



CASTAGNE E FIRUNATT

La lavorazione delle castagne per farne filoni, in dialetto "firùni", ebbe luogo prima a Cerro Maggiore, poi già nell'800 a Villastanza, quindi a Villapia. Dopo la raccolta autunnale, le castagne venivano consegnate presso la stazione ferroviaria e messe a bagno nell'acqua fredda per una giornata, quindi venivano asciugate all'aria aperta. La stalla, di sera con le lucerne accese, era il luogo dove si procedeva alla lavorazione: i ragazzi infilavano un filo di canapa negli aghi e gli adulti infilavano le castagne; i nonni intanto recitavano il rosario. L'ultima operazione era la cottura che veniva fatta nel forno del Pural, del Tachin e del prestinée. Poi si mettevano di nuovo a bagno.



Alla domenica e nelle varie festività sino al 1° maggio i firunatt andavano nei vari paesi a vendere i filoni. Ognuno aveva la sua festa dove vendere le castagne di modo che non c'era concorrenza tra la gente di Villastanza. Per molte famiglie i soldi ricavati servivano a fare il corredo dei figli.

Attualmente svolgono questo lavoro solo 4 famiglie di S. Angelo Lodigiano a cui, anni fa, i villastanzesi ne hanno tramandato i "segreti".

Il castagno è stato introdotto nell'alta pianura Padana a partire dal I secolo d.C. per produrre farina e alimenti per suini.

I boschi di castagno specialmente governati a ceduo erano molto diffusi sino al XVIII secolo anche nell'Alto Milanese. Oggi il castagno invece è molto raro. A Parabiago ne rimangono pochi esemplari.

Possessori	Qualità de' Terreni
Bortano Gio.	Bosca di Castagnoli
R. R. P. P. V. L. Ambrogio	Simile
Chiesa di Parabiago	Arat. Aui.

Estratto del Catasto Teresiano (XVIII sec.)



In esposizione: firùn de castàgn