

Nel regno del castagno Il pane di legno

di GIUSEPPINA CROCIANI

I boschi del Monte Comero sono punteggiati da castagneti secolari che in autunno si prestano a passeggiate, raccolte e incursioni nella gastronomia. Un modo per rivivere, passeggiando o sedendo a tavola, i tempi in cui il castagno era il pane di legno.



Quando i Romani impiantarono i castagni nella nostra penisola importandoli dal medioriente la storia delle abitudini alimentari nostrane subì una piccola rivoluzione. Quella pianta venuta da lontano si radicò in profondità nell'economia agrosilvo-pastorale del tempo fino a diventare l'asse portante dell'alimentazione invernale.

La sua importanza si svela nelle tracce lasciate nella cultura popolare fino ai giorni nostri. Una parabola di matrice cristiana spiegava così l'origine del castagno e dei suoi frutti. La leggenda dice che un contadino in preda agli stenti per l'inverno prese a invocare il Signore per avere un pane per l'inverno. Il Signore accolse le sue suppliche concedendogli un appezzamento di castagno, ma il diavolo intervenne chiudendo tutti i frutti dell'albero in un riccio spinoso e pungente. Il contadino tornò allora a invocare il Signore e questi intervenne di nuovo, facendo in modo che in autunno i ricci cadessero e si aprissero. I contadini che accettavano il sacrificio di un lungo e faticoso raccolto tornarono così ad avere un pane per la stagione fredda.

Il comprensorio del Monte Comero nel territorio di Bagno di Romagna conserva esempi monumentali della coltivazione del castagno e del patrimonio di tradizioni a essa legate. Gli abitanti del luogo chiamavano il castagno il "pane di legno" e ancora oggi, al margine dei poderi o all'interno di boschi di abeti o di quercu-carpineti, alberi secolari di castagno continuano a fare dell'autunno un momento di raccolta per gli abitanti del luogo e per i visitatori.

Per chi vuol partecipare al rito della raccolta, gli agriturismi e i centri turistici del comprensorio del Comero offrono proposte specifiche, disponibili, previa prenotazione, per gruppi di almeno 20 persone. A un prezzo di 20-25 Euro si può gustare un menù a base di prodotti locali e trascorrere una mattinata nei castagneti del luogo per raccogliere di propria mano una piccola quantità dei famosi frutti. Proprio nel cuore del Monte Comero, in una posizione panoramica che consente allo sguardo di spaziare sull'alto corso della Val di Savio, si può sostare presso i fratelli Ivan e Daniele Biella del Centro turistico di Valbonella.