

# **LABORATORIO**

## **“UL PAN DE LA POVERA GENT”**

**(IL PANE DELLA POVERA GENTE)**



# UN PO' DI STORIA SULLE CASTAGNE ...

- Le castagne hanno sfamato molta gente dei nostri posti ed erano chiamate il “pane dei poveri”.
- Gli uomini usavano un a lunga pertica per l’abbacchiatura delle castagne il “SCIUMAROL”
- I ricci raccolti con una specie di paletta di legno la “GIUNA” venivano messi in un cesto intrecciato di legni di nocciolo o castagno detto “CAVAGN”
- Poi le castagne venivano levate dai ricci con la “SPISULA” e fatte essiccare su un graticcio di rami di castagno appaiati e ad altezza di uomo, chiamato “GRA”, ancora visibile in qualche nostro alpeggio
- Sotto al graticcio si accendeva il fuoco che doveva continuamente essere alimentato e ogni tanto si rimestavano le castagne
- Successivamente per eliminare la buccia e la pellicola “ULMA” le castagne venivano battute con la “SPAVIGLIA”, ossia un arnese di legno con un lungo manico lungo 1 metro e in uno spiazzo davanti alla GRA
- Infine per ripulire definitivamente venivano passate e scosse in un cesto “VAL”
- Così si ottenevano le castagne bianche per pestarle e fare la farina, per lessarle, per fare le “MUNDAI”, per mangiarle come biscotti nel latte

# “I MUNDAL ALA SCOLA D’ARMEGN”

- La “PELA di MONDAI”
- Un nonno, Emil, Davide, Alberto, Marco gli esperti di caldarroste



# ECCO COME PROCEDE LA COTTURA DELLE CASTAGNE



# **E POI... POI... IL TOCCO FINALE!**



# IN CLASSE SECONDA: LUNEDÌ 27-10-2014



# I PROTAGONISTI DEL LABORATORIO

