

SCHEDA

CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	07
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_5709625667441
ESC - Ente schedatore	ICCD
ECP - Ente competente per tutela	ICCD
OGM - Modalità di individuazione	documentazioni audio-visive

OG - ENTITA'

AMB - Ambito di tutela MiBACT	etnoantropologico
AMA - Ambito di applicazione	entità immateriali
CTG - Categoria	tecniche
OGD - Definizione	Battitura e pulitura delle castagne

LC - LOCALIZZAZIONE

LCS - Stato	ITALIA
LCR - Regione	Liguria
LCP - Provincia	GE
LCC - Comune	Castiglione Chiavarese
PVL - ALTRO TOPONIMO	
PVLT - Toponimo	Val Petronio
PVLS - Note	La Val Petronio è una valle che comprende quattro comuni: due sulla costa (Sestri Levante e Moneglia), e due nell'entroterra ligure (Casarza Ligure e Castiglione Chiavarese).

DT - CRONOLOGIA

DTR - Riferimento cronologico	XXI
-------------------------------	-----

CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI

CMR - Responsabile dei contenuti	Magnani, Fabrizio (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Tucci, Roberta (coordinatore del progetto)
CMR - Responsabile dei contenuti	Vietri, Luisa (collaboratore al coordinamento del progetto)
CMC - Responsabile ricerca e redazione	Spagnuolo, Francesca
CMA - Anno di redazione	2015
CMM - Motivo della redazione del MODI	Inventario patrimonio culturale immateriale/ ICCD: progetto PCI 500 giovani
ADP - Profilo di accesso	1
OSS - Note sui contenuti del	Tema trattato nell'ambito del progetto PCI: Culture alimentari. La colonna sonora del documento audiovisivo in cui è rappresentata

modulo	l'entità in esame appare del tutto estranea alle immagini. Nonostante la presenza di musiche non pertinenti, i contenuti visivi offrono particolare interesse.
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Alcuni uomini prendono un sacco di tela di canapa legando le due estremità con una corda. Il sacco viene riempito a metà con le castagne, afferrato da tre uomini e battuto seguendo un ritmo costante su un ceppo di castagno. Il risultato della battitura viene riversato in un cesto di vimini a forma di ventaglio ed agitato da una donna, in modo tale che le scorze cadono a terra mentre la polpa rimane nel cesto. Questa operazione di pulitura viene eseguita più volte fin quando la buccia è completamente separata dalla polpa.
NSC - Notizie storico critiche	L'operazione di battitura avviene dopo aver essiccato le castagne ed ha lo scopo di separare il frutto dalla buccia secca. Al termine della battitura i sacchi vengono svuotati e si procede ad un'altra importante operazione: la pulitura. Il composto risultante dalla battitura viene travasato in un cesto a forma di ventaglio, il quale viene afferrato dai manici e scosso con gesti ritmici da destra a sinistra, dall'alto in basso. In questo modo le scorze delle castagne cadono per terra mentre le castagne restano nel cesto. Solitamente la battitura è un'operazione riservata agli uomini mentre la pulitura è riservata alle donne.
RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI	
RIM - Rilevamento/contesto	rilevamento nel contesto
DRV - DATI DI RILEVAMENTO	
DRVL - Rilevatore	Battilana, Lorenzo (riprese)
DRVL - Rilevatore	Cevasco, Massimo (montaggio)
DRVD - Data del rilevamento	2014 ca
CAO - OCCASIONE	
CAOD - Denominazione	lavoro
DO - DOCUMENTAZIONE	
FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA	
FTAN - Codice identificativo	PCI_Liguria_FS_F0022
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAK - Nome file digitale	PCI_Liguria_FS_F0022.jpg
FTAT - Note	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA	
VDCN - Codice identificativo	PCI_Liguria_FS_V0022
VDCX - Genere	documentazione esistente
VDCP - Tipo/formato	file digitale
VDCA - Denominazione /titolo	Battitura e pulitura delle castagne
VDCS - Specifiche	Durata: 2'45" (estratto da 3'16" a 6'01")
VDCR - Autore	Battilana, Lorenzo (riprese), Cevasco, Massimo (montaggio)
VDCD - Riferimento cronologico	2014/05/15

VDCW - Indirizzo web (URL)	https://www.youtube.com/embed/gRNzO759610?start=196&end=361
VDCT - Note	<p>L'estratto è tratto da: La raccolta e la conservazione delle castagne, durata 6'01". I dati presenti nei titoli di coda del video forniscono anche le seguenti informazioni: "Riprese: Lorenzo Battilana; Montaggio: Massimo Cevasco". Il documento video è accompagnato dalla seguente nota. "Un esempio dell'attività contadina nella Val Petronio dove al giorno d'oggi, come una volta, la lavorazione delle castagne avviene manualmente. Le castagne dopo essere state raccolte vengono essiccate per poter essere conservate a lungo, anche per parecchi mesi. La grà è una costruzione isolata, adibita a questo specifico scopo, divisa in due piani da un graticcio che separa il locale fuoco (sotto) da quello delle castagne (sopra). Il graticcio è formato da frasche di castagno accostate per non lasciar cadere i frutti nel locale inferiore, oppure anche da una stuoia fatta con rami e cortecce di giovani castagni intrecciati. Quintali di castagne vengono disposte su tutta la superficie del graticcio. Per una buona essiccazione occorre calore e fumo e non fiamma alta. Il fuoco dove rimanere acceso ininterrottamente per circa tre settimane e bisogna rimestare regolarmente le castagne. Una volta raggiunto il giusto grado di essiccazione, le castagne vengono tolte dalla grà e battute quando sono ancora calde, affinché la buccia si stacchi. Per fare questo le si mettono in sacchi di tela di canapa, che vengono battuti su un ceppo di castagno. Oltre alla buccia si stacca anche la pellicola rossiccia che ricopre le castagne. Esse sono diventate talmente dure da rimanere intatte. Dopo essere state battute, le castagne vengono pulite, separate completamente dalla buccia e dalla sansa. Infine si separano le castagne più grosse per essere mangiate bollite, da quelle medie, che vengono macinate per fare la farina. Le più piccole e quelle rotte vengono date agli animali".</p>
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	RODA 1989
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Il castagno: tradizioni e trasformazioni, a cura di Roberto Roda, Padova, 1989.