

La Signora d'Autunno: la Castagna

Conclusione per la XLVIII sagra di Sicignano degli Alburni a presentarci il frutto e il programma Palmyra Amato, Nicola Mastrangelo e Giuditta Pesce, presidente della Pro Loco

Di Gaetano Del Gaiso

Il giorno in cui mi fu chiesto di recarmi a Sicignano degli Alburni, alla scoperta della castagna e dell'intero involto agronomico e tradizionale che muove intorno ad essa, ne fui davvero entusiasta. In questi miei giorni sicignanesi, ho avuto non soltanto il privilegio di approfondire la mia conoscenza in materia di questo straordinario e versatile frutto, ma anche di tutto ciò che pertiene la sua coltivazione, la sua raccolta, la sua distribuzione, la sua trasformazione e il suo coinvolgimento nella quotidianità della borgata montana salernitana. E tutto ciò grazie al preziosissimo contributo di **Palmyra Amato**, giovane ed eccellente imprenditrice salernitana dell'azienda agricola a prevalenza castanicola **Monte dei Mele**, **Nicola Mastrangelo**, dottore in agraria e collaboratore attivo di Palmyra e dell'azienda e **Giuditta Pesce**, presidentessa dalla **Pro Loco Sicignano**.

G.D.G quale varietà di castagno viene coltivato sulle pendici dei monti Alburni

N.M. La varietà principalmente coltivata nelle pertinenze comunali di Sicignano degli Alburni (SA) e Petina (SA), un comune limitrofo, è il *Marrone di Roccadaspide*, una castagna dalla pezzatura decisamente più grande rispetto, ad esempio, alla rinomata Castagna di Montella (AV), dalla buccia striata e dalla polpa dolce e consistente, e che qui, in azienda,

viene coltivata in maniera assolutamente biologica, senza l'aiuto di prodotti fitosanitari e di tecniche di raccolta che ne alterino l'integrità strutturale e organolettica.

G.D.G. Quali sono le modalità di raccolta e distribuzione del prodotto maturo?

P.A. La raccolta della castagna giunta a piena maturazione avviene fra la seconda e la terza settimana di Ottobre, in pieno periodo di *caduta*, proseguendo per circa 10/12 giorni, ed avviene esclusivamente a mano, senza il bisogno di battitura dell'arbusto. Il prodotto finito è poi in larga parte destinato alla trasformazione industriale, per la produzione di farina e di *marron glacé*, e solo in minima parte destinato al mercato locale.

G.D.G. Quanti anni compie la Sagra della Castagna, quale l'offerta della kermesse e chi sono gli attori principali di questa straordinaria kermesse?

G.P. La sagra della castagna, quest'anno, spegne ben 48 candeline, riconfermandosi come uno degli eventi più attesi e partecipati dell'Autunno dell'Alta Valle del Sele, e che si svolgerà dal 18 al 20 Ottobre per questo 2019. L'intera comunità partecipa a questa grande festa che oggi, come allora, rappresenta una preziosa occasione per Sicignano di esporsi attraverso ciò che di più rappresentativo e identificativo ha da offrire: il cibo e, naturalmente, la sua tradizione; parte dell'evento è, infatti, riservata esclusivamente all'esposizione e alla vendita dei prodotti tipici locali, quali castagne, castagnacci, miele, vino, melograni e fichi. Il principale propulsore finanziario della manifestazione è il Comune di Sicignano, che da quasi mezzo secolo, oramai, si fa carico di alimentare le fucine della sagra, la cui gestione è stata affidata, da qualche anno, proprio alla Pro Loco e che mai come quest'anno vede coinvolti numerosi altri attori tra cui l'Associazione Effetto Boomerang, l'associazione Alburni Trekking, l'associazione

Alburnus, e il gruppo di musica popolare i Briganti e Bottari degli Alburni, e le Grotte di Castelcivita, con cui il Comune ha aperto una convenzione per tutti gli avventori alla sagra, che gioveranno di uno sconto sull'ingresso alle grotte. Nel corso della sagra, si svolgerà anche la tradizionale corsa delle carrette, molto sentita dagli abitanti di Sicignano, che invaderà le vie del paese di bolidi di legno a quattro ruote, i nostri carruocioli, con un velo di nostalgia per i nostri padri.