

CASTANEA VESCA L. - Piem.: Castagna.

FAGUS SYLVATICA L. - Faggio - Piem.: Fò.

Comuni sono i mattoni che intendono rappresentare gli acheni del castagno avvolti dalla cupola bratteale irta di piccoli aculei pungenti, nota sotto il nome di riccio. Anche le foglie grandi, lanceolate, fortemente seghettate confortano la determinazione.

Di questi alberi era ricchissimo il Piemonte in modo particolare nelle regioni montane; pregiatissimi ne erano i frutti che si mangiavano cotti sotto cenere, o bolliti o ridotti in farina venivano usati nella panificazione.

Tutti gli Statuti s'interessano di questo frutto. I nomi dei paesi che ancora ricordano la *Castanea*, i *nemus castanearum*, i *domini de la castanea*, le *castanae gruxate* (sgrusà, volg.), ecc., ricorrono ad ogni momento negli Statuti per cui stimo inutile insistere su questo argomento.

Noto però che io non credo abbiano mai avuto le castagne un significato mistico religioso.

«Danno grandissimo et buon nutrimento, le castagne tengono il principato fra tutte le sorti di ghiande et queste sole tra tutti i frutti saluatici danno al corpo nutrimento notabile» (Pisanelli, pag. 181, loc. cit.).

Altri seguendo l'autorità di Galeno e il noto detto del Capitolo X: «*Castanae sive elixentur, sive assentur, sive denique frigrantur semper sunt pravæ*» (le castagne o cotte a lessso ovvero arrostiti, o fritte, sono sempre cattive), negarono ogni virtù alle castagne «lasciandole a gente di montagna» le quali «ricogliendo poco grano l'usano in luogo di grano, facendone farina per far del pane» (Pisanelli, l. c., 181).

Certo che la farina di castagne un tempo usatissima in Piemonte nella panificazione, lo è ancora tuttora per scopo analogo in alcune parti dell'Italia Centrale.

I frutti del castagno, già usati fin dai periodi antichissimi dall'umanità preistorica, furono tra i più ricercati come alimenti nel Medioevo in Piemonte e lo sono ampiamente tuttora.

Scrivono il Bertaldi (loc. cit.) nel 1620 queste parole, le quali riproduciamo perchè danno un'idea dell'importanza alimentare enorme che avevano in Piemonte le castagne nel periodo di tempo che ci interessa:

«Nel Stato della A. Serenissima di Savoia - il libro è dedicato al Serenissimo Principe Cardinale Maurizio di Savoia e datato: Torino, 20 giugno 1620 - molti, la maggior parte dell'anno non vivono d'altro che di castagne et sono robusti e sani, come sono quei ch'abitano l'Alpi Liguri: come nel Marchesato di Ceva, nel Mandamento del Mondovì verso Frabosa, Val d'Oneglia, Marro, Tenda, Cunio et verso l'Alpi Cotic, il Marchesato di Busca, quel di Saluzzo: Val di Lucerna, Val di Susa, Val di San Martino, Perosa, Pinerolo, Giaveno; Marchesato di Lanzo, Valperga, Val di Pont, di Brus, Agosta, Ivrea, Biella sino alle Valli di Sesia nel Ducato di Milano, le quali Valli sono abbondantissime di castagne, latticini et altre cose necessarie al viver humano» (pag. 162).

e aggiunge (pag. 163), associandosi alla nota sentenza di Galeno: «(De attenuante victus ratione, Cap. X): *Castanae sive elixentur, sive assentur, sive denique frigrantur semper sunt pravæ*», cioè che «le castagne o cotte, alessso o vero rostite, o vero fritte son sempre cattive. Perciò lodarei, che di raro si mangiassero et in poca quantità, massime da persone delicate, lasciandole a gente di montagna, i quali ricogliendo poco grano, l'usano in luogo di grano facendone farina per far del pane».

Ora non è mestieri che io mi valga di altre testimonianze per dimostrare come in Piemonte i frutti delle varietà della *Castanea sativa* Miller rappresentassero nel Medioevo una delle maggiori fonti di alimento; del resto ciò che avveniva in Piemonte avveniva pure nella vicina Francia, dove Champier nel suo *De Re Cibaria*, pubblicato nell'anno 1560, ricorda come verso la metà del XVI secolo le castagne erano ancora l'alimento principale delle popolazioni di parecchie provincie della Francia (Limousin, Périgord, Cévennes).

Champier cita al riguardo, nella lingua d'oc, un detto degli abitanti del Limousin, che si adatta in modo sorprendente a ciò che avveniva in Piemonte prima della scoperta dell'America e quindi della introduzione della cultura del mais e più tardi della patata: *Si la castagn' et la rabiola venian a manquà, la Franco sirio rouveinado*.

E non solo la Francia, ma anche il Piemonte sarebbe stato allora rovinato dalla mancanza delle rape e delle castagne!

Ora, per quanto io abbia cercato, non ho rintracciato che un significato religioso abbia onorato il frutto della castagna, come realmente avrebbe meritato.

L'onore che i fornaciai piemontesi le hanno decretato riproducendone rozzamente le forme non è dunque dovuto ad altro che alla importanza alimurgica, che ebbero (specialmente nei periodi di carestia) i frutti del castagno, che secchi o freschi si adattavano, ridotti in farina, a far pane, a comporre specie di polente, ecc., che riuscivano per il loro alto contenuto in idrati di carbonio, se non altro, a saziare la fame.

Quantunque le castagne abbiano un valore alimentare inferiore a quello del pane di frumento, per ciò che contengono solo in deboli proporzioni dall'1,50 al 7% di materie azotate, tuttavia oggi ancora per certe regioni del Piemonte rappresentano un contributo importante nella alimentazione.

Mattoni che rappresentano le cupole del castagno, alle quali è affidata la protezione degli achenii, non sono certamente rari in Piemonte (Sant'Antonio di Rio Inverso, Ivrea, Torino, ecc.).

Alcuni di questi mattoni sono così rozzamente modellati che si potrebbero anche ritenere volessero rappresentare le faggine del faggio (*Fagus sylvatica* L.); esse pure adoperate nella alimentazione fino da tempi immemorabili, essendosene raccolti numerosi relitti nelle stazioni lacustri.