

Castagnado

Bonjour à tous ;

L'ARTA Sud propose, en novembre, une castagnade (castagnado) comme lors des années précédentes. En fait, l'origine de cette tradition de déguster des châtaignes grillées n'est pas très ancienne. Il est évident que les ramasseurs de châtaignes se nourrissaient sur place avec les châtaignes qu'ils grillaient dans le feu des feuilles ou des branches mortes au cours de leur journée de travail. Ces repas frugaux ne s'apparentaient pas aux castagnado festives que nous connaissons aujourd'hui.

La castagnado, accompagnée de vin rosé, ou de vin chaud, en famille ou entre amis remonte après la guerre de 39-45.

Elle était souvent réalisée à l'aide de poêle percée (sartan castanièro) sur un feu de bois, bien sûr.

La musique et les danses mettaient de l'ambiance à la fête.

Si l'on remonte dans le temps, au 19^{ème} siècle et au début du 20^{ème}, les agriculteurs du canton Annot (grès d'Annot, le châtaignier ne supporte pas le calcaire) à la fin de la récolte, avant les premières neiges, « ratelaient » avec « lou rastel » les feuilles et les bogues contenant encore des châtaignes, pour en faire un gros tas « un mouloun ». Jusqu'au début avril, lorsque la nourriture était nécessaire pour la famille, les enfants allaient piocher le tas sous la neige et rapporter à la maison « l'oustaou » les précieuses châtaignes qui, bouillies, faisaient le délice des soirées d'hiver.

Les châtaigniers du canton et de Braux en particulier, ont entre 300 et 400 ans.

Dans les Annales des Basses Alpes de 1840, on cite le plus vieux châtaignier d'Europe, en Sicile, sur les pentes de l'Etna, il mesurait 52 m de circonférence. Il est mort, aujourd'hui, après avoir vécu près de 4000 ans.

Dans ces Annales, on cite également « lou gros castagnié de Braou » le châtaignier colossal de Braux. Dans cet article, l'auteur, parle « de la beauté de ce terroir qui contraste de manière frappante avec la triste tournure de ses sales et presque sauvages habitants ».

C'était en 1840. Mr Du Villard riche propriétaire de Castellane a vérifié lui-même les dires des gens qui avaient vu cet arbre. « il avait mesuré, sa circonférence était de 18 de ses grands pas, (la taille de Mr Du Villard excédait cinq pieds dix pouces, et la longueur de ses jambes était en proportion) ».

L'auteur de l'article a mesuré lui-même la circonférence de ce châtaignier en une mesure plus compréhensible pour nous et il a relevé 18 m. C'est beaucoup moins que le sicilien mais ce n'est déjà pas mal.

Les textes écrits font remonter la plantation des châtaigniers au 16^{ème} siècle, mais il existe un mausolée romain à Argenton, commune de Fugeret, canton d'Annot, les romains consommaient les châtaignes qu'ils appelaient « glands de Zeus » ; on peut penser que les châtaigniers étaient présents sur le canton à l'époque romaine.

Je profite de cet article sur les châtaignes pour répondre à la question qui revient à chaque castagnado. Quelle différence entre la châtaigne et le marron ? Le marron, fruit du marronnier n'est pas comestible. L'appellation « marron » est erronée, c'est une dénomination commerciale qui désigne des variétés de châtaigniers sélectionnés par greffage, et qui produisent des fruits, châtaignes, qui auraient moins de 10% de peau fine (tan) intermédiaire. Lorsque l'on réalise des « marrons glacés » on trie les châtaignes et on ne retient que les plus grosses, d'où la confusion, les marrons, ce sont les grosses châtaignes !

Non, on peut avoir des châtaignes moyennes ou petites qui rentrent dans la catégorie « marron » parce qu'elles ont moins de 10% de peau intermédiaire.

C'est pour cette raison que la crème des « grès d'Annot » s'appelle crème de châtaignes, pour éviter toutes polémiques !

A la prochaine castagnado ! André Grac