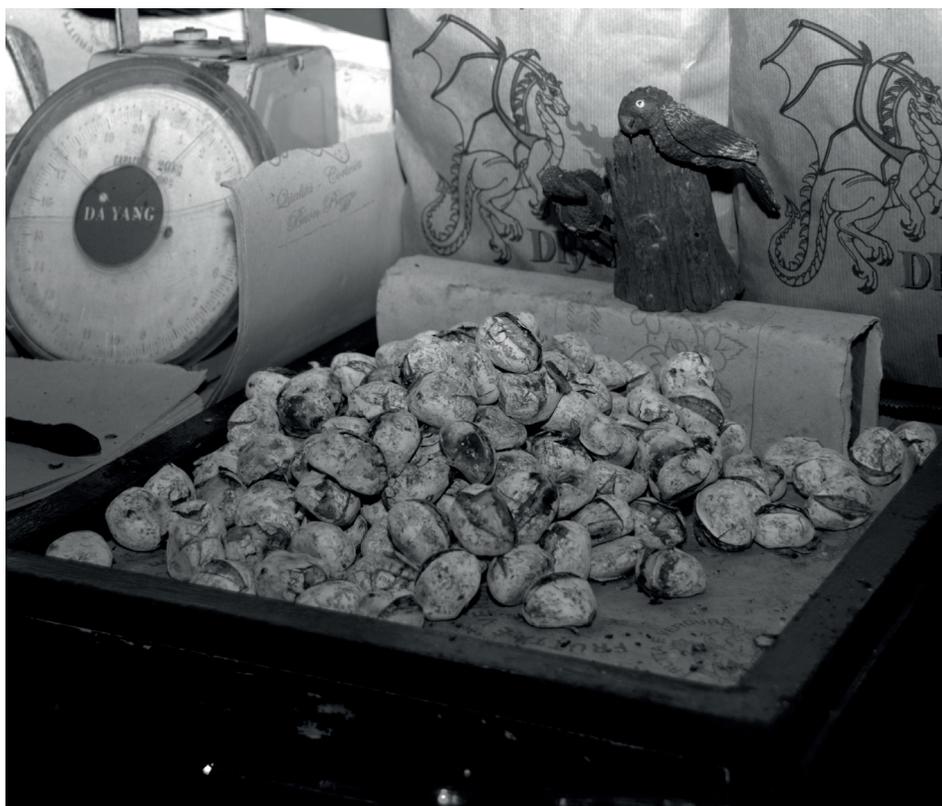




Sicilia, u castagnaru

Son rotonda e marroncina, son dei boschi la regina, son dei bimbi la cuccagna e mi chiamano... castagna! L'intenso fumo bianco in lontananza ci avvisa dell'arrivo dell'autunno, perché c'è lui 'u castagnaru, con il suo cilindro di metallo vecchio e arrugginito, che fa da braciere arrostando le castagne imbiancate dal sale e dalla cenere. Il braciere ben alimentato che riscalda e imbianca la castagna, è una tradizione di Palermo unica nel suo genere. Ad ogni angolo della città, basta seguire il fumo come un'icona, nelle strade palermitane, che avvisa l'arrivo del freddo e le prossime festività natalizie, da non confondere però con un altro fumo bianco ma dal profumo più intenso che è quello dello "stigghiolaro" che si trova tutto l'anno. Le castagne dette anche il "pane dei poveri", nutrienti e saporite, per il basso costo, l'alta reperibilità e l'elevato potere nutritivo, sostituivano spesso il pane, ed una antica tradizione, vuole che in ogni riccio, essendoci mediamente tre castagne, esse vanno suddivise così: una per il padrone del terreno, una per i poveri, ed una per chi le raccoglie. Una distribuzione equa di questo piccolo alimento, buonissimo da gustare. La fragranza della caldarrosta quando si apre calda e imbiancata dal sale e dalla cenere è unica, nei secoli ha sfamato intere generazioni costituendo l'alimentazione per le persone rurali che vivevano in povertà. Un ciclo alimentare



anche per gli animali a cui andavano quelle guaste, le bucce si usavano per alimentare il fuoco, le foglie come giaciglio per le stalle e i ricci si trasformavano in concime per gli alberi. Quindi un alimento che ancora oggi trova molti buongustai in fila aspettando il turno per acquistare il prelibato frutto, che si conserva in una antica tradizione palermitana.

