Zeitschrift: Folklore suisse : bulletin de la Société suisse des traditions populaires = Folclore svizzero : bollettino della Società svizzera per le tradizioni popolari

Herausgeber: Société suisse des traditions populaires

Band: 62 (1972)

Artikel: Castagne e antiche "leggi" a Soazza

Autor: Santi, Cesare

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-1005425

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.07.2025

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

Cesare Santi
Castagne e antiche «leggi» a Soazza

Al castagno, di cui a Soazza si vedono ancora moltissimi esemplari sparsi un po' ovunque, alcuni enormi e secolari si ritrovano fin su a mille metri di altitudine, era legata in passato una serie di disposizioni giuridiche, in rapporto alla sua importanza per l'economia del paese. Si vedano i «Capitoli» della Comunità di Soazza del 1750[1], con gli obblighi fatti ai vicini:

«Item si permete, et si concede, anzi si obliga ciasch'un fuoco Vicino a magiormente aumentare cò tal beneficio alla posterità cioè d'impiantare annualmente ver quanti arboselli castani ciasch'uno però sopra de loro prati riseruato nella Campagna, o vicino a qualche stanza d'altrui ragione, et che ciasch'uno in tal merito debbano in confinanza tolerarsi l'un l'altro circa la lontananza de piedi 6 dal confinante et inoltre si permete il ciò fare anche in luoghi del ben comune dove però non sia di qualche impedimento e pregiudicio al Publico a Giudicio delli Stimatori della Mag.ca Com.ta.»

È singolare osservarlo, ma in zona «Campagna», ancor oggi, non si scorge alcuna pianta di castagno! Era proibito piantarne come all'articolo precedente in vista dell'economia del bestiame e del pascolo.

Era sentita la necessità di proibire la raccolta abusiva:

«Listessamente si proibiscie a chiunque come sopra di andar sotto li arbori delli altri a catar castagne quando quelle per la maturanza o per il vento impetuoso cascheno dalla pianta da se medesime come pure si proibiscie sotto q. to Capitolo il sciauare[2] e scodere li arbori altrui sotto pena come sopra, et che ciasch'uno come sopra puossono auisare il Console.»

A Mesocco, il paese vicino, non ci sono castagni. Ma un tempo la castagna era un frutto allettante ed al confine tra i due Comuni, a «Vérbi», appena passato il Castello, c'era sempre qualche Mesoccone temerario che si avventurava a raccogliere, sotto i castagni di Soazza, le castagne rimaste dopo la raccolta. Si ha ancora memoria di pestaggi da parte degli abitanti di Soazza dei Mesocconi sorpresi sul fatto.

A Soazza si distinguono sette qualità di castagne e cioè: *i tópi* (qualità corrente), i *luín* (le più dolci e buone a mangiarsi), la *morèllen*, i *salvádigh* (ovvero quelle non innestate = *miga insedí*), i *marón* (piuttosto grosse),

[1] «Ordini et Capitoli estrati in Compendio dalli Libri Vecchi della Mag.ca Com.ta di Souaza – 17 Gienaio 1750» – Arch. Comunale.

[2] Cfr. mesolc. *s'ciáva* 'randello che si lancia contro l'albero per farne cadere i frutti', dal lat. CLAVA 'clava, randello', e *s'ciavá* 'lanciare questo randello contro gli alberi'. Con suffisso frequentativo la voce ricorre anche in vicent. *s'giaventar*, ferr. *s'giavantar* 'scagliare', ferr. *s'giavento* 'pertica da abbacchiare', ecc. cf. SALVIONI, AGI 16 (1902/5) 324 (N. d. R.).

i *temporíf* (le prime a maturare), i *verdanés* (varietà il cui riccio rimane sempre verde, anche a maturazione avvenuta, al contrario delle altre).

Nel riccio (*arísc*) di solito le castagne (*castégn*) sono tre: quella di mezzo può avere, in casi molto rari, la forma perfettamente sferica e si chiama allora *círigh*. Ma nel riccio si trovano anche castagne formate dal solo guscio, senza polpa, i *grìsc*.

Si andava con la *pèrtiga* e col *pertighétt a scòt i árboi* (la pertiga era una frasca molto lunga).

Il mucchio dei ricci che si accatastavano è l'*ariscéira* e per separare le castagne dai ricci inzuppati d'acqua (*masaraa*) si andava *a pestcí* usando un rastrello a denti molto larghi (ossia un normale rastrello di legno con un dente sì e uno no) detto *el rusp*. Per prendere i ricci veniva usata una specie di pinza fatta d'un sol pezzo di legno, *la giuvéta*. C'era poi *el picón* ed il *picch*, arnesi *per fa fòra i arísc*.

Le castagne venivano e vengono consumate in diversi modi. Oltre che fresche vengono per lo più usate dopo fatte seccare. Si passano poi con *el val* (il vaglio) che permette di separare le castagne dalla *gussa*. Il *val* è fatto di *vim* (vimini) intrecciati.

La farúden sono le castagne lessate nell'acqua con il guscio. I *castégn al forn*, piatto relativamente recente, sono le castagne cotte al forno con la buccia. *I mondái* sono fatte nella *padèla di mondái* sul fuoco di legna (= caldarroste). *I macch*, castagne cotte dapprima in acqua con cotiche, lardo, pancetta si mangiano con *la fio* (la panna): era un pasto consumato sugli alpi in particolari occasioni. Esistono alcune varianti alla ricetta: p. es. castagne fatte cuocere nell'acqua, un po' di vino, un po' di burro fresco, zucchero e sale. Un tempo, quando si preparava il pane, si faceva anche un pane di segale con incluse castagne intiere, preventivamente ammollate in acqua. Era un pane molto buono, perchè addolcito dalle castagne e piaceva particolarmente ai *bastrucch*, ai bambini.