

LA NOSTRA

VOCE



Ottobre - Novembre - Dicembre 2020

CASA DI RIPOSO “LONGINI – MORELLI – SIRONI” - PRALBOINO (BS)

SOMMARIO

I RACCONTI DEI NONNI p. 2

In memoria di..... p. 4

I COMPLEANNI P. 7

Sono i giorni più belli dell'anno. Vendemmiare sfogliare, torchiare non sono neanche lavori; caldo non fa più, freddo non ancora; c'è qualche nuvola chiara, si mangia il coniglio con la polenta e si va per funghi.

(Cesare Pavese)



I RACCONTI DEI NONNI

Racconto di Carlo Levi

Giorni di pioggia

Il tempo si fece freddo, Dal fondo dei burroni il vento saliva con i suoi vortici gelidi, soffiava continuo, come venisse da tutte le parti, penetrava nelle ossa, e si perdeva, ruggendo, nelle gole dei camini, La notte, solo nella mia casa, lo ascoltavo: era un grido senza interruzione, un urlo, un lamento, come se tutti gli spiriti della terra si lagnassero insieme della loro sconsolata prigionia. Vennero le piogge, lunghe, abbondanti, senza fine: il paese si copri di nebbie biancastre che stagnavano nelle valli: le cime dei colli sorgevano da quello sfatto biancore, come isole su un informe mare di noia. Le argille cominciarono a sciogliersi, a colare lente per i pendii, scivolando in basso, grigi torrenti di terra in un mondo liquefatto. Nella mia stanza, il suono metallico delle gocce che cadevano sulla terrazza risuonava come su una pelle tesa, e si univa ai ringhi e ai sibili del vento. Dalle finestre entrava una luce fosca e incerta: le colline parevano addormentarsi dolorosamente in quello squallore. Soltanto Barone correva lieto all'aperto, nell'acqua, annusando gli odori della terra bagnata, e rientrava saltellante, scuotendosi la pelliccia inzuppata.

La violenza del vento contrario ricacciava, dal camino nelle camere, il fumo acre e odoroso dei ceppi che una contadina mi portava, sul suo asino, dal bosco. Con gli occhi che mi bruciavano, lascio passare le ore, in quella acquosa atmosfera di dissoluzione. Poi venne la neve, le mani delle donne si arrossarono per il gelo, sopra i veli bianchi apparvero le grandi mantiglie di lana nera; e una immobilità più ferma, un silenzio più fitto del consueto parve addensarsi sulle distese solitarie dei monti.

(da "*Cristo si è fermato a Eboli*")

In Italia le giornate di persistente pioggia sono tipiche di due stagioni: l'autunno e la primavera. Ma il fenomeno meteorologico, identico nella sua sostanza, assume però caratteristiche ben diverse nelle due stagioni, in relazione alla temperatura dell'aria ed ai fenomeni che l'accompagnano. Nella pagina precedente lo Scrittore descrive la pioggia autunnale che prelude all'inverno e che quasi insensibilmente si trasforma in candidi fiocchi di neve.

Raccolta di castagne

Tutti i suggerimenti su come raccogliere, selezionare e come conservare le castagne appena raccolte.

La **raccolta delle castagne**: è una bellissima opportunità di trascorrere giornate in famiglia tra camminate, pic-nic e cromoterapia allo stato puro. Infatti, una passeggiata tra i boschi tinti d'autunno, riesce sempre a far scaricare energie negative.

Raccogliere le castagne è quel che si può definire 2 piccioni con una fava. Fortuna permettendo, dà infatti l'opportunità di incombere nel ritrovamento di qualche **goloso fungo porcino** da aggiungere magari a una classica torta salata. D'altronde, i due vegetali sono in perfetta simbiosi da sempre. **Dove c'è castagno c'è porcino.**



Il **periodo della raccolta delle castagne** ha un'atmosfera un po' simile a quella della vendemmia. È una giornata di festa, in cui tutti i pensieri si allontanano man mano che la distanza dalla città aumenta.

Un odore accomuna indistintamente città del nord e del sud Italia: è il fumo delle caldarroste. Avvisa tutti che è arrivato il tempo di raccogliere le castagne.

Raccolta delle castagne, le istruzioni per l'uso

Lungo tutto lo stivale le varietà di castagne sono davvero tantissime, piccole, grandi, grosse o giganti si dividono in due macro-categorie: **marroni e castagne**. Differiscono per grandezza e per

alcune caratteristiche che vedrete meglio in questo articolo. La **raccolta** inizia l'ultima decade di settembre e si inoltra fino all'ultima di ottobre. I frutti si raccolgono recuperando i ricci caduti sul terreno. Sì, esattamente. L'albero lascia cadere i frutti una volta raggiunta la giusta maturazione.

Qualcuno usa percuotere i rami per far cadere i ricci precocemente dall'albero.

Pessima abitudine e soprattutto da evitare. Si rischia di danneggiare i rami e l'albero subirebbe uno stress che potrebbe interrompere la fruttificazione, con conseguenti frutti dalla dimensione ridotta. In più, le castagne ricavate da questa maldestra operazione, risultano essere prevalentemente **acerbe e quindi dure e prive di gusto.**



La raccolta delle castagne va fatta ogni 3 giorni. Infatti, il grado di maturazione dei frutti, risulta disomogeneo sull'albero. Maturano prima sempre i frutti più esposti al sole. Dalle primizie raccolte alla metà di settembre, passano circa 40 giorni in cui ai piedi degli alberi c'è un costante tappeto di ricci pronto a essere raccolto e lavorato.

Raccogliete le castagne dei ricci già aperti e aiutatevi con il tallone a schiacciare quelli rimasti chiusi. Con la pressione del tallone le castagne vengono fuori. È bene sapere che raccogliere tutti i ricci e i suoi frutti danneggiati è un grande aiuto che possiamo dare all'ambiente.

Poiché sono precursori di focolai per malattie e insetti nocivi all'ecosistema, sbarazzatevi sempre dei frutti rovinati bruciandoli in posti isolati e soprattutto lontano dai boschi.



Conservazione castagne, come fare?

Le castagne integre non vengono mai a galla

Dopo la selezione visiva che ha portato a una più grossolana cernita, mettete le castagne in una bacinella e copritele con dell'acqua. Entro pochi minuti, inizierà una selezione spontanea delle castagne: alcune andranno sul fondo del catino e altre verranno a galla grazie all'aria in esse contenute.

Le castagne che hanno incorporato aria sono sinonimo di un frutto rovinato nella buccia e nella polpa a causa di parassiti o varie patologie delle piante. Eliminare e bruciare tutte le castagne venute a galla è l'unico modo di escludere la possibilità di infestazioni e dare così una mano all'ambiente.



Le castagne si conservano naturalmente 15 giorni dopo la raccolta. Dopodiché la polpa perde vigore risultando anche più dura e poco piacevole alla masticazione. Per allungare i tempi di conservazione

delle castagne, esiste una tecnica che si chiama **curatura in acqua fredda**.

La pratica consiste nell'immergere le castagne in acqua fredda (**preferibilmente priva di calcio e ferro**) e lasciarle a riposare e asciugare per 7 giorni. Le castagne vanno disposte in un posto ombreggiato sommerse da sabbia o segatura, in uno strato che non deve superare i 20 centimetri.

Queste operazioni permettono di conservare le castagne fino a primavera nel caso la conservazione sia stata con la sabbia, mentre con la segatura hanno un'autonomia di 2 mesi.

Se volete essere sicuri di conservare castagne sane, l'altra pratica che scongiura al 100% gli imprevisti, consiste nell'immergere le castagne in acqua calda alla temperatura di 50° C per 45 minuti. Questo serve a uccidere le larve di balanino e carpocapsa contenute all'interno dei frutti non venuta a galla nella fase di duratura. Dopo questa operazione, è comunque necessario asciugarle come nella curatura in acqua fredda.



Come congelare le castagne

Le castagne si possono congelare con tutta la buccia previa selezione. Fate sempre attenzione all'integrità del guscio. Dopo averle congelate, per utilizzarle, sbollentatele in acqua per 3/4 minuti prima di iniziare a cucinarle.

Se le castagne che state conservando sono destinate a diventare caldarroste, incidete il guscio dalla parte bombata prima di riporle in

freezer. In tutti i casi, essendo congelate, le castagne richiederanno almeno 5 minuti in più di cottura rispetto al prodotto fresco.

Se le avete congelate nel freezer, le castagne si conserveranno per 3 mesi circa. Cosa diversa se le avete messe nel pozzetto congelatore. Lì si manterranno integre fino a 12 mesi.

Come congelare le castagne cotte

Le castagne possono essere **congelate già cotte** arrosto o bollite. Basterà sbucciarle e, una volta fredde, riporle nei sacchetti da gelo. Una volta congelate, si manterranno per circa 6 mesi in freezer e 12 nel pozzetto congelatore.



Curiosità sui castagni

Il castagno è un albero ultracentenario. Ed è proprio un castagno ad essere una delle piante più longeve sul territorio italiano. Più precisamente, è il **Castagno dei Cento Cavalli**, iniziò a germinare nel parco naturale dell'Etna **oltre 3000 anni fa**. L'albero, considerato come il più famoso e grande d'Italia, è oggetto di uno dei più antichi **atti di tutela naturalistica**, se non il primo del genere. **Nel 1982 è stato inserito nel patrimonio italiano dei monumenti verdi**, ed è nei primi 150 con alto valore storico e monumentale.

DIAMO L'ULTIMO SALUTO A...



DANIELETTI LETIZIA
PIZZAMIGLIO GIUSEPPINA
SCAGLIA DOMENICA
ZUCCHELLI BATTISTA

L'ETERNO RIPOSO

L'eterno riposo
dona a loro, o Signore,
e splenda ad essi la luce perpetua.
Riposino in pace.
Amen.

I COMPLEANNI....

SETTEMBRE

CATTANEO IDA	06/09/1924	ANNI 96
MORANDI ANGELA	06/09/1929	ANNI 91
ARDESI MARIA	12/09/1934	ANNI 86
SENIGA GIULIA	21/09/1944	ANNI 76
CAPRA ANGELA	22/09/1926	ANNI 94
ROCCHI MARIA LUISA	27/09/1947	ANNI 73

OTTOBRE

DOSSENA GIUSEPPINA	09/10/1932	ANNI 88
MINGARDI LINA	19/10/1933	ANNI 87
MERIGO BARBERINA	26/10/1935	ANNI 85
MARCOLINI MARGHERITA	27/10/1926	ANNI 94

NOVEMBRE

BOTTA MARIA	06/11/1938	ANNI 82
GUINDANI GIULIA	07/11/1931	ANNI 89
BARBERA LUCIA	09/11/1938	ANNI 82
MANTELLI GIULIA	16/11/1935	ANNI 85
MARTINI PAOLA	18/11/1928	ANNI 92
MOR DOMENICA	19/11/1934	ANNI 86
DELLA TORRE PIERINA	22/11/1919	ANNI 101
FERRARI FLORA	22/11/1940	ANNI 80

DICEMBRE

ROSA ANGELA

11/12/1930

ANNI 90

**AUGURI DI
BUON COMPLEANNO!!!**

