

---

Historical Events / Customs  
**Kastanienfeste**

## Allgemein

<b>Titel / Bezeichnung</b>	Kastanienfeste
<b>Alternativer Titel</b>	Kastanienanbau, Kastanien- und Marroniverkäufer, Kastanienschlagen, Castagnata, Battitura delle castagne, Novena
<b>Datum / Zeitraum</b>	Jährlich im Herbst
<b>Institution</b>	Porta Cultura

---

## Beschreibung

**Beschreibung** Kastanienhaine (Selven) spielen seit Jahrhunderten eine wichtige Rolle in der italienischsprachigen Schweiz. Die Edelkastanie hat eine grosse Bedeutung für die Ernährung, die Landwirtschaft und die Landschaft in dieser Region. Die Zubereitungsmethoden haben sich im Vergleich zur ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts wenig geändert. In den letzten Jahren wurden nun auch vermehrt traditionelle Dörrmethoden wiederbelebt. In kleinen Dörrhäuschen (Bergeller Dialekt: cascina, Tessiner Dialekt: grá) erfolgt die Konservierung der Kastanien durch einen drei bis sechs Wochen langen Trocknungsprozess. In den Monaten ohne landwirtschaftliche Arbeit von November bis März mussten die Männer der Region früher eine Möglichkeit suchen um die Familie zu ernähren. Viele von ihnen gingen als Kastanienverkäufer (venditore di caldarroste) aus dem Bleniotal und dem Leventinatal zunächst in grössere Städte wie Pavia, Florenz, Mailand und später auch in Metropolen jenseits der Alpen, wie Paris und Brüssel. Noch heute sind Kastanienverkäufer auf Märkten, städtischen Plätzen und Festen präsent. In den Anbaugebieten wird das Handwerk des Marronio noch immer häufig an Familienmitglieder oder Personen aus demselben Herkunftsort weitergegeben. Aus dieser Tradition entsprangen sowohl im Bergell, als auch im Tessin Veranstaltungen im Herbst, bei denen Kastanien und weitere Produkte verkauft und konsumiert werden. Seit 1978 findet beispielsweise im Tal von Muggio die Sagra della castagna (Kastanienfest) statt, oder seit 2004 das Festival della castagna im Bergell. Im Bergell treffen sich seit Generationen Familien zum gemeinsamen Marroni-Klopfen, bei dem die Schale von der gedörrten Frucht getrennt wird. Kastanien können unterschiedlich zubereitet und gegessen werden. Bei der Novena, der traditionellen Haltbarmachung werden die Kastanien neun Tage lang gewässert. Die gerösteten Marroni können pur gegessen werden, mit Rahm und Speck (Castegna da Calendamärz), zu Vermicelles oder Kastanienbrot (Torta di Castagne) verarbeitet werden, oder in der herzhaften Küche zu Wild und ähnlichem Einklang finden.

<b>Schlagworte</b>	Herbst, Kastanien, Lokale Produkte
<b>Trachsler-Klassifikation</b>	2.123.3 Obstdörranlagen, 6 Brauchtum, 6.18 Herbst-Brauchtum (II), 6.181.2 Abschluss der Kastanienenernte ("Castagnate" in der Südschweiz), 6.182 Herbstmärkte
<b>Kategorie</b>	Custom
<b>Art</b>	

---

## Weitere Informationen

**Nachweis / Literatur** Ceccarelli, Giovanna: Kastanienanbau, Kastanien und Marroniverkäufer. Die lebendigen Traditionen der Schweiz, Juni 2018, <https://www.lebendige-traditionen.ch/tradition/de/home/traditionen/kastanienanbau--kastanien-und-marroniverkaeufer.html>, Stand: 10.08.2023. Bregaglia Engadin Turismo. (2023) <https://www.bregaglia.ch/de/kastanienfestival>, Stand: 10.08.2023. Bregaglia Engadin Turismo. (2023) <https://www.bregaglia.ch/de/unsere-perlen/das-bergell-entdecken/die-kastanie-frucht-des-tales>, Stand: 03.01.2023.

---