



# Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes

*Nicole Alunni*

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

**Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes**  
Nicole Alunni

 **Download** [Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les ...pdf](#)

 **Read Online** [Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans l ...pdf](#)

# **Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes**

*Nicole Alunni*

**Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes** Nicole Alunni

## Téléchargez et lisez en ligne Tout Savoir Sur les Châtaignes et Châtaigniers Dans les Alpes-Maritimes Nicole Alunni

---

64 pages

Extrait

Avant-propos :

A nul autre que cet arbre s'appliquent ces mots de Jean Giono : «C'est fort un arbre ; ça a mis des cents ans à repousser le poids du ciel avec une branche toute tordue.»

A la fois arbre fruitier et arbre forestier le châtaignier a su être au fil du temps un fidèle compagnon de l'homme lui apportant une nourriture saine et abondante. Si on a longtemps considéré la châtaigne comme synonyme de pauvreté, c'est parce que ses lieux de consommation correspondaient à des zones économiquement faibles où vivait une classe sociale particulièrement démunie. Cette considération, devenue par la suite une affirmation péjorative, a été renforcée par l'assimilation de cette sorte de nourriture à celle des porcs, animaux que l'on considère comme peu distingués.

Il n'en fallait pas plus pour que cette logique simpliste rende la châtaigne responsable d'avoir relégué celui qui en consommait au rang de la gent porcine.

Ceux qui ont émis ce jugement dépréciatif n'avaient sûrement pas les mêmes préoccupations de survie que ceux qui les subissaient véritablement !

Aussi doit-on, avec un souci de réhabilitation légitime dans un contexte historique et social, rendre au châtaignier et à la châtaigne, même s'ils n'ont plus l'importance d'antan, les honneurs auxquels ils ont droit en tant que bienfaiteurs de la Nation.

Cette reconnaissance aujourd'hui ne doit pas se limiter à celle du ventre, mais également à la majesté de cet arbre qui participe à la beauté et la richesse des paysages. N'oublions pas de remercier ceux qui oeuvrent à la sauvegarde des châtaigneraies sans qui nous ne pourrions régaler nos papilles et ravir nos regards. Revue de presse

Témoignages d'ancien « Pour ramasser les châtaignes, ici, les outils dont on se sert sont le râteau avec un manche très court fabriqué en châtaignier appelé «bougué» pour ratisser les bogues, le tablier «Tasca» avec une énorme poche fabriqué dans un solide tissu pour mettre les châtaignes dedans... une fois sorties de bogues bien sûr. ! » --Extraits

Les matinées automnales étaient largement consacrées au ramassage des châtaignes et tout le monde y participait. Les bogues non ouvertes étaient entassées et recouvertes de feuilles mouillées pour les « despenisser ». Elles constituaient alors une provision de châtaignes fraîches à consommer pendant tout l'hiver. Bouillies, grillées, dans la soupe au lait, tous les modes de consommation étaient possibles. Les châtaignes sèches servaient de casse-croûte au printemps lorsque nous gardions les vaches. Soigneusement rangées dans une besace appelée « tasqueto » à côté d'un bout de fromage. Le jour de la fête des rameaux les châtaignes étaient cuites à l'eau et enrobées d'un papier bonbon, c'étaient nos papillottes attachées à un rameau d'olivier et notre seule hâte était que la messe finisse pour pouvoir les manger ! ». --Extraits

Présentation de l'éditeur

Châtaignes et châtaigniers dans les Alpes-Maritimes les Alpes de Haute-Provence et la Corse Ecrit par Nicole Alunni et mise en images par Céline Bianchi Cet ouvrage est très complet. Nous traitons après un bref historique, les origines du nom du châtaignier, ses maladies, la conservation des châtaignes et ses utilisations, et l'importance de la châtaigneraie dans le paysage ainsi que sa répartition. Tour d'horizon des vallées des Alpes-Maritimes Puis nous détaillons vallée par vallée les spécificités des châtaignes et des châtaigneraies pour les vallées du Var, Tinée, Vésubie, Paillon, Bévéra et Roya. Des suggestions culinaires Au total neuf recettes sont proposées, six recettes élaborées (dont la mousse à la châtaigne et les falculelles Corse) et une recette gastronomique (les raviolis à la châtaigne). De nombreuses illustrations A côté de plus de 70 photos

de Céline Bianchi, châtaigniers, bogues, troncs, feuilles, villages cités, vous trouverez 13 aquarelles originales de Nicole Alunni, reproduisant des scènes de la vie d'antan, des outils, et illustrant les recettes de cuisine. Des témoignages d'anciens Nicola a retranscrit les propos d'habitants du hameau de Granile (vallée de Roya) Rina et Lino, ainsi que ceux du hameau de La Blache non loin d'Isola (vallée de la Tinée)

Download and Read Online Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes Nicole Alunni #D23MPHA6CZB

Lire Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes par Nicole Alunni pour ebook en ligne Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes par Nicole Alunni Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes par Nicole Alunni à lire en ligne. Online Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes par Nicole Alunni ebook Téléchargement PDF Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes par Nicole Alunni Doc Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes par Nicole Alunni Mobipocket Tout Savoir Sur les Chataignes et Chataigniers Dans les Alpes-Maritimes par Nicole Alunni EPub

**D23MPHA6CZBD23MPHA6CZBD23MPHA6CZB**