

Baloci, Brici, Tigliate E Bardino¹



In copertina:

© Internet Image

1 «Le castagne si possono “cucinare” in diversi modi. Con il frutto fresco e integro si fanno i “*baloci*” (castagne lesse) e le “*brici*” (bruciate o caldarroste). Con il frutto fresco e sbucciato si preparano le “*tigliate*” (marroni lessati in acqua salata con il finocchio selvatico secco). Con la farina di castagne si fanno: la “*pulenda*” (polenta), il “*bardino*” (castagnaccio), le frittelle». (tratto da: “*L’uomo e le castagne*”, di Alboino Seghi. (All right reserved © cfr. <http://www.comune.montemignao.ar.it/il-paese/la-storia/luomo-e-le-castagne>).

Mi inoltro a cavallo su strade impervie e sentieri abbandonati, al limite della praticabilità che, solo in alcuni tratti, mostrano interventi recenti da parte dell'uomo per restituirli a fasti antichi. Colline ricoperte da splendidi boschi di noci e castagni che presentano lunghi tratti ben conservati e puliti, ma altrettanti irti di sterpaglie e di rovi che rallentano il nostro passaggio.

Sono con la preziosa guida che vuole farmi scoprire uno scorcio particolare di Italia che – sostiene sicuro del fatto suo – «piacerà di sicuro ai suoi lettori d'oltreoceano».

Alboino mi spiega che incuria e trascuratezza di questi luoghi risale al *boom economico degli anni '50*, quando la maggior parte degli abitanti la zona hanno abbandonato boschi e montagne per andare a vivere in città.

— Per fortuna, — dice con un sorriso colmo di speranze — seppur timidamente, alcune coppie di giovani stanno tornando a vivere sulle nostre colline e si nota una, lieve, inversione di tendenza, con il ritorno a campi e macchie boschive.

Meta del viaggio è Montemignaio, con il castello dei conti Guidi, noto come *Castel Leone* o *Castiglione* – strategico vertice di contrafforte nella valle del Fiana, poco distante dalla Arezzo-Firenze – loro dominio fino alla rivolta di Castel S.Niccolò, quando i Montemignanesi, stanchi dei soprusi, si ribellarono al conte Galeoto – ultimo rampollo della famiglia feudale – facendo fronte comune.

Le affascinanti spiegazioni del dottor Sechi, unite al suo suggerimento di attraversare questi luoghi a cavallo, mi stanno facendo innamorare di un altro splendida zona d'Italia, ricca di storia e tradizioni, che mi offre con straordinaria abilità oratoria, trasportandomi dal Medioevo al Rinascimento, dal Neorealismo ai giorni nostri.

Alboino è entusiasta! Adesso mi sta anticipando che, dentro la cinta muraria, i fabbricati sono stati ristrutturati mantenendo le caratteristiche originali e che stiamo per entrare in uno tra i più stupendi esempi di *borgo medievale fortificato toscano di montagna*.

— A destra della porta principale – continua eccitato – c'è il torrione. Imponente, massiccio, mentre a sinistra vi è una torre più bassa. Si pensa che, in origine, fossero gemelle, unite come sono da un muro ove una porta ad arco a tutto sesto conduce all'ingresso nel castello. Eccolo!

L'apparizione del castello lascia senza fiato. È fantastico! Anche l'accoglienza è da brividi.

La folla, radunata di fronte all'ingresso principale del castello si apre in due al nostro passaggio a cavallo. Sembriamo proprio due *signori della contea* giunti al loro maniero.

Entriamo. A sinistra mi osservano – riverenti – i maestosi resti del palazzo – già residenza dei Conti e del Podestà fiorentino – e la forma

squadrata del cassero. La guida mi fa notare i segni di una porta murata sulla corte muraria.

«Forse un tempo conduceva nel cortile del Palazzo» penso, mentre alcuni spunti per un racconto mi danzano in testa.

Alboino mi illustra come stiano lavorando per rilanciare il borgo con diverse iniziative.

— Vogliamo seguire due percorsi distinti: quello delle *rievocazioni storiche*, che affondano le radici in un lontano passato che affascina grandi e piccoli e quello di proporre *usi e costumi* dei secoli scorsi, doveroso tributo e tenero ricordo delle vite costellate di dolore, fatica, rinunce e sacrifici dei nostri *nonni* e delle nostre *nonne*.

Queste parole riscaldano, tanta è la passione che mette in quello che racconta e vive. Le sue delucidazioni e la ricca aneddotica, unite al freddo pungente che sale nel meriggio e la soffice coltre di nebbia che ora ci avvolge, rendono l'aria un poco più *frizzante* e l'atmosfera sembra diventata qualcosa di *magico*. Pare davvero di essere finiti in un posto *sospeso* fuori dal tempo!

«Devo fissare alcune idee chiave per un nuovo romanzo» rimugino tra me, ma non faccio in tempo a chiedere una precisazione al mio *mentore* che un'orda di ragazzi vocianti – capitanata da un paio di adulti scatenati – passa, correndo a rotta di collo.

Il suo ampio sorriso di soddisfazione vale più di ogni spiegazione. Lo osservo in silenzio, non osando disturbarlo mentre li segue con lo sguardo fin quando svaniscono oltre le mura. Il fragore della prima non è ancora calato che una seconda orda di bambini, correndo a perdifiato raggiunge il pozzo al centro della piazza, e si dilegua, dividendosi una quota per una strada laterale, un'altra sulle orme del primo gruppo. Incredibile!

Ho ancora negli occhi la gioia di quei *monelli* che un altro gruppo, più numeroso dei precedenti, grazie alla massiccia presenza di adulti, è preannunciato da urla e risa, compare e svanisce alla nostra vista, dileguandosi per tre diverse viuzze.

Cerco di riorganizzare le mie idee confuse ma, Alboino, che mi osserva divertito, anticipa qualunque mia possibile domanda e mi spiega che quella è la novità dell'anno. La *colta delle Castagne*. Un gioco per animare la tradizionale *Festa della Polenta* – in particolare quella di farina di castagne – che si terrà tra poco, intorno al falò che accenderanno in mezzo alla piazza, proprio di fronte al Castello.

— Quelle che ha visto passare sono le diverse squadre, riconoscibili dai colori – spiega con calma serafica, orgoglioso dell'iniziativa e, mentre lo ascolto, rimango affascinato dall'amore e dall'inventiva di quest'uomo per il suo territorio e le sue tradizioni.

Alboino mi legge come un quaderno di bella calligrafia e anticipa una

volta ancora le mie curiosità e mi narra dell'importanza della castagna nell'economia di questa, come di altre valli.

— Partendo da queste basi — dice con un sorriso disarmante — è facile pensare a un gioco *istruttivo* per rilanciarne la popolarità, non solo come alimento, ma soprattutto per far capire il *valore* storico ed economico della castagna per i nostri avi.

L'idea di Alboino è semplice: far raccogliere le castagne dividendo i partecipanti in base al colore del sacchetto di stoffa, l'antica *patanorcia*, legato ai fianchi ma, strutturando il gioco in quattro momenti — le diverse fasi della raccolta del prezioso frutto di una volta — aggiunge una valenza storica e ottiene una forma di *gioco-e-imparo!*

— La *pulitura del terreno* — continua Alboino — prevede il recupero di ginestre, felci, scope e spini che rendono difficile la raccolta. Un tempo era compito degli uomini che fin dai primi di settembre cominciavano a preparare il terreno. Al loro ritorno avremo materiale per alimentare il falò e potranno fare una veloce merenda: una fetta di polenta e del formaggio, a ricordo che i loro bisnonni, lavorando dall'alba al tramonto, con il freddo e l'umidità non avevano tempo per concedersi lunghe pause.

Il racconto prosegue. Dopo la frugale merenda i ragazzi avranno a loro disposizione solo mezz'ora per fare i *raccoglitori*, riempire i panieri in una zona delimitata di bosco e travasare il contenuto in alcuni sacchi di tela.

— Il trasporto delle castagne ai *seccatoi* darà il via all'ultima fase, la *ricerca*, che altro non è che il recupero delle castagne rimaste sotto le foglie — continua sorridente — se la festa procede come dovrebbe, potremo andare tutti a coglier castagne nelle selve. Dovrebbe andare anche lei, si divertirebbe e le sembrerà di tornare un ragazzino.

«L'idea mi sta allettando durante la spiegazione, figuriamoci ora che ho ottenuto una sorta di salvacondotto...» penso sogghignando sotto i baffi.

Alboino annuisce come se mi avesse letto nei pensieri e mi ricorda che, partecipando alla *busca*, avrei potuto ammirare gli arnesi e gli attrezzi per la raccolta delle castagne: i *panieri*, fatti con stecche di castagno, le lunghe *forcine di legno*, i *sacchi* e i *grembiuloni* di tela, oltre alla *viglia*, una sorta di scopa di frasche di castagno che era usata da donne e bambini.

Ceniamo tutti in piazza. L'atmosfera cordiale e semplici rende accogliente il convivio.

Quando infine arriva la polenta con le salsicce sotto crusca, il mio anfitrione dice che le carni sono state stagionate all'aria ma finite di appassire sotto la crusca, metodo usato nelle campagne ove l'olio era privilegio di pochi.

Alboino si prodiga nel vantare la superba qualità del pane toscano.

— ...a lievitazione naturale, dove cottura a temperatura non elevata e notevole pezzatura sono sì importanti ma la caratteristica principale è la

mancanza *assoluta* di sale — racconta mentre mi versa un bicchiere di nocino delle Streghe — a causa della storica *guerra del sale* tra le repubbliche marinare di Pisa e Firenze.

Mentre mi porge una conserva di *ribes*, sottolinea che sono «fa-vo-lo-se!», gli occhi lucidi per la gioia di veder rinascere, per ora, per una sera soltanto, il suo amato Montemignai.

— Le lascio un'ultima *legenda*. Riguarda un tempo remoto. Quando alcune streghe furono sorprese sotto gli alberi di noce intente a preparar magiche pozioni dai frutti ancora acerbi. La notte era quella di San Giovanni, Un 24 giugno di secoli fa — e così dicendo alza il bicchierino e mi invita a fare un brindisi molto particolare. Più una richiesta che un augurio — Alla sua salute — dice — e ai suoi prossimi romanzi, che potrebbe ambientare anche tra queste mura e questi colli.

Inutile dire che già sul volo verso Portland cominciamo a scrivere *Stephen King presenta... Un weekend a Montemignai*.