

La Castagnata, het kastanje-feest in Italië



Een interview met Cinzia, een echte Italiaanse, over het Kastanje-feest.

Wat betekent de herfst voor jou, Cinzia?

Als ik aan de herfst denk, zijn er enkele beelden die me altijd te binnen schieten: het vuur dat voor het eerst in het seizoen brandt, wandelen op een tapijt van knisperende bladeren, het bos ingaan om paddenstoelen te zoeken, en de eerste geroosterde kastanjes eten.

Ik ben geboren en getogen op het platteland, heb een korte periode van mijn leven in de stad gewoond en ben daarna teruggekeerd naar de plaats waar ik geboren ben. Dit betekent dat ik altijd in zeer nauw contact met de natuur heb gestaan en dat de wisseling van de seizoenen echt belangrijk voor me is.

Er is geen betere plek dan het platteland om de seizoenen echt te voelen rollen. Dit geldt des te meer als je, zoals ik, een hond hebt en gedwongen bent veel meer tijd buiten door te brengen dan je soms zou willen. Bovendien heb ik eigenlijk mijn hele leven al een moestuin, dus de wisseling van de seizoenen zit diep in mijn leven verankerd.

Als je op het platteland woont en een moestuin hebt, ken je de seizoensgebondenheid van het voedsel perfect. Zoals ik altijd zeg, zou ik nooit aardbeien of tomaten eten in

december, noch sinaasappelen of kiwi's in juli. Dat heeft mijn moeder me geleerd en ik denk dat ik me nooit anders zou gedragen. Herfst betekent natuurlijk pompoenen, paddenstoelen en kastanjes.

Kastanjes, le castagne in het Italiaans, zijn zeker een van de meest geliefde voedingsmiddelen van het seizoen. Zozeer zelfs dat er in oktober hier in Italië een soort van gekte uitbreekt. Het is tijd voor de Castagnata en elke stad begint zich voor te bereiden op deze viering.

Begrijp me niet verkeerd, la castagnata is niets bijzonders, het is een zeer low-key feest, una festa alla buona, zoals we in het Italiaans zeggen, maar alle Italianen houden er erg van en missen het nooit. In het gebied waar ik woon, heeft elk dorp zijn eigen castagnata, de meeste vinden plaats in oktober, wat betekent dat je elke zondagmiddag minstens een paar plaatsen hebt waar je geroosterde kastanjes kunt gaan eten.

Zoals je misschien al geraden hebt, zijn geroosterde kastanjes het belangrijkste voedsel dat bij la castagnata geserveerd wordt. De kastanjes worden geroosterd in grote pannen boven een open vuur en dit wordt meestal gedaan door gepensioneerde mannen - het is mannenwerk, weet je.

De kastanjes worden dan in kleine zakjes verkocht voor een paar euro en je kunt ze direct opeten op het plein waar de castagnata wordt gehouden, onder het genot van rode wijn. Soms kun je ook andere soorten eten, zoals zoute en zoete beignets en enkele traditionele zoetigheden - afhankelijk van het gebied waar je bent. La castagnata vindt meestal plaats rond 4 uur 's middags en dit maakt het een perfect vieruurtje!

Soms is er muziek, soms wordt er gedanst, soms is het gewoon een tijd om samen te zijn en te genieten van het eten van het seizoen. Het is een heel eenvoudige manier van vieren, maar ik hou er erg van omdat het een manier is om goed, lokaal voedsel te eten en gewoon deel uit te maken van je gemeenschap.

We eindigen dit interview met een vraag aan de leerlingen van je klas: wat zijn de herfsttradities in jouw land? Hebben jullie ook dit soort vieringen?

