

# il castagno

Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

info | autunno 2020



# Indice

<b>Cambiamento climatico:</b> conseguenze rilevanti per le selve castanili <i>Paolo Piattini</i>	2
<b>La prova con l'ibrido Bouche de Bétizac</b> <i>Giorgio Moretti</i>	4
<b>Le selve e la qualità del paesaggio agricolo</b> <i>Diego Forni</i>	6
<b>Cultura del cibo · Castagna della Bregaglia nell'Arca del gusto</b> <i>Manuela Filli e Ivana Engler</i>	8
<b>Le sperimentazioni sulla felce aquilina</b> nella selva di Mugena <i>Giorgio Moretti</i>	10
<b>Miele di castagno:</b> oggi forse un po' più chiaro, ma sempre apprezzatissimo <i>Cristian Bubola</i>	12
<b>Le selve castanili della Svizzera italiana:</b> palestra educativa da promuovere! <i>Paolo Piattini</i>	16
<b>Fenologia del castagno</b> <i>Alberto Sassella</i>	18
<b>Nelle selve ticinesi:</b> quale il potenziale di raccolta delle castagne a fini commerciali? <i>Paolo Piattini</i>	20
<b>Castagne e vino, abbinamento autunnale</b> <i>Carlo Scheggia</i>	22
<b>Le ricette - Torta di castagne e mousse al cioccolato</b> <i>Carlo Scheggia</i>	24
<b>Indirizzi utili</b>	25

# Piccola agenda 2020

26 settembre   Bellinzona   <b>Greenday - Festa della sostenibilità</b>	<a href="http://stsn.ch">stsn.ch</a>
29 settembre > 24 ottobre   Val Bregaglia   <b>Festival della castagna</b>	<a href="http://bregaglia.ch">bregaglia.ch</a>
3 - 17 ottobre   Monte Lema   <b>Castagne in vetta</b>	<a href="http://montelema.ch">montelema.ch</a>
10 ottobre   Ascona   <b>Festa della castagna</b>	<a href="http://ascona-locarno.com">ascona-locarno.com</a>
17 ottobre   Giubiasco   <b>Fruttiamo! 75° Frutticoltori ticinesi</b>	<a href="http://frutticoltorticinesi.ch">frutticoltorticinesi.ch</a>
18 ottobre   Santa Maria in Calanca   <b>Festa del Arbol</b>	<a href="http://moesano.graubuenden.ch">moesano.graubuenden.ch</a>
Tutto ottobre   Val Verzasca   <b>Rassegna della castagna</b>	<a href="http://fondazioneverzasca.ch">fondazioneverzasca.ch</a>

***Cara lettrice,  
caro lettore***

*quest'anno a causa  
della pandemia mondiale  
che rende difficile  
qualsiasi programmazione  
ti invitiamo  
a mettere in agenda  
tante passeggiate  
nei castagneti  
alla ricerca  
dell'antico frutto  
da gustare  
in buona compagnia  
attorno al fuoco!*





# Cambiamento climatico: fenomeno con conseguenze rilevanti sulle condizioni delle selve castanili

Paolo Piattini, segretario Ass. Castanicoltori

L'uomo, mediante i suoi interventi o i suoi non interventi, ha grandi responsabilità verso il castagno e in particolare le selve castanili.

Basti pensare che molte malattie del castagno, a partire dal cancro corticale *Cryphonectria parasitica* passando dal mal dell'inchiostro *Phytophthora cambivora*, per giungere al cinipide galligeno *Dryocosmus kuriphilus*, sono stati introdotti accidentalmente in Europa proprio dall'uomo.

In questi ultimi anni stiamo subendo la recrudescenza di varie malattie in primis proprio del cancro corticale e del mal dell'inchiostro e ciò è almeno in parte dovuto alla mancanza di una gestione attiva del castagneto da parte dell'uomo.

Tuttavia, l'uomo sta condizionando lo stato fitosanitario del castagno, per lo più aggravandolo, anche in modo indiretto, in veste di principale responsabile dei cambiamenti climatici.

Alcuni lavori scientifici svolti nell'ambito delle attività del Centro di Castanicoltura della Regione Piemonte hanno dimostrato un ruolo decisivo delle **grandinate**, sempre più frequenti ed intense in questi ultimi anni lungo l'arco sudalpino, nel determinare la recrudescenza del cancro corticale e disseccamenti su ampie superfici di castagneto. Anche la comparsa e l'aggravamento dei fenomeni di marciume delle castagne

da *Gnomoniopsis castaneae* può essere messo in relazione ai cambiamenti climatici, poiché il fungo patogeno è favorito dall'innalzamento delle temperature.

Non dimentichiamoci poi dei lunghi periodi di **siccità e caldo** che creano forte stress agli alberi, riducendone la vitalità. Effetti visibili spesso solo dopo alcuni anni.

Il quadro è molto complesso ma serio: il castagno sta subendo fortemente i cambiamenti climatici e ci troviamo spesso davanti a molti castagni secchi.

Siccome è l'uomo l'artefice di tutto ciò, dovrà essere l'uomo ad intervenire per mitigare gli effetti delle avversità, pena la progressiva riduzione di tutti i servizi ecosistemici<sup>1</sup> forniti dai castagneti.

Una grande sfida alla quale dobbiamo prepararci se vogliamo permettere anche alle generazioni future di poter apprezzare le selve castanili della Svizzera italiana.

---

<sup>1</sup> I servizi ecosistemici sono i benefici multipli forniti dagli ecosistemi al genere umano per il supporto alla vita (ciclo dei nutrienti, formazione del suolo e produzione primaria), approvvigionamento (produzione di cibo, acqua potabile, materiali o combustibile), regolazione (regolazione del clima e delle maree, depurazione dell'acqua, impollinazione e controllo delle infestazioni), valori culturali (estetici, spirituali, educativi e ricreativi).



*Selva castanile  
di Vezio*



*Esemplare  
centenario*



# La prova con l'ibrido Bouche de Bétizac

*Giorgio Moretti, presidente Associazione castanicoltori della Svizzera italiana*

Sempre più si assiste ad un abbandono delle zone meno interessanti per l'agricoltura. La nostra Associazione si è quindi chinata su questo tema cercando, nell'ambito della castanicoltura delle possibili proposte di soluzioni.

La riflessione scaturita all'interno del comitato ha portato a proporre di mettere a dimora, nei terreni non più interessanti per l'agricoltura, dei frutteti semi intensivi di castagno. Per fare ciò però è importante appoggiarsi su delle varietà che garantiscano una buona produzione senza troppi problemi per esempio a livello fitosanitario, come può essere stato il caso recentemente con il cinipide galligeno del castagno.

Grazie alla disponibilità del Demanio agricolo a Gudo, della Sezione dell'agricoltura, è stato possibile quindi avere a disposizione un terreno sul quale mettere a dimora 65 piantine di Bouche de Bétizac, un ibrido euro giapponese, acquistate in Piemonte, dove questa varietà è la più diffusa nei nuovi frutteti.

In altre zone, con un numero però ridotto di esemplari, si stanno seguendo le piantine al fine di considerare una certa ampiezza delle condizioni di crescita.

Questa "varietà" è conosciuta per le sue caratteristiche e molto ricercata da chi intende creare un nuovo impianto, vista la sua precocità nella produzione di frutti, la grandezza dei frutti e la relativa resistenza a malattie e parassiti.

Non si presta per contro per l'uso come caldarroste, sia per le grandi dimensioni dei frutti, che implicano tempi molto

lungi di cottura, sia per le caratteristiche organolettiche assolutamente non paragonabili alle migliori varietà indigene.

Dopo la messa a dimora, si sono iniziati nel 2019 i rilevamenti delle caratteristiche delle singole piantine.

Quali ad esempio la crescita annuale in altezza suddivisa nei due periodi: quello primaverile e quello estivo, le eventuali malattie, la presenza di fiori maschili e femminili, la lunghezza delle foglie ed altro ancora.

Si sta proseguendo con questo metodo di rilevamento anche nel 2020 e ci auguriamo di poter arrivare a dare delle prime indicazioni a chi fosse interessato nel corso del prossimo anno.

Fin da ora però purtroppo si sta osservando, come spesso nelle nuove piantagioni di castagni, un alto tasso di mortalità. Ciò implica anche la necessità di già prevedere degli investimenti nella sostituzione degli esemplari morti.

Lo scopo della nostra Associazione non è assolutamente di proporre dei sostituti delle varietà indigene nelle selve e nei boschi castanili del Sud delle Alpi, ma di permettere a chi non è più interessato alla gestione agricola di terreni "marginali", non ancora diventati bosco, di poter continuare a produrre dei frutti, senza troppo dispendio di energie.

Parallelamente è però importante continuare con le attività legate alle castagne da frutto "tradizionali" e cioè le selve castanili. I due "mondi" non sono per niente in concorrenza, anzi

è possibile che con l'aumento della produzione di frutti nel tempo ci siano vantaggi per entrambi i tipi di colture e gestione del territorio, oltretutto con un aumento del prodotto castagne indigene.

Infatti uno degli scopi di questa strategia è proprio anche quello di permettere un aumento del prodotto lavorato a livello industriale, inglobando entrambi i tipi di frutto.



5

*Bouche  
de Bétizac*



*Gudo,  
Demanio  
agricolo*

*Le piantine  
a dimora*

# Le selve e la qualità del paesaggio agricolo

*Diego Forni, Sez. dell'agricoltura e membro comitato Ass. castanicoltori*

## Introduzione

L'agricoltura è una componente importante dell'economia. Da un lato, produce derrate alimentari e servizi per un importo di circa 10 miliardi di franchi all'anno a livello svizzero. Dall'altro, mediante una produzione ecologicamente sostenibile e orientata verso il mercato, contribuisce, conformemente alla Costituzione federale (art. 104), a garantire l'approvvigionamento alimentare della popolazione, a preservare le basi vitali naturali, a tutelare il paesaggio rurale, a occupare il territorio in modo decentralizzato e al benessere degli animali. Per la fornitura di queste prestazioni d'interesse generale la Confederazione sostiene attualmente l'agricoltura con pagamenti diretti per un importo annuo di 2,8 miliardi di franchi.

La politica agricola (PA) è stata sviluppata in quattro tappe dall'inizio degli anni novanta. Gli interventi diretti dello Stato sui mercati sono stati nettamente ridotti mentre i pagamenti diretti per promuovere le prestazioni d'interesse generale sono progressivamente aumentati.

Con l'ultima tappa della PA (2014-21) è stato rivisto il sistema dei pagamenti diretti. In quest'ambito il nuovo tipo di contributo per la qualità del paesaggio è di particolare interesse per le selve castanili, caratteristiche del Sud delle alpi. Infatti, le selve castanili sono un'importante area agroforestale con un'elevata biodiversità, un alto valore paesaggistico e di testimonianza della coltura rurale.

## Le selve castanili

Nel nostro Cantone ci sono ben 245 ha di selve gestite da aziende agricole. Oltre la metà di questa superficie ha potuto essere ripristinata e rivalorizzata grazie alla collaborazione del mondo patriziale, forestale e agricolo, cosicché numerose aziende agricole, l'industria agroalimentare e i consumatori hanno riscoperto il valore delle selve e della castagna quale bene agricolo, alimentare, culturale, forestale, naturale, paesaggistico e benefico per la biodiversità.

Le selve castanili si trovano spesso sul suolo patriziale, a margine dei migliori terreni agricoli del fondovalle o sui pendii che li sovrastano. Sono di regola delle aree di transizione a carattere boschivo tra le zone agricole aperte e i boschi di versante. La selva castanile è stata per molti secoli la base di sussistenza del mondo rurale ticinese. La castagna rappresentava l'alimento principale per almeno 6 mesi all'anno, tanto che il castagno veniva chiamato "l'albero del Pane". Inoltre, il castagno serve da materiale di costruzione o combustibile. Il sottobosco è sfruttato come pascolo o prato, le foglie quale strame oppure, se essiccate all'ombra e mantenute attaccate ai rami, quale alimento per caprini.

Oggi la gestione estensiva delle selve, conformemente alla legge sulle foreste, consente di mantenere un ambiente boschivo luminoso al di sotto dei 1000 mslm e questo non può che favorire la





conservazione degli habitat necessari al mantenimento di numerose specie definite dagli obiettivi ambientali agricoli (OAA, Operationalisierung der Umweltziele Landwirtschaft, Art-Schriftenreihe 18, Januar 2013), per esempio diverse specie di farfalle come la Baccante (Lopinga achine). Le selve costituiscono di fatto un habitat unico, una riserva importante di specie faunistiche specifiche per promuovere i collegamenti ecologici necessari a numerose specie animali, e una caratteristica area di svago e culturale divenuta un emblema per il Sud delle alpi ben oltre i confini nazionali.

### La qualità del paesaggio

Finora la cura del paesaggio rurale è stata promossa con pagamenti diretti solo nell'ottica della preservazione dell'apertura del paesaggio (contributi di declività, contributi d'estivazione) o della varietà e dell'interconnessione degli spazi vitali. Con i contributi per la qualità del paesaggio sono presi in considerazione gli interessi regionali, i valori estetici, funzionali, storici e culturali del paesaggio, come per esempio il mantenimento dei tipici pascoli boschivi di larice, la gestione di vigneti a pergola, la cura delle selve castanili o la promozione della campicoltura di montagna al fine di promuovere in maniera mirata la varietà paesaggistica svizzera.

I contributi per la qualità del paesaggio sono calcolati in base ai costi indicativi non coperti per la realizzazione delle prestazioni previste, nel caso delle selve per le misure gestionali richieste che non sono retribuite con altri contributi come lo sfalcio di pulizia tramite i contributi di declività. Esse coprono costi supplementari per il mancato guadagno o perdita d'efficienza, per il dispendio supplementare di tempo e la rinuncia alla razionalizzazione.

I calcoli, che sono stati valutati regionalmente, si basano su valori ricavati dall'esperienza degli agricoltori (tempo), dei costi dei macchinari, così come di quelli del materiale utilizzato. La tariffa oraria per la manodopera è di 28 franchi all'ora. I costi per le misure gestionali supplementari in selva sono stati calcolati come segue:

spollonatura annuale

10 min./albero x 28 fr./h = 4.5 fr./albero

raccolta e smaltimento di rami secchi

10 min./albero x 28 fr./h = 4.5 fr./albero

raccolta di ricci e foglie con il rastrello (senza soffiatore)

10 min./albero x 28 fr./albero = 4.60 fr./albero

I lavori gestionali sono state riuniti in una misura e l'aliquota arrotondata a 14 fr./ara. Per le selve meccanizzabili l'aliquota è di 7 fr./ara.

Con questo incentivo supplementare si vuole contribuire al mantenimento dell'onerosa gestione delle selve castanili e di un paesaggio ricco e variato.

**Diego Forni, capufficio dei pagamenti diretti (091/814 35 60).**



*Gestione della selva*



Cultura del cibo

# Castagna della Bregaglia nell'Arca del gusto

*Manuela Filli e Ivan Engler, Ass. castanicoltori - Gruppo Bregaglia*

**A partire da quest'anno la castagna essiccata della Bregaglia è stata ufficialmente accolta nell'Arca del gusto.**

"La decisione è stata presa già nel mese di febbraio scorso, ma la comunicazione in tempo di virus Corona avviene soltanto ora", spiega alla Keystone-ATS Alexandre Fricker di Slow Food Svizzera. "Dopo una lunga candidatura iniziata alcuni anni fa e valutata attentamente, siamo molto orgogliosi che la castagna essiccata della Bregaglia, un prodotto proveniente dal castagneto fra i meglio coltivati e più vasti d'Europa, abbia conseguito questo prestigioso riconoscimento", scrive la presidente del Convivio Slow Food del Grigioni meridionale Heidi Ferkl.

Come Associazione castanicoltori Bregaglia esprimiamo tutta la nostra soddisfazione.

La tecnica tradizionale dell'essiccazione della castagna in Grigioni resiste in pratica solo in Val Bregaglia, nei castagneti principali di Brentan a Castasegna, di Plaza a Soglio e di Bregan a Bondo. Come ricorda Slow Food, questa cultura per la conservazione della castagna rischia di scomparire, come già accaduto nel Moesano, in Valposchiavo o in parte in Ticino.

Si tratta infatti di un lavoro che richiede grandi sforzi e che viene eseguito sempre meno perché si predilige il prodotto già pronto.

Lo spopolamento delle vallate periferiche ha inoltre contribuito alla drastica

diminuzione delle cascine storiche adibite all'essiccazione. Del centinaio presenti sul territorio nel passato, oggi ne rimane in funzione una decina.

Una pratica analoga sopravvive ancora anche in Liguria, a Calizzano e a Murialdo.

## **La cultura della castagna in Bregaglia**

Nella parte bassa della Val Bregaglia le castagne hanno rappresentato una risorsa essenziale per la popolazione fino al XX secolo. Era apprezzata soprattutto durante la stagione invernale. A seguito dell'introduzione di nuovi alimenti, come la patata, il mais o il frumento, e all'evoluzione verso una moderna alimentazione, la castagna ha perso il suo ruolo base nella dieta delle regioni meridionali svizzere.

Dopo la raccolta delle castagne nella stagione autunnale, si procede all'essiccazione che avviene nella parte superiore delle apposite cascine presenti in Val Bregaglia. Le castagne vengono disposte su graticci di legno per un periodo di 4-6 settimane. L'essiccazione avviene mediante l'utilizzo del calore e del fumo che proviene dal pianterreno, grazie alla combustione di diversi materiali come il legno di castagno e le bucce delle castagne essiccate e sgusciate l'anno precedente. Durante il periodo di essiccazione le castagne vengono girate una sola volta.

La produzione di castagne nella valle dei Giacometti varia di anno in anno.

Mediamente può ammontare attorno alle 20 tonnellate e gran parte del raccolto viene venduto fresco. Solo una minore quantità viene essiccata.

La castagna bregagliotta è un frutto di colore giallo e dalla forma a cuore che ricorda i pomodori cuore di bue; in superficie presenta delle rigature che sembrano rispecchiare la corteccia dell'albero madre. La consistenza della castagna cruda è dura mentre da essiccata sui graticci presenta un gusto dolce ed emana un aroma molto più intenso rispetto a quelle essiccate all'aria aperta.

### **L'utilizzo in cucina**

L'utilizzo delle castagne essiccate in cucina è molto versatile: si possono gustare da sole, come fossero degli snack o caramelle, data la morbidezza. Inoltre possono essere stufate e consumate assieme alla pancetta oppure cotte e fatte a pezzettini per essere poi unite ad un formaggio morbido (castagnolin). La trasformazione delle castagne essiccate in purea trova uso nelle preparazioni dolciarie (torte oppure creme da spalmare). Una parte della produzione viene usata per ottenerne farina

impiegata poi per realizzare pasta fresca (pizzoccheri e tagliatelle), gnocchetti e pane. Infine, la castagna viene utilizzata nella preparazione di liquori o birra.

### **L'Arca del gusto di Slow Food**

"L'Arca del Gusto" è un catalogo online promosso e gestito dalla fondazione internazionale Slow Food, il quale raccoglie la denuncia di chi vede i sapori della propria comunità scomparire, cancellando un pezzo della cultura e della storia di chi li ha condivisi.

Grazie al contributo di tante persone, il catalogo contiene oltre 5000 segnalazioni. "Ma c'è ancora tanto da fare", scrive la pagina dedicata di Slow Food. "Per questo, ci siamo dati un obiettivo ambizioso: far salire sull'Arca migliaia di prodotti, scovati in ogni angolo del pianeta."

### **Slow Food nei Grigioni**

Oltre alla castagna essiccata di Bregaglia accolta nell'Arca, il Convivio Slow Food del Grigioni meridionale può vantare tre prodotti storici, definiti "Presidi": il "Furmagin da cion" della Valposchiavo, il "Mascarplin" della Bregaglia e il "Paun da sejel" della Val Müstair.





# Le sperimentazioni sulla felce aquilina nella selva di Mugena

*Giorgio Moretti, presidente Associazione castanicoltori della Svizzera italiana*

La felce aquilina rappresenta la specie vegetale che tende a colonizzare in modo massiccio le selve castanili, fin dai primi anni dell'abbandono della gestione. Essendo le selve castanili bosco secondo la legislazione sulle foreste svizzera, non è possibile utilizzare nessun prodotto che possa servire a combatterle. Riteniamo che in ogni caso quello che sia possibile raggiungere con degli interventi di sfalcio e eventualmente estirpo, possa portare a degli ottimi risultati senza diffondere sostanze nell'ambiente.

Nelle migliori condizioni di crescita sia a livello di terreno, sia di luce, la felce aquilina può raggiungere altezze notevoli oltre che coprire in modo molto fitto il terreno stesso, impedendo la crescita di altre specie, soprattutto erbe e graminacee favorevoli per il pascolo.

La nostra Associazione si è quindi chinata sul tema approntando in una selva castanile dell'Alto Malcantone, delle superfici di raccolta dati con differenti trattamenti sperimentali alcuni anni fa e proseguendo nella raccolta dei dati e negli interventi fino ad oggi.

Dalla letteratura e da altre esperienze si sa che questa felce soffre della mancanza di luce diretta e dei ripetuti sfalci. Ma un quesito abbastanza aperto su questo tema riguarda i momenti più adatti al raggiungimento dello scopo durante la stagione vegetativa.

Si sono quindi adottati differenti modalità di intervento al fine di poter offrire ai gestori delle selve nelle quali si riscontra

una presenza importante di felce aquilina, delle indicazioni chiare e praticabili in modo da poter contenere questa specie. I primi risultati ci mostrano come degli sfalci alla fine della primavera, ed in particolare al momento dello "srotolamento" del vertice della felce e un secondo al momento del primo imbrunimento, quindi verso la fine della stagione vegetativa, siano i più efficaci. In questo modo infatti, con il primo intervento si asporta la parte aerea della pianta che è stata creata facendo capo alle riserve conservate nei rizomi durante il periodo invernale. Mentre che con il secondo si elimina la parte aerea prima che le sostanze di riserva siano raccolte nel rizoma e messe poi a disposizione per la stagione successiva. Tutto ciò parte da una premessa e cioè che i vegetali sono praticamente sempre formati, salvo alcune eccezioni, da una parte che noi vediamo ed anche da una parte sotterranea che non vediamo. Nelle felci i rizomi sotterranei sono anche gli organi nei quali sono accumulate le sostanze di riserva prodotte durante la stagione vegetativa, che permettono poi la "ripartenza" nella stagione vegetativa seguente della parte aerea. Se si riesce, come descritto sopra, ad interrompere questo ciclo si indebolisce, nel corso degli anni, la pianta che tende ad essere sempre meno vigorosa.

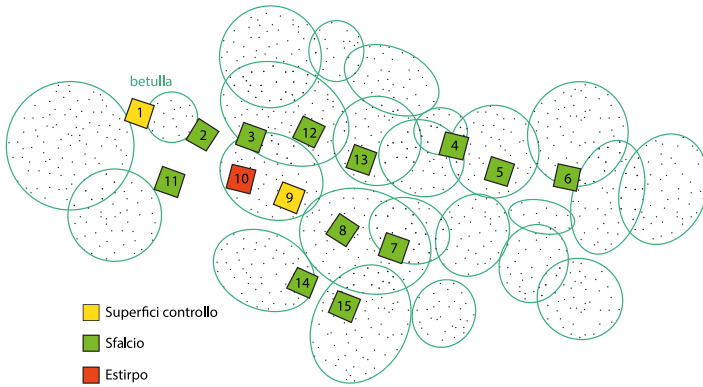
Da parte della nostra Associazione è prevista quindi la preparazione di indicazioni pratiche in favore dei gestori delle selve castanili con presenza di

felce aquilina, in modo da progressivamente diminuirne la presenza e la forza, migliorando la pascolabilità da parte del bestiame, che a sua volta, con il calpestio può contribuire alla riduzione della vitalità ed alla presenza della felce danneggiando l'apparato radicale.

Sarà per noi pure interessante sapere da chi praticherà queste modalità di trattamento nelle proprie selve quali saranno i risultati nelle proprie zone. Vorremmo quindi creare un reticolo di osservazione coinvolgendo alcuni

gestori per raccogliere delle informazioni in relazione alle differenti situazioni che si presentano sul territorio sud alpino gestito come castagneto da frutto.

I primi risultati saranno a disposizione nel corso dell'inverno 2020–2021, anche se si intende continuare con le osservazioni nel futuro, al fine di disporre di una lunga sequenza di informazioni, magari valutando su alcune aree di osservazione la possibilità di riprendere il processo di abbandono per capirne le dinamiche nel dettaglio e l'evoluzione temporale dello stesso.



*Schema di un piano d'intervento in selva*



*Mugena, Felce aquilina*

# Miele di castagno: oggi forse un po' più chiaro, ma sempre apprezzatissimo

*Cristian Bubola, redattore Agricoltore Ticinese, Unione Contadini Ticinesi*

Tra i tanti prodotti legati alla presenza del castagno in Ticino, uno dei più apprezzati e speciali è senz'altro il miele.

Per questo motivo abbiamo deciso di contattare i produttori di miele di castagno ticinese certificati dal Marchio Ticino regio.garantie per capire come sta andando la stagione, che cos'è cambiato negli ultimi anni e cosa si può fare per rafforzare ancora di più il legame che c'è tra il miele di castagno e il Ticino.

**Rinaldo Mercoli**, che produce miele in Malcantone da oltre quarant'anni, mi dice che è incredibile come sia cambiata l'attività degli apicoltori, soprattutto in seguito alla diffusione della varroa<sup>1</sup> «Quand'ero giovane non si faceva nessuna fatica a formare gli sciami, anzi, quasi quasi bisognava rallentare la crescita» anche se negli ultimi anni, mi dice «il raccolto estivo è tendenzialmente aumentato, mentre quello primaverile di acacia è quasi scomparso. Questo fatto ha permesso di mantenere inalterata la media produttiva».

Naturalmente, come quasi sempre accade, abbiamo deciso di contattare gli apicoltori proprio nel periodo di maggiore attività, nelle prime settimane di fioritura del castagno in giugno. «Quest'anno abbiamo avuto una stagione che è partita con temperature molto alte, soprattutto in marzo e in aprile, poi però le temperature si sono abbassate e in giugno abbiamo avuto davvero tanta, troppa pioggia. Difficile che ci siano buoni quantitativi con questo tempo». Per fortuna dopo diverse settimane di acqua il tempo è girato al bello.

Anche **Carmelo Zanatta**, che ha le sue arnie vicino alla selva castanile di Stabio, ci dice che «non sa se il 2020 sarà un anno di buona produzione.

Le piogge prolungate e persistenti, e le temperature al di sotto della media, purtroppo hanno come conseguenza la caduta anticipata dei fiori utili per bottinare il nettare del castagno. Ma l'apicoltura è anche questo».

## Castagno, tiglio e altre essenze

«In realtà, il miele prodotto nelle nostre regioni durante la fioritura del castagno (giugno e inizio luglio) è spesso un miele misto di nettare di castagno e nettare di tiglio, visto che le due essenze, abbondanti sul territorio cantonale, hanno una fioritura concomitante» ci dice

**Valentino Rosselli** che ha le sue arnie, di tipo DB<sup>2</sup>, sia al piano che in montagna nel Bellinzonese «dopo l'arrivo del cinipide, la produzione di miele unifloreale di castagno in Ticino è diventata più difficile. È molto semplice da spiegare: meno fiori di castagno a causa del cinipide e stessa quantità di fiori di tiglio, hanno portato a un miele di castagno con una percentuale di tiglio sempre più alta». Ma oltre all'arrivo del cinipide, ad aver influito, in un lasso di tempo più lungo, sulla produzione di miele monoflora di castagno è stato il modo di gestione «fino al dopoguerra il bosco ticinese di bassa e media montagna era gestito come una monocoltura di sostentamento con una massiccia prevalenza di castagni. Con l'abbandono progressivo della

castanicoltura, le altre essenze autoctone hanno ripreso terreno ed è aumentata anche la biodiversità».

**Rinaldo Mercoli** ci dice che «la determinazione di un miele monoflora la si ottiene tramite analisi di laboratorio melissopalinoologiche<sup>3</sup> a cui bisogna però affiancare anche degustazioni di esperti in materia. La caratteristica del miele di castagno è di essere prevalentemente amarognolo, probabilmente a causa dei tannini. Il colore è rossiccio-ramato trasparente e varia molto in base alla presenza di altre essenze: tiglio, rovo (more e lamponi spontanei), la melata di bosco e altre essenze spontanee».

### **La questione della melata**

Al di là della definizione esatta, scientifica o legislativa per il cliente finale le caratteristiche del miele di castagno sono soprattutto l'aspetto che ha alla vista e al gusto. Soprattutto per quanto riguarda l'aspetto, a influire negli ultimi anni è soprattutto la riduzione della presenza di melata.

### **Ma che cos'è la melata?**

*La melata è una sostanza zuccherina che viene secreta da alcuni piccoli insetti, afidi, cocciniglie, psille e altri, che si nutrono della linfa degli alberi. Questi insetti, per poter assumere tutti gli elementi necessari alla loro alimentazione sono costretti a mangiare molta linfa e di conseguenza ad eliminare l'acqua e gli zuccheri in eccesso, che diventano un'importante fonte di nutrimento per formiche e api. Per le api, in particolare, la melata è un'importante risorsa per il proprio sostentamento, soprattutto se scarseggiano fonti nettarifere o quando le fioriture sono già terminate. Una volta raccolta, la melata viene introdotta nell'alveare e viene trasformata in miele. Il miele di melata è molto meno dolce rispetto agli altri mieli, perché ha una minore quantità di zuccheri e ha una colorazione che va dal marrone scuro al nero.*





«Negli ultimi anni» ci dice **Rinaldo Mercoli** «la melata nei boschi ticinesi è diminuita parecchio e la causa apparente è la sparizione quasi totale delle colonie di afidi che, durante la stagione calda, producevano grandi quantità di essenza dolce. Il miele di castagno diventava così molto scuro e tendente al torbido». «Anche se la situazione del cinipide è migliorata negli ultimi anni, la tonalità del miele prodotto è comunque più chiara di quella che si produceva fino all'inizio degli anni 2000» ci conferma **Valentino Rosselli**.

### **Miele ticinese e miele di castagno sono praticamente sinonimi**

**Giuseppe Camponovo**, apicoltore professionale che pratica anche il nomadismo e porta le sue arnie vicino alle piante in fiore in diverse zone del Ticino, ce lo conferma «quello di castagno è il miele ticinese per eccellenza. Quando si parla di miele estivo si intende il miele di castagno. Gli svizzeri tedeschi cercano soprattutto quello, perché collegano il Ticino alle castagne e ai nostri boschi di castagno». È legato al paesaggio, ma anche alla storia del Ticino per «i ricordi degli anni passati quando in Ticino si viveva di castagne e dei loro derivati» ci conferma **Carmelo Zanatta**.

Anche **Valentino Rosselli** ci dice che il cliente «ricerca quasi sempre il miele di castagno, che associa al gusto amaro e al colore scuro.

Va detto però che soprattutto il cliente confederato ricerca il miele ticinese, che rappresenta comunque un unicum, perché Oltralpe ci sono per lo più mieli di fiori che risultano dolciastri al palato».

### **Il Marchio Ticino regio.garantie**

Il Marchio Ticino, di proprietà del Cantone e gestito dall'Unione Contadini Ticinesi, nell'estate del 2018 ha rinnovato la propria veste grafica e ha anche sposato una nuova logica, oltre a garantire come

sempre l'origine del prodotto, si è infatti iniziato a collaborare più intensamente con Ticino Turismo, con l'intento di «promuovere il territorio con nuove sinergie comuni che mettono in relazione i prodotti agroalimentari e il turismo» come ha precisato il segretario agricolo **Sem Genini**. Un ruolo di primo piano in questo processo collaborativo l'ha avuto anche il Centro di Competenze Agroalimentari Ticino (CCAT).

Abbiamo chiesto ai produttori come si potrebbe fare per rinsaldare ancora di più questo legame.

«Anche negli anni peggiori» ci ha confermato **Valentino Rosselli** «tanto la clientela ticinese, quanto quella confederata, hanno dimostrato di apprezzare il nostro miele, forse ora, visto che la maggior parte del miele ticinese non avrà più il colore marrone scuro e amaro come quello della Provenza e della Toscana, più che sull'esclusività dell'essenza di castagno, bisognerebbe insistere sulla qualità e sulla provenienza locale del prodotto. La promozione infatti passa innanzitutto da lì ed è necessario certificarla con determinati standard garantiti dai label».

«Grazie al nuovo disciplinare di regio.garantie, concordato a livello nazionale con l'Associazione svizzera dei prodotti regionali, la strada tracciata è senz'altro quella giusta» ci dice **Rinaldo Mercoli** «anche perché oggi nel mercato globale sono apparsi prodotti composti prevalentemente da sciroppi di sintesi, con aggiunta di polline e miele, disponibili a prezzi esigui, che però non meriterebbero nemmeno la denominazione di MIELE. Un vero "bluff"».

«È certamente importante che un marchio garantisca la provenienza geografica di un miele» sottolinea **Giuseppe Camponovo** «sarebbe anche interessante fare più degustazioni, valutazioni con esperti, per aumentare la conoscenza del prodotto».



Alpinavera e il CCAT contribuiscono molto alla promozione dei prodotti regionali, tramite la partecipazione a fiere o mercati in diverse regioni della Svizzera.

«È senza dubbio una buona cosa» ci dice **Valentino Rosselli** «spesso però, se si considera che la maggior parte degli apicoltori ticinesi non sono professionisti, i costi di partecipazione a questi eventi sono difficili da sostenere. Si potrebbe forse riflettere su una presenza diretta del Marchio Ticino alle fiere in cui si promuovono più produttori, come tra l'altro già fatto in passato, ma forse vale la pena di continuare anche con la promozione del Marchio Ticino online, che da qualche tempo è presente con delle belle iniziative».

<sup>1</sup> La varroa (*Varroa destructor*) è un parassita che si riproduce all'interno di una colonia di api mellifere. Si attacca al corpo dell'ape e la indebolisce succhiandone i corpi grassi. Durante questo processo, inoltre, trasmette agenti virali all'ape. Le api muoiono quindi di virosi e l'acaro varroa è una causa indiretta di morte. Un'infestazione di acari porta così alla morte della colonia, di solito tra la fine dell'autunno e l'inizio della primavera. L'acaro varroa è il parassita con il più pronunciato impatto economico nell'industria dell'apicoltura.

<sup>2</sup> DB, sta per Dadant-Blatt, dal nome dei due apicoltori James Dadant e Johann Blatt che nella seconda metà del XIX secolo hanno perfezionato il modello di arnia razionale del reverendo Lorenzo Lorraine Langstroth. (Fonte: [www.bienen.ch](http://www.bienen.ch))

<sup>3</sup> La melissopalinoologia è la scienza che studia i pollini presenti nel miele.



*Miele a marchio Ticino regio.garantie di Carmelo Zanatta*



*Apiario di Rinaldo Mercoli in Malcantone*



# Le selve castanili della Svizzera italiana: eccezionale palestra educativa da promuovere!

Paolo Piattini, segretario Ass. Castanicoltori

Le attività svolte in un ambiente naturale *“contribuiscono allo sviluppo di una coscienza ecologica sensibile alla presenza della natura, ai problemi ambientali e all'utilizzo sostenibile delle risorse limitate di cui disponiamo.”*

(Piano di studio della scuola dell'obbligo ticinese, 2015, p. 171).

Le uscite nel bosco hanno solitamente risultati molto durevoli nel tempo perché è forte l'esperienza concreta, multisensoriale, che coinvolge le emozioni e gli affetti; non si raccontano le dinamiche ambientali, ma si scoprono attraverso attività ludiche che stimolano contemporaneamente la crescita fisica, sociale e intellettuale del bambino.

Il bosco diventa così un'aula, ideale per realizzare qualsiasi attività educativa. Certamente in primis l'educazione ambientale, ma anche altre materie quali la matematica (misurazioni degli alberi, conta degli arbusti, problemi da risolvere nel bosco), l'italiano (declamare poesie, cantare, leggere in cerchio,...), l'educazione fisica,...

Un luogo prediletto per le attività d'educazione ambientale è sicuramente la selva castanile, punto d'incontro tra l'agricoltura e la selvicoltura.

Nelle oltre 160 selve castanili gestite nella Svizzera italiana dove permangono anche la storia e la cultura delle valli, è possibile fare

conoscere gli aspetti legati al bosco luminoso, la natura presente, le peculiarità del castagno e la gestione agricola che ne permette la sopravvivenza.

È importante dare un impulso ai docenti affinché possano addentrarsi con la loro classe in una delle tante selve castanili vicine al proprio istituto scolastico e svolgere delle simpatiche lezioni.

La nostra associazione, in stretta collaborazione con l'Unione contadini ticinesi (UCT), sta sviluppando pertanto delle schede didattiche, quali guida pratica all'educazione ambientale nelle selve castanili. L'idea è creare “10 percorsi animati” per le 4 stagioni ai quali i docenti possono attingere per realizzare delle attività pratiche con o senza accompagnamento.

Riprendendo quanto realizzato ormai 20 anni fa dall'UCT per il classatore “Scuola in fattoria”, si vuole fornire un facile strumento didattico, indicante anche le informazioni principali per l'organizzazione della lezione e le possibilità per un eventuale accompagnamento.

L'obiettivo iniziale era presentare il documento quest'anno; visto però quanto successo a livello planetario preferiamo rimandare di un anno e lanciare il progetto finita la problematica sanitaria.



*Generazioni  
a confronto*



*Castensago,  
aula nel bosco*

# Fenologia del castagno

Alberto Sassella, membro comitato Ass. castanicoltori, presidente Ass. Frutticoltori ticinesi

**La fenologia è quella scienza che studia la cronologia degli stadi della vita vegetale e della vita animale, in relazione al tempo e al clima.**

In Europa, a Cracovia, si ebbero ricerche fenologiche sin dal 1550 e in Svizzera, a Zurigo nel 1555 a cura del medico K. Gessner. Soltanto a partire dal 18. secolo comparvero orologi di flora e calendari di fioritura, in particolare *Horologium florum* di C. Linneo e figlio.

Ed è proprio da loro e da H. Barch (1750-52) che ha origine la fenologia come noi l'intendiamo.

Per ogni specie frutticola sono poi state create delle specifiche tabelle illustrate con i diversi stadi fenologici, di cui le prime descrizioni complete per il melo ed il pero sono di Fleckinger (1945), completati in seguito per i ciliegi, susini, albicocchi e peschi da Baggiolini (1950).

Questi due autori, accanto agli stadi di riferimento, hanno corrisposto delle lettere dell'alfabeto (A, B, C, D, E, F, G, H, I e J).

La valutazione di uno stadio per mezzo di queste tabelle illustrate domanda una certa attenzione, poiché l'evoluzione delle gemme non è forzatamente simultanea sull'insieme della coltura e nemmeno sul medesimo albero. La previsione del momento della raccolta per il melo veniva calcolato in giorni dopo la piena fioritura (F2), per esempio si sa che per la Golden sono necessari 150 giorni circa.

Questo numero di giorni specifici per ciascuna varietà può essere più o meno grande a seconda della posizione e ubicazione in cui si trovano gli alberi.

Oggigiorno si continuano gli stessi rilevamenti, ma con l'introduzione dei dati elaborati tramite l'informatica, per cui si è dovuto uniformizzare questi rilevamenti a livello internazionale.

A questo scopo un gruppo di industrie fito-farmaceutiche hanno messo a punto un sistema di rilevamento decimale degli stadi fenologici.

Si tratta di BASF, Bayer, Ciba-Geigy e Hoechst assieme ad istituti federali tedeschi (biologischen Bundesanstalt für Land und Forstwirtschaft, Bundessortenamtes) che hanno collaborato a creare e diffondere la scala di annotazione BBCH.

INTRA-Critifi	BBCH	Fleckinger	Descrizione dello stadio
A	00	A	Gemma chiusa, riposo invernale
B	51	B	Gemma rigonfia
C1	53	C1	Gemma si apre
C3	55	C3	Partenza vegetativa, squame verdi più lunghe delle brune
D	56	D	Apparizione delle foglioline ancora chiuse
Dm	57	E	Allungamento del germoglio, apparizione dei fiori maschili
Em	59	E2	Fiore maschile, glomeruli ben visibili, lungh. def. amento
Fm	61	F	Fiore maschile, apparizione degli stami
Fm2	65	F2	Fiore maschile, piena fioritura, emissione di polline
Gm	67	G	Fiore maschile, fine dell'emissione di polline
Hm	69	H	Fiore maschile, imbrunimento e caduta degli amenti
Da	57	E	Fiore femminile, apparizione delle cupole
Ef	59	E2	Fiore femminile, il fiore è ben differenziato
Ff	61	F	Fiore femminile, apparizione degli stili
<b>Ff2</b>	<b>65</b>	<b>F2</b>	<b>Fiore femminile, piena fioritura</b>
Ff2-Fa2	65	F2	Piena fioritura maschile e femminile (longistamini)
Ga	67	G	Fiore femm., imbrunimento antere, caduta degli amenti
I	71	I	Allegagione, ingrossamento 2,5 volte il suo vol. iniziale
J	72	J	Riccio, accrescimento
K	81		Riccio, ingiallimento
<b>Mo</b>	<b>83</b>		<b>Inizio maturità dei frutti, il riccio inizia ad aprirsi</b>
M	84		Riccio vuoto resta sull'albero
N	84		Riccio, caduta per terra
O	85		Raccolta dei frutti, primo passaggio
Dj	92		Inizio della colorazione autunnale delle foglie
Dz	93		Inizio della caduta delle foglie
	95		50% delle foglie sono colorate o cadute
	97		Fine della caduta delle foglie

Tabelle per la valutazione e classificazione

Le fasi della vegetazione arborea possono essere distinte in riposo invernale, partenza vegetativa, fioritura e maturazione.

Ogni fase di sviluppo vegetativo è caratterizzata da un determinato stadio fenologico, il quale può variare a seconda della varietà, del portinnesto, del luogo di coltura e delle condizioni climatiche.

L'osservazione di questi diversi stadi fenologici permette di controllare l'evoluzione vegetativa annuale e di confrontarla con le annate precedenti, in modo da stabilirne la precocità o la tardività rispetto alla media.

Anche per il castagno si è introdotto questo sistema di classificazione (Lavoro di semestre 1995 di Riccardo Nesa, 1-18 Eidgenössische Technische Hochschule Zürich).

Generalmente il rilievo dello stadio fenologico viene effettuato settimanalmente il lunedì su ogni specie e varietà.

*Per i miei rilievi fenologici ho scelto l'ibrido Bouche de Bétizac, che ha una produzione più costante.*

*Tre le postazioni per i controlli:*

> Artore-Ciaparatt (primo impianto, 2 anni)

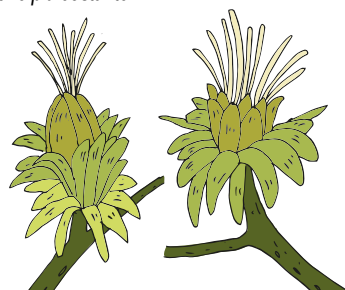
> Centro Agroscope di Cadenazzo (9 anni)

> Biasca (privatamente, 3 anni)

*La tabella sotto riporta i dati di 14 anni di controlli.*

*I giorni sotto la data sono conteggiati a partire dal 1° gennaio dell'anno.*

*Per il calcolo dei giorni fino alla raccolta si fa la differenza tra raccolta e fioritura.*



*Fiore femminile in piena fioritura (criterio utilizzato nei rilievi da Alberto Sassella)*

*Conoscendo la data della fioritura e aggiungendo la media dei giorni che decorrono da F2 alla raccolta (99 giorni in questo caso) si può stabilire approssimativamente l'epoca della prossima raccolta.*

*Questi rilevamenti ci permettono di confrontare le diverse annate e nel contempo l'influsso del clima sulla vegetazione e non da ultimo sulla raccolta. Inoltre il cambiamento climatico porta oltre all'anticipo nella fioritura anche all'aumento dei rischi di danno da gelo primaverile.*

	Artore-Ciaparatt		Castagno ibrido Bouche de Bétizac presso Agroscope Centro di Cadenazzo										Biasca			
Stadio	1997	1998	2000	2001	2002	2003	2004	2005	2006	2007	2008	2017	2019	2020	Media 14 anni	
<b>F</b>	27-mag 147	05-giu 156	05-giu 157	04-giu 155	20-mag 140	26-mag 146	24-mag 145	30-mag 150	29-mag 149	21-mag 141	27-mag 148	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.	
<b>F2</b>	<b>02-giu</b> 153	<b>16-giu</b> 167	<b>12-giu</b> 164	<b>11-giu</b> 162	<b>10-giu</b> 161	<b>06-giu</b> 157	<b>07-giu</b> 159	<b>06-giu</b> 157	<b>12-giu</b> 163	<b>29-mag</b> 149	<b>04-giu</b> 156	<b>01-giu</b> 152	<b>10-giu</b> 161	<b>01-giu</b> 153	<b>06-giu</b> 158	
<b>I-Ga</b>	n.c.	n.c.	26-giu 178	18-giu 169	17-giu 168	18-giu 169	21-giu 173	20-giu 171	21-giu 172	04-giu 155	25-giu 177	n.c.	n.c.	n.c.	n.c.	
<b>Raccolta</b>	<b>15-set</b> 258	<b>28-set</b> 271	<b>18-set</b> 262	<b>17-set</b> 260	<b>16-set</b> 259	<b>15-set</b> 258	<b>15-set</b> 259	<b>12-set</b> 255	<b>18-set</b> 261	<b>03-set</b> 246	<b>10-set</b> 254	<b>09-set</b> 252	<b>14-set</b> 257			
<b>Giorni da F2</b>	<b>105</b>	<b>104</b>	<b>98</b>	<b>98</b>	<b>98</b>	<b>101</b>	<b>100</b>	<b>98</b>	<b>98</b>	<b>97</b>	<b>98</b>	<b>100</b>	<b>96</b>		<b>99</b>	

Legenda stadi fenologici **F** = apparizione delle piccole cupole **F2** = cupole recettive, piena fioritura  
**I-Ga** = le cupole si gonfiano e gli amenti appassiscono (cadono) **n.c.** = non controllato

*Tabella con i dati di 14 anni di controlli*



# Nelle selve ticinesi: quale il potenziale di raccolta delle castagne a fini commerciali?

Paolo Piattini, segretario Ass. Castanicoltori

Fin dalla sua nascita più di 20 anni fa, l'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana promuove la raccolta centralizzata delle castagne indigene, in particolare quelle provenienti dalle selve ripristinate e gestite, con lo scopo di valorizzare un frutto ricco di storia e cultura.

Il prodotto primario delle selve castanili del nostro Cantone rimane infatti il frutto, malgrado sovente il recupero è motivato più dal valore paesaggistico, naturalistico, ricreativo, storico e culturale.

Nelle selve castanili sono in molti ad addentrarsi per raccogliere le castagne, quasi sempre per uso proprio. Se non lo fa l'uomo, spesso ci pensano le capre, i caprioli, i cervi...

Senza però una raccolta centralizzata con volumi importanti raccolti non è possibile portare sul mercato, locale e non, prodotti a base di castagne ticinesi che possano essere i testimoni di questi ambienti preziosi.

La nostra associazione ha pertanto cercato di capire quali fossero le selve castanili interessanti per sviluppare un concetto di "raccolta produttiva" a fini commerciali.

Per poter dare una prima risposta si è rivolta l'anno scorso ai forestali della Sezione forestale, che sono i maggiori conoscitori del territorio boschivo e delle selve castanili in particolare.

A loro è stato chiesto di indicare:

## 1. Raccolta dei frutti.

*Quali delle selve castanili gestite nel loro areale possono essere interessanti dal punto di vista della raccolta delle castagne. Questo considerando che non presentino una pendenza troppo elevata o altre condizioni topografiche difficili come blocchi, che la produzione di frutti di qualità sia data, che non vi sia un interesse manifesto da parte dei gestori e/o dei proprietari alla raccolta delle castagne.*

## 2. Accesso alla selva.

*Quali selve hanno un facile accesso e sono raggiungibili senza troppo impegno.*

## 3. Varietà.

*È stato chiesto se sono conosciute le varietà presenti e se la selva ha numerose varietà, questo per capire se vi è un'ampia gamma tra le primaticce e le tardive che allunga i tempi di raccolta.*

## 4. Gestione.

*Sono stati richiesti i contatti del gestore (nome, cognome, indirizzo, numero di telefono, email).*

## 5. Eventuali osservazioni / informazioni aggiuntive.

La tabella seguente riassume i dati delle selve con possibile interesse per una "raccolta produttiva" in base alle selve gestite presenti.

Areale	Circ. n°	Località	SELVE GESTITE				SELVE POTENZIALI PER LA RACCOLTA DA REDDITO					
			n°	% sul tot.	Superficie [ha]	% sul tot.	n°	% sul tot.	Superficie [ha]	% sul tot.	% sup./sup. selve	Stima prod.(to)
Sopra-ceneri	1	Alta Leventina	0	0.0%	00	0.0%	0	0.0%	0	0.0%	-	0
	2	Riviera, Bassa e Media Leventina	15	11.2%	58.3	18.2%	4	10.3%	20.3	14.1%	34.8%	24.4
	3	Distretto di Blenio	8	6.0%	10.3	3.2%	4	10.3%	7.6	5.3%	74.1%	9.2
	9	Bellinzonese, Valle Morobbia, Piano di Magadino e Gamberogno	8	6.0%	36.0	11.3%	3	7.7%	29.2	20.3%	81.1%	35.0
	4	Comuni compresi tra Brissago e Riazzino e Val Verzasca	9	6.7%	15.9	5.0%	0	0.0%	0	0.0%	0.0%	0.0
	7	Valle Maggia	25	18.7%	38.4	12.0%	14	35.9%	28.8	20.0%	75.5%	34.6
	8	Terre di Pedemonte, Centovalli e Val Onsernone	13	9.7%	18.3	5.7%	1	2.6%	2.4	1.6%	13.0%	2.9
	Sotto-ceneri	5	Veduggio, Val Colla, Capriasca e Luganese	8	6.0%	16.9	5.3%	3	7.7%	8.5	5.9%	50.4%
6		Malcantone e Distretto di Mendrisio	48	35.8%	125.6	39.3%	10	25.6%	47.3	32.8%	37.7%	56.8
<b>TOTALI</b>			<b>134</b>	<b>100%</b>	<b>319.7</b>	<b>100%</b>	<b>39</b>	<b>100%</b>	<b>144.2</b>	<b>100%</b>	<b>45.1%</b>	<b>173.0</b>

In Ticino vi sono 134 selve castanili gestite per un totale di ca. 320 ha, di cui ca. 1/3 nel Malcantone (il 55% si trova però nel Sopraceneri).

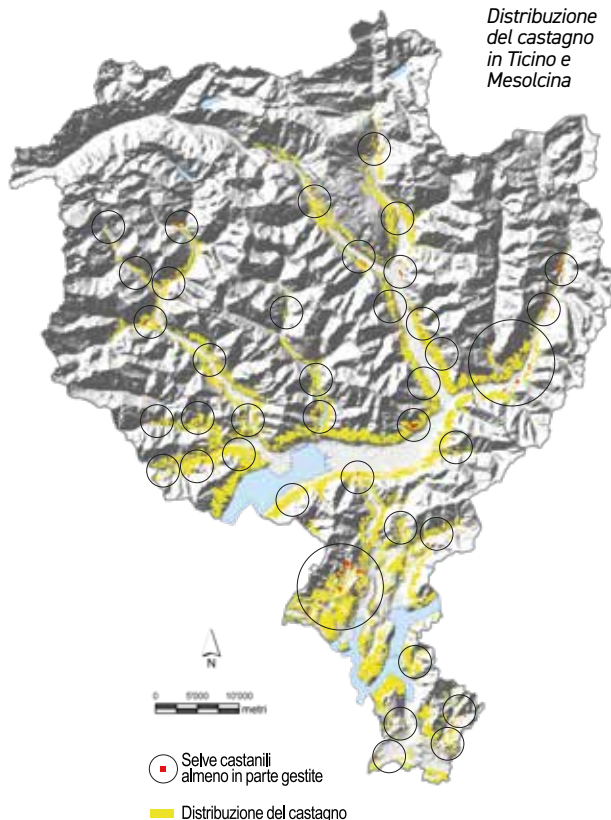
In base alle informazioni fornite dai forestali di settore, 39 selve per un totale di ca. 144 ha possono essere considerate interessanti per una raccolta commerciale (pari al 45% del totale delle selve gestite), in particolare nel Malcantone, nel Bellinzonese e in Valmaggia.

Queste sono gestite da 26 agricoltori.

Le percentuali maggiori di selve interessanti rispetto al totale di selve gestite sono nel Bellinzonese, nel distretto di Blenio e in Valmaggia.

Se ipotizziamo in media 60 alberi produttivi per ettaro e una media di 20 kg di castagne sane per albero, i quantitativi potenziali nelle "selve da reddito" sono ca. 173 tonnellate, molte di più delle 58 t consegnate ai centri di raccolta l'anno scorso.

Queste informazioni possono essere una buona base per migliorare la filiera di valorizzazione della castagna ticinese, anche se le sfide sono molteplici: per riuscire ad aumentare i volumi è necessario trovare i volontari che più volte a settimana passano in selva, limitare la raccolta ad altri fruitori, avere una buona produzione annuale,... Ma questo è un altro tema.



Fonte dati: WSL, SF  
Elaborazione grafica: EcoControl SA  
Settembre 2018



# Castagne e vino, abbinamento autunnale

*Carlo Scheggia, membro comitato Ass. castanicoltori, forestale e castanicoltore*

Nella magia dei colori del bosco autunnale dove la natura è intenta a regalarci gli ultimi raccolti con i suoi profumi, chiudiamo gli occhi e pensiamo alle castagne; ritornano i ricordi delle serate attorno al fuoco, alle feste con gli amici, alle sagre paesane dove la castagna appena cotta e sbucciata accompagnata da una salumeria nostrana veniva servita o meglio bagnata con un buon bicchiere di vino rosso.

Questo rito tipico del periodo autunnale si ripete ancora ogni anno, e una certa frenesia nel primo assaggio crea una piacevole competizione nell'arte di cucinare le castagne sul fuoco o in padella.

La castagna è uno degli alimenti storici della Svizzera italiana e non solo, talmente importante da essere stata considerata oltre a immane nutrimento, moneta di scambio, data in dote in matrimonio e motivo di furiose liti.

Le castagne sono particolarmente ricche di fibre e vitamine B1, B2, B3, B6, B9, contengono diversi minerali calcio, ferro, fosforo, potassio, zolfo, ecc., ricche di polifenoli antiossidanti che combattono l'invecchiamento cellulare, non contengono glutine, è insomma un frutto sano e biologico.

La castagna e la vite hanno una fenologia simile, come pure il periodo di

fioritura, con i suoi profumi, e la maturazione con i suoi colori, a seconda delle specie sono un connubio felice. Pure alcune malattie tipiche favorite dal tempo umido e caldo si assomigliano e possono creare importanti perdite di prodotto.

Il tannino, tipico elemento chimico che caratterizza il legno di castagno e lo rende resistente al marciume del legno, lo troviamo in forma ridotta pure nel vino.

È grazie ai tannini che il vino, in particolare per il rosso, si conserva meglio, e sempre grazie ai tannini, avremo le variegare sfumature che tanto apprezziamo nei vini.

Gli antichi Romani nella loro introduzione del castagno in Europa di pari passo favorivano la coltura della vite in modo più intensivo sfruttando la paleria prodotta dai cedui castanili quale sostegno alla vite aumentandone la produzione e la resa.

In Ticino abbiamo degli ottimi vini che si possono abbinare con le castagne locali arrostiti, grigliate, bollite, sottoforma di crema o vermicelli, essiccate e macinate per farne farina, caramellate, o seguendo una delle numerose ricette.

Per le caldarroste l'abbinamento classico con un vino rosso, di Merlot, di Bondola, di Americana, di un vino giovane e fresco di fine fermentazione,



leggermente frizzante, accompagnate da dell'ottimo lardo ticinese, e magari con un sorso di gazzosa.

O una grappa di uva americana, per accompagnare i dessert a base di castagne, e meditare sulla fortuna d'avere simili prodotti di madre natura.

Naturalmente non deve mai mancare l'allegria, una musica, una fisarmonica e l'amicizia.

Nella tradizione contadina, mi piace ricordare la mamma che nella notte tra

il primo e il due di novembre lasciava sul tavolo le castagne bollite e un bicchiere di vino per i poveri morti.

Come pure la tradizione di San Martino, l'11 novembre, dove finiti i raccolti, periodo di trasloco dei mezzadri, dei rinnovi dei contratti agricoli, si festeggiava con castagne e vino.

Ora queste delizie autunnali vengono omaggiate nelle varie feste autunnali, nei ristoranti e molto apprezzate anche dai turisti attratti da questi due frutti del buon umore.



*Castagne e vino, frutti del buon umore.*



# Le ricette

## Torta di castagne e mousse al cioccolato

24

di Carlo Scheggia



### Torta di castagne (per 4 persone)

4 uova  
180 g di zucchero  
400 g di purea di castagne  
1 bustina zucchero vanigliato  
200 g di burro  
100 g di filetti di mandorle  
0,5 dl di Kirsch  
7 g di lievito per dolci in polvere  
Zucchero al velo per decorazione

Separare i tuorli dagli albumi, montare i tuorli con lo zucchero e lo zucchero vanigliato fino a ottenere un composto spumoso.

Aggiungere il burro morbido e continuare a montare per 2 minuti.

Unire all'impasto la purea di castagne, i filetti di mandorle, il Kirsch e il lievito per dolci e amalgamare bene.

Montare a neve i tuorli e incorporarli delicatamente all'impasto.

Rivestire una tortiera con carta da forno, versarvi l'impasto e cuocere per 40 minuti a 220°C nel forno preriscaldato.

Per preparare la purea di castagne: Scongela 400 g di castagne precedentemente bollite, aggiungere un po' di latte e frullare fino a ottenere una purea omogenea.

### Mousse al cioccolato (per 4 persone)

100 g di cioccolato fondente  
1-2 cucchiaini di acqua bollente  
2 tuorli  
2 cucchiaini di zucchero  
2 dl di panna montata  
2 albumi  
1 presa di sale  
Fragole

In una bacinella aggiungere il cioccolato, versare l'acqua bollente e lasciare riposare per 5 minuti. A questo punto scolare l'acqua.

In una bacinella montare i tuorli e lo zucchero, aggiungere il cioccolato e amalgamare bene, aggiungere la panna precedentemente montata.

A parte, montare a neve gli albumi con una presa di sale e incorporare delicatamente alla massa di cioccolato.

Versare la crema nelle apposite coppette e lasciare raffreddare in frigo per 2 ore.

Prima di impiattare, aggiungere un po' di panna montata e una castagna bollita.

### Impiattamento

Su un piatto rettangolare adagiare una fetta di torta di castagne, un bicchierino di mousse al cioccolato, decorare con una fragola e spolverare con zucchero al velo.

## Indirizzi utili

### Sezione Forestale cantonale

Via Franco Zorzi 13, 6500 Bellinzona  
Tel. 091 814 36 62  
dt-sf@ti.ch  
www.ti.ch/forestali

### Sezione Agricoltura

Viale Francini 17, 6500 Bellinzona  
Tel. 091 814 35 92  
dfe-sa@ti.ch  
www.ti.ch/agricoltura

### Istituto federale di ricerca WSL

#### Campus di ricerca

A Ramél 18, 6593 Cadenazzo  
Tel. 091 821 52 30 - Fax 091 821 52 39  
info.cadenazzo@wsl.ch  
www.wsl.ch/cadenazzo

### Centro di ricerca Agroscope Cadenazzo

A Ramél 18, 6593 Cadenazzo  
Tel. 058 466 00 30  
www.agroscope.admin.ch

### Federlegno

6802 Rivera  
Tel. 091 946 42 12  
info@federlegno.ch  
www.federlegno.ch

### Associazione per l'energia del legno della Svizzera italiana

6670 Avegno  
Tel. 091 796 36 03  
claudiocaccia@bluewin.ch

### Vivaio cantonale di Lattecaldo

Vivaio forestale  
Via Lattecaldo 4, 6835 Morbio Superiore  
Tel. 091 683 18 39  
francesco.bonavia@ti.ch  
www.ti.ch/vivaio

### Unione contadini ticinesi

Via Gorelle, 6592 S. Antonino  
Tel. 091 851 90 90  
segretariato@agriticino.ch  
www.agriticino.ch

### Commissione Svizzera per la Conservazione delle Piante Coltivate

SKEK Geschäftsstelle - Haus der Akademien  
Laupenstrasse 7, 3008 Bern  
Tel. 031 306 93 78  
info@cpc-skek.ch  
www.cpc-skek.ch



### Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

cp 112, 6947 Vaglio  
Tel. 076 221 22 98  
associazione.castanicoltori@gmail.com  
www.castanicoltori.ch

# Un'associazione per tutti gli amanti del castagno

Valorizziamo il castagno e la  
castagna nella Svizzera italiana.

Sosteniamo, promuoviamo e  
organizziamo  
delle manifestazioni per far  
conoscere la storia, la cultura,  
i metodi di coltivazione,  
il consumo e lo smercio  
della castagna e del castagno.

Collaboriamo nell'organizzazione  
della raccolta annuale  
delle castagne.

## Aderisci anche tu!





Sotto il castagno, durante l'estate,  
fu una festa di bimbi e d'allegria.  
Che dolci ombre egli diede alle chiassate  
della garrula e vispa compagnia!  
Or solitario, al gran cielo velato,  
nel deserto squallor delle campagne  
s'alza quel nudo tronco desolato.  
E i bimbi? ... I bimbi mangian le castagne.

*Lina Schwarz, il castagno*

