

NAVETTE E PAN D'ARBO E LA CASTAGNA RIVIVE

Mina Novello

Ho sempre provato piacere a camminare nel bosco e, ancor oggi, una lunga passeggiata tra gli alberi è un lusso che mi concedo con regolarità; negli anni della fanciullezza e dell'infanzia era questo il mio passatempo preferito a cui dedicavo buona parte del tempo libero. Allora non era quasi mai un camminare fine a se stesso però, ma un quotidiano perlustrare prati, brughiere, radure, alla ricerca di quanto il luogo e la stagione erano soliti dare. Non appena la neve cominciava sciogliersi nei pendii più esposti visitavo i luoghi dove fiorivano primule, campanellini e fiori di corniolo, erica carnea, anemone epatica, dente di cane...da raccogliere in minuscoli mazzi e infilare in vasetti e bicchieri spaiati; la sera consultando "Il nuovo Pokorny" il papà mi aiutava a dare a ciascuna specie il nome corretto e a collocarla nella giusta famiglia: l'interesse per la botanica risale agli anni dell'infanzia.

Conoscevo a menadito ogni angolo delle *vaure*, le ultime propaggini delle Rive rosse, che circondano la frazione di Trivero dove abitavo e in ogni periodo dell'anno trovavo motivo per attraversarle in lungo e in largo alla ricerca di fragoline, di more, funghi, nocciole e soprattutto di castagne...di cui ero abile a trovare le diverse varietà a cominciare dalle *tempurive* per preparare fin da settembre le prime caldarroste in cortile. Posso ben dire che anche l'attenzione per il castagno, così come per la botanica, sia venuta da sé negli anni giovanili.

Nei boschi del basso Triverese e in quelli delle confinanti colline di Soprana le castagne erano abbondanti, ma allora – vale a dire alla fine degli anni '50 - c'era ancora chi ne curava le piante, puliva il sottobosco, raccoglieva con sistematicità frutti e ricci e considerava qualsiasi intrusione da parte di estranei alla stregua di un tentativo di furto: quando si andava per castagne bisognava scegliere con cautela gli alberi per non incorrere nelle ire dei proprietari.

A distanza di mezzo secolo le cose sono molto cambiate al riguardo, e basta un'occhiata anche disattenta e superficiale per percepire immediatamente lo stato di perdurante abbandono in cui versano oggi aree che fino a pochi decenni fa erano oggetto di attenta coltivazione .

Nelle zone boschive del Biellese la specie è ovunque diffusa tanto che l'areale dei castagneti copre nel nostro comprensorio buona parte dell'arco collinare spingendosi sui contrafforti montani fin oltre gli 800 m. e raggiungendo in alcuni casi quote decisamente

più alte: valga come indicazione il maestoso esemplare dell'alpe *Celf*, in Valsessera a 950 m., la cui circonferenza alla base supera di poco gli 8 metri; considerata la crescita lentissima dovuta all'altitudine è ipotizzabile che il grande albero sia vecchio di oltre tre secoli; data la sua ubicazione pare scontato ritenerlo messo a dimora dagli alpigiani che per molti mesi all'anno occupavano le vicine baite - oggi ridotte a un cumulo di sassi - per utilizzarne i frutti che a questa quota maturano a novembre inoltrato.

La diffusione dei castagneti conferma in maniera indiscutibile il fatto storicamente provato che la castagna sia stata nel passato l'alimento cardine durante i mesi invernali per tutte le popolazioni della fascia alpina, e in particolare per le famiglie contadine del Biellese.

L'importanza di questa specie nella quotidianità rurale è attestata a partire dal Medio Evo e comprovata da numerosi documenti: statuti comunali regolamentavano la raccolta dei frutti e sanzionavano pene severe in caso di furto, atti notarili erano stilati per lasciare castagni in dote, suppliche di comunità venivano sottoscritte per chiedere la proroga del pagamento delle tasse fino ad una data successiva alla vendita delle castagne.

Dalla produzione annuale di questo prodotto del bosco dipendeva la sopravvivenza di intere comunità, perché esso era cibo sia per gli uomini, sia per gli animali; non solo venivano raccolti con cura i frutti, ma ogni parte dell'albero era utilizzata, e per tale motivo il castagno è stato spesso considerato il corrispondente vegetale del maiale, talmente importante da non avere bisogno di un nome che lo distinguesse: da noi lo si conosceva semplicemente come *arbu*, *arbo* o *erbo*, l'albero per eccellenza, quasi a sottintendere che tutti gli altri identificabili con un termine specifico fossero di minore valore.

Le castagne erano oggetto di raccolta separata a seconda della qualità e a seconda della destinazione: da arrostitire, da lessare, da conservare. Il quantitativo di queste ultime superava di gran lunga quelle consumate fresche poiché le riserve di frutti secchi - le *passè* - dovevano bastare fino alla primavera successiva: bisognava allora provvedere ad essiccarle sulle *lobie* (balconate) o più spesso mediante il fumo nella *caminà* o nella *grà* (metato) con un processo che poteva durare settimane, dopo di che venivano private di buccia e sansa e riposte in sacchi di canapa nella *madia* o nel *cassiùn*.

Le castagne secche lessate nel paiolo o nel *brùns* costituivano uno degli ingredienti fondamentali del pasto serale: insieme con il riso e il latte servivano a preparare la minestra detta *mac* o *mactabi*, diffusissima in tutto il territorio biellese e di solito cotta in quantità abbondante per poter utilizzare quella avanzata come colazione del mattino successivo. In alternativa alla minestra le *passè* erano lessate da sole (*grulle*) o con l'aggiunta di patate e ricoperte poi con il latte freddo o innaffiate da un bicchiere di vino rosso; più raramente le castagne secche erano trasformate in farina e con questa si preparavano delle polentine da mangiare con il latte e con la panna: ricette semplici, piuttosto ripetitive che avevano comunque il grande pregio di essere assai gradevoli al palato e - aspetto forse ancor più importante - di saziare l'appetito. Oggi i dietologi ci

dicono anche che un piatto di riso, latte e castagne rappresenta un pasto equilibrato e fornisce un apprezzabile apporto di nutrienti: la scienza non fa che confermare la validità di un'intuizione vecchia di secoli.

E' stato calcolato che negli ultimi anni dell'800 la produzione di castagne in Europa era di oltre sette volte maggiore rispetto a quella attuale: le motivazioni secondarie di questa incredibile riduzione sono molteplici (malattie del castagno, abbandono dei boschi), ma di fatto la causa principale, a cui sono riconducibili anche alcune di quelle minori, resta una sola: la radicale modifica delle abitudini alimentari che dal secondo dopo guerra ha relegato la castagna ad un ruolo del tutto marginale in cucina. Diversamente da quanto era avvenuto nei secoli precedenti, a metà del secolo scorso, la castagna come ingrediente nell'alimentazione viene rapidamente messa da parte e presto dimenticata, anche se non ovunque: mentre nel Biellese questo oblio è stato pressoché totale, rimangono invece alcune culture contadine - soprattutto nella Francia centrale, in Corsica e in maniera più limitata in Toscana - che con orgoglio esibiscono ancora i piatti della loro tradizione, in particolare zuppe, minestre e dolci, che esaltano la vocazione della castagna a prestarsi quale componente di preparazioni assai gustose. A risvegliare in Piemonte, con una sagra di richiamo internazionale, l'interesse gastronomico per questo frutto che si è collocato nella storia come protagonista di una civiltà millenaria vissuta accanto all'uomo, è stata la provincia di Cuneo alla quale va riconosciuto il merito di aver voluto e saputo valorizzare, insieme con altri prodotti del territorio, anche questo tipico dono autunnale (a cui nel 1856 venne addirittura attribuito un miracolo detto appunto "delle castagne" secondo l'annotazione del medico che aveva riportato la notizia). Si recuperano i boschi, si salvano le tradizioni e si aprono delle prospettive economiche non disprezzabili: anche il Biellese dovrebbe seguire lo stesso esempio, visto che i castagneti non ci mancano e che il nostro passato di mangiatori di castagne ci assegna un primo posto assoluto (nel '700 si registravano nella nostra provincia i più alti consumi pro capite di tutto il Piemonte).

All'inizio degli anni '80 del secolo scorso la sensazione che molti aspetti della vita rurale, a causa dei rapidissimi stravolgimenti tecnologici, stessero rischiando di cadere nel completo oblio, stimolò la ricerca svolta sotto l'egida della Pro Loco di Trivero e la conseguente mostra che con il titolo "Civiltà del castagno" fu allestita prima al Centro Zegna e successivamente al Museo Civico di Biella: i dati e le testimonianze allora registrate consentirono di fermare nel tempo tutto ciò che negli anni successivi sarebbe scomparso: le tradizioni, le tecniche e le pratiche, i riti domestici e paesani associati a questo aspetto fondamentale della storia contadina locale.

Pochi anni dopo (era il 1985) nasceva il DocBi con lo scopo di documentare, tutelare e valorizzare la cultura biellese, che inseriva l'argomento "castagni" tra quelli con diritto di priorità. La naturale conseguenza fu l'ideazione del "Parco degli *Arbo*" realizzato in collaborazione con la Pro Loco di Riabella, in località "*Sa' di Vegge*" dove si sono conservati alcuni esemplari di castagni plurisecolari raggruppati in un'area di circa un ettaro: l'insieme, molto suggestivo anche per i massi di sienite inglobati nelle radici

degli alberi, costituisce un esempio ormai raro del tipico ambiente biellese nell'epoca in cui la "civiltà del castagno" era vissuta quotidianamente.

Allorché all'interno dell'associazione (nel frattempo diventata DocBi-Centro Studi Biellesi) venne a costituirsi un settore, denominato Sapori Biellesi avente come finalità la ricerca e la valorizzazione di tutto quanto concerne la gastronomia del territorio, le castagne e il loro utilizzo in cucina, furono subito oggetto di particolare attenzione.

Il campo di attività di Sapori Biellesi oggi è molto articolato e comprende la valorizzazione dei prodotti di qualità e la loro divulgazione, il recupero di tradizioni alimentari antiche e cadute in disuso, l'organizzazione di manifestazioni specifiche, la ricerca storica nel campo gastronomico, la promozione di prodotti "nuovi" che siano - nelle tecniche di lavorazione o nei componenti - espressione di un legame con il territorio. A cura di Sapori Biellesi, nella collana "Ricettario di cucina biellese" viene pubblicato il libro "*Grulle e mactabe*" tutto dedicato a preparazioni a base di castagne in cui oltre ai piatti della nostra tradizione sono proposte ricette diverse che hanno tra gli ingredienti il frutto sia fresco che essiccato nonché la farina di castagne; nell'anno 2000, unica rappresentante del territorio biellese, l'associazione partecipa alla fiera del marrone di Cuneo esponendo tre prodotti a base di castagne, con ricette messe a punto per l'occasione.

E proprio per non lasciar spegnere il ricordo della valenza gastronomica della castagna - che per la sua particolare composizione amidacea si adatta a preparazioni sia dolci sia salate - sono state ideate in anni recenti le Navette di Biella, biscotti che mediante il nome, la forma e gli ingredienti coniugano la storia dell'operosità biellese con la tradizione agricola locale. La navetta, si sa, è il simbolo della produzione laniera e il biscotto ne riprende la linea assumendo la forma a navicella con punte e spola di cioccolato. La pasta di base è un composto friabile nella cui preparazione la farina di castagne è elemento essenziale.

Un nuovo dolce è in fase di definizione e sta per essere commercializzato: si tratta di un panettone basso, dal gusto pieno e armonioso, ricco di frutta secca, di marroni e di farina di castagne, che è stato chiamato "*Pan d'Arbo*", in omaggio all'albero che ha sfamato chissà quante generazioni del passato e che ha tutte le carte in regola per ridiventare risorsa. Risorsa che deve essere però utilizzata mediante l'uso di tecniche innovative, mettendo a punto ricette in linea con le esigenze attuali e confezionando il tutto con una veste accattivante, investendo anche nella comunicazione: questa in sintesi potrebbe essere la formula per far sì che prodotti da tempo trascurati riescano a trasformarsi in opportunità per il futuro. Prodotti per i quali non sempre è indispensabile una sistematica e complessa attività di recupero come è successo per le antiche varietà di mais o le cultivar di frutta autoctone salvate dal paziente lavoro di appassionati ricercatori, perché a volte sono lì a portata di mano, benché non siano oggetto che di sporadica e circoscritta attenzione: è il caso dei castagni, la cui presenza caratterizza da sempre il territorio boschivo del Biellese.

MINA NOVELLO è nata e vive a Trivero dove ha esercitato la professione di docente nella locale scuola media. All'interno del Docbi - Centro Studi Biellesi, si occupa del settore Sapori Biellesi. Da oltre 10 anni è collaboratrice di "Eco di Biella" su cui cura una rubrica settimanale di cucina; suoi scritti sono pubblicati con regolarità da "Rivista Biellese" fin dal primo numero. Ha svolto indagini sulla cucina di montagna e sulla cucina tradizionale biellese, ricerche sui menu di Casa Savoia, studi sulla gastronomia dell'800 che sono stati argomento di numerose pubblicazioni, mostre e conferenze. E' sposata con Giovanni Vachino fondatore del DocBi. Colleziona libri di gastronomia, menu vecchi e nuovi e spilloni da cappello.