

AREA PROTETTA DEL CASTAGNO

A Casale, alle pendici del Monte Pranzà, dove un tempo era presente un bosco «di comunità», affidato agli abitanti della frazione per «usi civici», dove raccogliere legna, erbe, foglie secche e castagne, i volontari del Gruppo Culturale «Amici di Casale» hanno istituito l'«area protetta del castagno». Si tratta di un bosco «tematico», un castagneto appunto, dapprima ruvido e incolto, intrecciato da anni di abbandono, e ora pulito, bonificato e recuperato in tutto il suo antico splendore, per essere un'oasi protetta, dove far emergere il castagno, la pianta-simbolo di Casale e, in genere, di tutta la Valle del Lujo.

L'«area protetta del castagno» è il capolinea di un itinerario turistico, la «Via del Castagno», che partendo da Casale sale fino al castagneto, dove sono state aperte alcune piazzole di sosta e sistemati tavoli e panchine in legno, per il pic-nic. Un'area percorsa da una strada agro-silvo-pastorale, di oltre 500 metri, che si addentra nel castagneto, fra muretti a secco, staccionate, percorsi pedonali e pannelli informativi.

Duplica l'obiettivo del bosco «tematico». Innanzitutto, turistico-ricreativo, per offrire uno spazio rilassante ai villeggianti e ai gitanti che salgono in Valle del Lujo. Quindi, didattico-scientifico, per le scolaresche e le comitive, per far conoscere la storia del castagno, dei suoi frutti e dei suoi utilizzi. Prossimamente, all'interno del castagneto verrà realizzato un «scadùr», cioè l'affumicatoio, una casetta in legno per l'essiccazione dei biligòcc, dotata anche di una sala di accoglienza, con video-proiettore e biblioteca tematica



Valle Seriana

Pradalunga - Via Grumelle, n. 41/a
tel. 035/757011 - fax 035/768343
mail: pradalunga@valseriana.bcc.it

Comenduno di Albino - Via Patrioti, n. 26
tel. 035/773990 - fax 035/774002
mail: albino@valseriana.bcc.it

Villa di Serio - via Locatelli, n. 55
tel. 035/656296 - fax 035/657541
mail: villadiserio@valseriana.bcc.it

Cene - piazza Italia, n. 14
tel. 035/729257 - fax 035/719207
mail: cene@valseriana.bcc.it

Villa d'Ogna - viale G. Marconi, n. 275
tel. 0346/21504 - fax 0346/20125
mail: villadogna@valseriana.bcc.it

Gandellino - via V. Emanuele, n. 16
tel. 0346/48318 - fax 0346/48258
mail: gandellino@valseriana.bcc.it

Rovetta - via A. Fantoni, n. 80
tel. 0346/74679 - fax 0346/74687
mail: rovetta@valseriana.bcc.it

Gromo - piazza Pertini, n. 9
tel. 0346/42464 - fax 0346/42861
mail: gromo@valseriana.bcc.it



Per informazioni:

035 770727 - 338 4304107



CASALE, TERRA DI CASTAGNE

Casale di Albino

L'ANTICO «PANE DEI POVERI»

Crocanti se cotte sulla graticola o farinose se bollite in una pentola d'acqua, le castagne conservano il gusto dei sapori antichi, delle tradizioni di una volta. Del resto, il castagno era un albero tenuto in grandissima considerazione, perché da esso si ricavava dell'ottima legna e soprattutto le castagne, che per diversi mesi all'anno servivano ad integrare la povera alimentazione delle famiglie contadine. Le castagne erano considerate un vero e proprio «pane del bosco». Gli anziani sapevano distinguere le diverse varietà di castagne, che maturavano in epoche differenti. C'erano le ostane o ostanè (cioè agostana, che si raccoglievano per prime), le balestrere (dalla caratteristica buccia rossa), le doaöle, le careàne. I castagneti venivano curati come giardini, si tagliava regolarmente l'erba e non si facevano crescere i rovi.



Insomma, nella castagna c'è un po' di storia bergamasca, di quelle tradizioni che si vorrebbe conservare e che oggi rivivono a fatica in poche fiere e sagre di paese. Come a Casale di Albino, in Valle del Lujo, da secoli terra di elezione delle castagne, dove il Gruppo Culturale «Amici di Casale» promuove da tempo il recupero e la valorizzazione della castagna, organizzando la «Sagra delle boröle», la «Sagra dei Biligöcc», convegni e mostre tematiche sulla castagna, ma anche istituendo l'«area protetta del castagno», per la salvaguardia di un antico castagneto.



CASTAGNATA



Autunno è tempo di castagne. E per Casale di Albino la prima domenica di ottobre è tempo di «Sagra delle boröle». Si tratta della tradizionale castagnata, capace di richiamare ogni anno migliaia di visitatori. In vetrina la castagna, simbolo di Casale, che viene presentata nella sua veste autunnale, come caldarrosta, per la gioia di quanti apprezzano la gustosa «regina del bosco». In due grandi padelle bucherellate, della capienza di 15 kg ognuna, vengono fatte «saltare» fino a 5 quintali di castagne, e ogni «soffiata» (lancio delle castagne in padella) è una festa per tutti. A corredo, vengono allestite mostre tematiche sulla castagna, mentre il Museo Etnografico Valle del Lujo espone, per l'occasione, attrezzi contadini utilizzati per la raccolta e la selezione delle castagne.

MARCHIO DI TUTELA BILIGÖCC DELLA VALLE DEL LUJO

Dal gennaio 2007, il gruppo culturale «Amici di Casale», da una ventina d'anni custode della lavorazione dei «biligöcc», ha depositato all'ente «Marchi e Brevetti» di Pescara, tramite la Camera di Commercio di Bergamo, il marchio di tutela «Biligöcc della Valle del Lujo», per difendere questa ghiotta e originale tradizione da prodotti ingannevoli, che sono ben lontani dai «biligöcc doc», lavorati dalla gente della Valle del Lujo. Obiettivo: offrire «biligöcc» morbidi, farinosi, dal gradevole sapore di affumicato, venduti peraltro in speciali sacchetti «marchiati», per non confonderli con altri prodotti simili, ma di dubbia provenienza, esposti sui banchi degli ambulanti. Con il possesso del marchio di tutela, soltanto i casalesi possono vendere «Biligöcc della Valle del Lujo», con un marchio che si caratterizza e li garantisce, perché hanno seguito le giuste lavorazioni e trasformazioni.



SAGRA DEI BILIGÖCC

Castagne in passerella, a Casale, nella prima domenica di febbraio. In programma la tradizionale «Sagra dei biligöcc», cioè la festa della castagna affumicata e bollita, i «biligöcc» appunto, che qui a Casale, e più in generale in Valle del Lujo, hanno trovato la loro patria di elezione, grazie al Gruppo Culturale «Amici di Casale».

Ecco, il procedimento. Dapprima, in autunno, si scelgono le castagne: non tutte, infatti, si prestano alla «mutazione». Le migliori sono le «ostane» e le «nicoline», dolci e di buona



pezzatura. Dopo la selezione, vengono poste sull'affumicatoio, un ampio locale dove, all'altezza di 3 metri, è collocata una graticola («grat»), costruita in legno di «nes» (ontano), su cui vengono distese le castagne. Sotto il graticcio, si apre la stanza del fumo, un secondo locale dove si espande un fumo denso e profumato, proveniente da un fuoco che brucia nella sottostante «stanza del camino» (qui, siamo solitamente a pian terreno). Le castagne vengono rimestate due volte al giorno con i rastrelli. Non si devono bruciare, infatti. E così si va avanti per circa 40 giorni. Dopo l'affumicatura, siamo ormai a dicembre, le castagne hanno la scorza raggrinzita e vengono riposte in sacchi di juta, in attesa di essere poste in ebollizione. Questa operazione si verifica soltanto qualche giorno prima della sagra. Su una «foghèra» (fuoco all'aperto), viene sistemato un pentolone (caldaia), dove in 150 litri circa di acqua si fanno bollire dagli 80 ai 100 kg di castagne. Alla fine di ogni cottura, si gettano nella caldaia alcuni secchi di acqua fredda, che danno alle castagne la caratteristica «grinzosità». Tolti dall'acqua, ecco pronti i biligöcc.

pezzatura. Dopo la selezione, vengono poste sull'affumicatoio, un ampio locale dove, all'altezza di 3 metri, è collocata una graticola («grat»), costruita in legno di «nes» (ontano), su cui vengono distese le castagne. Sotto il graticcio, si apre la stanza del fumo, un secondo locale dove si espande un fumo denso e profumato, proveniente da un fuoco che brucia nella sottostante «stanza del camino» (qui, siamo solitamente a pian terreno). Le castagne vengono rimestate due volte al giorno con i rastrelli. Non si devono bruciare, infatti. E così si va avanti per circa 40 giorni. Dopo l'affumicatura, siamo ormai a dicembre, le castagne hanno la scorza raggrinzita e vengono riposte in sacchi di juta, in attesa di essere poste in ebollizione. Questa operazione si verifica soltanto qualche giorno prima della sagra. Su una «foghèra» (fuoco all'aperto), viene sistemato un pentolone (caldaia), dove in 150 litri circa di acqua si fanno bollire dagli 80 ai 100 kg di castagne. Alla fine di ogni cottura, si gettano nella caldaia alcuni secchi di acqua fredda, che danno alle castagne la caratteristica «grinzosità». Tolti dall'acqua, ecco pronti i biligöcc.

