

**SOCIETÀ ED
ECONOMIA DEL CASTAGNO
IN VALLERIANA**

A cura di **Mauro Moscani**

ASSOCIAZIONE "I MONTAGNARDI"

1. La Svizzera Pesciatina.

Benché la sua denominazione ufficiale sia *Valleriana* (da Arriano, l'antico nome di Castelvecchio), la parte settentrionale del Comune di Pescia probabilmente è più nota come *Svizzera Pesciatina*. Tale curioso appellativo fu coniato nel secolo scorso da Jean Charles Sismondi, un intellettuale ginevrino esule in Italia per ragioni politiche a cui queste zone rammentavano la terra natale. Sui dolci fianchi di colline verdeggianti si stagliano netti dieci antichi paesi, le cosiddette *Castella*, che sono: Vellano (600 m.s.l.m.), Pietrabuona (110 m.), Medicina (537 m.), Fibbiolla (424 m.), Aramo (397 m.), San Quirico (529 m.), Sorana (410 m.), la già citata Castelvecchio (450 m.), Stiappa (630 m.) e Pontito (750 m.). Di un undicesimo castello, Lignana, distrutto dai pisani nel 1362, restano soltanto una chiesa perfettamente integra e molti ruderi.

Dentro i paesi non c'è pietra (o quasi) che non sia vecchia di secoli e molti sono gli scorci ricchi di suggestione. Tra i monumenti più importanti ricordiamo la Pieve di Vellano e soprattutto la Pieve romanica di S. Tommaso a Castelvecchio, che è forse l'istituzione sacra più importante della Provincia.

Con l'affermarsi nel medioevo delle potenze lucchese e fiorentina, la Svizzera Pesciatina venne a trovarsi al confine fra le loro zone d'influenza e fu spesso coinvolta nelle loro sanguinose battaglie. Per l'importanza strategica che in questo contesto rivestivano, i borghi furono a più riprese fortificati e nonostante ciò subirono molte devastazioni.

Terminate le contese, la vita prese a scorrere più tranquilla, mentre le opere di difesa, non più necessarie, andarono progressivamente in malora e oggi ne rimangono pochissime tracce.

Dopo l'unità d'Italia iniziò la progressiva espansione del Comune di Pescia verso la montagna che culminò, nel 1929, con l'inclusione del territorio del Comune di Vellano, sciolto per il grave dissesto finanziario in cui versava.

Nel corso dell'ultima guerra anche la Svizzera Pesciatina ha pagato il suo tributo di vite umane, soprattutto in occasione della rappresaglia nazista del 17 agosto 1944 a San Quirico, quando furono uccise venti persone per vendicare la morte di due ufficiali tedeschi.

Oggi uno dei maggiori problemi della Svizzera Pesciatina è quello dello spopolamento, seguito agli ingenti flussi migratori della prima metà di questo secolo e causato dalla crescente difficoltà a trovare un'occupazione in loco.

2. Lo spopolamento e l'abbandono.

Anche se fra luglio e settembre, e in agosto in modo particolare, i castelli della Svizzera Pesciatina sembrano riappropriarsi della loro fisionomia originaria, della loro densità abitativa, della loro vita, lo spopolamento non si arresta e, anzi, la situazione è in via di aggravamento continuo. Il problema di base è quello di creare attività economiche che non rendano necessaria l'emigrazione; infatti, dopo il tramonto dell'agricoltura, che qui era povera, ai limiti della sussistenza, ed in cui non era possibile introdurre, per la natura dei terreni, innovazioni tecnologiche e culturali, non c'è più stata alcuna possibilità di riutilizzare in loco la manodopera che man mano restava libera. Tuttavia è difficile, difficilissimo ipotizzare un piano organico di interventi in una zona dove le attività locali sono appena in grado di mantenere sul posto una quota di popolazione che appare già ridotta ai limiti estremi. Anche perché la creazione di nuovi posti di lavoro implicherebbe la necessità di affrontare problemi nuovi, di tutela ambientale, che l'assenza dello sviluppo ha reso finora inesistenti.

D'altra parte gli enti locali non sono certo in grado di ribaltare processi storici che non hanno nessuna particolare specificità, interessando in generale tutte le zone depresse del Paese, e intanto lo spopolamento continua. A pagare il prezzo più alto di tutto ciò sono gli abitanti residui, in maggioranza anziani, ridotti a condurre un'esistenza isolata, a volte privi di servizi anche importanti. In estrema sintesi le cose stanno ormai in modo tale che non è possibile essere molto ottimisti: la bellezza di questi castelli non è altro che lo specchio del loro crescente isolamento.

E' difficile comunque accorgersene, come è difficile rendersi conto dell'incuria in cui versano i boschi e dello spopolamento, semplicemente percorrendo la strada che da Pescia, attraverso Pietrabuona, San Quirico e Castelvecchio porta a Stiappa e Pontito, oppure prendendo la deviazione che attraverso Vellano collega la Svizzera Pesciatina alla montagna pistoiese propriamente detta. Dell'abbandono non si apprezzano tracce evidenti se non attraverso la visita dei singoli borghi, che mostrano comunque, e non è certo cosa da poco, una situazione edilizia all'apparenza non drammatica: case in cui dai tempi remoti non è cambiata esternamente neppure una pietra ma che hanno subito all'interno le ristrutturazioni necessarie ed appaiono in condizioni di buona abitabilità. Si resta, anzi, interdetti e stupiti quando si viene a sapere a quali prezzi sia teoricamente possibile acquistare una casa in uno dei castelli medievali della Svizzera Pesciatina; somme per le quali in città non sarebbe possibile neppure acquistare un vano. Gli ostacoli alla vendita sono in realtà numerosi e soprattutto riguardano l'impossibilità materiale, a volte, di mettere d'accordo i proprietari di fondi frazionati dalle divisioni ereditarie. Magari è gente emigrata e vi sono edifici che vanno in malora perché non si hanno più notizie di persone che sono andate a lavorare in Francia, in Svizzera, forse in America.

TABELLA 1: POPOLAZIONE DEI CASTELLI DELLA SVIZZERA PESCIATINA FRA IL 1921 E IL 1991

FRAZIONI	1921	1931	1936	1951	1961	1971	1981	1991
<i>Aramo</i>	232	218	225	230	199	164	126	104
<i>Castelvechio</i>	587	576	495	472	334	242	217	221
<i>Fibbialla</i>	136	125	127	109	89	60	56	48
<i>Medicina</i>	349	323	300	234	199	186	149	128
<i>Pietrabuona</i>	1025	962	961	877	772	558	441	400
<i>Pontito</i>	681	586	488	424	280	162	133	93
<i>San Quirico</i>	686	557	523	451	361	292	299	287
<i>Sorana</i>	588	515	454	399	350	260	234	224
<i>Stiappa</i>	512	440	311	262	215	121	116	100
<i>Vellano</i>	1425	1136	1136	1010	892	774	688	628
Totale frazioni	6221	5438	5000	4468	3691	2819	2459	2223
Variazione		-783	-438	-532	-777	-872	-360	-236

TABELLA 2: POPOLAZIONE DEI CASTELLI DELLA SVIZZERA PESCIATINA PER CLASSI D'ETA' AL 31 MARZO 1994

FRAZIONI	0 - 10	11 - 18	19 - 25	26 - 44	45 - 59	Oltre	Totale
<i>Aramo</i>	6	7	7	20	16	45	101
<i>Castelvechio</i>	12	15	16	51	43	72	209
<i>Fibbialla</i>	7		4	7	9	19	46
<i>Medicina</i>	9	8	8	21	22	52	120
<i>Pietrabuona</i>	36	23	28	89	73	135	384
<i>Pontito</i>	3	1	5	9	10	58	86
<i>San Quirico</i>	16	19	30	62	62	101	290
<i>Sorana</i>	14	17	26	58	38	78	231
<i>Stiappa</i>	1	1	4	14	14	56	90
<i>Vellano</i>	54	45	52	143	108	218	620
Totale Frazioni	158	136	180	474	395	834	2177

3. Le castagne.

E' sufficiente fare una breve escursione lungo le antiche mulattiere che dai paesi s'inoltrano nei boschi per rendersi conto di come, in seguito alla decadenza dell'economia rurale, la terra non venga più lavorata e i boschi stessi non siano più curati. Fino a pochi decenni fa, però, le cose andavano molto diversamente. Lo sfruttamento del bosco, infatti, fin dal passato più remoto ha rappresentato per queste popolazioni l'unica vera risorsa disponibile, soprattutto per il fabbisogno alimentare degli abitanti della zona che esso permetteva di soddisfare, per lo più attraverso le castagne.

Ce lo confermano, ad esempio, gli Statuti di Vellano, redatti nel 1367 da Coluccio Salutati, allora cancelliere del comune. In diverse rubriche si parla del castagno, in genere allo scopo di limitarne il taglio; esso veniva esplicitamente considerato come albero da frutto e se ne vietava quindi il taglio al piede e l'uso dei rami per procurarsi legna da ardere.

Notevole era anche l'attenzione rivolta all'orticoltura: ogni famiglia che avesse un maschio sopra i quindici anni era obbligata a coltivare un orto da almeno duecento cavoli nel mese di maggio e da almeno quattrocento porri nel mese di giugno. E' altresì nota l'esistenza di diverse botteghe artigiane con alcuni apprendisti, di venditori di vino, di pane, di carne, di uomini che esercitavano le professioni di insegnante e di medico. Sappiamo pure che esistevano terre destinate al pascolo comune e alla raccolta dei frutti e del legname.

Tornando alla castagna, chiamata fino a non molti anni fa *pane dei poveri*, la sua importanza fondamentale per la sopravvivenza della popolazione locale è ribadita nei primi statuti noti di Fibbialla, approvati dagli anziani lucchesi il 27 luglio 1656, dove erano presenti disposizioni a tutela dell'integrità di frantoi e mulini.

Attualmente, purtroppo, il castagno rappresenta solo un ricordo per gli anziani ed una curiosità per i giovani; il suo grande valore, agrario ed anche economico, di un tempo è diminuito in modo pauroso.

Per avere un'idea di quello che era la sua coltivazione verso gli anni trenta, basta considerare qualche dato statistico di quell'epoca: il castagneto da frutto occupava allora 2750 ettari del territorio del Comune di Pescia e la produzione superava, in media, 22 mila quintali di castagne fresche all'anno (l'intera provincia di Pistoia nel 1929 superò i 130 mila quintali).

Le cause dell'abbandono della coltura del castagno sono molte e di genere diverso. Fra quelle naturali soprattutto il Mal dell'Inchiostro che partendo dal Montalbano - ove le prime infezioni furono riscontrate nella seconda metà del secolo scorso - si estese progressivamente alle valli del Pescia e di Forfora; eppoi il Cancro che, sebbene sia stato introdotto in Italia in epoca piuttosto recente, sta producendo danni molto gravi. Altre cause: l'emigrazione degli abitanti della montagna verificatasi a cavallo del secolo; gli avvenimenti bellici; il concomitante interesse per il legno di castagno ed infine il mutare delle abitudini alimentari.

Gli abitanti delle frazioni montane del Comune di Pescia dovevano al castagno la soluzione di buona parte del loro problema alimentare; nelle *Castella* della Svizzera Pesciatina si contavano numerose anime e la loro presenza era preziosa anche per la tutela di quell'ambiente ora in gran parte degradato.

Il grosso di questi abitanti, rappresentato da piccoli proprietari, coltivatori diretti, non era in grado con la migliore buona volontà di trarre dal podere tutto il necessario per mandare avanti la famiglia, sempre numerosa. Difatti, dopo aver sistemato il raccolto delle castagne, cioè a fine Novembre, molti di loro emigravano in qualità di carbonai nella Maremma

ove restavano fino a primavera. Naturalmente in questo periodo le donne e i ragazzi davano una mano ai vecchi rimasti a casa per accudire alle faccende impellenti.

Malgrado ciò, il castagneto da frutto rivestiva una importanza primaria per questi agricoltori; la sua produzione raggiungeva anche 25 quintali per ettaro per castagne fresche, in annate favorevoli; la media era di 3-4 quintali per ettaro nei terreni peggiori e in annate di *scarica*.

Le cure di coltivazione praticate al castagneto comprendono:

- la *ripulitura* della *selva* per rendere poi la raccolta delle castagne più agevole, ed in questa occasione sul terreno, ed in punti particolari, si costruiscono dei piccoli *arginelli* detti *parate* aventi lo scopo di trattenere le castagne ed impedire loro di rotolare fino in fondo alla *forra*, cioè in un luogo di difficile accesso per raccoglierle;
- la *potatura*, eseguita di regola ogni 4-5 anni, e da cui si ricavava un tempo un reddito rappresentato dalle *fascine*, usate prevalentemente dai fornai per accendere il fuoco necessario alla cottura del pane; complementare alla potatura la cosiddetta *rimonda* dei *polloni*, cioè dei giovani getti che interessano sia il tronco che la parte pedale della pianta;
- la *capitozzatura* (recisione della cima) delle piante improduttive, al fine di praticare l'innesto e la ricostruzione di una nuova pianta;
- infine la *smarciatura* o *slupatura* per risanare la piante asportando il legno deteriorato da carie o marciumi vari, sia sul tronco che sulla *ceppaia*.

L'operazione più importante è la raccolta, la quale in tempi andati aveva inizio il giorno di S.Michele - 29 settembre - allorquando le prime castagne *Carpinesi* o le *Pastinesi* cominciano a cadere. Questo nelle zone più basse, perché in

quelle più elevate il via all'operazione era dato dalla varietà precoce *Móndoli*.

Una curiosità statistica circa le varietà presenti nella zona nei tempi trascorsi: Carpinese o Carrarese 60% circa, Pastinese circa 20%, Rossolo 10%, il rimanente 10% ripartito fra Romagnòlo, Bradigliàno, Ballottóne e Móndoli.

La produzione di castagne delle nostre zone viene in parte trasformata in farina.

**TABELLA 3: CASTAGNE RACCOLTE E FARINA
PRODOTTA NELLA MONTAGNA PESCIATINA**

ANNO	Quintali di castagne	Quintali di farina
1990	2000	60
1991	6000	200
1992	3000	150
1993	4000	180

La prima operazione da effettuare per la trasformazione delle castagne in farina è l'essiccazione, eseguita in appositi ambienti detti *metati*, costruiti in muratura, adiacenti alle abitazioni oppure nella selva. Nel caso di quelli inclusi nel corpo del fabbricato colonico, il metato, anticamente, sostituiva la cucina ed era il luogo ove si svolgeva la vita della famiglia.

Caratteristica strutturale del metato è di avere - fra il pavimento e il soffitto - a mezza altezza circa, un *graticcio* costituito da paletti di legno di castagno di 2-3 centimetri di diametro, sistemati l'uno accanto all'altro a distanza di 1-2 centimetri e poggianti su travi disposte lungo l'asse maggiore del metato. Sopra questo graticcio (o canniccio) si pongono le castagne ad essiccare caricandole dall'esterno attraverso una

piccola struttura situata al livello superiore dello stesso graticcio.

La tecnica usata nell'essiccazione è quella di operare in tempi successivi: si pone prima uno strato di castagne alto circa cm 20 e si attende che le stesse abbiano espulso una certa umidità (*sudore*) per giungere poi, sempre secondo lo stesso procedimento, alla carica completa che risulta alla fine di uno spessore pari a circa 70-80 centimetri.

Una volta che la massa è asciugata inizia il *rivoltamento* a mezzo di pale o altro, onde consentire un'omogenea essiccazione; il tutto per la durata di 30-40 giorni in cui il fuoco sotto il graticcio deve essere mantenuto costante, salvo gli ultimi tre-quattro giorni nei quali si aumenta per l'*arrostitura* finale delle castagne.

L'unico mobile, se così si può chiamare, esistente nel metato è il *seggione* o *troga* (nudo o variamente imbottito) che è un mezzo tronco scavato, munito di quattro zampe; una specie di divano-giaciglio per il riposo di colui che sta a guardia continua del fuoco (una specie di vestale maschio) per evitare che si spenga o che provochi incendi.

Completata così l'essiccazione viene tolto il fuoco e si disfà il graticcio lasciando cadere le castagne sul pavimento pulito: Questa operazione precede immediatamente la *battitura* che un tempo veniva eseguita, nella maggior parte dei casi, ponendo le castagne ancora calde in una *bigoncia* a mo' di mortaio e qui, con un grosso bastone munito all'estremità di un arnese di ferro con *spunzoni*, detto *pigione*, venivano ripetutamente pestate e liberate dalla buccia esterna e dalla *sansa* o *pecchia* detta anche *loppa*.

Comunque, per ottenere un prodotto pulito occorre eseguire la cosiddetta *imbiancatura* ripetendo la pestatura - con particolare cautela per non rompere le castagne - e poi si passava alla *ventolatura*. E' questa un'operazione consistente nell'agitare all'aria aperta, con movimenti sussultori rapidi e

contemporanei leggeri spostamenti, un certo quantitativo di castagne secche poste nella cosiddetta *vassoia* (un attrezzo di legno simile a un normale vassoio). Per differenza di peso si ottiene di allontanare i residui di sansa o di buccia eventualmente rimasti.

L'opera di rifinitura dev'essere completata con la cosiddetta *vagliatura* per separare le castagne rotte - i *minuzzoli* - da quelle integre, onde ottenere due partite distinte destinate l'una al mulino e l'altra alla vendita.

Anticamente tutte le operazioni successive all'essiccazione venivano eseguite a mano ed anche in clima di allegria, poiché si facevano in gruppo ed alla fine si festeggiava l'avvenimento con un pranzo o una cena un po' diversi dal solito. Dopo l'ultimo conflitto sono state introdotte delle macchine per la *battitura* delle castagne secche.

Le prime castagne secche che nei tempi andati comparivano sul mercato erano quelle della cosiddetta *sgarellatura*, operazione che consisteva nel far cadere (*sgarellare*) le castagne secche dalle *garelle*, fessure esistenti fra uno stelo e l'altro del canniccio del metato, agendo con un piccolo bastone da sotto in su. Erano *primizie* che di norma potevano permettersi di acquistare solo i ragazzi meno poveri nelle cui tasche ce n'era sempre qualcuna.

L'uso di masticare castagne secche (come oggi si fa con il chewing-gum) era assai comune nei giovani e nei ragazzi delle generazioni passate e, poiché il nuovo raccolto precedeva di poco il periodo natalizio, accadeva sovente che i ragazzi arrivassero in Chiesa per la Novena a bocca piena.

Non tanto per il valore nutritivo quanto per il coincidere della produzione col periodo invernale, le castagne secche erano sempre presenti nel *Cesto della Befana* che essa recava ai più meritevoli, unitamente ad una pina da pinoli ed altre misere cose delle quali i ragazzi di allora sapevano comunque gioire.

4. Il mulino e la farina neccia.

Le castagne secche vengono portate al mulino per la trasformazione in farina, che è chiamata dolce - per distinguerla da quella di grano - ma che da noi è conosciuta come farina *neccia*.

Tipici erano e sono i sacchi di farina dolce: lunghi e stretti e non molto ingombranti, tali da essere trasportati facilmente anche a dorso d'uomo.

La resa in farina è rappresentata da circa la terza parte del peso delle castagne e la sua qualità dipende sì dalla varietà, ma anche dalle pulizie del prodotto sottoposto alla molitura. Le operazioni al mulino, anche se dotato di diverse macine, richiedono tempi notevoli poiché le castagne vengono passate lentamente al ritmo di due-tre per volta; ciò dava occasione, anticamente, ad incontri fra parenti ed amici che trascorrevano il tempo in attesa scambiandosi notizie sulle vicende e sullo stato di salute dei propri conoscenti; cose che non era agevole conoscere per via dei limitati mezzi di comunicazione di allora.

I mulini, dei quali pochissimi sono rimasti ancora attivi, vanno ad acqua e la loro ubicazione risulta quasi sempre in fondo valle, lungo canali o torrenti dove è possibile il formarsi del deposito d'acqua o *bottaccio*, indispensabile, per massa e pendenza, a far girare il *ritrecino*. Questo è costituito da una grossa ruota di legno, con pale sempre in legno, che si muove sfruttando la caduta dell'acqua e costituisce l'elemento motore di tutto il mulino. Le macine di pietra hanno la parte trititante percorsa da scanalature effettuate con un particolare scalpello a martelletto. La scanalatura è volta a destra o a sinistra a seconda che la macina debba girare in senso orario o antiorario, in base alle esigenze del ritrecino; le macine perciò sono dette destre o sinistre.

Per quel che riguarda la gestione del mulino, sappiamo, per esempio, che a Stiappa era comune, come riferiscono gli stessi statuti della comunità, del 1659, che dicono: "...Il mugnaio non possi pigliare più di libbre dui per staro et statera e misura sigillata ogni anno, e lo staro della farina sia libbre 50, quello del grano di libbre 55, e sia libero a tutti macinare dove li piace". Ancora nel 1839 una società costituita dai capofamiglia di Stiappa ha provveduto ad acquistare questo stesso mulino, che era passato in proprietà di Villa Basilica, mantenendo così l'antica consuetudine dell'uso comune.

Gli anziani del paese lo chiamano ancora *mulino di Stiappa*, ma è noto anche come *mulino del Fontanone*, dal nome del luogo dove sorge, ed oggi, abbandonato com'è dal 1953, le sue strutture sono a dir poco fatiscenti. Il tetto non c'è più, per non parlare dei ritrecini, mentre la *gora*, il canale che conduceva l'acqua al bottaccio, è pieno di terra e in molti punti seriamente danneggiato. Trenta-quaranta centimetri di buon terriccio giacciono anche nel bottaccio stesso: sparite le *chiuse* di legno che regolavano il livello dell'acqua, rimane a futura memoria l'imponente muraglione che lo delimita, riportato pienamente alla luce in tempi molto recenti.

Grazie a un sentiero (la "*Via dei Mulini*"), aperto pochi anni fa lungo la Pescia di Pontito, partendo dal mulino del Fontanone è possibile raggiungere gli altri tre mulini della zona, posti più a monte. Dismessi anch'essi tra la fine degli anni cinquanta e la metà degli anni settanta, le loro condizioni sono analoghe a quelle sopra descritte o poco migliori. Essi sono, andando da valle verso monte, il *mulino di Sotto*, il *mulino di Sopra* e il *mulino di Stiappa* (o *del Grillo*). Questo, che è stato abbandonato per ultimo, è il meglio conservato: ha ancora i ritrecini e di recente è stato sottoposto ad importanti lavori di consolidamento generale.

Fra un mulino e l'altro si stendono file di piccoli terrazzamenti, i *ghiareti*, delimitati da muri a secco verdi di

muschio e un tempo coltivati. E' un ambiente desolante e meraviglioso che purtroppo lentamente se ne muore, esattamente come è accaduto al mondo di cui ci dà testimonianza. Di tutte le colture di un tempo, oggi restano i famosi fagioli bianchi di Sorana, universalmente noti per la tenerezza della loro buccia, che ancora si producono nei campi ricavati lungo il fiume, appena a monte del Ponte di Sorana.

Tornando ai mulini e alla farina neccia, anticamente il commercio di questa avveniva spesso su basi di interscambio fra agricoltori di poggio o di monte e quelli del piano; la farina era scambiata - previo conguaglio di valore - con quella di grano, di granturco, oppure con l'olio d'oliva o altre derrate. Naturalmente i produttori cedevano solo i quantitativi eccedenti il fabbisogno della loro famiglia. La conservazione della farina si faceva in appositi *cassoni* di legno (oggi si conserva in ambienti refrigerati) ove veniva ben pressata per evitare che il maggiore contatto con l'aria (specialmente nella stagione meno fredda) favorisse il suo deterioramento ad opera d'insetti (tonchi o tignole), muffe o altro.

Per togliere la farina dal cassone occorreva un attrezzo di ferro chiamato *grattino* o *zeppa*, con il quale si incideva la massa compatta della farina stessa prelevando la giusta quantità che, di volta in volta, necessitava per gli usi di famiglia.

5. Utilizzazione delle castagne a scopo alimentare.

Prima di iniziare l'illustrazione di quest'argomento, va ricordato che il nobile castagno, oltre a dare un frutto di elevato valore nutritivo e adatto a essere consumato sotto varie forme, può dare una produzione in legname abbastanza remunerativa. Viene utilizzato come legno da opera, per fare pali e paline,

travame asciato, pezzame per tannino¹ o per paste di legno ed anche come legno da spacco, impiegato nella produzione di stuoie e ceste, nonché naturalmente come legna da ardere.

Le utilizzazioni delle castagne sono varie, come del resto sono vari i costumi alimentari dei popoli nei confronti di questo frutto. Qui ci limitiamo a elencare in modo schematico l'uso che se ne fa, o meglio se ne faceva sulle nostre montagne:

- **Ballotte**: castagne bollite in una pentola di coccio;
- **Frugiate**: castagne arrostiti sul fuoco vivo; sono chiamate anche *bruciate* e soprattutto *caldarroste*;
- **Tiglioni**: castagne bollite dopo aver tolto loro la prima e la seconda buccia;
- **Tigliata**: come i tiglioni, però con castagne secche;
- **Polenta neccia**: si aggiunge a poco a poco la farina nell'acqua che bolle con un pizzico di sale;
- **Polenta neccia con brillori**: variante della precedente in cui si butta la farina nell'acqua tutta in una volta, causando con ciò la formazione di grumi, detti appunto *brillori*;
- **Farinata neccia**: è un impasto più liquido di quello della polenta; era molto spesso la minestra della cena;
- **Manifattoli**: è una farinata a cui viene fatta una buona aggiunta di latte di pecora, risultando così più delicata;
- **Frittelle**: impasto di acqua, farina e un po' di sale, fritto nell'olio bollente;
- **Anellini**: sono di farina neccia biscottata e si ottengono riempiendo di farina gli anelli da sarta (i ditali, da cui anche il nome di *ditalini*) che poi vengono posti nella brace;
- **Torta o castagnaccio**: anche ai nostri giorni abbastanza diffuso, consiste in un impasto di acqua, farina e un pizzico di sale deposto in una teglia con un po' d'olio e infornato;

¹ Composto chimico contenuto nella pianta e impiegato nella concia delle pelli.

- **Pattona:** con i soliti ingredienti della polenta e della farinata, ma più consistente, viene cotta sotto forma di focaccia;
- **Castagnata:** è in realtà una marmellata;
- **Necci:** dopo aver scaldato a fuoco vivo alcuni dischi (diametro 15-20 cm e spessore 1.5-2 cm) di una pietra speciale, detti *testi* o *piastre di sasso*, si pongono su uno di essi alcune foglie secche di castagno e sopra a queste il solito impasto, che poi si copre con altre foglie e un altro testo. Su questo e i successivi si ripete il procedimento sopra esposto fino a formare una pila, detta *castellina*, che è contenuta in un attrezzo porta testi, detto *testaiola*. I necci si fanno anche stendendo l'impasto in mezzo a due piastre di ferro (leggermente unte e provviste di lunghi manici per non scottarsi) e ponendo poi tutto sul fuoco.

Di questi prodotti oggi è possibile trovare soltanto il castagnaccio, le ballotte, le frugiate (abbastanza frequenti in inverno i caldarrostai), le frittelle e i necci (prevalentemente nella Svizzera Pesciatina).

6. Conclusione.

In conclusione, sebbene la nostra attenzione si sia concentrata soprattutto sull'agricoltura è doveroso ricordare che le sponde della Pescia si sono popolate, nei secoli, di numerose industrie cartarie. Già il Repetti, nel primo Ottocento, parlava delle cartiere ai piedi del paese di Pietrabuona: in queste e nelle altre vicine, ai primi del Settecento si producevano ben due differenti tipi di carta, che avevano un vasto smercio non solo in Italia, ma anche all'estero, soprattutto nei paesi del Sud America, al punto che, dato il loro prestigio, spesso si tentava di falsificarli. Oggi le cartiere ancora attive si sono ormai convertite alla produzione industriale e fabbricano per lo più

cartoni, carta gialla e carta igienica, nonché la carta filigranata su cui vengono stampate le banconote (cartiera ex Magnani).

Rammentiamo infine la lavorazione della pietra serena, che ha una secolare tradizione proprio a Pietrabuona e anche a Vellano, dove è l'elemento principale delle costruzioni del paese e di tanti oggetti d'arte.

INDICE

1. La Svizzera Pesciatina.	3
2. Lo spopolamento e l'abbandono.	4
3. Le castagne.	7
4. Il mulino e la farina neccia.	13
5. Utilizzazione delle castagne a scopo alimentare.	15
6. Conclusione.	17

FONTI.

Per i Capitoli 1, 2, 4 e 6 mi sono servito di

- Bettino Gerini, Francesco Salvi: *La provincia di Pistoia (voll. 1-5)*; Etruria Editrice.
- Bettino Gerini: *La provincia di Pistoia (voll. 6-7)*; Etruria Editrice.

Per i Capitoli 3, 4 e 5 ho attinto a

- Pier Domenico Bartolini, Luciano Buralli, Eugenio Ciuti: *I prodotti tipici della terra di Valdinievole*; Edizioni del Comune di Pescia.

Le Tabelle 1 e 3 sono state estratte da

- Roi Giorgi, tesi di laurea: *Aspetti e problemi economico-commerciali del castagno nella "Svizzera Pesciatina"*; Università degli Studi di Firenze, Corso di Laurea in Economia e Commercio, Anno Accademico 1993/1994.

I dati della Tabella 2 sono stati forniti da

- Ufficio Anagrafe del Comune di Pescia.
-

RISTAMPATO IN PROPRIO - APRILE 2002
