

## Il tartufo e la castagna di Bagnoli

**Il libro di Grazia Russo** (da “Fuori dalla Rete” – Ottobre 2012, Anno VI, n.4)



Me lo raccontava mio nonno Michele Russo, commerciante di castagne all'ingrosso. Nei primi anni Cinquanta venne nel nostro paese il titolare della Motta, la nota ditta dolciaria di Milano, accompagnato da alcuni docenti universitari di agronomia; e fu lui in persona a dare a mio nonno l'incombenza di rifornire il suo stabilimento di una quantità di castagne, prodotte in terra di Bagnoli, pari a mille quintali all'anno.

Durante il pranzo a base di tartufo, che si tenne in casa del nonno, gli agronomi spiegavano che dalle analisi effettuate sulle castagne prodotte in Italia dal Piemonte alla Calabria, era risultata la più buona per confezionare i marrons-glacés la castagna irpina, in particolare quella prodotta sui monti Picentini (Serino, Volturara, Montella, Cassano, Bagnoli); ma la regina di tutte – dissero – era ed è senza dubbio la castagna dei boschi di **Bagnoli**.

Comunque non solo allo scopo di esaltare il frutto dei nostri boschi, ho voluto pubblicare, nella ricorrenza della sagra, un libricino intitolato: *Il tartufo e la castagna di Bagnoli, le ricette i proverbi e le leggende*.

Né il mio lavoro ha qualche pretesa scientifica. Ho inteso invece ricostruire l'ambiente umano e gli aspetti culturali della castagna e del tartufo: le qualità del tartufo, il tempo della cavata e il suo habitat; il lavoro delle donne (*re mesaròle*) nella raccolta delle castagne, i vari modi di cuocere il frutto (*vàllini*, ballotte; *lesse*, bollite; *varòle*, caldarroste; *nfurnàte*, al forno), la castagna come amuleto apotropaico e le pratiche magiche (*la passata*); e ancora il rito delle castagne lasciate dai padroni ai meno abbienti (*re ccastagne r' li poveri*) e infine il modo di conservare il frutto fino ad aprile. Ma non oltre, perché

*a maggiu, quannu canta lu cucùlu,*

*re castagne re mmitti nculu!*

Infatti le castagne, sia secche sia verdi, si mantengono inalterate fino a Pasqua; ma dopo tendono ad assumere un sapore amaro, al punto da non essere più commestibili. Non mancano nell'opuscolo le indicazioni per conservare a lungo il tartufo: una maniera in vigore nell'antica Roma e alcune altre in uso nei tempi nostri.

Oltre alle ricette per degustare la castagna e il tartufo (tra cui, una inedita: *spaghetti al tartufo*), vi troverai: **proverbi** e **leggende** che sono state ispirate dai due prodotti tipici della nostra terra. E pure gli **indovinelli**, come questo:

*Janca so', nera me fazzu,  
caru nterra e nu' me scafàzzu;  
caru nterra p' muri  
e pàtrumu se la rire.*

Bianca sono, nera mi faccio, cado a terra e non mi spiaccico; finisco al suolo per morire, mentre mio padre, il riccio, spalanca la bocca e pare che se la ride.