

PATÙNA

Il prefisso patho- si può far derivare da páthos “sofferenza” che è anche “affezione”. Secondo Brunetto Latini (1294) affezione è ‘moto, disposizione dell'animo’ verso la sofferenza ma anche l'affetto. Si può provare affetto e contemporaneamente dolore dai morsi della fame osservando una enorme fumante torta di castagne?

Pattona o Torta o Pane fatto di farina di castagne “è detta altrimenti Polenda” secondo il Vocabolario della Lingua Italiana dell'Accademia della Crusca. **“Poi per letizia di cavalieri e dame, regalò di confetti e di pattona”** (Molm.I.81)

Castagnaccio è chiamata dal Burchiello(1449), **“schiacciata di farina di castagne al forno, spesso con zibibbo, pinoli ecc”**. Il termine castagnaccio, dolce plebeo, assumeva la denominazione (meno volgare secondo l'Artusi,) di Migliaccio fatto con farina di castagne setacciata, ridotta a caldo con acqua a farinata ed arricchita, a seconda del censo del cliente, con pinoli, uva passa... Il composto va cotto in forno in una teglia quadrata. Il dolce tuttora quasi introvabile (nei supermercati si trova un castagnaccio assolutamente ... immangiabile) era rigorosamente venduto per le strade o dal fruttivendolo. Il Brustolon e il Cirineo sono gli ultimi cultori della torta cremonese di castagne, l'uno aveva banco in centro a Cremona nei pressi dell'edicola della Piniin.

L'agostiniano Marco de Fortis, in un documento olografo, nel quale cede alcuni suoi possedimenti in Castagnino, osserva che:

“il gran bosco de' Castagnino ora se chiama sicco perché per malattia rubra de' corteccia s'è siccato, i marroni più boni se trovano in sul piacentino nella Vernasca ove l'aria bona de collina preserva il cancro dello frutto ”

La preparazione consiste nel mescolare farina di castagne ad acqua zuccherata per non creare grumi. Si cuoce in forno in teglia imburata

