

SCHEDA

CD - CODICI

TSK - Tipo scheda	BDM
LIR - Livello catalogazione	C
NCT - CODICE UNIVOCO	
NCTR - Codice Regione	09
NCTN - Numero catalogo generale	01469433
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 semplice

OGC - TRATTAMENTO CATALOGRAFICO

OGCT - Trattamento catalografico	scheda unica
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 2023 uno dei meno popolosi. Situato sull'appennino tosco-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

PVLS - Note	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 tosco-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 4
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 nomina.
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	XX
DTZS - Specifiche fascia cronologica/periodo	ante
DTM - Motivazione/fonte	analisi storica
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
	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

ATBS - Note

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 internamente, fatto in legno di castagno, molto rigido, senza coperchio.

MT - DATI TECNICI**MTC - MATERIA E TECNICA****MTCM - Materia**

legno di castagno

MTCT - Tecnica

tecniche varie

MTCS - Note

Scavato nel tronco di castagno.

MIS - MISURE**MISZ - Tipo di misura**

altezza

MISS - Specifiche

massima

MISU - Unità di misura

cm

MISM - Valore

62

MIS - MISURE**MISZ - Tipo di misura**

diametro

MISS - Specifiche

media

MISU - Unità di misura

cm

MISM - Valore

40.2

MISV - Note

Irregolare.

UT - UTILIZZAZIONI**UTU - DATI DI USO****UTUT - Tipo**

storico

UTUF - Funzione

contenere la farina di castagne

La farina di castagne era prodotta dal marrone essiccato nel seccatoio

UTUM - Modalità di uso	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).
UTUN - Note	Fonte specifica: POLI 2004, p. 51. All'interno della stessa sala museale è presente un altro contenitore, di altezza inferiore.

AT - ATTORE/INFORMATORE/UTENTE INDIVIDUALE

ATT - ATTORE	
ATTI - Ruolo	curatrice del Museo; figlia del collezionista; presidentessa AGE M
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 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 (?)
ACQL - Luogo acquisizione	TOSCANA/FI/Palazzuolo sul Senio
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_1759997139019
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	contenitore farina
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	Contenitore_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_1759997334299
FTAX - Genere	documentazione allegata
FTAP - Tipo	fotografia digitale (file)
FTAF - Formato	jpg
FTAM - Titolo/didascalia	contenitore farina
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	Contenitore_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	Particolare dell'apertura.
FNT - FONTI E DOCUMENTI	
FNTI - Codice identificativo	New_1759997513219
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	LOLI 2007
BIBX - Genere	bibliografia di corredo
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Loli Antonio, Un viaggio lungo novanta anni, Rufina, Tipografia Poggiali, 2007, pp. 74-75.
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 bibliografico completo	Poli Antonio, Museo della vita e del lavoro delle genti di montagna. Palazzuolo sul Senio. Firenze, Pontecchio Marconi, Edizioni Digi Graf, p. 51.
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	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, 1990.
BIB - BIBLIOGRAFIA	
BIBR - Abbreviazione	MUSEO 1983
BIBX - Genere	bibliografia specifica
BIBF - Tipo	libro
BIBM - Riferimento bibliografico completo	Il museo della civiltà contadina ed artigiana, Casalecchio sul Reno, R. C., 1983, p. 25.
	Presenta questa versione della filastrocca: La La matèna a colaziô /socce e lebbrocce/castagne e marô/e dé a desné/socce e lebrocce /castagne e brusé/e la sira pû da zéna/socce e lebbrocce/castagne e

BIBN - Note	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). Immagine di un allestimento risalente all'epoca dello spazio della cucina: non sono riconoscibili gli oggetti presenti in quanto l'immagine non è definita (p.11).
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
CMPN - Responsabile ricerca e redazione	Massai, Viviana
FUR - Funzionario responsabile	Marchesini, Cinzia
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

OSS - Osservazioni

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 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 elebruoccie castagna e marò/E dé a desiné succie elebruoccie castagna e brusé/E la sira po' da zèna succie elebruoccie 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 pû 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 bollore 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 ravviggiolo 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". 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.