

# SCHEDA

## CD - IDENTIFICAZIONE

TSK - Tipo modulo	MODI
CDR - Codice Regione	07
CDM - Codice Modulo	ICCD_MODI_7422386517441
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	Raccolta 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

<b>modulo</b>	l'entità in esame appare del tutto estranea alle immagini. Nonostante la presenza di musiche non pertinenti, i contenuti visivi offrono particolare interesse.
<b>DA - DATI ANALITICI</b>	
<b>DES - Descrizione</b>	Due donne anziane raccolgono le castagne da terra e le ripongono nei cestini. Si avvalgono dell'utilizzo di un bastoncino di legno per cercarle tra il fondo boschivo e privarle dell'eventuale riccio in cui sono contenute.
<b>NSC - Notizie storico critiche</b>	La raccolta delle castagne è un'attività solitamente riservata a donne e ragazzi. Nella raccolta manuale delle castagne ci si avvale di un bastoncino biforcuto per cercare le castagne ed eventualmente estrarle dal riccio.
<b>RI - RILEVAMENTO ENTITA' IMMATERIALI</b>	
<b>RIM - Rilevamento/contesto</b>	rilevamento nel contesto
<b>DRV - DATI DI RILEVAMENTO</b>	
<b>DRVL - Rilevatore</b>	Battilana, Lorenzo (riprese)
<b>DRVL - Rilevatore</b>	Cevasco, Massimo (montaggio)
<b>DRVD - Data del rilevamento</b>	2014 ca
<b>CAO - OCCASIONE</b>	
<b>CAOD - Denominazione</b>	lavoro
<b>DO - DOCUMENTAZIONE</b>	
<b>FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA</b>	
<b>FTAN - Codice identificativo</b>	PCI_Liguria_FS_F0021
<b>FTAX - Genere</b>	documentazione allegata
<b>FTAK - Nome file digitale</b>	PCI_Liguria_FS_F0021.jpg
<b>FTAT - Note</b>	Fermo-immagine tratto da documento video-cinematografico (vedi VDC).
<b>VDC - DOCUMENTAZIONE VIDEO-CINEMATOGRAFICA</b>	
<b>VDCN - Codice identificativo</b>	PCI_Liguria_FS_V0021
<b>VDCX - Genere</b>	documentazione esistente
<b>VDCP - Tipo/formato</b>	file digitale
<b>VDCA - Denominazione /titolo</b>	Raccolta delle castagne
<b>VDCS - Specifiche</b>	Durata: 1'34" (estratto da 0'45" a 2'19")
<b>VDCR - Autore</b>	Battilana, Lorenzo (riprese), Cevasco, Massimo (montaggio)
<b>VDCD - Riferimento cronologico</b>	2014/05/15
<b>VDCW - Indirizzo web (URL)</b>	<a href="https://www.youtube.com/embed/gRNzO759610?start=45&amp;end=139">https://www.youtube.com/embed/gRNzO759610?start=45&amp;end=139</a>
	L'estratto è tratto da: La raccolta e la conservazione delle castagne. Durata del documento video intero: 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

**VDCT - Note**

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".

**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.