



**SCHEDA DI RILEVAMENTO
DEI PRODOTTI TRADIZIONALI DELLA REGIONE LAZIO
(ai sensi del D.M. 350/99)**

1. CATEGORIA:

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati

2. NOME DEL PRODOTTO, COMPRESO SINONIMI E TERMINI DIALETTALI:

CASTAGNA ESSICCATA “MOSCIARELLA” DI CAPRANICA PRENESTINA

TERRITORIO INTERESSATO ALLA PRODUZIONE:

Capranica Prenestina (RM), San Vito Romano (RM), Genazzano (RM)

4. DESCRIZIONE SINTETICA DEL PRODOTTO:

La castagna essiccata *Mosciarella* è raccolta, curata, trasformata e confezionata all'interno secondo il metodo tradizionale di affumicatura nelle “casette” o essiccatoi. Le “Mosciarelle” sono castagne secche senza la buccia. Nella tradizione locale si consumano bollite in acqua o latte, con aromi e spezie per la preparazione di minestre e pietanze gastronomiche. Frutto dal sapore dolce naturale. Le cultivar sono caratterizzate dai frutti piccoli, dolci dalle spiccate qualità organolettiche. La pezzatura è di circa 100 frutti per kg. La castagna ha forma allungata e apice appuntito, colore scuro con tonalità più chiare verso l'ilo, che è piuttosto piccolo. L'episperma (pellicola interna) è di facile asportazione, non essendo infatti invaginato.

Il contadino si occupa della cura della pianta e della pulizia del sottobosco. Con l'arrivo dell'autunno si aspetta che i ricci lascino cadere il frutto maturo ed inizia la stagione della raccolta. Le castagne mature vengono raccolte a terra, di ciò si occupavano prevalentemente le donne. I metodi di coltivazione della castagna nel territorio sono di tipo tradizionale ed escludono l'uso di qualsiasi pesticida o anticrittogamico per cui il prodotto deve essere considerato biologico.

5. DESCRIZIONE DELLE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

In località Piano Fieca, a confine tra i comuni di Capranica P. e San Vito Romano, sopravvive una pratica un tempo comune a tutte le aree dell'Appennino: l'essiccazione delle castagne nelle tipiche “casette”. Se ci si addentra nei boschi della zona si incontrano facilmente dei piccoli locali in pietra a secco con il tetto di canali. In autunno, nella stagione delle castagne, dai tetti esce un sottile filo di fumo: sono queste le casette dei “seccatoi”.

L'essiccazione: la castagna secca è ottenuta con un processo di lavorazione lungo e ancora legato a sistemi tradizionali che vengono mantenuti e tramandati di generazione in generazione secondo un'usanza antichissima. Il corso riguarda più tradizionalmente le castagne, normalmente di varietà diverse e consiste nella disposizione delle castagne su un graticcio all'interno delle “casette”. Queste tipiche costruzioni in pietra, poste all'interno del castagneto, sono dei manufatti in muratura composte da due stanzette sovrapposte, con tetto disperdente, ricoperto con coppi e canali di terracotta. La stanza superiore è ricavata all'interno dell'edificio su di una impalcatura sostenuta da travi di castagno, con pavimento realizzato da listelli di legno posti a graticcio sistemato a 2 metri circa da terra. Una porticina posta alle spalle dello stabile permette di accedere al vano. Le castagne raccolte una volta scaricate, vengono distribuite fino a formare uno strato uniforme di circa



“Agricoltura Qualità”

ARSIAL

70 cm. Il pavimento a graticcio può arrivare a contenere diversi quintali di castagne fresche. La stanza in basso è costituita da un vano con pavimento a fondo naturale in terra battuta sul quale si accende il debole e costante fuoco, alimentato in parte da legno della potatura e in parte dalle bucce delle castagne in modo da soffocare la fiamma e sprigionare sia fumo che calore. Le castagne accumulate si girano periodicamente, portando quelle inferiori allo strato superiore per rendere uniforme l'affumicatura e l'essiccamento. Il fuoco che rimane acceso ininterrottamente per circa 30 giorni fino alla completa essiccazione del frutto. Questo procedimento, (l'azione del calore e del fumo), raggiunge le castagne, le disidrata e le impregna di sostanze antisettiche, donandogli un delicato aroma di *fumé*, secondo il tipo di legno utilizzato. Al termine della fase di essiccazione le castagne vengono spinte attraverso un foro presente alla base dei graticci che fuoriesce dalla parete ed estratte per essere sottoposte alla procedura di “battitura” (separazione del frutto dalla buccia secca). Una energica percossa effettuata dentro sacchi da robuste braccia, infatti, tritura i gusci e permette di separarne le castagne che infine vengono cernite da sapienti mani. Dopo questa lavorazione, le castagne risultano “bianche”, sterilizzate, pronte per essere conservate ben chiuse in sacchi all'asciutto. Il mantenimento delle caratteristiche organolettiche è garantita per un anno. In totale queste operazioni richiedono due mesi.

Verso la fine dell'anno le castagne sono pronte per essere consumate, fresche e ancora mosce (morbide), da qui deriva il nome di “Mosciarella”.

Il prodotto finale, può essere cucinato come ingredienti per minestre, biscotti, confetture, creme o inviato alla molitura per la farina. Attualmente uno degli usi più diffusi della castagna essiccata tal quale è come snack tra gli escursionisti in ragione delle buone caratteristiche nutritive, del sapore dolce e della comodità di trasporto. Nelle festività natalizie e per tutto il periodo invernale, con i frutti, si preparano le **zuppe di mosciarelle**: la ricetta tradizionale prevede di lessare le castagne secche in una pentola di coccio sommerse dall'acqua. Quando sono pronte, si versano nella ciotola sul pane bruschettato, hanno un sapore dolce che ricorda la frutta candita.

6. MATERIALI, ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA PREPARAZIONE, IL CONFEZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO:

Per la potatura di rami secchi vengono usate cesoie, falchetti e motosega. Per la raccolta ed anche per la conservazione si usano cassette di plastica o legno.

7. DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA:

Per la fase di essiccazione vengono utilizzate le “cassette”, ossia tipiche costruzioni in pietra, poste all'interno del castagneto, sono dei manufatti in muratura composte da due stanzette sovrapposte, con tetto disperdente, ricoperto con coppi e canali di terracotta.

Inoltre vengono usati locali tipo cantine o comunque ambienti freschi, adibiti alla conservazione del prodotto

8. ELEMENTI CHE COMPROVINO CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE, STAGIONATURA, SONO STATE PRATICATE IN MANIERA OMOGENEA E SECONDO REGOLE TRADIZIONALI PER UN PERIODO DI TEMPO NON INFERIORE A 25 ANNI:

La castagna è un frutto consumato dall'uomo da tempo immemorabile. In Europa ne parlò per primo Senofonte, nel IV secolo a.C. definendo il castagno come *albero del pane*. In



“Agricoltura Qualità”

ARSIAL

seguito Marziale, nel I secolo a.C., e poi Virgilio descrissero il consumo e la coltivazione delle castagne. **Una importante testimonianza a proposito ci viene da Catone il quale nel suo “De Rustica” parla di una varietà prenestina di “NOCI” più pregiate di quelle del napoletano (intendendo anche il castagno, visto che per noci erano intese varie specie di acheni-frutti)** passate alla storia in quanto mezzo di sopravvivenza per i Prenestini durante il lungo assedio di “Silla”.

Per moltissimo tempo la castagna ha svolto un ruolo molto importante nell'alimentazione umana, ma il primo forte impulso alla coltivazione vera e propria si ebbe nel medioevo, grazie alla contessa Matilde di Canossa. Nel XV secolo poi, alcuni provvedimenti pontefici decretarono la classificazione del castagno come pianta da frutto incentivando i proprietari dei fondi montani a sostituire i boschi naturali con i castagneti. La vera espansione si ebbe però nei secoli XVI - XVII quando, queste culture finirono per sostituire i vigneti la cui esistenza è testimoniata ancora oggi dai resti delle vasche per la pigiatura e la raccolta del mosto rintracciabili ad esempio in località "Vignole".

La presenza del castagneto da frutto nel territorio è attestato dalle citazioni contenute sugli statuti Comunali del 1296 e del 1307 di Cave e in altri comuni Prenestini.

E' da segnalare ancora, l'esistenza di un relitto di “**Castanetum**” nella fascia climatica indicata dallo studioso Pavari nel 1916. Sui nostri monti, si può osservare e “studiare” detto relitto in località Sambuceta nei pressi di monte Guadagnolo a confine con la faggeta, a circa 800 m su livello del mare.

Infine patriarchi di notevole circonferenza, con la loro esemplare longevità potrebbero essere degni di essere iscritti nella lista delle piante protette, come Monumenti Naturali.

La castagna essiccata “Mosciarella di Capranica Prenestina” rappresenta un esempio di come, anche a casa nostra, sopravvivano pratiche rurali, come l'essiccazione delle castagne, portate avanti solamente dal lavoro di quei contadini ancora legati alle pratiche agricole tradizionali, che, sull'orlo dell'estinzione, rischiano di porre fine per sempre a processi produttivi secolari.

Per molti paesi la castagna rappresentava l'unico alimento per i lunghi mesi invernali. Si mangiano fresche, arrostate o bollite in acqua o latte o trasformate in farina. Fino alla metà del '900 il castagno rappresentava comunque una risorsa fondamentale per i paesi prenestini. L'appellativo “albero del pane” descrive bene l'importanza alimentare di questo frutto nel passato. Le selve castanili costituiscono delle ampie superfici gestite per la produzione di castagne e stame utilizzato comunemente come foraggio per il bestiame o come loro lettiera, per la realizzazione di molti oggetti tipici della quotidianità rurale. L'impiego tipico è appunto, l'impagliatura della sedia, la realizzazione di ceste, gerle, borse, fiaschi e scope, oggetti decorativi e di arredamento. La raccolta dello stame, in quest'ultima funzione, è una tradizionale attività di complemento dei lavoratori agricoli. In altra epoca, ha avuto anche funzione di materiale da costruzione: con esso è possibile la realizzazione di intere capanne o di tetti per edifici in legno o muratura.

La “Festa della Mosciarella” a Capranica Prenestina: questa tradizione rappresenta l'evento annuale conclusivo dedicato alla castagna Prenestina, ciò è dovuto alla lunga fase di preparazione del prodotto. Giunta alla **27° edizione** si svolge ogni anno nel mese di dicembre. Più che una vera e propria Sagra la manifestazione, ove sono presenti iniziative gastronomiche legate alla castagna, si propone di **rinnovare i valori dell'antica tradizione alimentare e sociale della castanicoltura di Capranica Prenestina**. Protagonista della Sagra è infatti, la "Mosciarella".



“Agricoltura Qualità”

ARSIAL

La “Festa della Mosciarella” rappresenta oggi uno degli appuntamenti di maggior spicco per le produzioni tipiche del territorio Prenestino. Le sue prime edizioni risalgono agli inizi degli anni 80 del secolo appena passato, quando la città di Capranica Prenestina era un centro mercatale dei prodotti castanicoli tra i più importanti della provincia di Roma. (Si stima che le produzioni annuali abbiano raggiunto i 2.000 quintali).

Per sostenere iniziative a favore del rilancio della castanicoltura, si costituirono delle coop per la valorizzazione della castagna, alla quale fu demandato il compito di organizzare nel paese la “Festa della Mosciarella”.

La prima edizione si svolse nel 1981 ed ottenne un successo strabiliante, migliaia di visitatori si riversarono lungo le vie del centro storico cittadino attratti dai profumi e dall’atmosfera di una tradizione millenaria.

Accanto ai momenti esclusivamente enogastronomici gli organizzatori hanno pensato a proposte turistiche, iniziative ambientali-scientifico-culturali e spettacoli di intrattenimento per rendere la Festa un evento “globale”, capace di attrarre, al ritmo scoppiettante dei caldarrostiti, non solo gli appassionati del “gusto”, ma chiunque desideri vivere un fine settimana a stretto contatto con la natura e la genuinità Capranicense.

L’obiettivo comune è di accrescere il prestigio della manifestazione investendo sulla qualità dei prodotti esposti e proposti in vendita; la festa rappresenta l’occasione giusta per visitare la città di Capranica Prenestina e la frazione più alta della Provincia di Roma, con i 1218 m. di Monte Guadagnolo e le sue suggestive creste: con la presenza del più antico Santuario Mariano d’Europa dedicato alla “Madonna della Mentorella”. Realtà notevoli della tradizione montanara e risorse fondamentali per la cultura e l’economia dell’intero Comprensorio Prenestino.

MATERIALE FOTOGRAFICO

