10:18:10 Mario Pighetti*

 *Questo è come un biscotto per loro, è come dare un biscotto ai bambini!*

10:18:15 Produce personalmente tutto quello di cui ha bisogno nella cucina del ristorante, seguendo l’insegnamento dei genitori.

*10:18:23 Mario Pighetti*

 *Io ho imparato da loro soprattutto a utilizzare i soldi bene. Non sono ricco, non si può diventare ricchi in agricoltura, però si possono fare tante cose se si fa come la formica. Si risparmia e poi si fa i lavori che bisogna fare. A volte è difficile spiegare come si può fare certe cose. La prima cosa che mi ha insegnato mio padre prima di usare la forca o il badile, era quella che fosse in equilibrio… vedete questo bastone, questo manico, è incurvato, per lavorare! Quando penso che con una forca si caricava venti trenta quintali di fieno, uno dice venti trenta quintali uno dice quante persone ci vogliono? Che mezzo occorre? Allora a mano, quando penso che si caricavano settanta ottanta quintali di letame con la forca sul mezzo, naturalmente se uno non ha l’armonia dei movimenti applicata al cervello, dopo tre movimenti si blocca. Questo serviva primo a far si che il lavoro diventasse una cosa nobile, bella, semplice, creativa. Ma serviva anche a far si che non ti stancassi.*

10:19:55 Oggi c’è una novità in fattoria. Con l’apposito box da trasporto, è arrivata una nuova vitellina.

*10:20:02 Mario Pighetti*

 *Questa ha un mese e mezzo*

10:20:04 E’ appena svezzata, pronta per unirsi alle altre mucche sui pascoli spontanei di mezza montagna.

*10:20:10 Mario Pighetti*

 *Figlia di un campione, il papà è uno dei tori più famosi della sua razza.*

10:20:17 Il lavoro in latteria comincia all’alba, e il ritmo ripetitivo e metodico incoraggia lo scorrere dei pensieri… e dei ricordi.

*10:20:27 Mario Pighetti*

 *La mattina mia madre partiva presto, alle cinque e mezza a volte l’inverno era quella che batteva la neve… con il suo brental e il secchio, col misurino da mezzo litro, faceva le scale fino al quarto, quinto piano, a piedi.*

10:20:44 Anche sei il caseificio è a norma, moderno e funzionale, la tradizione inaugurata da mamma Virginia e da papà Ugo è rimasta la stessa: / Mario prepara le ricotte di capra e di mucca ogni mattina e le porta ancora tiepide ai suoi clienti, intanto che gli altri tipi di formaggi caprini e vaccini cominciano il percorso di maturazione e affinamento nella cantina di stagionatura.

10:21:19 La fortuna di un luogo naturale dipende dall’abbondanza o meno di acqua, e questa valle è molto fortunata. Il simbolo di questa fortuna è stato designato monumento naturale dal Sistema delle Aree protette della Regione Lombardia. Una scultura maestosa, spumeggiante, in continuo movimento. E’ la cascata finale dell’Acqua Fraggia, da “aqua fracta” cioè “acqua spezzata, interrotta” in latino. Due giganteschi salti d’acqua gemelli, alti 170 metri, concludono a valle il percorso di un torrente iniziato a tremila metri di altezza, che nel suo corso lambisce i borghi di Savogno e Dasile. /Solo avvicinandosi per ammirarle ci si rende conto delle dimensioni. Tutto intorno, nell’aria intrisa di minuscole goccioline, i castagni sfoggiano i verdi ricci acerbi, annuncio dell’estate piena, con le spine ancora morbide. Per le castagne bisogna aspettare ancora due mesi. Sono già mature le amarene però, che si colgono a metà luglio. E’ “el marenòn” di Uschione, è la più ricercata. Rosse, lucide, più piccole delle ciliege ma più succose. Caratteristico è il loro colore rosso chiaro, il sapore fresco e la polpa compatta. Si usano per confetture e sciroppi, e sono ricche di vitamine, anticamente si produceva anche un vino.

*10:23:02 Mario Pighetti*

 *C’è un detto che dice che l’orto ammazza l’uomo perché… è basso. Se fai un paragone, nell’orto quando vieni via i dolori li senti, però è troppo bello.*

10:23:19 Nell’orto di Mario, le verdure crescono rigogliose sotto i suoi occhi. Camminare in questa piccola giungla in miniatura è un piacere per tutti i sensi. La sorpresa dei frutti sempre diversi che ogni stagione regala e che ispirano la ricetta del giorno. Come i fagiolini che qui si usano per la tipica ricetta dei Taroz, che nel dialetto chiavennasco significa mescolare.

*10:23:45 Mario Pighetti*

 *E’ un purea, si prendono delle patate, e poi si aggiungono questi fagiolini belli cotti, con una bella sferzata di burro e cipolla e una buona presenza di formaggi.*

10:24:00 Sono piatti che una volta appartenevano alla cucina povera e oggi sono ricercati per i loro profumi semplici. Come il prezzemolo, l’erba aromatica che sta bene dappertutto in cucina, che Mario raccoglie senza tagliare la pianta.

*10:24:15 Mario Pighetti*

 *Tac, tac, e adesso via… è un lavoro certosino, però…*

10:24:21 Il prezzemolo continua a crescere per tutta l’estate.

 Senza correre, bisogna curare l’orto con amore, e saper aspettare.

*10:24:31 Mario Pighetti*

 *Tu metti un seme e esce un frutto, tu metti una piantina raccogli un ben di Dio. Basta avere creatività.*

10:24:44 A lui questo fazzoletto di terra ha non solo moltiplicato i clienti e arricchito le ricette del menù, ma anche il suo modo di pensare.

*10:24:53 Mario Pighetti*

 *Troppo facile andare negli ipermercati e vedere certi frutti, certe verdure. Pensare bene e capire quanto l’uomo perde del suo sapere, col suo lavoro cosa potrebbe portarsene a casa.*

*10:25:10 Poi credetemi la cosa più bella è quando arriva un amico e gli regali qualcosa del tuo orto. È come dare qualcosa di te stesso.*

*10:25:22 Non posso pensare di ricevere e basta, bisogna dare. Ribes, che ti da una marmellata che è una bontà unica. Cosa c’è di più bello di questo?*

10:25:48 Pandolfo Collenuccio, poeta e magnifico cavaliere, nel 1444 scriveva così:

 “*La castagna una volta si mise indosso una sua veste spinosa, coprendosi tutta insino al volto, tal che li viandanti non ardivano toccarla, anzi detestandola la schifavano. Passando per la selva Autunno, la pregò che’l volto si scoprisse e dicesse chi ella era. “Quanto son pazzi li omini” disse Autunno, che da la vista di fora de l’altrui condizione fanno judicio!”*

10:26:29 In realtà già nel 400 la castagna non era per niente disprezzata. Era il pane del contadino.

10:26:38 Il frutto raggiunge la maturazione completa tra settembre e ottobre. A questo punto il riccio si apre e mostra i frutti al suo interno. I contadini dicevano “le castagne cominciano a ridere”.

10:26:53 Il periodo ideale per la raccolta è da inizio ottobre metà novembre.

 Il castagno è una risorsa che non tradisce quasi mai, anche con i capricci delle stagioni. E’ una pianta longeva, può vivere e donare i suoi frutti fino a 1000 anni, anche se l’apice della produttività va dai 70 ai 100 anni.

10:27:17 La raccolta spesso era l’ultimo grande sforzo prima della lunga pausa invernale durante la quale si restava in casa e dal buono o cattivo esito della raccolta poteva dipendere per molte famiglie la salute, o una carestia nei mesi invernali. / Infatti si diceva: “la castagna ha la coda, il primo che la piglia è sua”. Significava che appena cadute le castagne vanno raccolte subito, perché se le lasci a terra qualcun altro le prenderà.

10:27:54 Nel periodo delle castagne le famiglie ritornano, come alla ricerca delle loro radici. Tutti raccolgono. È una vera festa del bosco.

10:28:05 Andrea ogni autunno organizza una grande castagnata popolare al “Circul” di Uschione, come ai vecchi tempi. Già nei giorni precedenti si premura di raccoglierle nei boschi, scegliendo quelle più grandi. Con il tempo ha imparato a riconoscere le piante più generose. I giganti buoni sono stati accuditi per secoli dagli uomini della montagna e oggi rivivono anche grazie a lui.

10:28:33 Per arrostire le castagne si usa una grande padella di ferro con il fondo forato, sospesa sul fuoco di legna. I buchi permettono al fuoco di entrare a contatto diretto con le castagne, ma per non farle bruciare devono saltare in continuazione. Quando sono cotte, Andrea adotta sempre un trucco che ha imparato dai vecchi contadini: coprire le castagne roventi con le foglie della verza, per ottenere uno scambio di calore e umidità che le mantiene morbide e saporite.

10:29:05 Conviene mangiarle subito, ce ne sono in abbondanza / arrostite dai volontari per tutti quelli che dalle città salgono a rianimare per qualche giorno i villaggi. Le castagne sono un alimento nutriente ma povero di grassi, ipocalorico, fonte di fibre e acido folico, sali minerali, magnesio, fosforo, ferro, potassio, zinco e vitamine. / Sono frutti ideali per contrastare la stanchezza, rigenerarsi dopo un periodo di malattia… o dopo una castagnata!

10:29:08 Se non si riescono a consumare tutte subito - e nel tempo antico non era certo così - le castagne devono essere conservate togliendo loro l’acqua.

 Ci sono vari metodi di essiccazione: all’aria, al sole o nel camino, ma quello più efficiente che si tramanda da secoli si pratica nella “graa”, un casupola di pietra alta al massimo cinque o 6 m costruita con muri a secco e divisa in due piani.

10:30:23 Il locale superiore è diviso da quello inferiore da un graticcio sostenuto da piccole travi e sottili asticelle di nocciolo o di castagno che riescono a malapena a sostenere il peso di un uomo. Nel locale inferiore non c’è che una porta e una piccola finestrella e al centro del pavimento di terra battuta si accende un fuoco sul quale si fanno bruciare lentamente paglia rametti e sul quale si spargono le bucce delle castagne conservate dalla stagione precedente.

10:31:06 Per fare uscire il fumo dalla “graa” venivano praticate delle aperture tra le piode del tetto.

10:31:28 Anche i signori della Valchiavenna, la dinastia dei Vertemate Franchi, non disprezzavano le castagne.

10:31:38 Nel parco che circonda il palazzo, oltre ai vigneti, i frutteti, gli orti e persino una vasca per rifornire ogni giorno la cucina di pesce fresco, sul versante settentrionale c’è una selva di castagni. All’interno, le stanze sono tutte rivestite in legno, e nei soffitti intarsiati, sotto le essenze del larice e del noce è presente la struttura forte del castagno, metafora della gente di montagna. / Nella simbologia araldica, il castagno rappresentava la virtù, nascosta all’interno del riccio, e la resistenza, perché il suo legno è capace di resistere nel tempo senza essere intaccato dagli agenti atmosferici.

10:32:30 Le castagne sono all’origine anche di modi di dire e proverbi: “togliere le castagne dal fuoco”: qualcuno dovrà scottarsi le mani in questa faccenda… oppure: “essere presi in castagna” o “fare il sacco delle castagne” se si ha la peggio in una contesa.

10:32:52 Una volta essiccate le castagne si sbattono a lungo per separare la buccia, pulite e selezionate una ad una. In questo modo si possono conservare a lungo per essere consumate, ad esempio bollite, nei mesi successivi, / oppure macinate in un mulino per ottenere la farina, ingrediente principale di molti dolci tipici, come la torta di castagne.

10:33:25 Mariarosa, la figlia di Mario, è laureata in ingegneria ambientale, ma se la cava benissimo anche in cucina. E’ lei che prepara i dolci e la torta di castagne è la sua specialità più richiesta. La ricetta è semplice: farina di castagne della zona, burro, uovo, poco latte e poco zucchero, un pizzico di cacao, e molto lavoro di impasto.

*10:33:52 Mariarosa Pighetti*

 *È bello morbido l’impasto, perfetto.*

10:34:12 Se i palazzi di Piuro avevano i pavimenti in monete d’oro, era merito anche di questa pietra. E’ la pietra ollare, il cui nome popolare deriva dal termine “olla”, cioè pentola. Il nome scientifico è steatite, una qualità di serpentino di color grigio verde, costituita da talco, magnesite e clorite.

10:34:36 Anticamente veniva ricavata in montagna spingendosi in profondità nella roccia.

10:34:43 In Val Chiavenna i luoghi di estrazione della pietra ollare erano le cave sotterranee dette "trone". La confidenza con la roccia di Andrea ci viene in aiuto, insieme ad un antico documento, del 1573: ci spiega come veniva estratta da queste grotte dove i cavatori hanno lasciato qualche segno, la loro firma.

*10:35:08 Andrea Savonitto*

 *Questa qua, se tu la vedi, è proprio una croce, con queste cose, e poi c’è un B più B*

10:35:17 “Questa pietra si scava da caverne di profondità quasi incredibile, entro cui gli uomini strisciano con le mani e coi piedi o piuttosto con le ginocchia a causa delle loro strette aperture ... Penetrano più profondamente nella roccia, perché scavando ed estraendo quel materiale, nel corso di secoli si sono abbassate sempre più. / Quivi i pezzi di pietra grezzi sono portati sul dorso o meglio legati alle gambe da singoli uomini, i quali risalgono in superficie. Questi blocchi poi sono trasportati fino alle officine che si trovano lungo il fiume.”

10:35:59 La lavorazione della Pietra Ollare ha ottomila anni di storia ed è una delle attività più antiche delle Alpi, con manufatti risalenti al Neolitico.

10:36:11 Roberto Lucchinetti ha ripreso la lavorazione della pietra ollare nel 1988 dopo 123 anni di abbandono, ricostruendo con pazienza una tecnica che ha più di duemila anni. Persino i nomi degli utensili impiegati erano spariti.

 Ha scoperto una cava vicino al suo laboratorio, nei pressi del fiume Mera, e ha ripreso a tornire la pietra.

10:36:43 E’ una pietra tenera lavorabile al tornio, con il quale si ricavano più pentole di diametro sempre minore da un unico blocco, ma richiede molta pazienza e precisione.

10:37:00 Le pentole in Pietra Ollare riportano agli albori della storia della cucina, quando ancora i metalli non venivano utilizzati per le cotture.

10:37:11 Oggi come allora, grazie alle sue particolari proprietà termiche, la Pietra Ollare rimane uno strumento utilissimo in cucina e offre vantaggi unici per una sana alimentazione.

10:37:29 Anticamente si credeva che queste pentole neutralizzassero i veleni. La “olla” in realtà distribuisce il calore in maniera uniforme, lo mantiene a lungo, naturalmente antiaderente, immune all’azione degli acidi, non assorbe e non cede né sapori né odori.

10:38:05 Andrea ci guida alla scoperta di un’altra eredità del passato, nascosta tra i boschi di castagno. I crotti, cantine naturali ricavate sotto i massi giganteschi di antiche frane, fra le quali spira il "sorél", una corrente d´aria a temperatura costante proveniente dal sottosuolo, che rende l´ambiente ideale per la maturazione del vino e la stagionatura di salumi e formaggi.
Quasi ogni comune ha una sua “zona dei crotti”, nuclei di architettura spontanea, miniature di villaggi di folletti del bosco incastonati tra le rocce e i castagni secolari, vicini gli uni agli altri.

10:38:48 La fortuna di possedere un crotto era di non dover usare conservanti, come l’olio ad esempio, che qui non era conosciuto. Dentro, la temperatura non sale mai sopra quattro gradi, come in un moderno frigorifero. Il bello del crotto è che non ha bisogno di corrente elettrica, grazie alle correnti di aria fredda dei fiumi sotterranei.

10:39:18 Al termine di questo viaggio tra i castagni, i villaggi, le rocce e le ricchezze della Val Chiavenna, cosa c’è di meglio di un buon caffè, preparato secondo il Pighetti pensiero?

10:38:35 Mettete alcune infiorescenze essiccate di achillea millefoglie, la bianca erba aromatica che cresce nei prati di montagna, dalle proprietà digestive e rilassanti, sopra la polvere bruna del caffè tostato di fresco.

10:38:54 E’ uno dei mille modi di fare tesoro della sapienza millenaria del nostro territorio, come ci è stata tramandata dalle generazioni che ci hanno preceduto.

10:40:05 Uomini e donne che con la loro fatica quotidiana e con l’ingegno hanno saputo valorizzare tutte le innumerevoli risorse che Madre natura ci mette a disposizione.

10:40:22 Saremo capaci di conservarle degnamente? Intanto, i castagni si sono addormentati…

10:40:35 Qualche frutto giace ancora in terra nel suo riccio, sprecato.

10:40:43 O forse no, se da esso nascerà una nuova pianta, forte, generosa e immortale, come nelle leggende.