

VareseNews

Torna la tradizione della Grà con un carico da 600 chili

Pubblicato: Lunedì 8 Ottobre 2007

Come una volta ritorna il rituale del Grà, ovvero l'essiccamento delle castagne. Domenica 14 ottobre il Patriziato di Vezio procederà al carico della Grà. La grà del Patriziato di Vezio è situata lungo il sentiero del castagno nell'Alto Malcantone, in zona "cava", e si accede in meno di 10 minuti dal ponte del Busgnone. La Grà (metato) è l'edificio in sasso dove si fanno essiccare le castagne esponendole su graticci ad un moderato calore e tenore di fumo. La grà verrà caricata con ca. 600 kg di castagne. Ecco il programma di domenica 14 ottobre: alle 10.00 inizia la "consegna castagne", alle 12.30 pranzo, alle 14.00 ci si appresta al carico della grà, segue pomeriggio ricreativo, ore 15.00 accensione Grà. Lo scarico della Grà, verrà eseguito, con l'ausilio delle scuole, martedì 6 novembre 2007 o in caso di pioggia giovedì 8 novembre 2007.

L'essiccamento delle castagne ne permette la conservazione anche per molti mesi. Esistono due tipi di grà o essicatoio o metato: la costruzione isolata soprattutto nel sopraceneri e nel solaio della casa d'abitazione, soprattutto nel Sottoceneri. La costruzione è a due piani. Sul pavimento del locale a pianterreno, in terra battuta, si accende il fuoco. Sopra all'altezza d'uomo, si mettono le castagne su una stuoia, che copre l'area di tutto il pavimento, fatta con rami e cortecce di giovani castagno intrecciati, sostituita in seguito da lamiere di metalli bucherellate.

Per una buona essiccazione occorrono calore e fumo e non fiamma alta. Il fuoco deve rimanere acceso ininterrottamente per circa tre settimane e ogni tanto bisogna rimestare le castagne. Per eliminare la buccia e la pellicola vengono tolte ancora tiepide dalla "grà", battute o pestate e poi pulite con il vaglio. Si ottengono così le castagne dette "bianche" (i castegn da la grà). Le castagne secche conservano perfettamente il gusto saporito del frutto secco. Si mettono a mollo o il giorno prima, poi si fanno bollire lentamente per tre o quattro ore.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it