

LA RACCOLTA DELLE CASTAGNE

La nonna materna, per i miei sedici anni aveva acquistato una parte di rustico nei boschi al confine tra Monastero di Vasco e Frabosa Sottana.

Con questo, eravamo diventati proprietari anche di una parte di bosco adiacente, così in autunno cominciammo ad andare a raccogliere le castagne nel "nostro".

Con noi veniva pure Nonna che, (quella era l'unica eccezione), lasciava le faccende di casa per andare a lavorare nell'altra sua proprietà. A dire il vero, la proprietaria nominale ero io, ma Nonna ne restava l'usufruttuaria e il nume tutelare.

Solo lei poteva infatti appartenere a pieno titolo a quel mondo contadino, ed io avevo scelto quel rustico, non per stravolgerlo trasformandolo in una seconda casa "da genovesi", ma per cercare di perpetuare qualcosa che altrimenti sarebbe caduto in rovina.

L'avevamo infatti arredato con vecchi mobili e le uniche moderne comodità erano state l'aggiunta di un piccolo bagno con doccia e la cucina a gas.

Vi arrivavamo con la vecchia Renault 5, cariche di sacchetti e di guanti per proteggerci dai ricci.

Il bosco era fitto, ed ormai carico di tinte autunnali. E tra i castagni ce n'erano uno o due che ci offrivano degli splendidi marroni.

Ci sparpagliavamo tra le piante, facendo attenzione a non scivolare sul fogliame caduto a terra, ormai abbondante. Nonna si teneva alla canna di Nonno Bastian, con la quale rompeva i ricci per estrarne le lucide castagne.

Avevo notato che delle tre presenti in ogni riccio, (nozione che conoscevo fin dalle elementari), una restava un po' "rafia"¹, schiacciata com'era dalle altre due, che quasi scoppiavano lasciando intravedere la polpa chiara e farinosa.

Il bosco, nonostante fosse stato pulito, era molto fitto e in forte pendenza; sul fondo restava una cava, appena preannunciata da un rustico steccato. Faceva un salto di cinque o sei metri restando sul fondo di un piccolo vallone.

A volte restavamo quasi separate alla vista e si sentiva appena il fruscio tra le foglie, di tanto in tanto rotto dal tonfo di un riccio che veniva giù aprendosi e liberando le sue castagne. Un richiamo, soprattutto di Mamma che aveva paura che io o Nonna ci avvicinassimo troppo al salto, e quei richiami avevano qualcosa di antico, come pure altre voci, sconosciute, che venivano su dal basso. E tra queste c'erano voci ancora fanciullesche: ragazzi di campagna com'era stata la mia compagna delle medie Rosa o i miei ex vicini della cascina "Mazoc" e, scendendo più verso il fondo, ne scorgevo le loro abitazioni, lievemente staccate dai Bertolini Soprani. Apparivano nel colore grigio rosato della pietra o nei vecchi intonaci rosa o verdino, come nelle zone più basse delle nostre montagne.

Ed intravedevo tetti un po' in ardesia, un po' a coppi e talvolta riparati da vecchie lamiere il cui ruggine si mescolava con il bruciato degli alberi. Vecchie scale in pietra o in legno ed irregolari ballatoi sui quali era stesa la meliga.

Ed erano voci fresche, franche, quelle che arrivavano di laggiù, e ingenuie come le immagini che scorgevo tra gli alberi, poi arrivava da qualche parte il rumore di una motosega, il colpo secco di un'ascia, il muggito di un animale, l'abbaiare di un cane.

E poi ancora altre voci, richiami, e il fruscio tra le foglie e il tonfo pesante di un altro riccio che cadeva sul terreno per aprirsi, donando ancora altri frutti.

Tornavamo a casa, talvolta attraverso strade quasi segrete, come quella che, passando per i

Bertolini Soprani, continuava tortuosa per finire nei dintorni di Monastero Vasco, o scendevamo sull'altro versante, verso l'Alma di Frabosa.

E l'aria si faceva più pungente, già si accendeva qualche falò, mentre la campana di una cappella suonava i Vespri.

La sera, nella nostra cucina, mettevamo le castagne a bollire. Intorno alla pentola a pressione, si spandeva il profumo del finocchio selvatico, e poi, a fine cena, la nonna affondava nella pentola la schiumarola per tirar fuori lucenti ballotte che metteva in un contenitore di coccio.

Iniziava così la festa della pelatura: prima la buccia spessa, dal marrone variegato, e poi la pellicina che liberava la polpa chiara e farinosa. Con il coltello ritagliavo sottilissime sfoglie di polpa, quasi piccole ostie che depono sulla lingua per gustarle meglio, come se ancora contenessero il bosco con i suoi rumori, le voci, i fruscii...

1) poco sviluppata, patita

Manuela Zanotti