

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	C
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	09
NCTN - Numero catalogo generale	01469427
ESC - Ente schedatore	C048031M1
ECP - Ente competente per tutela	S155

OG - BENE CULTURALE

AMB - Ambito di tutela MiC	demoetnoantropologico
CTG - Categoria	ARREDI E SUPPELLETTILI/ CONTENITORI, RECIPIENTI E OGGETTI DI USO DOMESTICO
OGT - DEFINIZIONE BENE	
OGTD - Definizione	contenitore
OGTT - Tipologia	per alimenti
OGTV - Configurazione strutturale e di contesto	bene complesso
QNT - QUANTITA'	
QNTN	2
OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO	
OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
OGCD - Definizione /posizione parti componenti	parte componente e coperchio
OGM - Modalità di individuazione	appartenenza ad una collezione o raccolta pubblica
OGM - Modalità di individuazione	rilevamento sul campo
OGM - Modalità di individuazione	dati bibliografici
OGR - Disponibilità del bene	bene disponibile

LC - LOCALIZZAZIONE GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVA

PVC - LOCALIZZAZIONE

PVCS - Stato	ITALIA
PVCR - Regione	Toscana
PVCP - Provincia	FI
PVCC - Comune	Palazzuolo sul Senio

PVL - ALTRO TOPONIMO

PVLT - Toponimo	Palazzuolo di Romagna
	Comune italiano dalla Provincia di Firenze, risulta dai dati ISTAT del

PVLS - Note	2023 uno dei meno popolosi. Situato sull'appennino tosko-emiliano, sul versante romagnolo. Prima del 1951 aveva il nome di Palazzuolo di Romagna, è uno dei comuni che faceva parte della regione storica che prende il nome di Romagna Toscana, così chiamata perché geograficamente, linguisticamente e culturalmente romagnola, ma storicamente governata, dalla fine del Trecento fino al 1923, da Firenze. Di questa storica regione, Palazzuolo sul Senio, Marradi e Firenzuola fanno parte oggi della Città metropolitana di Firenze. Il suo territorio è montuoso; produce pochi cereali, ma abbonda di pascoli e castagneti. È bagnato dal torrente Senio. Confina amministrativamente, con i comuni toscani di Borgo San Lorenzo, Firenzuola e Marradi e con i comuni emiliano romagnoli di Brisighella e Casola Valsenio della Provincia di Ravenna e di Castel del Rio della Provincia di Bologna. Sente soprattutto l'influenza culturale e socioeconomica delle province di Imola e Ravenna. Fa parte dell'Unione Montana dei Comuni del Mugello. Segue fonte: CAMPOMORI 2003, pp. 10-19: Latitudine 44° 6' 53'', longitudine 11° 32' 54'', estensione 108.90 kmq. I suoi confini geografici delimitano il bacino di raccolta del Senio, seguendo i crinali del monte Carzolano, il Santerno e il Lamone, abbracciando alcune zone del loro bacino imbrifero. Il clima ha un'impronta continentale in una tendenza a quello temperato; anche se l'altitudine è 437 metri, risponde a una situazione climatologica da zone di 600/700 metri. Le precipitazioni massime principali sono nei mesi di ottobre e novembre, mentre le massime secondarie in quelli di marzo/aprile. La temperatura media è di 10° gradi con notevoli escursioni termiche. Ciò ha portato ad una stretta relazione, in realtà, dell'uomo con il territorio e le sue risorse, segnando la giusta scelta viaria e legando uno stretto rapporto fra mezzadro e terra: la grande attività antropica ha fornito un assetto particolare del territorio. Il castagno risulta essere importante per il legname e l'alimentazione. Durante il boom economico vi è stato un notevole esodo della popolazione, soprattutto fra gli anni 1950 e 1963. Scarso l'allevamento del bestiame; le colture principali sono quelle di cereali, patate, formaggio, marroni (CAMPOMORI 2003, pp. 18-19).
PVZ - Tipo di contesto	contesto rurale
PVG - Area storico-geografica	si trova sul versante romagnolo dell'Appennino tosko-emiliano
PVG - Area storico-geografica	Romagna Toscana
PVG - Area storico-geografica	area dell'Alto Mugello
LDC - COLLOCAZIONE SPECIFICA	
LDCT - Tipologia	palazzo
LDCQ - Qualificazione	comunale
LDCN - Denominazione attuale	Palazzo dei Capitani
LDCF - Uso	museo
LDCU - Indirizzo	Piazza Ettore Alpi, 3
LDCM - Denominazione raccolta	Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna
LDCS - Specifiche	Piano I/sala 8
LCN - Note	Il Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna è esistente dal 1982, inizialmente con il nome "Museo della Civiltà Contadina e Artigiana" nello stesso luogo; nella Deliberazione del Consiglio Comunale n. 29 del 22/07/2021, che ne riguarda l'approvazione del regolamento, è definito come Museo delle Genti di Montagna;

presente sul percorso delle scale di accesso al piano superiore una targa di intitolazione risalente al 2009 "Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna "Antonio Poli". Da tutti questi elementi si deduce di una diversificazione nel tempo della sua nominazione.

ACB - ACCESSIBILITA' DEL BENE

ACBA - Accessibilità

sì

ACBS - Note

Situato sulla parte romagnola dell'appennino tosco-emiliano, anche se raggiungibile con mezzo di trasporto proprio da più accessi stradali, sia dall'Emilia Romagna che dalla Toscana, non è facilmente raggiungibile dai trasporti pubblici. La stazione dei treni del suo areale si situa a Marradi e prende il nome di Marradi-Palazzuolo sul Senio; da lì vi sono le coincidenze per alcuni pullman di trasporto pubblico ma non sono coperte molte fasce orarie. In definitiva, è molto il tempo orario trascorso per raggiungerlo con mezzi pubblici e non, comunque, sempre possibile.

LA - ALTRE LOCALIZZAZIONI GEOGRAFICO - AMMINISTRATIVE

TLC - Tipo di localizzazione

luogo di esposizione

PRV - LOCALIZZAZIONE

PRVS - Stato

ITALIA

PRVR - Regione

Toscana

PRVP - Provincia

FI

PRVC - Comune

Palazzuolo sul Senio

UB - DATI PATRIMONIALI/INVENTARI/STIME/COLLEZIONI

COL - COLLEZIONI

COLD - Denominazione

Collezione Antonio Poli

COLN - Nome del collezionista

Antonio Poli

COLU - Data uscita bene dalla collezione

2009 (?)

COLM - Motivazione uscita bene dalla collezione

comodato d'uso gratuito al Comune di Palazzuolo sul Senio

DT - CRONOLOGIA

DTN - NOTIZIA STORICA

DTNS - Notizia (sintesi)

arco di tempo di attività

DTZ - CRONOLOGIA GENERICA

DTZG - Fascia cronologica /periodo

1950

DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo

ante

DTM - Motivazione/fonte

bibliografia

DTT - Note

Vi erano circa 350 poderi suddivisi in 13 parrocchie; il mezzadro non era proprietario di niente, nemmeno degli attrezzi che usava, appartenenti, invece, all'fabbro, falegname ecc. in cambio di un pagamento in natura con l'impegno di farli riparare.

AU - DEFINIZIONE CULTURALE

ATB - AMBITO CULTURALE

ATBD - Denominazione

civiltà del castagno

ATBM - Motivazione/fonte	bibliografia
ATBM - Motivazione/fonte	comunicazione orale
ATBS - Note	Definibile come produzione di autosostentamento. Il rapporto economico era quello della mezzadria tra padrone dei poderi e contadino che li coltivava. Al proprietario spettava la manutenzione delle strutture mentre al contadino quelle della proprietà aziendale, quali casa, fienile, seccatoio ecc. Il prodotto veniva sempre suddiviso a metà. Anche il bosco era di pertinenza del padrone e ne vendeva precedentemente il taglio ai mercanti locali. Il contadino poteva usarlo solo per pascolo. Per uso personale il contadino poteva procurarsi il legname necessario solo attraverso le fasi di pulizia e potatura del castagneto o ripulendo qualche fosso; di questi doveva consegnarne alcuni al padrone come “fasci di canterélli (rami secchi di castagno che servivano per far bollire il bucato) o “cùimé” (fascine). Gli animali da cortile erano di proprietà del contadino: doveva, quindi, consegnare al padrone un numero concordato al momento del contratto di uova e polli. Il ricavato di alcuni prodotti, fra cui i marroni, oltre a bachi da seta e lattonzi (piccoli maialini) veniva diviso generalmente al momento di essere incassato, il resto conteggiato a fine anno. Nei fatti, il contadino teneva i rapporti con il fattore, non direttamente con il proprietario. Il capofamiglia scendeva in paese una volta a settimana per il mercato o per cercare artigiani come il fabbro, falegname ecc., mentre gli altri scendevano nel paese in occasione di feste e sagre. Ogni membro della famiglia contadina aveva i suoi compiti. Il castagno e il suo frutto erano molto importanti sia dal punto di vista sociale che economico. Infatti, il castagno era definito “Albero del pane” e il marrone “Pane dei poveri”. Potevano sfruttare anche molto legname. Il carbone tratto dal legno di castagno è, infatti, molto idoneo alla lavorazione dei metalli e richiesto dalle fucine, a causa del suo basso potere calorico, che non incrudisce il metallo.
DA - DATI ANALITICI	
DES - Descrizione	Di forma cilindrica, vuoto all'interno, molto spesso, fatto in legno.
MT - DATI TECNICI	
MTC - MATERIA E TECNICA	
MTCM - Materia	legno di castagno
MTCT - Tecnica	tecniche varie
MIS - MISURE	
MISZ - Tipo di misura	altezza
MISS - Specifiche	massima
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	112
MISV - Note	Irregolare
MIS - MISURE	
MISZ - Tipo di misura	diametro
MISS - Specifiche	media
MISU - Unità di misura	cm
MISM - Valore	56 ca
MISV - Note	Irregolare.
UT - UTILIZZAZIONI	
UTU - DATI DI USO	

UTUT - Tipo	storico
UTUF - Funzione	serviva per contenere e conservare la farina
UTUM - Modalità di uso	Sappiamo che la farina di marroni era conservata in contenitori di questo tipo, pressata, anche per una durata di cinque o sei anni (Fonte: POLI 2004, p. 52). La farina di castagne era prodotta dal marrone essiccato nel seccatoio e portata dal contadino capofamiglia al mulino per la macinazione. La macina idonea era differente da quella per i cereali in quanto presentava una scanalatura più profonda. Insieme ad alcuni dolci fatti con farina di castagne, le ballotte (marroni freschi bolliti in acqua) e le bruciate (marroni freschi cotti sul camino in un apposito bruciatore) venivano consumati durante le veglie invernali, come la "veglia a sedia". Durante questa si giocava a carte, si beveva un vino leggero chiamato "acquerello" e si narravano leggende, come quella di Malafrone. Questa leggenda popolare racconta che in questo luogo, cioè il podere della parrocchia di Piedimonte, una sera, finita la veglia, e partiti gli ospiti, i padroni di casa si accorsero dell'assenza di un ragazzo, ritrovato, in seguito, addormentato sotto le bucce dei marroni che i "vegliarini", come erano definiti coloro che partecipavano a queste veglie notturne, si erano mangiati. Nacque, anche una canzone, il cui inizio è così: «Ala véggia ed Malafrò – sempre aligre e mai pasiò (Alla veglia di Malafrone – Sempre allegri e mai passione). Fonte: POLI 1990, p. 86.
UTUD - Riferimento cronologico	1950 ante
AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE	
ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	curatrice del Museo; figlia del collezionista; presidentessa AGeM
ATTZ - Nazionalità	italiana
ATTN - Nome	Poli, Daniela
ATTS - Sesso	F
ATTE - Età	67
ATTM - Mestiere	medico
TC - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE COLLETTIVO	
TCD - Denominazione	informatori del territorio
TCS - Sede	Palazzuolo sul Senio e Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna
TCA - Note	Composto da un contadino che ha praticato la castanicoltura utilizzando le strumentazioni passate e ancora attivo, usando le tecniche moderne, e dalla figlia del collezionista.
TC - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE COLLETTIVO	
TCD - Denominazione	commercianti Festa del Marrone 2025
TCS - Sede	Palazzuolo sul Senio
TCA - Note	Informazioni specifiche e informazioni di contesto, soprattutto economiche.
CO - CONSERVAZIONE E INTERVENTI	
STC - STATO DI CONSERVAZIONE	
STCC - Stato di conservazione	buono
TU - CONDIZIONE GIURIDICA E PROVVEDIMENTI DI TUTELA	

CDG - CONDIZIONE GIURIDICA

CDGG - Indicazione generica	proprietà Ente pubblico territoriale
CDGS - Indicazione specifica	Comune di Palazzuolo sul Senio
CDGI - Indirizzo	Piazza Ettore Alpi, 1
CDGN - Note	Deliberazione della Giunta Comunale n. 16 del 29 marzo 2014, che riguarda il rinnovo della convenzione tra il comune di Palazzuolo sul Senio e gli eredi di Antonio Poli in merito alla collezione di oggetti raccolta nel "Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna".

ACQ - ACQUISIZIONE

ACQT - Tipo acquisizione	comodato d'uso
ACQD - Riferimento cronologico	2009 (?)
BPT - Provvedimenti di tutela - sintesi	sì

NVC - PROVVEDIMENTI DI TUTELA

NVCT - Tipo provvedimento	DLgs 42/2004, art. 10
----------------------------------	-----------------------

DO - DOCUMENTAZIONE**FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA**

FTAN - Codice identificativo	New_1752657064195
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	contenitore raccolta farine
FTAA - Autore	Massai, Viviana
FTAD - Riferimento cronologico	2025/06/29
FTAC - Collocazione	raw e jpg presso Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna
FTAK - Nome file originale	ContenitoreFarina_0001.jpg
FTAY - Gestione Diritti	Copyright (©Viviana Massai); i materiali fotografici prodotti durante l'esecuzione della prestazione professionale saranno resi disponibili all'Associazione Genti di Montagna Ente del terzo settore per il loro libero uso; automaticamente disponibili all'utilizzo da parte dell'ICCD – Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione del MIC – Ministero della Cultura.

FTA - DOCUMENTAZIONE FOTOGRAFICA

FTAN - Codice identificativo	New_1752657242617
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	contenitore raccolta farine
FTAA - Autore	Massai, Viviana
FTAD - Riferimento cronologico	2025/06/29
FTAC - Collocazione	raw e jpg presso Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna

FTAK - Nome file originale	ContenitoreFarina_0002.jpg
FTAY - Gestione Diritti	Copyright (©Viviana Massai); i materiali fotografici prodotti durante l'esecuzione della prestazione professionale saranno resi disponibili all'Associazione Genti di Montagna Ente del terzo settore per il loro libero uso; automaticamente disponibili all'utilizzo da parte dell'ICCD – Istituto Centrale per il Catalogo e la Documentazione del MIC – Ministero della Cultura.
FTAT - Note	Visione dall'alto con particolare inquadratura del coperchio.
FNT - FONTI E DOCUMENTI	
FNTI - Codice identificativo	New_1757166000131
FNTX - Genere	documentazione esistente
FNTP - Tipo	riproduzione da bibliografia
FNTR - Formato	pdf
FNTT - Denominazione /titolo	inventario 2001
FNTA - Autore	Poli, Antonio
FNTD - Riferimento cronologico	2001
FNTK - Nome file originale	Inventario_2001.pdf
FNTO - Note	Poli Antonio, Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna. Palazzuolo sul Senio. Firenze, Pontecchio Marconi, Edizioni Digi Graf, 2004, pp. 195-199.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	MALTONI 2022
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Maltoni Alberto - Paci Marco - Tani Andrea, Ecologia forestale e selvicoltura. Gestione forestale su basi ecologiche, Bologna, Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl, 2022.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	BELLINI 2019
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Bellini Elvio, Coltura e cultura del castagno. Una sintesi attraverso suggestive immagini fotografiche, Marradi, CSDC, 2019.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	DE SIMONIS 2006
BIBX - Genere	bibliografia specifica
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	De Simonis Paolo, Museo delle Genti di Montagna, Comunità Montana Mugello, Borgo San Lorenzo, 2006.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	POLI 2004
BIBX - Genere	bibliografia specifica
BIBF - Tipo	catalogo museo
BIBM - Riferimento	Poli Antonio, Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna.

bibliografico completo	Palazzuolo sul Senio. Firenze, Pontecchio Marconi, Edizioni Digi Graf, p. 52.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	CAMPOMORI 2003
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Campomori Roberto, Palazzuolo sul Senio: le immagini e la memoria tra storia, cronaca e costume, Tipo-litografia Fabbri, Modigliana, 2003.
BIBN - Note	Dedica all'importanza del castagno da p. 24 a p. 27; cioè dedica al castagno, comprese le procedure di raccolta descritte brevemente, 4 pagine su un totale di 330 pagine, concentrandosi maggiormente sulla parte storica, partendo dai Goti, passando dal Medioevo fino ad arrivare al fascismo e alla resistenza. In nessuna pagina accenna al Museo. Antonio Poli, collezionista e fondatore del Museo, è indicato fra i componenti delle varie amministrazioni comunali che si sono succedute negli anni dal dopoguerra.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	POLI 2003
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Poli Antonio, Palazzuolo ieri e oggi. Racconti di un palazzuolese, Pontecchio Marconi, Edizioni Digigraf, 2003, p. 16.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	BELLINI 2002
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	catalogo mostra
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Bellini Elvio, Il Castagno e le sue Risorse. Immagini e considerazione, Catalogo della mostra Il castagno e le sue risorse Firenze 27 febbraio - 3 aprile 2002, 2, Firenze, Edizioni Polistampa, 2002.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	POLI 1999
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Poli Antonio, Le avventure di Nello il figlio del carbonaio, Borgonuovo di Pontecchio Marconi, RC Fotocomposizione, 1999.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	POLI 1990
BIBX - Genere	bibliografia specifica
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Poli Antonio, Museo della vite e del lavoro della gente di montagna. Usi e costumi del primo novecento, Marzabotto, Graficolor s.n.c., 1990.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	MUSEO 1983
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	libro

BIBM - Riferimento bibliografico completo	Il museo della civiltà contadina ed artigiana, Casalecchio sul Reno, R. C., 1983.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	SIRIANNI 1983
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	contributo in periodico
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Sirianni Gloria Aurora, Osservazioni su alcuni aspetti del lessico della Romagna toscana, in Quaderni dell'Atlante lessicale toscano, Firenze, Olschki, 1983, pp. 185-233.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	FENAROLI 1945
BIBX - Genere	bibliografia di confronto
BIBF - Tipo	monografia
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Fenaroli Luigi, Il castagno, Roma, Editoriale degli agricoltori, 1945.
MS - MOSTRE/ALTRI EVENTI CULTURALI	
MST - MOSTRA/EVENTO CULTURALE	
MSTI - Tipo	evento culturale
MSTT - Titolo /denominazione	Una serata per il Museo
MSTE - Ente/soggetto organizzatore	Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna
MSTL - Luogo, sede espositiva, data	Palazzuolo sul Senio, Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna, 2023/07/23
MSTS - Note	Evento promosso per il nuovo allestimento comprendente la visita inaugurale presso il museo alle 20:30 e alle 21:15 un concerto dei TUSCAE GENTES, con canti della tradizione toscana tra Appennino, Corsica e Maremma; https://www.museogentidimontagna.it/una-serata-per-il-museo/
AD - ACCESSO AI DATI	
ADS - SPECIFICHE DI ACCESSO AI DATI	
ADSP - Profilo di accesso	1
ADSM - Motivazione	scheda contenente dati liberamente accessibili
CM - CERTIFICAZIONE E GESTIONE DEI DATI	
CMP - REDAZIONE E VERIFICA SCIENTIFICA	
CMPD - Anno di redazione	2025
CM PN - Responsabile ricerca e redazione	Massai, Viviana
FUR - Funzionario responsabile	Bertoncini, Paola
AN - ANNOTAZIONI	
	La forza e la resistenza del legno di castagno lo rendono adatto all'uso per poter creare plurimi oggetti e questa caratteristica è stata utilizzata per fare oggetti di vita quotidiana. Inoltre, come già abbiamo avuto modo di osservare in altre schede di oggetti appartenenti al museo, lo stesso legno di castagno era usato scavando nello stesso tronco. Si deduce, quindi, che nella quotidianità l'albero di castagno non era

OSS - Osservazioni

rilevante solo per la castanicoltura che, usando in varie maniere il suo frutto, offriva opportunità di nutrimento ma, anche in tutti gli aspetti della vita quotidiana. Si riporta questa storiella che era conosciuta da molti, riportata in POLI 2003, p. 16 che rimarca sul fatto che il frutto e i suoi prodotti erano l'abitudine alimentare unica del territorio: «Era allora in voga una filastrocca che recitava: “La matèna a colaziò – suocce elebruocce castagna e marò/E dé a desiné succie elebruocce castagna e brusé/E la sira po' da zèna succie elebruocce castagna e faréna”/(La mattina a colazione ballotte – castagne – marroni/-Il giorno a desinare – ballotte – castagne – bruciati/E la sera poi da cena ballotte castagne – farina)». Nel libro MUSEO 1983, p. 25 è presente la stessa filastrocca riportandola usando altri caratteri dialettali e indicandola come vecchio detto: La matèna a colaziô/socce e lebbrocce /castagne e marô/e dé a desné/socce e lebrocce/castagne e brusé/e la sira pô da zèna/socce e lebbrocce/castagne e faréna (La mattina a colazione/le ballotte, castagne e marroni/il giorno a desinare/le ballotte castagne e bruciate/e la sera poi per cena/castagne e polenta dolce). Versione ulteriore e ridotta in CAMPOMORI 2003 p. 281. Le ballotte sono i marroni lessati in acqua mentre le bruciate sono i marroni cotti, quando presente, nel camino abbrustolendoli sul fuoco con uno strumento apposito definito bruciatore. Segue la ricetta della polenta di castagne. Ingredienti: farina di castagne 400 gr e acqua 1L. Procedimento: in un paiolo o una casseruola dal fondo spesso fate riscaldare l'acqua, non appena diventa tiepida versate la farina di castagne senza mescolarla. Con il manico del cucchiaino di legno praticate un foro al centro della farina. Coperchiate e portate a bollire a fuoco basso senza rimestare mai la farina che deve rimanere sulla superficie dell'acqua. Non appena bolle, eliminate il coperchio e lasciate bollire per 20-30 minuti. Togliete la pentola dal fuoco, eliminate qualche mestolo di acqua tenendola da parte (la farina galleggia sulla superficie, quindi non è difficile eliminare l'acqua prendendola dal fondo). Per questo passaggio occorre chiedere l'aiuto di qualcuno: tenete ferma la casseruola e con un mestolo lavorate la polenta per incorporare l'acqua e ottenere un composto omogeneo. Aggiungete a poco a poco l'acqua tenuta da parte fino a ottenere una consistenza piuttosto densa ma liscia. Staccate la polenta dai bordi della casseruola utilizzando un cucchiaino ricordando di bagnarlo con acqua bollente per evitare che la polenta si attacchi, spostate la polenta al centro della casseruola. Riportate la pentola sul fuoco dolce e non appena crepita leggermente e si stacca dal fondo, capovolgetela su un tagliere di legno. Fatela raffreddare per qualche minuto e servitela in tavola. La polenta si accompagna al ravigliolo o alla ricotta. In generale, l'alimentazione seguiva questo schema: per colazione polenta di marroni con ricotta e formaggio, per pranzo pane con fagioli, patate, frittata di uova, ortaggi di stagione, noci e se possibile mele e pere, per cena polenta di granoturco con ricotta e formaggio. Nei mesi di ottobre, novembre e dicembre c'era molto uso del marrone fresco; da gennaio a primavera si cuocevano, invece, le castagne secche e si consideravano come una minestra. Alcuni poderi potevano produrre miele di castagno prevalentemente da vendere. Insieme ad alcuni dolci fatti con farina di castagne, le ballotte (marroni freschi, più grandi, bolliti, in acqua) e le bruciate (marroni freschi, più piccoli, cotti sul camino in un apposito bruciatore) venivano consumati durante le veglie invernali, come la "veglia a sedia". Durante questa si giocava a carte, si beveva un vino leggero chiamato "acquerello" e si narravano leggende, come quella di Malafrone. Questa leggenda popolare racconta che in questo luogo, cioè il podere della parrocchia di Piedimonte, una sera, finita la veglia, e partiti gli ospiti, i padroni di

casa si accorsero dell'assenza di un ragazzo, ritrovato, in seguito, addormentato sotto le bucce dei marroni che i "vegliarini", come erano definiti coloro che partecipavano a queste veglie notturne, si erano mangiati. Nacque, anche una canzone, il cui inizio è così: «Ala véggia ed Malafrò – sempre aligre e mai pasiò (Alla veglia di Malafrone – Sempre allegri e mai passione, POLI 1990, p. 86). La pratica della raccolta nel castagneto era, comunque, fondamentale e venivano utilizzate varie tecniche. Tutti i membri della famiglia contadina partecipavano alla raccolta, quindi uomini, donne e ragazzi. Gli uomini si occupavano dei lavori più pesanti, tipo la battitura, e le donne ed i ragazzi, per esempio riempivano le "sacchette", cioè dei sacchetti di tela leggera utilizzati per la "pilatura", cioè la fase di pulizia dei marroni appena essiccati. In generale ogni membro della famiglia contadina aveva i suoi compiti. Per effettuare la raccolta dall'albero era richiesta molta forza nelle braccia e, a parte la scala, si usavano pertiche, di misure variabili, inserite nei "punciotti". Le fasi di selezione avvenivano in casa e partecipavano tutti i componenti la famiglia. I marroni che non venivano lasciati per il consumo fresco venivano essiccati nel seccatoio e, poi, portati dal mugnaio per la macinazione.