

# Guauds da chastagners, maruns e vendaders da maruns brassads



Guaud da chastagners a Caneggio, Val Muggio (© Paolo Crivelli/MEVM)

Localisaziun TI, GR

Domenas Praticas socialas  
Natira ed universum  
Artisanadi tradiziunal

Versiun 20 da zercladur 2012

Ils guauds da chastagners da la Svizra taliana èn in bain impurtant da la natira e da la cuntrada. Per quest motiv datti dapi var 20 onns numerus projects che sa deditgeschan a la revalitaziun da la chastogna. Tschientaners a la lunga giugava quest frtg brin ina rolla essenziala en las disas da sa nutrit d'ina gronda part da la Svizra taliana. Impurtant en quest connex è stà oravant tut la conservaziun dals fritgs ch'è succedida en pitschnas chamonas ch'èn vegnididas construidas aposte per quest intent. Ozendi sa stentan ins dapertut da laschar reviver las metodas da setgentar tradiziunalas oravant tut per intents didactics e da demonstraziun resp. per motivs istoric-culturals. Ultra da quai datti cunzunt l'atun diversas occurrentzas, nua che chastognas e differents products da chastognas – per exempl maruns brassads – vegnan vendids e mangiads. Anc oz porschan ils vendiders da maruns brassads, ils «marronai», lur rauba savurusa sin plazzas, a fieras ed a festas popularas. Ils emprims represchentants da questa professiun che nus enconuschain derivavan oravant tut da la Val dal Blegn e da la Val Levantina. En blers cas vegn la professiun dal vendamaruns anc oz transmessaa als descendants, ma i capita er che l'equipament vegn vendì a persunas interessadas che na tutgan forsa betg al circul da persunas parentadas u enconuschentas.

Lebendige traditionen  
traditions vivantes  
tradizioni viventi  
tradizuns vivas



La glista da las tradiziuns vivas en Svizra ha il scopo da sensibilizar il public per las praticas culturalas e lur intermediaziun. La Convenziun da l'UNESCO davart la preservaziun dal patrimoni cultural immaterial è la basa da questa glista elavurada ed actualisada en collauraziun cun ils uffizis chantunals da cultura.

In project da:



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Departement federal da l'intern DFI  
Uffizi federal da cultura UFC

Il vendamaruns, en dialect talian il «marrunatt», è anc oz ina figura enconuschenta sin plazzas, a fieras ed a festas popularas. Ils «marronai» èn vendiders independents e lavuran per regla dal settember al mars. Intgins han lur chantunet usità sin la piazza, auters pratig-schan questa professiun mo occasiunalmain, per exempl sin occurrentzas privatas u sin festas d'uniuns. Il vendamaruns enconuschan ins er en auters pajais europeics, en ils quals las chastognas vegnan per part er preparadas en autra moda e maniera, per exempl cun sal.

### Ils vendiders da maruns brassads en il Tessin

Actualmain datti en il chantun Tessin var ventg «marronai» che vendan lur rauba sin las plazzas pli grondas. Els n'appartegnan betg ad in'organisaziun, ma quels che lavuran en la medema citad, discurran in cun l'auter davart la qualitat da la rauba e davart la situaziun commerziala en general. Il pli impurtant per tut ils vendamaruns è naturalmain la qualitat da lur product: Abstrahà da l'aroma ston ils fritgs er sa laschar spale-tschar facilmain e restar bel loms. A buns dis po in vendamaruns vender fin a 50 kg maruns brassads. En quest connex stoï vegnir resguardà ch'ils fritgs perdan ca. 30 % da lur pais durant il process d'elavuraziun. Vi da la preparazion sco tala para d'esser sa midà pauc dapi l'emprima mesadad dal 19avel tschientaner, er sch'ins ha naturalmain empruvà d'introducir «vasts» meglieraments en il decurs dal temp, sco ch'i declera Marzio Strazzini. Il vendamaruns che deriva da Blenio lavura dapi 38 onns a Soletta, ed en sia famiglia vegn questa professiun tradida dapi l'onn 1837 da generaziun a generaziun.

### Qualitat e derivanza dals fritgs

Schebain ch'il Tessin ha relativamain blers guauds da chastagners, vegnan ils fritgs importads gia dapi in pèr decennis da differentas regiuns da l'Italia vischina. Per quai datti differents motivs. D'ina vart adempleschan las chastognas tessinaisas mo darar las pretensiuns che la clientella fa a la qualitat, da l'autra vart surpassa la dumonda sin il martgà indigen la producziun locala. Vitiers vegn ch'ils custs per la racolta, per la zavrada e per la conservaziun èn pli auts ch'en auters pajais. Perquai derivan ils emprims fritgs importads per gronda part da Campania, pli tard alura oravant tut dal Lazio, da la Toscana e dal Piemunt. Blers dals importaders talians han ragischs tessinaisas e furneschan tant ils reven-diders sco er ils producents da products da chastognas (sco farina, pasta, biera, flocs). En onns cun ina pitschna racolta (quai che capita darar) resguardan ils furniturs er auters pajais sco la Spagna e la Frantscha.

### Derivanza e tradiziun da l'artisanadi

Ils emprims vendiders da maruns brassads documentads istoricamain derivavan per gronda part da las vals en il nord dal Tessin. Bleras generaziuns a la lunga profitavan ils umens da la Val dal Blegn e da la Val Levantina dal commerzi stagiunal cun chastognas per megliar lor pitschnas entradas. Perquai che en ina societat agrara duvravan ins cunzunt ils maghers mais d'enviern urgentamain entradas supplementaras per pudair nutrir la famiglia er dal november al mars. Blers umens da la Val dal Blegn e da la Val Levantina vischuna èn perquai emigrads en las citads da l'Europa, a Milaun, a Pavia, a Firenza, a Paris ed a Londra e pli tard er en ils centers pli gronds da l'autra vart da las Alps.

Anc oz dattan ils «marronai» vinavant lur professiun ad in auter commember da la famiglia u almain ad ina persuna da l'agen vitg d'origin. Savens però surlascha in vendider da maruns brassads ses equipament ad ina persuna che n'appartegna betg al circul da personas parentadas u enconuscentas. Perquai èn las schanzas bunas che questa professiun na vegn betg a svanir er en l'avegnir. Tenor l'opiniun d'in pèr «marronai» pudes-san però la midada dal clima e malsognas nuschaivlas dals chastagners sa sviluppar ad ina vaira periclitaziun per questa professiun.

### Conservaziun e preparaziun da chastognas en il Tessin ed en la Bregaglia

Blers decennis a la lunga appartegneva la chastogna – l'uschenumnà «paun dals povers» – a la carta da menu d'ina gronda part da la Svizra taliana. En quest connex giugava la conservaziun dals fritgs, ch'èn per il solit vegnids setgentads, ina rolla impurtanta. Las chastognas èn vegnidas setgentadas cun fim en chamonas da setgentar ch'èn vegnidas construidas per quest intent, numnadas «grà» en tessinais e «cascina» en bregagliot. Dapi la Segunda Guerra mondiala èn las tradiziuns da setgentar chastognas e da pitgar chastognas svanidas per gronda part. Da l'autra vart datti ils ultims ventg onns ina clera tendenza da laschar reviver las metodas da setgentar tradiziunalas oravant tut per intents didactics e da demonstraziun resp. per motivs istoric-culturals.

Per exempl han en la Val Maggia en la Val Muggio, en spezial a Moghegno ed a Cabbio, in pèr uniuns e museums (sco il «Centro Natura Vallemaggi» ed il museum etnografic da la Val Muggio) puspè restaurà cun agid da numerusas personas voluntarias las chamonas da setgentar istoricas, numnadas «grà» en tessinais. Er en la Bregaglia, en la regiun da Sottoporta, èn questas chamonas puspè vegnidas prendidas en funcziun. Suenter la racolta vegnan tut ils fritgs che n'èn betg destinads a la vendita u che vegnan mangiads directamain rasads

ora sin in giatter da lain che sa chatta sin il plau sura sin in'autezza da ca. 2 meters. Mintga possessur rasa ora sias chastognas en ina vetta da ca. 30 cm en in sectur separà. Al plaunterren da la chamona da setgentar vegn mantegnì sur emnas in fieu da lain da chastagner e da paglia. En quest connex stoi vegnir dà adatg ch'i na dettia mai flommas avertas, perquai che lur gronda chalur ardess ils fritgs.

Durant il temp da setgentada che dura tranter traís e sis emnas è ina persuna responsabla per volver pliras giadas las chastognas cun in rastè da lain. En il decurs dal process da setgentar perdan ils fritgs var in terz da lur pais. Vers la fin da november vegnan svidadas las «grà» resp. las «cascine» e las chastognas setgentadas vegnan deliberadas da lur paletschas cun agid da l'uschenumnà «pitgar». Per quai vegn in satg da juta fitg robust, lung e stretg emplenì luccamain cun in fin dus kilos chastognas setgentadas e pitgà uschè ditg giu per in tschep fin che las paletschas en schluppadas. Alura vegnan las chastognas setgentadas emplenidas en gronds chanasters ovals e scurlattadas ferm per las deliberar dals rests da las paletschas e da las pels. Per finir suonda per regla in'ultima zavrada a maun. Sco ultim pass da l'elavuraziun vegnan las chastognas alura mieutas. En Bregaglia vegn quai fatg en ils mulins da Promontogno. Alura vegn la farina crivlada e messa en circulaziun.

### Festas da chastogna l'autun

Tant en Bregaglia sco er en il Tessin datti bleras occurenzas, nua che chastognas e products da chastognas vegnan vendids e purschids en las furmas las pli differentas per la consumaziun. L'autun vegnan maruns brassads mess en vendita sin bleras festas da chastogna (las «castagnate») privatas sco er publicas. Dapi l'onn 1978 ha lieu en la Val Muggio la festa tradiziunala da chastognas, a la quala gruppas folcloristicas, chapellas da musica e stans da vendita procuran mintgamai la seconda dumengia d'october en diesch vitgs da la val per trategniment e per in'alimentaziun variada. Dapi in pèr onns han er persunas privatas cumenzà ad avrir lur chasa a visitadoras ed a visitaders interessads per la-schar dar in sguard er sin las particularitads architettonicas dals edifizis tradiziunals.

Dapi l'onn 2004 datti en Bregaglia il «Festival da la chastogna» che vegn organisà adina il cumenzament d'october da la «Associazion dals purs da chastognas da la Bregaglia» che ha var 30 commembra e commembres. En il rom da quest festival porschan ils restaurants da la regiun duas emnas a la lunga spezialitads da chastognas, ultra da quai datti excursions culinaricas e differentas fieras, nua ch'ins posagiar e cumprar tut ils products imaginabels da quest

fritg brin. In duair per amaturas ed amatars da la chastogna èn ultra da quai ils guids per lung da la senda didactica en il guaud da chastagners Brentan (Castasegna) ch'en vegnids installads da la gruppera da project «Tra la Maira ed il Mera». Qua vegnan intermediadas bleras infurmaziuns davart las differentas spezias da chastognas, davart la selvicultura e davart la fauna e la flora locala. Il «Festival da la chastogna» da la Bregaglia attira mintga onn bleras visitadoras e blers visitaders da lontan e da manaivel.

### Plantaziuns en ils guauds da chastagners

Dapi var ventg onns crescha il dumber d'iniziativas e da projects che s'occupan en emprima lingia da la surveglianza, da la gestiun e da la regiuvinaziun dals guauds da chastagners. En il Tessin s'occupan differentas instituziuns publicas da quest bain impurtant da la natira e da la cuntrada sco per exempli las partiziuns forestalas chantunalas, la «Gruppa da lavur dals guauds da chastagners», il post dal «Institut federal per la perscrutaziun da guaud, naiv e cuntrada (WSL)» en il sid da las Alps e la «Federaziun dals purs da chastognas da la Svizra taliana».

A Caneggio èsi reussì – grazia ad in project forestal voluminos sustegnì dal Museum etnografic da la Val Muggio – da remetter pliras hectaras da guaud da chastagners cun proceduras tradiziunals puspe en ses stadi oriund. Pli baud vegnivan ils bostgs, che vegnivan cultivads per regla or da semenza ed alura enferlads, plantads en distanzas regularas per garantir ina bona ventilaziun ed in svilup optimal dal mutagl. En la Val Maggia sa deditgescha l'associazion «Pro Brontallo» en collauraziun cun la fundaziun «Fondazione monti e paesaggio» a la plantaziun ed a la tgira dals bostgs, a l'enferlada cun spezias da chastagners novs cun dapli fritgs e betg sco ultim a la restauraziun da las chamonas da setgentar tradiziunals. Ulteriurs projects che sa deditgeschan a la revalitaziun dals guauds da chastagners datti ad Arvegno: Qua èn vegnids emplantads tschients da bostgs novs sin traís bains immobigliars. Ultra da quai èn vegnidas fatgas diversas enferladas cun chastagners selvadis. En Bregaglia vegn il guaud da chastagners tgirà e regiuvinà sut il patrunadi da la «Associazion dals purs da chastognas da la Bregaglia».

### Ulteriuras infurmaziuns

Natalia Ferroni: Profum da castagn da la grà. A Moghegno rivive un'antica tradizione. En: Agricoltore ticinese 44. Lugano, 1995

Intervista (ed. Alessandra Bobbià): Gianpiero Invernizzi (09-11-2010, 09-02-2011), Giuliano Strazzini (09-02-2011), Marzio Strazzini (28-03-2011), Giovanni Scozzari (29-03-2011). Centro di dialetologia e di etnografia. Bellinzona

---

Hans Käser: Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Südschweiz. Aarau, 1932

Remo Maurizio: Aufbewahrungsmethode der Kastanienfrüchte im Bergell. En: Jahresbericht der Naturforschenden Gesellschaft Graubündens 100. 1983, p. 167-170

Laura Sofia: Castagna. Estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana (Le voci 5). Bellinzona, 2001

Mengia Spreiter-Gallin: Castasegna. Località di confine. / Castasegna: ein Grenzdorf. San Murezzan, 2006

Mario Vicari: Documenti orali della Svizzera italiana. Valle di Blenio. Part 2. Ed. Ufficio cantonale dei musei. Bellinzona, 1995

Mario Vicari: Documenti orali della Svizzera italiana. Valle Leventina. Part 1. Ed. Centro di dialettologia e di etnografia. Bellinzona, 2005

Museum ethnografic da la Val Muggio