

Zeitschrift: Quaderni grigionitaliani
Herausgeber: Pro Grigioni Italiano
Band: 52 (1983)
Heft: 3

Artikel: Il castagno nel Brusiese
Autor: Pola, Agnes
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-40697>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

AGNESE POLA

Il castagno nel Brusiese

II

GASTRONOMIA

Le castagne costituiscono una pietanza ricca di amidi. Oltre alla grande quantità di amidi contengono anche un po' di albumine, basi e vitamine.

RICETTE USATE DALLE NOSTRE PARTI

Bruciate o caldarroste («braschee», in dialetto)

Incidere ogni castagna, se questa è fresca, per evitare che scoppi. Meglio però se le castagne sono già un po' appassite, perché così sono più gustose e non scoppiano. Mettere le castagne nella padella apposita, con buchi e manico speciali, non riempiendola troppo per poterle rimestare e rivoltare bene. All'inizio farle cuocere su fuoco allegro, poi man mano mitigare la forza delle fiamme fino ad arrivare alla brace, continuando a rimestare per raggiungere la cottura giusta. La buccia delle castagne deve diventare arrostita, ben nera, in modo che sia molto facile sbuciarle.

Tempo di cottura: circa mezz'ora.

Il risultato saranno le belle castagne arrostitite («mundadi», in dialetto), molto gustose.

Castagne lessate, succiole o ballotte («farüdi», in dialetto)

Mettere le castagne in acqua fredda leggermente salata, con l'aggiunta di un gambo di sedano e di una foglia di lauro.

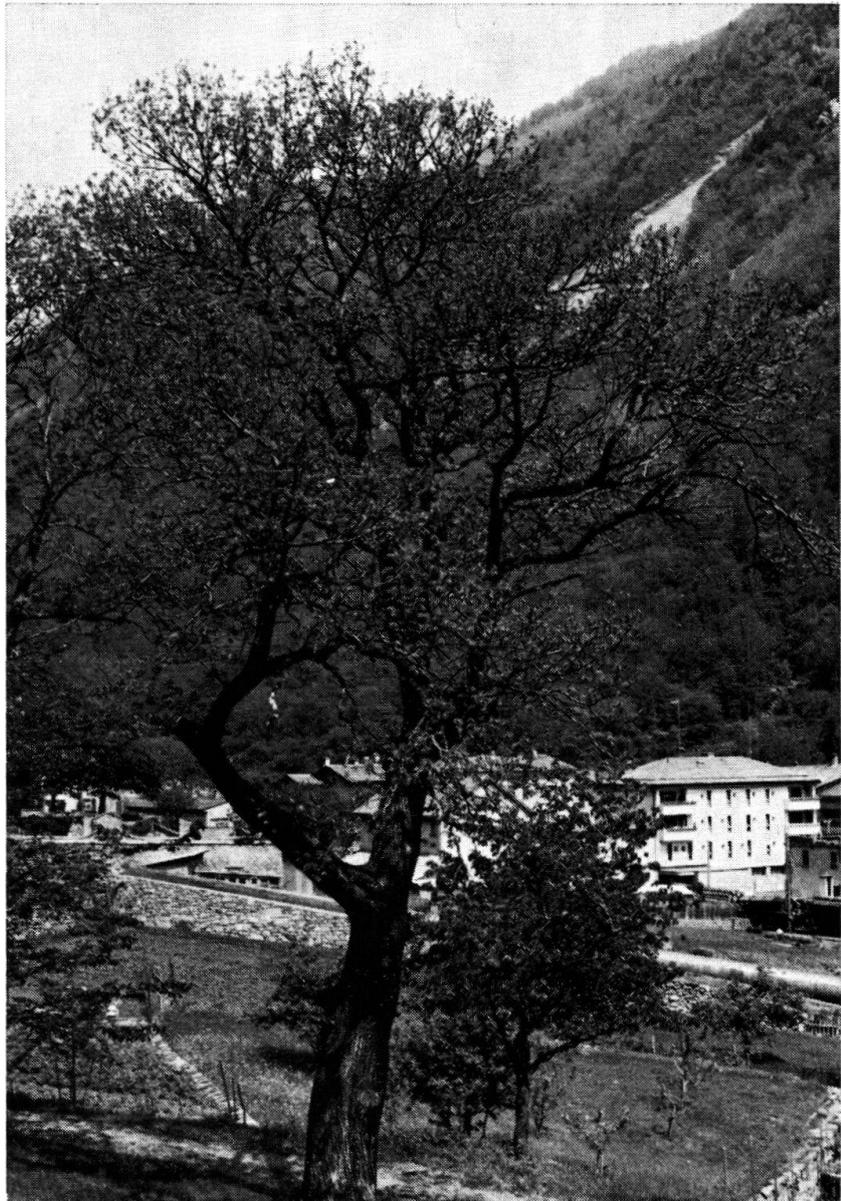
Tempo di cottura: 45 minuti - 1 ora, a ebollizione appena accennata.

Per evitare la noia di sbucciare le castagne una volta cotte, si possono prendere quelle già sbucciate, che si trovano abbastanza facilmente durante la stagione invernale.

Castagne arrosto o al forno («brascöcc», in dialetto)

Incidere ogni castagna con un coltellino, per evitare che scoppi. Metterle in forno a calore moderato. Tempo di cottura circa mezz'ora. Queste castagne si mettono anche insieme al ripieno di tacchini e oche.

Castagno
agli inizi di giugno



Castagne con panna

300 g castagne
essiccate

150 g zucchero

2 bicchieri di
buon vino rosso

Rammollire nell'acqua tiepida per una notte.

Collocare le castagne in una casseruola. Coprirle con acqua tiepida. Portare a ebollizione.

Unire. Cuocere lentamente senza rimestare per ca. 4 ore. L'acqua verrà completamente assorbita dalle castagne. Spruzzare, lasciar evaporare.

Servire le castagne calde o fredde con panna montata o con latte. (Pasto tradizionale per il Calendamarz, 1^o marzo, in Bregaglia) ¹⁾

¹⁾ Per altre ricette con castagne essiccate (peste), vedi capitolo: Altre ricette.

Come sbucciare le castagne

Metodo a) — Lavare le castagne. Con un pelapatate o coltello aguzzo fare una fessura da una parte del frutto. Mettere le castagne in piccole porzioni in acqua bollente salata; toglierle dopo 4-5 minuti di cottura e liberarle ancora calde dalle due bucce.

Metodo b) — Lavare le castagne, con un coltello togliere la pelle dura esterna. Cuocere le castagne pelate in acqua bollente (tanta acqua da coprire le castagne), per 5 minuti circa. Togliere a piccole porzioni sbucciandole dalla pelle sottile bruna.

ALTRE RICETTE

Purè di castagne

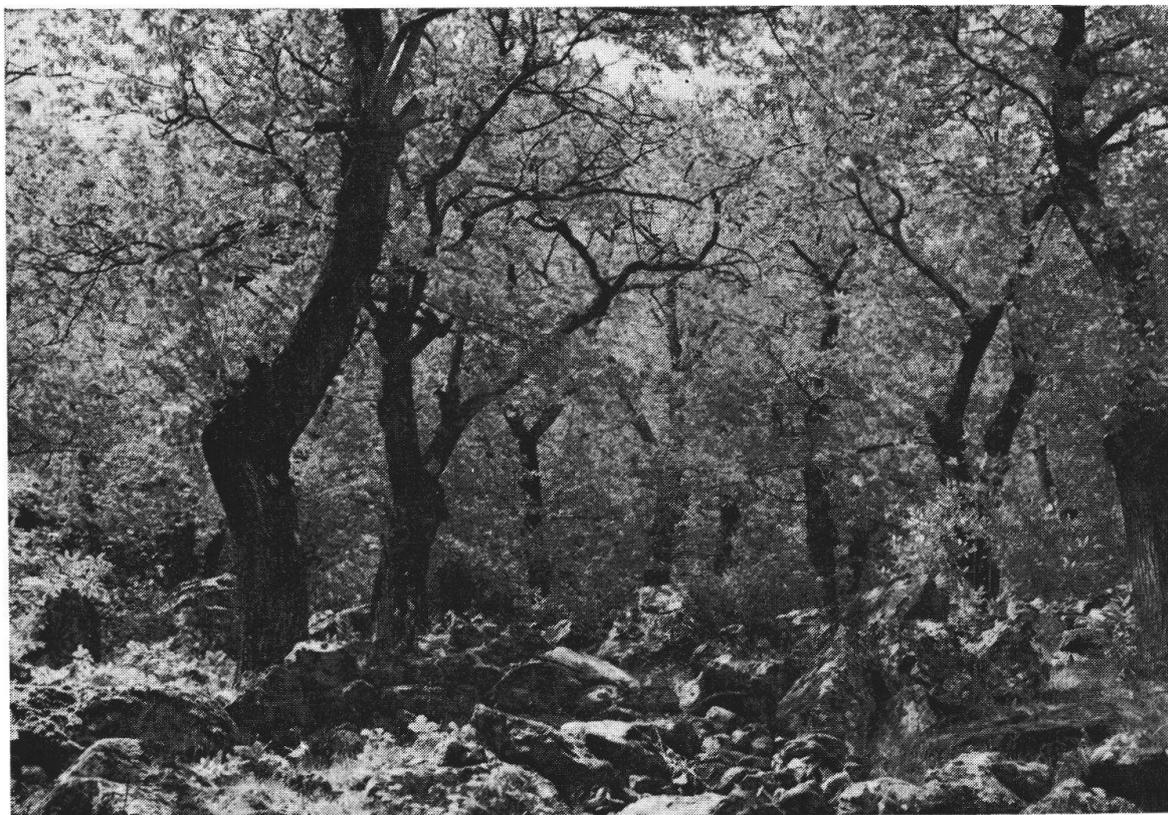
Lessate le castagne immergendole in acqua fredda leggermente salata cui avrete aggiunto un gambo di sedano: cuocete per circa 1 ora. Sgocciolate. Sbucciatele e passatele al mulinetto. Ammorbidite e condite il composto con latte o anche brodo di dado (freddo), e l'aggiunta di un po' di burro.

Monte bianco (vermicelli)

1 kg castagne	Tagliare Bollire per 20 minuti Sbucciare
1/2 l latte	Bollire
1 bustina zucchero vanigliato	Unire le castagne Cuocere per circa 40 minuti Passare al setaccio
6 cucchiaini di zucchero	Aggiungere
30 g burro	Sbattere bene Cuocere alcuni minuti Passare il composto allo schiacciapatate, lasciando cadere i vermicelli entro l'orlo di un piatto rotondo Riempire il centro con panna montata o crema «chantilly»

Crema "chantilly":

4 dl panna	Montare a neve
1 bustina zucchero vanigliato	Unire delicatamente
5 cucchiaini zucchero al velo	Profumare a piacere la crema con Rum o Kirsch



Selva su una sassaia

Castagnaccio

500 g farina di
castagne
8 dl acqua fredda
una presa di sale
una manciata
di pinoli
una manciata
di uvetta
2 cucchiaini olio

3 cucchiaini olio

Stemperare la farina mescolando
energicamente col frullino
Unire al composto preparato

Mettere in una teglia
Collocarvi l'impasto preparato e appianare
all'altezza di 2 cm

Bagnare la superficie del castagnaccio e cuocere a forno
caldo fino a ottenere una crosta dorata

Soufflé di castagne

600 g castagne	Sbucciare le castagne e farle cuocere, Togliere la pellicola e passarle al mulinetto. Mettere il passato in una casseruola.
2 bicchieri brodo	Unire
600 g burro	Unire
un pizzico di sale	Unire
	Tenere al fuoco e mescolare finché l'acqua sarà assorbita
2 albumi d'uova	Montare a neve e unire alla puré
	Versare il composto in una pirofila, cuocerlo per 20 minuti
	Servirlo come contorno di carne di maiale

Castagne stufate

1 kg di castagne (nell'acqua bollente)	sbuciarle secondo le altre ricette
40 g burro o grasso	rosolare lo zucchero fin che è biondo. Aggiungere
20 g zucchero	le castagne, facendole rosolare per poco tempo
3-4 dl di brodo di carne o acqua	aggiungerlo alle castagne e lasciarle
5 g scarsi di sale	cuocere lentamente
	durata 3/4 - 1 ora. Il brodo dovrebbe essere quasi assorbito.

Aromatizzare con un mezzo cucchiaino di limone a seconda dei gusti.
Servire con: selvaggina, carne di pecora, oca, anitra, colomba, o come pietanza principale con verdure che si adattano (per es. cavolo di Bruxelles, cavolo rosso ecc.).

Dolce di castagne

1 kg castagne	tagliare, lessare, sbucciare, passare al passatutto
150 g amaretti sminuzzati	amalgamare al passato di castagne
150 g cioccolata sciolta	collocare in stampo da budino imburrato
200 g zucchero al velo	
150 g burro fuso	ghiacciare qualche ora
4 cucch. Cointreau	capovolgere
150 g panna montata	
ciliegie candite	decorare al momento di servire

Budino di castagne

1 pacch. savoiardi (circa 200 g)	inzuppare i biscotti nel liquore foderare uno stampo da budino
liquore a piacere	
1 kg castagne	tagliare, lessare, sbucciare, passare al passatutto
200 g zucchero al velo	unire al passato di castagne
150 g cioccolata grattugiata	amalgamare bene
100 g burro rammollito	alternare nello stampo con savoiardi inzuppati in liquore
4 tuorli	mettere in freddo almeno per 1 ora
4 cucchiari liquore forte	capovolgere
200 g panna montata ciliegine candite marroni canditi	decorare il budino preparato

Le castagne, come vediamo, non servono solo in pasticceria, ma si prestano anche come contorno o ripieno di alcuni piatti.

Alcuni anni fa si mettevano un po' dappertutto, specialmente nelle minestre e nel riso condito.

«*Marron glacées*» (per guarnire piatti di carne)

1a Ricetta

1/2 kg di marroni (acqua bollente)	sbucciarli secondo le altre ricette facendo attenzione di non romperli
5 g sale	
80 g zucchero	rosolare fin che è biondo
marroni sbucciati	aggiungerli, lasciarli rosolare per poco
1/4 l acqua	aggiungere, cuocere lentamente senza rimestare.
3 g sale	Durata 3/4 d'ora. Lasciare assorbire l'acqua.
40 g burro o grasso	Per renderli lucidi

2a Ricetta (al forno)

I marroni sbucciati si dispongono in una padella da friggere. Cospargerli con zucchero e pochissimo sale. Aggiungere un po' di brodo concentrato. Lasciar cuocere a fuoco medio. Devono essere luccicanti.

Castagne peste ¹⁾

(Una volta, circa cinquant'anni fa, si facevano anche da noi, raramente, però.)

L'essiccazione

«Per conservare le castagne bisogna essicarle. Il processo si svolge nelle apposite cascine sulla "grät", una graticola in legno suddivisa in scompartimenti: "lan cusc".

Un fuoco di ceppi le riscalda, facendole lentamente essicare. È un bruciare quasi impercettibile, mai a fiamma viva, temperato con la "füfa" (pula) dell'anno precedente.

Se lo strato è alto 25-35 cm dopo circa 3 settimane viene voltato: le castagne, travasate con un "van da leü" o altro recipiente in gerle o sacchi, cambiano di scompartimento, invertendo la loro posizione rispetto al fuoco. Tale lavoro si svolgerà solo dopo 4 o 5 settimane, quando lo strato è alto dai 40 ai 50 cm. L'essiccazione prosegue per altri 10 (risp. 20) giorni. La durata del processo dipende anche dalle condizioni atmosferiche.

Il fuoco viene riattizzato due volte al giorno, mattina e sera. Per oltre un mese le cascine sono avvolte in un fumo odoroso di castagne, che si sprigiona tra le travi e tegole del tetto.

Durante l'essiccazione il frutto perde circa 2/3 del suo peso.

La pestatura

Dopo l'essiccazione le castagne dalla buccia ben secca vengono pestate. Questo lavoro richiede la forza di tante braccia e così le famiglie si aiutavano vicendevolmente.

I lunghi e stretti sacchi di panno grezzo con 2-3 kg di frutti secchi vengono battuti e ribattuti su ceppi nodosi. Pestate a quel modo le castagne si sbucciano. Si passano poi nel "van", un vaglio di vimini, che, maneggiato con destrezza, separa il frutto secco dalla "guscia" (buccia).

Molte castagne, dopo questo trattamento, sono rotte. Allora si parla di "farciam". Esse vengono in parte macinate e se ne ricava la farina dolce con cui, fra l'altro, si preparano i deliziosi "pizzocal" di castagne. Cotti, i "farciam" sono un sostanzioso mangime per i maiali. Le castagne secche vengono setacciate per ripulirle prima di metterle nei sacchi. I resti, i "farciamin" si danno come becchime alle galline».

Faccio seguire ora le ricette bregagliotte delle castagne peste e della farina dolce.

¹⁾ Testo tolto dall'esposizione di R. Maurizio nella Chesa Granda a Stampa

Conclusione

Fino a pochi decenni orsono il castagno aveva una grande importanza nell'economia del comune di Brusio. Importanza per l'alimentazione, il legname e i prodotti secondari. Ne fanno fede i documenti ufficiali del comune e le testimonianze delle persone anziane. Negli ultimi tempi tante cose si sono cambiate: le possibilità di guadagno, le abitudini riguardanti l'alimentazione, i sistemi di lavoro. Purtroppo l'agricoltura viene trascurata.

Una delle conseguenze più evidenti è l'incuria delle selve.

Gli alberi non vengono più potati, i frutti non vengono raccolti, altri alberi invadono i castagneti, che nello stesso tempo cadono in preda alle malattie, specialmente il cancro corticale.

Se andiamo avanti di questo passo, una millenaria coltura andrà degradandosi fino a scomparire e con essa sparirà una parte essenziale della tradizione, della toponomastica e della cultura contadina locale.

È quindi compito di tutto il comune sviluppare l'interesse per le selve, attraverso l'istruzione, l'informazione e i sussidi concreti, per scongiurare questo pericolo.

Fine