

Castagni, castagne, castagnacci, l'Artusi ed i buzzurri

In Toscana lo chiamavano: “l'albero del pane”. In Toscana la parola “pane”, per estensione, significa cibo, sostentamento e sopravvivenza; si dice “guadagnarsi il pane” per dire guadagnarsi da vivere. In alta collina e in montagna si sopravviveva perché c'erano i castagni, per questo il castagno era l'albero del pane. Se ci si pensa bene il raccolto delle castagne in montagna rappresenta il parallelo della mietitura in collina e nel piano. Anche in montagna quell'unico raccolto di castagne deve durare un anno e quindi anche lì bisogna mettere in atto procedimenti di conservazione che permettano alle castagne e ai loro derivati di durare. Nei secoli le popolazioni montane si sono ingegnate e le tecniche sono state messe a punto. A cominciare dalla coltivazione dei castagni. Non si deve credere che il raccolto delle castagne venga da una produzione spontanea dei boschi; niente affatto si tratta di una vera e propria coltivazione da guidare e da controllare a seconda dei risultati che si vogliono raggiungere, a cominciare dagli innesti e dalla pulizia del sottobosco; solo così si potrà pensare di poter ottenere un prodotto di qualità e nella quantità necessaria. Le castagne poi si possono consumare fresche, ma se si vuole cibarsene per un anno intero occorre trovare il sistema di conservarle. Nei processi di conservazione degli alimenti è sempre fondamentale togliere l'acqua e quindi essiccare il prodotto. La castagna non fa eccezione e quindi, per prima cosa, si mette ad essiccare. In Toscana, nell'alta Versilia o in Garfagnana, ma anche in tutto l'Appennino, il territorio è, o forse era, costellato di piccole costruzioni, delle specie di capanne, che si chiamavano “metati”. In queste costruzioni su dei graticci venivano poste le castagne, mentre, al di sotto, si teneva sempre acceso un fuoco di legna, fatto di grossi ceppi, che doveva ardere, ma non divampare. In questo modo le castagne venivano essiccate; dopo averle sbucciate, le castagne secche potevano essere conservate, oppure portate al

mulino, dove venivano ridotte in farina, proprio in quella farina che avrebbe dato poi, per un anno, il sostentamento all'intera famiglia. Se ci si pensa il procedimento è proprio lo stesso che i contadini di pianura utilizzavano con il grano del loro podere. Non è sbagliato quindi dire che il castagno è l'albero del pane.

Oggi le selve dei castagni spesso sono state abbandonate, le castagne non rappresentano più il cibo per la sopravvivenza, ma semmai sono considerate ed apprezzate, da un'élite del gusto, con i loro prodotti derivati, alla stregua di preziosi (anche per i prezzi) oggetti di antiquariato; (tanto è vero che ci sono castagne a denominazione di origine controllata e consorzi di tutela). Di conseguenza si è bloccata anche la filiera che faceva sì che le castagne venissero essiccate, che ci fossero i mulini che le macinavano e così via. Essendo diminuita la richiesta non c'è più neanche la spinta economica a mantenere in vita questi processi. Nella sostanza quindi, a causa della scarsa diffusione, si va comunque perdendo la cultura di quel cibo legato a questo prodotto e si dimenticano le innumerevoli preparazioni alimentari che la cultura e l'ingegno popolari erano riusciti ad inventare partendo dalle piccole risorse di un'economia confinata in miseri ambiti di montagna.

Nell'800 il raccolto delle castagne in montagna aveva echi anche nelle città e nei paesi di pianura. Ogni anno, infatti al principio dell'inverno, nelle città, anche a Firenze arrivavano gli spazzacamini ed i buzzurri. I primi erano esperti nella pulizia delle canne fumarie e venivano dal Trentino, mentre i secondi, i “buzzurri”, altro non erano che venditori di castagne arrostate, oppure di castagnacci e altri prodotti derivati dalle castagne. Il termine “buzzurro”, dal tedesco antico “butzen” nettare pulire, all'epoca non era affatto dispregiativo; è ricordato anche nel grande vocabolario della Crusca dove si legge: «buzzurro: questo nome suol darsi in Toscana a

quelli svizzeri che nella stagione dell'inverno ci vengono a esercitare la loro industria di far bruciate, ballotte e pattona, vender castagne e farina dolce». I compilatori del vocabolario aggiungono questa annotazione: «si dicevano così anche di quelli svizzeri che da noi tengono pasticceria e bottega di caffè». In effetti, in genere si trattava di persone provenienti dal Canton Ticino e quindi che parlavano italiano. Alla vendita delle castagne crude e cotte e della farina dolce aggiunsero poi quella della pattona o polenta e del castagnaccio con notevole vantaggio finanziario, perché subito tali prodotti di loro fabbricazione incontrarono il favore dei cittadini.

Si sa che nella prima metà dell'800 i negozi dei buzzurri in Firenze erano davvero parecchi e tutti avevano un discreto giro di affari, perché i loro prodotti venivano apprezzati. Iniziarono anche a portare dalla Svizzera i formaggi specialmente il Gruyere, che subito il popolo ribattezzò il cacio di "sbrinze".

Sono stati i romani che hanno dato alla parola "buzzurro" l'attuale connotazione dispregiativa di persona rozza, ignorante e volgare. È successo subito dopo "Porta Pia" con l'annessione di Roma capitale all'Italia. I romani iniziarono allora a chiamare "buzzurri", non solo i castagnacciai svizzeri, ma anche, con spirito sarcastico e denigratorio, tutti quelli, che si trasferivano a Roma dal Nord al seguito della Corte Sabauda. Evidentemente i romani non apprezzavano questa "invasione" di nordisti.

La vendita di castagne cotte, di castagnacci e di polente di farina dolce, dette "pattona", si è comunque protratta nel nostro contesto sociale, per tutta la prima metà del '900, fino a quando questi commerci non sono stati sostituiti dalle pizzerie al taglio e/o dai fast-food. Anche nei piccoli paesi esistevano le rivendite e anche i venditori ambulanti di castagnacci.

A questo proposito proprio la ricetta dell'Artusi n. 240 dedicata al castagnaccio che lui chiama "migliaccio di farina dolce" inizia col dire che secondo lui quello è un commercio che può dare frutti: *"Anche qui non posso frenarmi dal declamare contro la poca inclinazione che abbiamo noi Italiani all'industria. In alcune province d'Italia non si conosce per nulla la farina di castagne e credo che nessuno abbia mai tentato d'introdurre*

l'uso; eppure pel popolo, e per chi non ha paura della ventosità, è un alimento poco costoso, sano e nutriente. Interrogai in proposito una rivendugliola in Romagna descrivendole questo migliaccio e le dimandai perché non tentava di guadagnare qualche soldo con questo commercio. - Che vuole, mi rispose, è roba troppo dolce, non la mangerebbe nessuno. - o le cottarone (mele cotte n.d.r.) che voi vendete non sono dolci? eppure hanno dello smercio, diss' io. Provatevi, almeno, soggiunsi; da principio volgetevi ai ragazzi, datene loro qualche pezzo in regalo per vedere se cominciassero a gustarlo, e poi dietro ad essi è probabile che a poco a poco si accostino i grandi. Ebbi un bel dire; fu lo stesso che parlare al muro....."

Nelle nostre case di ragazzi era frequentissimo, in inverno, che le nostre nonne, nel forno della "cucina economica" cuocessero il castagnaccio per le nostre merende. Oggi se ne è perso anche il ricordo e i ragazzi si mostrano prevenuti nei confronti di un cibo che non conoscono.

E allora se qualcuno vuol provare a rinverdire i fasti ecco la semplice ricetta:

Il Castagnaccio

Il castagnaccio è uno dei dolci più tradizionali e più buoni della cucina rustica toscana; è anche uno dei più semplici: praticamente, farina e acqua;

Ingredienti:

Farina dolce di castagne fresca dell'ultimo raccolto: mezzo Kg.

Acqua cl. 750 (dosare l'acqua è la cosa più difficile; chi ha esperienza fa ad occhio in base alla fluidità del composto, ma tutti gli altri è bene che la misurino; 750 cl. di acqua corrispondono al contenuto di una comune bottiglia da vino di $\frac{3}{4}$) (*L'Artusi pignolo e preciso è l'unico che da la misura dice 800 cl. E forse ha ragione*)

Olio extra vergine di oliva

Un pizzico di sale

Un cucchiaino di zucchero

Un rametto di rosmarino

100 g. di uvetta sultanina

I gherigli di cinque noci e/o pinoli e/o mandorle

Esecuzione

Si versa la farina nell'acqua e si mesta fino ad ottenere un composto fluido, ma sempre abbastanza liquido, (si può usare uno sbattitore elettrico a fruste), si aggiunge un filo d'olio, il sale, lo zucchero e l'uva sultanina già ammolata in acqua calda.

Si unge una teglia abbastanza grande sia sul fondo che sui bordi e vi si versa il composto facendo attenzione che rimanga alto circa da uno a due cm. Sulla superficie si appoggiano le noci e/o l'altra frutta secca e anche, come dice l'Artusi: *"qualche fogliolina di ramerino"*.

Si cuoce in forno caldo per circa 40 minuti.

Solo il profumo che si spande in cucina quando si apre il forno merita la fatica.

PITINGHI