

# il castagno

Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

info | autunno 2021



## Indice

<b>Il cammino del castagno:</b> schede didattiche per attività d'educazione nelle selve <i>Sem Genini</i>	2
<b>Il vivaio forestale cantonale:</b> un'istituzione per il territorio da 60 anni <i>Francesco Bonavia e Giona Mercogli</i>	5
<b>Castagna rima con cuccagna?</b> <i>Franco Lurà</i>	8
La leggenda: <i>Il riccio delle castagne</i> <i>Virgilio Chiesa</i>	9
<b>Evoluzione dell'infestazione da cinipide del castagno in Ticino</b> <i>Eric Gehring e Marco Conedera</i>	10
<b>L'importanza della coltivazione del castagno in Leventina nei secoli scorsi</b> <i>Fabrizio Viscontini</i>	13
<b>Selva di Dasei: un gioiello unico al nord del Ticino</b> <i>Paolo Piattini</i>	15
<b>Castagno, anche legna d'ardere, energia rinnovabile</b> <i>Carlo Scheggia</i>	18
<b>La castagna in Valposchiavo</b> <i>Nicolò Paganini</i>	20
<b>La valorizzazione della castagna in Bregaglia</b> <i>Manuela Filli</i>	22
La ricetta... dalla Bregaglia: <i>Knoepfli di castagne al timo</i> <i>Ricetta di Gabrielle Batlogg</i>	24
<b>Indirizzi utili</b>	25

## Piccola agenda 2021

25.09 > 24.10   Val Bregaglia   <b>Festival della castagna 2021</b>	<a href="http://bregaglia.ch">bregaglia.ch</a>
27.09 > 03.11   <b>Raccolta centralizzata della castagna ticinese</b>	<a href="http://basset-ti.ch">basset-ti.ch</a>
03.10 > 31.10   Val Verzasca   <b>Mès der castégna 2021</b>	<a href="http://fondazioneverzasca.ch">fondazioneverzasca.ch</a>
09.10 > 17.10   Vaposchiavo   <b>Sagra della castagna 2021</b>	<a href="http://valposchiavo.ch">valposchiavo.ch</a>
09.10   Ascona   <b>Festa delle castagne</b>	<a href="http://ascona-locarno.com">ascona-locarno.com</a>
10.10   Valle di Muggio   <b>Sagra delle castagne</b>	<a href="http://provalledimuggio.ch">provalledimuggio.ch</a>
10.10   Capanna Gorda   <b>Castagnata in Capanna</b>	<a href="http://blenioviva.ch">blenioviva.ch</a>
10.10   Vezio   <b>Festa della Grà</b>	<a href="http://luganoeventi.ch">luganoeventi.ch</a>
17.10   Val Poschiavo   <b>Sagra della castagna</b>	<a href="http://valposchiavo.ch">valposchiavo.ch</a>
21.10   Moghegno   <b>Il carico della Grà</b>	<a href="http://castagne.ch">castagne.ch</a>
24.10   Castello di Mesocco   <b>Festa del Árbol</b>	<a href="http://regionemoesa.ch">regionemoesa.ch</a>
18.11   Malvaglia   <b>Cavoli e castagne</b> un binomio tradizionale da rivisitare	<a href="http://blenioviva.ch">blenioviva.ch</a>

[www.castanicoltori.ch](http://www.castanicoltori.ch)

1



# Il cammino del castagno:

un progetto concreto di Scuola in fattoria  
con schede didattiche  
per attività d'educazione nelle selve castanili

*Sem Genini, segretario agricolo UTC e membro comitato Ass. Castanicoltori*

2

Il progetto didattico "Scuola in fattoria - SIF" ([www.schub.ch/it](http://www.schub.ch/it)) è nato da alcuni agricoltori nel 1995 e permette a oltre 400 famiglie contadine in tutta la Svizzera di dare la possibilità ad allieve ed allievi di tutte le fasce d'età di entrare in contatto con il mondo della fattoria e conoscere l'agricoltura e l'origine dei prodotti, partecipando in prima persona alle attività pratiche. Il progetto è gestito dall'Unione Svizzera dei Contadini con lo scopo di riavvicinare le giovani generazioni al mondo agricolo, alla sua storia, alle sue tradizioni, alla sua cultura e alle sue molteplici funzioni a favore di tutti noi. Esso mira pertanto a migliorare le conoscenze e quindi la qualità di vita di ogni partecipante.

L'Unione Contadini Ticinesi si occupa di Scuola in fattoria in Ticino e nel Moesano in particolare la trentina di aziende agricole certificate vengono sostenute da Anita Tomaszewska, responsabile per il sud delle Alpi. Negli anni pre-covid, le fattorie venivano visitate da circa 7'000 allievi all'anno. Speriamo di tornare a raggiungere questi numeri al più presto.

In una società fortemente condizionata dalla tecnologia, come è quella in cui viviamo, la distanza fra l'origine del cibo e la forma che ha quando arriva nelle nostre case, rischia di diventare sempre più grande, tanto da risultare incolumabile. Si dice spesso che i ragazzi purtroppo non sanno più da dove arrivi il latte e il formaggio, né quante zampe abbia una gallina. Si pensa sempre che questi ragazzi vengano da metropoli sconfiniate, lontane. Non è sempre così. Anche da noi però ci sono molti bambini che non hanno la possibilità di avere un contatto diretto con l'origine degli alimenti e si chiedono che

forma abbia la "pianta della polenta". La Scuola in fattoria vuole dare a tutti la possibilità di sapere cosa si mangia, scegliere tra chilometro zero, biologico, prodotto fresco o in scatola che gira il mondo per atterrare nella nostra dispensa, inspiegabilmente più economico, ma certamente con meno gusto e vitamine e un impatto ambientale molto più negativo. La visita non è una semplice passeggiata scolastica in una selva castanile, ma un metodo attivo di apprendimento. La Scuola in fattoria sviluppa nei bambini delle facoltà e delle risorse poco utilizzate in classe, permettendo ai docenti, attraverso il gioco, di introdurre nelle varie materie diverse attività come l'italiano (nuove parole), la matematica (superficie della selva), le scienze (sviluppo dei castagni o conoscenza degli animali presenti), la geografia (habitat degli animali, stagionalità), la storia (vita contadina passata), la botanica (biodiversità), la chimica (valori nutritivi), l'educazione musicale (imitare i versi degli animali) e le attività creative (disegni con castagne, ricci e foglie). È un valido complemento a qualsiasi tema affrontato a scuola. Ogni disciplina può essere collegata alla vita pratica, sviluppando anche la socializzazione tra bambini, la fiducia in sé stessi, il piacere di lavorare in gruppo e stare all'aria aperta.

Queste scoperte e questi apprendimenti rimarranno impressi nella loro mente perché basati sui cinque sensi: l'olfatto, l'udito, il gusto, la vista e il tatto. Un valido aiuto per proporre delle attività da svolgere in classe è il classificatore di Scuola in fattoria, dove sono raccolti tutti quei concetti che possono essere sviluppati

dal docente nel corso dell'anno, come per esempio i diversi cammini di apprendimento: sul latte, sul vino, sui cereali, sugli ortaggi, sulla lana, sulle erbe, sul miele, sulla biodiversità, sul suolo e molti altri ancora, come quest'ultimo sul castagno. Tutte le schede raccontano una storia del nostro territorio. Ci insegnano qualcosa in maniera ludica e propongono anche attività pratiche da svolgere con i bambini e dei consigli su come preparare le lezioni in classe.

Anche la selva castanile spesso fa parte della gestione agricola da parte delle famiglie contadine. È quindi stato logico sviluppare della documentazione che permetta la visita ad una selva, in base al concetto già collaudato di "Scuola in fattoria".

Il recente cammino del castagno, reso possibile da una collaborazione tra l'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana e l'Unione Contadini Ticinesi, con il lavoro a livello pratico di

Paolo Piattini segretario generale dell'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana e collaboratore di EcoControl, vuole avvicinare gli allievi alla selva castanile, un'area agro-forestale gestita da aziende agricole.

Le attività didattiche proposte permettono un viaggio alla riscoperta della castagna direttamente a casa sua: nella selva castanile.

Le schede elaborate, che seguono anche l'andamento stagionale, permettono di conoscere e approfondire le varie tematiche legate al "Arbol" per antonomasia della Svizzera italiana: il castagno, trattando i vari argomenti ad essa legati quali l'agricoltura, la storia, la cultura, la natura e l'alimentazione.

L'idea è quella di aprire un riccio, che è uno scrigno prezioso, per lanciarsi in un'avventura sull'arco di una mezza giornata, una giornata o per realizzare un intero itinerario durante tutto l'anno scolastico.



*Arosio, selva castanile di Induno. La prima recuperata in Canton Ticino.*

Le attività possono essere realizzate in una delle 134 selve castanili gestite da aziende agricole nel Canton Ticino o in quelle altrettanto numerose presenti nei Grigioni italiani. Basta sceglierne una nei pressi del proprio istituto scolastico. In fondo al documento sono elencate e presentate le selve castanili gestite.

Le 8 attività didattiche proposte sono "curiamo la selva!", "il lungo cammino del castagno", "piantala!", "il lento risveglio del castagno", "la vita del castagno", "castagne che squisite!", "il disegno della selva", "gli ospiti della selva e le loro tracce".

Le attività proposte, vanno viste come uno stimolo per realizzare le lezioni in selva castanile e ogni docente ha evidentemente la possibilità di proporre delle variazioni a quanto presentato, anche in base all'età dei partecipanti, anche preparando i temi in classe.

È possibile realizzare le attività autonomamente oppure assieme ad un accompagnatore messo a disposizione

dall'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana.

Ci auguriamo che il progetto di Scuola in fattoria abbia la maggior diffusione possibile e venga introdotto all'interno dei programmi della scuola dell'obbligo con delle ore dedicate. Solo così si possono trasmettere davvero i valori e le attività appena descritti a tutti gli allievi del Ticino e dei Grigioni.

Contatti:

**Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana**

CP 112, 6947 Vaglio - 076/221.22.98  
 associazione.castanicoltori@gmail.com  
 www.castanicoltori.ch

**Unione Contadini Ticinesi & Segretariato agricolo**

In Pièza 12, 6705 Cresciano - 091/851.90.90  
 segretariato@agriticino.ch  
 www.agriticino.ch www.scuolainfattoria.ch



Attività con accompagnamento

# Il vivaio forestale cantonale: un'istituzione per il territorio da 60 anni

*Francesco Bonavia e Giona Mercogli, ex e nuovo responsabile vivaio forestale Lattecaldo*

5

Fin dai suoi esordi nel 1960 il vivaio forestale cantonale ha incominciato a produrre piantine di diverse specie volte al risanamento pedemontano.

A quei tempi il settore forestale era in grande agitazione per l'avvento del cancro corticale del castagno che minacciava di compromettere in poco tempo la fascia castanile del Cantone e un vivaio cantonale serviva a produrre specie autoctone ed esotiche da testare sulle superfici in cui erano tagliati i castagni morenti.

I terreni a Lattecaldo si dimostrano perfetti. L'esposizione nord garantisce un inverno lungo e poco soleggiato ottimo per la produzione in campo mentre l'altitudine di 600m s.l.m. permette di produrre agevolmente sia piante destinate alle basse quote che specie provenienti dalla fascia subalpina.

Per fortuna il tanto temuto cancro del castagno, anche se ancora oggi è un fungo problematico, non ha determinato l'estinzione della specie simbolo del Ticino. Presso il vivaio sono presto incominciate le produzioni di castagni innestati per contribuire al rinnovo delle selve con varietà più resistenti come gli ibridi euro giapponesi e i marroni Italiani, varietà più adatte a generare un alto valore aggiunto.

Per la produzione di piante forestali il vivaio forestale cantonale ha dovuto recuperare semi al sud delle alpi, nella cosiddetta zona insubrica. I boschi di provenienza sono chiamati "popolamenti da seme" e sono contraddistinti da caratteri omogenei, senza danni o malattie, possiedono un'adeguata estensione o un numero di alberi sufficiente a produrre e garantire sementi di buona qualità, pezzatura e peso.



*Vista aerea*

6

La principale difficoltà consiste nel fatto che le specie forestali non producono semi tutti gli anni e in base al clima, il periodo di maturazione può variare.

Tutti gli operai del vivaio sono quindi costantemente in allerta per scoprire quali specie siano nel loro periodo di "pasciona" (annata di produzione importante di semi) per arrivare agli agognati frutti poco prima che la natura abbia provveduto a disseminarli in maniera naturale.

Con la realizzazione dei lavori autostradali, verso il 1975, si è aggiunta la produzione d'arbusti; l'introduzione di nuove specie d'arbusti autoctoni è sicuramente stata una scelta pagante, come del resto, l'ampliata gamma di salici riprodotti da talea.

A oggi presso il vivaio forestale si raccolgono e riproducono buona parte delle specie di alberi ed arbusti selvatici autoctoni e ci si adopera per aggiungerne di nuove.

Oltre alla produzione da seme nell'ultimo decennio il vivaio ha sviluppato una produzione di alberi da frutto di qualità, certificati, per il mercato ticinese. Attraverso collaborazioni con organizzazioni quali l'associazione ProFrutteti, l'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana, la fondazione ProSpecieRara e con ricerca propria nel territorio, il vivaio si adopera per la conservazione e la vendita di vecchie varietà di piante da frutto recuperate per la maggior parte sul territorio del Cantone Ticino.



Castagni sotto tunnel

Per gestire al meglio la conservazione e la riproduzione di vecchie varietà il vivaio ha incominciato nel 2013 l'impianto di una marzoteca controllata in un terreno a Novazzano isolato dalle superfici del vivaio. Si tratta di un frutteto in cui le piante sono potate per la produzione di marze e nel quale i controlli fitosanitari sono particolarmente rigorosi così da assicurare al vivaio forestale, ad altri vivaisti o ai privati, materiale di propagazione esente da agenti patogeni di quarantena.

Negli anni, malgrado alti e bassi dovuti alla comparsa del cinipide del castagno e alla presenza di numerosi patogeni, la produzione di castagni innestati è rimasta un carattere distintivo del vivaio forestale di Lattecaldo, situato esso stesso nella selva castanile del Patriziato di Morbio Superiore. Le tecniche d'innesto sono state perfezionate e a oggi al vivaio si producono un migliaio di piante innestate a "Chip Budding" principalmente della varietà "Marrone Lattecaldo", proveniente da una pianta centenaria, molto probabilmente importata dalla vicina Italia all'inizio del secolo scorso, ottima nelle sue caratteristiche e oramai considerata locale.

Al vivaio si producono inoltre diverse varietà antiche ticinesi di castagne (Lüina, Verdanes, Buné negro,...) .

Grazie alla collaborazione con l'Associazione castanicoltori ed ai Patriziati di Cademario e di Biasca, oggi esistono due collezioni con oltre sessanta varietà locali di castagni nell'ambito di un programma nazionale di conservazione del patrimonio genetico.

Auspichiamo che questo importante giubileo sia occasione per ricordare come il vivaio forestale, attraverso la produzione di piantine autoctone sia il primo scalino nel mantenimento del verde e sia di grande beneficio per l'intero Cantone.

[www.ti.ch/vivaio](http://www.ti.ch/vivaio)



*Castagno innestato a scaglia*

# Castagna rima con cuccagna ?

Franco Lurà, già capo del Centro cantonale di dialettologia e di etnografia

8

Se si dovessero cercare dei simboli in grado di rappresentare la nostra civiltà contadina, la castagna sarebbe indubbiamente uno di questi. La sua importanza è indiscussa e polivalente, tale da irradiarsi in molteplici contesti e situazioni. Tralasciamo qui il ruolo del legno e il suo impiego nelle costruzioni, come pali di sostegno della vite, come fonte di calore - e si pensi alle numerose testimonianze di carbonaie presenti nei nostri boschi - o ancora il suo utilizzo nella produzione di tannino, usato poi nella concia delle pelli.

Concentriamoci per contro sull'importante contributo dato dal frutto nella storia della nostra alimentazione, dove in più occasioni ha costituito una provvidenziale risposta ai bisogni della gente, soprattutto dei ceti meno abbienti. Tant'è che si soleva affermare che **la castégna l'è l pan di pòuri** (Preonzo), **l'è la carna di puaritt**, confermano nel Mendrisiotto.

In altre località si arrivava perfino a essere più dettagliati: **la castégna la gh'a l pan e l furmacc**, la castagna ha il pane e il formaggio (Brusio): è molto nutriente; **ra chiestégna la gh'a int saa, бүтэр e зүcro**, la castagna ha dentro sale, burro e zucchero: è un cibo completo (Biasca).

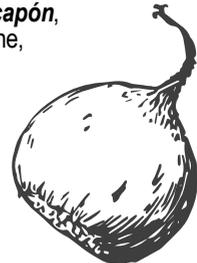
Ma se è vero che questo nostro frutto si è rivelato provvidenziale in tanti periodi di carenza alimentare se non addirittura di carestia, ci si deve arrendere all'evidenza che da solo non basta per una dieta corretta e completa: **past da castégn**, **past da légn**, un pasto costituito di sole castagne è un pasto di legno, senza valore nutritivo, sentenziano a Viganello.

Gli fa eco un'analogia costatazione di Grancia, dove si dichiara che **ra castégna ra végn dru légn, ma ra da nissün sustégn**. Il giudizio è lapidario: **i castégn i tégn mía past**, da sole le castagne non costituiscono un vero pranzo.

Insomma, pur con mille pregi, le castagne non arrivano a garantire un'alimentazione sufficiente. E per di più possono avere anche effetti non necessariamente graditi, fatto e nomea condivisi con i fagioli: **i castégn e i fasöö i carga al rciöpp**, le castagne e i fagioli caricano il fucile, massima raccolta a Rovio, che trova conferma in un'altra che riguarda più direttamente una parte del corpo, che la discrezione impone di non nominare. Si sappia soltanto che questa parte **al temp di castégn nu l gh'a ritégn**, nel periodo delle castagne non sa trattenersi.

Quindi che fare? Non se ne parla nemmeno di rinunciare al sapore delle castagne lessate, **farü, peradèll, steiád** o **belegött**, o al suadente profumo delle caldarroste, **brasch, broscigád, mondèll, mondád** o **biröll** che dir si voglia. Basta un po' di prudenza nel consumo, una sana e previdenza moderazione. Consapevoli comunque del fatto che la nostra tavola offre anche alternative più ghiotte: **l'è bóna la castégna, l'è bón al marón, l'è bóna la galina, l'è méi al capón**, sono buoni castagne, marroni e galline, ma indubbiamente un buon cappone è ancora migliore.

Buon appetito!



La leggenda

# Il riccio delle castagne

Virgilio Chiesa (I nostri boschi, I.E.T., Bellinzona 1934)

9

*Una volta, nella valle del Vedeggio  
i castagni, invece dei ricci,  
s'adornavano di certe pallotte lisce e  
dorate, contenenti, fra morbida  
lanugine, le più grosse castagne delle  
Prealpi Lombarde.*

*Queste pallotte cascavano da sé.  
Il contadino ne raccoglieva una alla  
volta, la stringeva nella mano e dalla  
scorza rotta scivolavano fuori tre  
lucide castagne.*

*Gustosissime.*

*Una vera provvidenza.*

*Tutti campavan felici fino alla più  
tarda età; poi, colti da dolce morte,  
andavano a godere in eterno il premio  
della loro vita bene spesa.*

*Il maligno, non vedendo da gran  
tempo nessun'anima del Vedeggio  
scendere all'inferno, emerse da una  
caverna, per rendersi conto dello  
stato di perfezione di quei valligiani.*

*Ottobre era sul finire e le famigliole  
attendevano placide alla raccolta  
delle castagne.*

*Mentre grandi e piccoli  
comprimevano la buccia della pallotta  
per estrarne il frutto, il demonio guatò  
bieco e, con arte malvagia, fece  
spuntare su ogni involucro una  
moltitudine di aculei brevi,  
pungentissimi.*

*Bestemmiano e imprecano per le  
punture dolorose, raccoglitori e*

*raccoglitrice aprono rapida la mano e  
nel loro palmo lordo di sangue si  
vedono conficcato un ispido riccio.*

*Da quel lontano autunno, le castagne  
si rivestirono di un riccio così irto e  
compatto da averne preclusa l'uscita.*

*Il demonio fu felice di poter mietere  
tante vite nei paeselli del Vedeggio.*

*Molt'anni dopo, il Signore si affacciò  
al finestrino del Paradiso, che dava  
sulla zona mediana del Luganese, da  
dove più nessuno spirito volava a lui.*

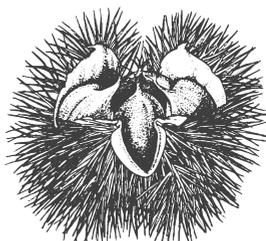
*Era autunno.*

*Iddio intravide le sue castagne  
prigioniere e le benedisse, tracciando  
con la destra il segno della croce.*

*Quel segno ebbe virtù d'incidersi nei  
ricci e di aprirli con una duplice  
spaccatura, intersecata l'una nel  
mezzo dell'altra.*

*E le castagne incominciarono a  
cadere.*

*La provvidenza soccorse così di  
nuovo la popolazione del contado  
luganese, e della perfidia diabolica  
non rimase che la scorza spinosa,  
buona a nulla.*



# Evoluzione dell'infestazione da cinipide del castagno in Ticino

Eric Gehring e Marco Conedera, WSL Cadenazzo

10

Il cinipide galligeno del castagno (*Dryocosmus kuriphilus*; **Figura 1 sinistra**) è originario della Cina ed è stato segnalato per la prima volta in Europa nel 2002 in Italia.

Grazie alla sua efficace capacità riproduttiva partenogenica (riproduzione asessuata in grado di generare solo individui di sesso femminile e fecondi) si è rapidamente diffuso in tutte le regioni castanicole europee, inclusa la Svizzera, dove è stato avvistato per la prima volta nel 2007 a Mendrisio.

Le galle del cinipide iniziano a essere facilmente visibili a partire dal secondo anno di attacco. I danni diventano sempre più incisivi in caso di assenza di nemici naturali specifici ed efficaci in grado di ridurre la popolazione dell'insetto. Questo è stato il caso nel Sottoceneri e nel Ticino Centrale dove la sua popolazione ha conosciuto il suo apice nel 2013 (**Figura 2, linea rossa**).

In queste condizioni i danni non si limitano più alla sola formazione di galle ma vi è una progressiva alterazione dell'architettura dei rami che porta alla morte di diverse parti di chioma (**Figura 3**) e alla perdita di area fogliare fino al 70%.

Gli alberi in queste condizioni di sofferenza devono attingere alle riserve attivando le gemme dormienti al fine di compensare la mancanza di foglie. In Ticino questo ha indotto la quasi totale assenza di infiorescenze a tal punto da compromettere sia la raccolta delle castagne che la produzione del tipico miele di castagno. Anche i cedui castanili così colpiti hanno ridotto fino al 60% la loro crescita in diametro.

Fortunatamente, l'arrivo dall'Italia nel 2012 e la veloce espansione dell'antagonista naturale del cinipide, *Torymus sinensis* (**Figura 1 destra**), hanno permesso almeno nelle vallate superiori (dove l'arrivo di cinipide e antagonista sono stati praticamente contemporanei) di evitare i danni ripetuti alle chiome e l'indebolimento degli alberi di castagno. A partire dal 2020 il controllo biologico da parte di *T. sinensis*, vale a dire della riduzione della popolazione di cinipide sotto la soglia del danno, sembra essersi finalmente stabilito in tutto il Cantone (**Figura 2**) e anche nel 2021 non vi è una generalizzata presenza di galle tale da creare problemi significativi alle piante. Malgrado questa attuale riduzione della popolazione di cinipide rimangono comunque problematiche le zone dove i danni si sono ripetuti negli anni e dove ci sono voluti circa otto anni prima di raggiungere il controllo biologico. In molte zone del Ticino meridionale e nelle stazioni più esposte a Sud dove non esiste una buona sincronia fenologica tra cinipide e antagonista, gli alberi fortemente colpiti fanno molta fatica a recuperare un normale stato vegetativo e evidenziano una minor resilienza a fronte di altri agenti patogeni quali cancro del castagno e mal dell'inchiostro in particolare e di fattori abiotici quali gli eventi temporaleschi, la grandine e la siccità, tanto che l'incidenza della mortalità è più alta del normale.

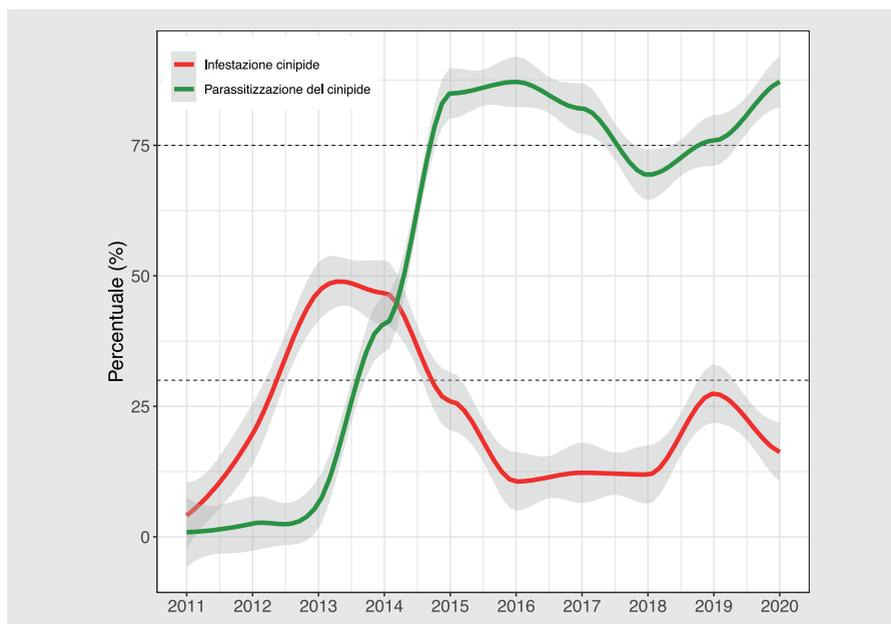
Non bisogna inoltre dimenticare che l'andamento di questi due insetti segue un tipico ciclo preda-predatore (**Figura 2**) ciò che comporterà in futuro una ciclica ricomparsa più o meno massiccia di galle sulle piante.



**Figura 1**

Sinistra: cinipide del castagno (*Dryocosmus kuriphilus*) sopra una galla divisa a metà e con la sua camera ben visibile al centro.

Destra: esemplare femmina dell'antagonista specifico del cinipide (*Torymus sinensis*) su di una galla.



**Figura 2**

Andamento dell'infestazione di cinipide (percentuale di numero di gemme infestate; linea rossa) e della sua parassitizzazione da parte di *Torymus sinensis* (percentuale di larve di cinipide attaccate da *T. sinensis* all'interno della galla; linea verde) riscontrate globalmente in Ticino.

La linea tratteggiata rossa in basso (30%) indica la soglia di danno in cui l'infestazione da cinipide inizia a incidere significativamente sulla vitalità della pianta mentre quella in alto verde (75%) indica quella del controllo biologico in cui la parassitizzazione del cinipide da parte di *T. sinensis* è tale da diminuire in maniera significativa i danni prodotti dall'insetto.



**Figura 3**

*Porzione di chioma di castagno morta a seguito di attacchi ripetuti del cinipide.  
Il forte attacco è ben visibile sulla parte morta da tutte le galle secche rimaste attaccate  
(piccole palline sui rami).*

# L'importanza della coltivazione del castagno in Leventina nei secoli scorsi

Fabrizio Viscontini

13

Nel nostro breve intervento cercheremo di determinare cronologicamente l'introduzione del castagno in Leventina e di mostrare nei secoli la sua importanza per le comunità locali.

Non disponiamo purtroppo di documenti riguardanti la Leventina per quanto concerne l'alto Medioevo, a eccezione di una copia della cessione (testamento), avvenuta nel 948, da parte del vescovo Attone di Vercelli dei diritti che deteneva sulla nostra Valle e in quella di Blenio ai canonici della Chiesa di S. Ambrogio di Milano. La più antica pergamena presente nei nostri archivi data invece del 1171. Nel primo documento, fra i beni posseduti dall'alto prelado nelle due valli non si menzionano in modo specifico le selve castanili, ma solo i boschi cedui. D'altro canto, l'elenco dei beni non descrive con sicurezza quelli posseduti, ma si tratta di un'enumerazione standard che troviamo anche in altri documenti dello stesso tipo. La datazione riguardante la presenza del castagno in Leventina proviene dai profili eseguiti dal prof. Zoller della torbiera della Bedrina (Dalpe), che mostrano la presenza del polline di castagno a partire dai primi decenni dell'VIII secolo. In base a questi dati, l'inizio della coltivazione della pianta nella nostra Valle coinciderebbe quindi con l'inizio dell'epoca carolingia.

Le castagne rappresentarono in passato un'importante fonte di sostentamento per gli abitanti della Leventina, con la coltivazione della segale, dell'orzo e della vite nella bassa Valle. Fra il 1200 e il 1350 si passò da un allevamento del bestiame di carattere estensivo a uno intensivo e parallelamente

a una specializzazione della popolazione nel settore agropastorale, causata dall'aumentata domanda di carne da macello e in parte dei prodotti caseari delle città dell'Italia del Nord.

L'incremento della conflittualità fra le corporazioni (le antiche degagne) per il possesso degli alpi portò nel maggio del 1227 alla divisione fra le allora dieci vicinanze della Leventina (grandi comuni rurali composti da più villaggi) dei diritti di sfruttamento degli alpeggi. Questo fenomeno è presente anche nel resto dell'arco alpino dove le valli erano umide e il foraggio abbondante. Molto probabilmente, non sappiamo quando, avvenne la stessa cosa per le selve castanili. Il castagno cresce fino a circa 1'000 m di altitudine e i villaggi posti al di sopra di questa quota poterono usufruire di parte delle selve presenti nella serie di monti situati fra Bodio e Pollegio (Simbra) e nelle due vicinanze di Iragna e di Lodrino, che fino al 1441 facevano parte della Leventina. Parallelamente alla transumanza verticale che portava il bestiame dal fondovalle, ai monti (maggenghi) e all'alpe, era presente uno spostamento annuale di parte della popolazione dai villaggi dell'alta Leventina e di quelli della Traversa verso le piante di loro proprietà nella bassa Valle (ogni fuoco aveva le sue), talvolta poste su fondi di proprietà altrui in base allo "jus plantandi".

L'importanza della coltivazione è dimostrata anche dal trattato del 1479-1480, che stabiliva, dopo la sconfitta subita dalle truppe sforzesche il 28 dicembre del 1478 nella battaglia di Giornico, la cessione

definitiva della Leventina al Cantone sovrano di Uri. Nell'articolo VI si diceva infatti che, "a proposito delle castagne di Iragna, di Lodrino e delle altre località, a motivo delle quali ci sono state delle discordie tra i sudditi dei duchi [Sforza] e i Leventinesi, si è giunti all'accordo che i Leventinesi e i loro successori possano e debbano d'ora in poi e per sempre raccogliere le castagne che hanno a Iragna, a Lodrino e in altri luoghi [...]". Nell'articolo 130 degli statuti della

Leventina del 1656, i più antichi giunti quasi totalmente integri fino a noi, si era invece introdotta la generale proibizione del pascolo nel periodo della raccolta delle castagne.

Come nel caso degli alpi, si erano quindi scritti dei regolamenti per arginare la conflittualità latente fra i vicini o fra le corporazioni per un frutto indispensabile alla sopravvivenza degli abitanti della Valle.



*Chironico, castagno Lüina*

# Selva di Dasei: un gioiello unico al nord del Ticino

Paolo Piattini, EcoControl SA

15

Salendo da sud, all'entrata delle gole del Piottino dopo aver passato il Comune di Faido, all'altezza del ponte della Vicinanza, si trova la selva castanile di Dasei, gioiello unico così a nord del Ticino, probabilmente quella più a nord al Sud delle Alpi.

Il rilievo degli anelli di accrescimento dei castagni che si dovettero tagliare nel 1997 perché deperenti, indicò che furono piantati all'inizio del 1800.

I primi anni dell'800 furono caratterizzati, oltre che dagli sconvolgimenti di regime, anche da carestie, occupazioni militari (truppe francesi e del generale Suvarov) e sconvolgimenti climatici (fase finale della piccola era glaciale, eruzione del Tambora che nel 1817 provocò un anno senza estate e probabilmente fu l'ultimo anno di carestia estrema nelle nostre terre).

È molto probabile che questi stravolgimenti indussero i vicini di Freggio e Brusgnano ad intraprendere una piantagione di castagni da frutto innestati a Dasei per supplire alla mancanza di calorie durante gli inverni.

Come per molte altre situazioni simili in tutto il Sud delle Alpi, con il declino dell'agricoltura di sussistenza anche la selva di Dasei fu trascurata, permettendo all'abete rosso di crescere al cospetto dei castagni secolari.

Verso la fine degli anni '90 vi fu un primo intervento di recupero della selva, ma poiché non seguì una gestione agricola vi fu ancora una rapida perdita dell'area agro-forestale.

Nell'ambito del progetto di rinnovo dell'impianto idroelettrico del Ritom, su mandato della Ritom SA nel 2017 lo studio

di consulenze ambientali e ingegneria forestale EcoControl SA ha sviluppato diverse misure compensative a carattere forestale, naturalistico e paesaggistico, tra cui il ripristino e la valorizzazione agro-forestale del comparto di Dasei, in gran parte di proprietà della Degagna di Osco.

Dopo l'approvazione del progetto definitivo da parte degli Uffici cantonali preposti e a seguito di un concorso ad invito, i lavori sono stati appaltati all'Azienda forestale Leventinese di Faido. Avviati a gennaio 2020, malgrado i limiti imposti dalla pandemia di Covid-19, i lavori sono terminati a fine aprile 2021.

L'area d'intervento è stata definita in base alla presenza di castagni innestati e/o di grosse dimensioni, di aree prative che un tempo erano destinate all'agricoltura, come pure all'orografia del terreno.

Tutta l'area di progetto era ricoperta da un bosco misto di latifoglie con abeti rossi, con prevalenza di castagno.

In accordo con la Sezione forestale sono stati realizzati i tagli selettivi della vegetazione su tutta l'area, con anche l'estrazione di alberi divelti, pericolanti, secchi in piedi o feriti dalla caduta di alberi vicini. Viste le difficoltà di accesso, si è reso necessario esboscare il legname e gran parte della ramaglia presenti in bosco con l'ausilio di un elicottero. Il volume totale di legname è stato di ca. 220 m<sup>3</sup> compresa la ramaglia.

A seguito del taglio è stata eseguita la potatura di 43 castagni secolari con lo scopo di riequilibrare l'apparato aereo dell'albero, migliorandone il vigore ed eliminando le parti indebolite o secche.

Le ceppaie risultanti dalla tagliata sono state in gran parte fresate e il materiale è stato utilizzato per l'occlusione di depressioni. Una volta terminati tutti gli interventi di taglio si è proceduto con la pulizia accurata dell'area (sfalcio ed eliminazione dell'erba, di cespugli, di rovi e del fogliame presente su ca. 14'000 m<sup>2</sup>), la sistemazione e il livellamento puntuale del terreno (estraendo tutti i sassi affioranti) con l'ausilio di mezzi terrestri, seguita dal rinverdimento delle superfici lavorate (ca. 4'300 m<sup>2</sup>) con una miscela per boschi

eliofili e dalla piantumazione di 10 noci con protezione singola.

Il materiale restante dalla pulizia del terreno, dall'abbattimento e dalle potature dei castagni è stato truciolato e depositato sul posto in avvallamenti, mentre i sassi sono stati utilizzati per la creazione di pietraie.

Sono stati messi in sicurezza anche i ruderi di due diroccati presenti, sistemato il sentiero che li attraversa e posata una panchina.



*Dasei, castagni e pietraie*

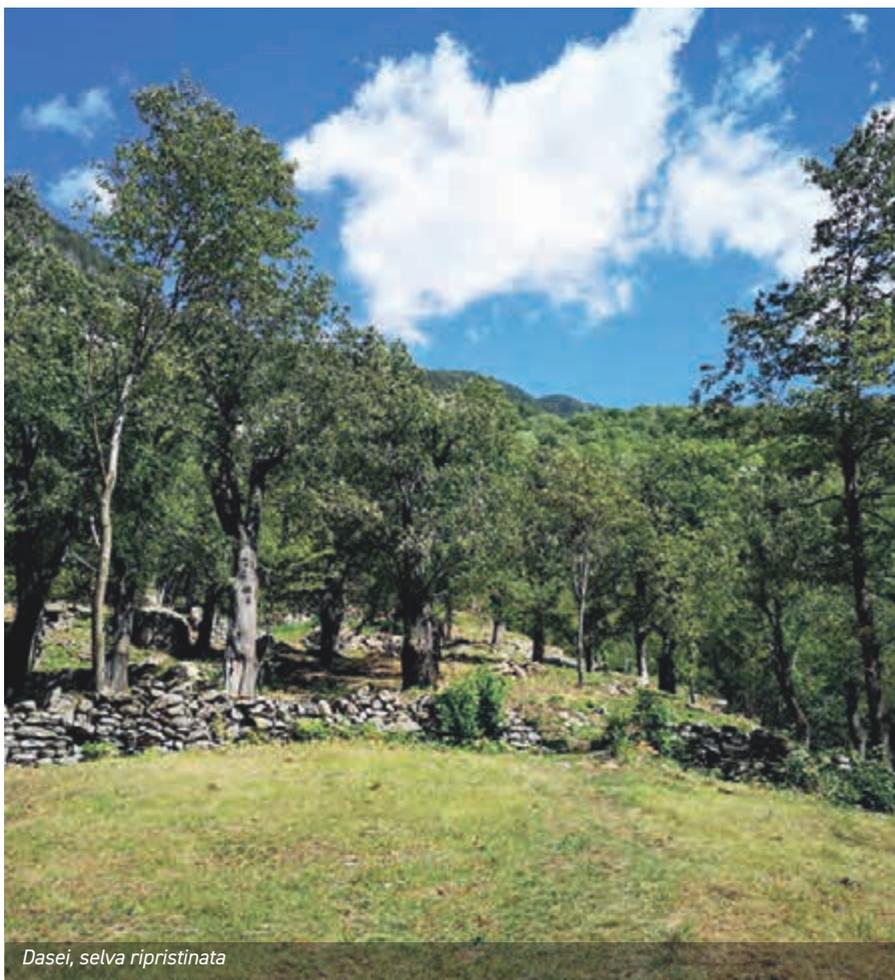
La zona di Dasei è un piccolo condensato delle caratteristiche territoriali della Leventina.

Oltre alla selva castanile sono presenti un bosco di conifere, un bosco ripuale, un bosco di latifoglie nobili, affioramenti rocciosi, vie di traffico medievali e antecedenti, vie di traffico stradali e ferroviarie dell'Ottocento, infrastrutture dell'agricoltura di sussistenza quali recinzioni con muri a secco, terrazzi e sistemi irrigui.

Per queste ragioni oltre al recupero della

selva castanile si è concordato con la committenza, i proprietari e il Circondario forestale di recuperare anche i prati vicini e i muri a secco presenti, ricreando una struttura a mosaico tipica dell'agricoltura estensiva che ha caratterizzato per secoli il nostro paesaggio.

Grazie all'interessamento di un giovane agricoltore locale, vi è ora la garanzia di una corretta gestione agricola, permettendo anche alle generazioni future di apprezzare questo piccolo comparto ricco di storia.



*Dasei, selva ripristinata*

# Castagno, anche legna d'ardere, energia rinnovabile

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

18

L'uso del legno per l'evoluzione della civiltà umana è legato alla creazione del fuoco e al suo utilizzo come legna d'ardere, che permise agli uomini preistorici di cucinare, scaldarsi e difendersi dagli animali.

Il suo utilizzo come fonte energetica è continuato per tutta la storia dell'umanità fino a tutto il XVII secolo, quando la legna d'ardere cominciò ad essere sostituita dal carbone dal potere calorico più elevato.

Tipiche le piazze delle vecchie carbonaie che troviamo ancora nei nostri boschi, specialmente ancora ben visibili nelle faggete.

Il carbone di castagno veniva usato nella forgia dei fabbri, aveva la particolarità che se non si lavorava in continuazione sulla forgia, si spegneva permettendo così un risparmio di combustibile, all'incontrario del faggio che se acceso non si spegneva più fino alla fine.

La legna d'ardere è tuttora usata in molte abitazioni quale fonte di riscaldamento, in moderne stufe e caminetti, e per importanti centrali di teleriscaldamento sotto forma di cippato e pellet.

In molte regioni il castagno era l'albero più rappresentativo, e pertanto dopo averne sfruttato le peculiarità quale legna da costruzione, la rimanenza veniva lavorata quale legna d'ardere.

Escluse naturalmente le selve, le quali avevano una grande importanza per la produzione del frutto e venivano salvaguardate.

Il profumo della legna di castagno appena tagliata a pezzi e spaccata è unico, il profumo del tannino inebria l'aria e crea

quell'atmosfera tipica del taglio del bosco nel ceduo castanile.

Dopo un temporale sul terreno rimane una macchia marrone, è il tannino che fuoriuscito dalla corteccia e dal legno e dilavato dall'acqua piovana ne colora la terra e i sassi.

Il tannino è una sostanza naturale presente nei vari vegetali, in modo particolare nel castagno e nella quercia.

La sua struttura chimica lo rende potente, così da poter agire anche in acqua, risultando efficace nella lotta ai batteri e ai funghi.

Il tannino è naturale al 100%

Se nel legname da costruzione e nella paleria il tannino è un pregio, un'ottima impregnatura naturale del legno, nella legna d'ardere è un elemento di disturbo in quanto non permette alla legna di bruciare in modo corretto (molte volte il ciocco diventa nero nel braciere e non brucia) e scoppietta e pertanto oggi giorno la legna d'ardere di castagno purtroppo viene poco richiesta.

Il castagno quindi aumenta il proprio potere calorico (e la propria resa in generale) se ben stagionato. Sarebbe opportuno nella prima fase di stagionatura (almeno un anno) lasciare la legna d'ardere del castagno spaccata in piccoli pezzi alle intemperie in modo che venga lavato via il tannino.

Poi accatastarlo, coprirlo e lasciarlo essiccare all'aria aperta, e magari se possibile combinare il castagno con altre essenze. Per ottenere una combustione efficace e completa e con rendimento elevato la legna deve essere secca (tasso di umidità 15/20%).

Il castagno si presta meglio ad essere bruciato nelle stufe e nei camini chiusi.

Il potere calorico del castagno è di kcal /kg 4'599, con un'autonomia medio lunga e una densità dei fumi medio alta.

Dobbiamo imparare a usare la legna di castagno, lavorandola con pazienza, gustandone le varie fasi di lavorazione. Solo così possiamo valorizzare un prodotto di cui ne siamo ricchi, fornito dai nostri boschi a km 0.



Lavorazione meccanica



Cataste

# La castagna in Valposchiavo

Nicolò Paganini

20

Una trentina di anni fa, grazie ad un intervento di cura delle piante secolari sul territorio del Comune di Brusio, il prodotto castagna in Valposchiavo ha ricevuto nuovi stimoli e valorizzazioni.

Dapprima si è formato un gruppetto di castanicoltori che hanno cercato sinergie per promuovere e vendere il raccolto; si è creato un centro di raccolta e cernita dove annualmente vengono conferite ca. 2'000 kg di castagne; si è dato vita alla festa popolare e turistica della Sagra della Castagna che quest'anno si terrà il 17 ottobre.

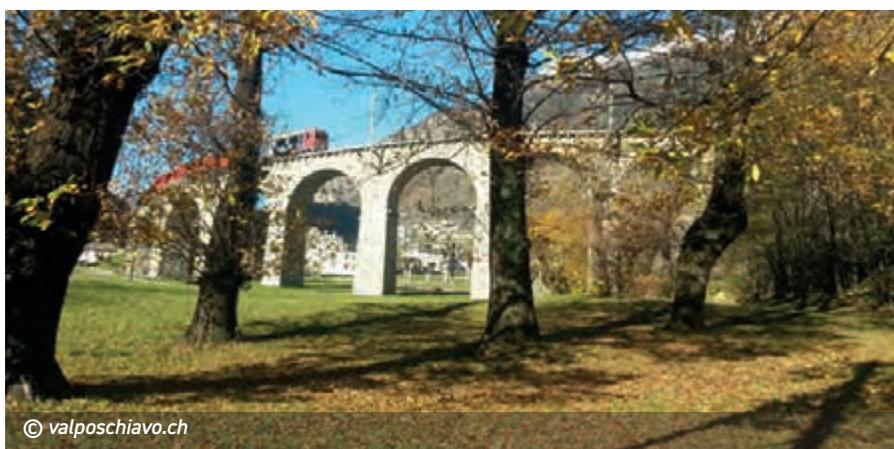
Pian piano si sono sviluppate nuove idee attorno a questo magnifico frutto, mentre altre sono ancora da concretizzare: la castagna ora viene celebrata per una intera settimana in Valposchiavo, con visite guidate nelle selve castanili e con la cuocitura dei "brasché" da parte dei Marunat da Brüs nei punti più strategici a livello turistico della Valposchiavo. I ristoratori della valle propongono inoltre piatti a base di castagne.

La nostra castagna autoctona (tudiscia) è particolarmente dolce e aromatica. Si è capito che come prodotto fresco ha un calibro troppo minuto, ma si presta particolarmente alla trasformazione. E così sono nati nuovi prodotti quali marmellate di castagne, crema di castagne, biscotti di castagne e la "Bianca Tudiscia". Quest'ultimo prodotto, ancora in fase sperimentale, è nato da un laboratorio all'interno di un progetto Interreg. Assieme ad alcuni produttori e trasformatori locali, a un mastro pasticciere del bresciano, a esperti di

comunicazione e di design si è creato, anche se ancora sono da perfezionare alcuni aspetti logistici e di conservazione, un prodotto particolare e decisamente raffinato. Si tratta di un tortino dalla forma conica e dal colore esterno bianco. Vedremo se si riuscirà a farlo diventare un prodotto emblematico della Valposchiavo.

Il progetto 100% (Bio) Valposchiavo ha dato un'ulteriore spinta alla valorizzazione dei prodotti locali. All'interno di questo progetto si vorrebbe dare vita ad un centro di lavorazione della castagna. Siamo alla ricerca di una macchina semi-industriale per la spellatura della castagna. Questo potrebbe essere uno spunto per una collaborazione extra-valligiana e diventare un punto di riferimento per le castagne della Svizzera Italiana... In Bregaglia farina e castagne "peste" e in Valposchiavo castagne crude spellate atte a essere trasformate in prodotti regionali... ma forse questo è solo fantasia... per ora lasciamoci viziare dal profumo delle caldarroste cotte dai nostri Marunat da Brüs...





# La valorizzazione della castagna in Bregaglia

Manuela Filli, Ass. castanicoltori - Gruppo Bregaglia

22

Il gruppo operativo Bregaglia, nasce nel 2006, su azione di alcune volonterose persone intenzionate a promuovere e far conoscere la storia, la cultura i metodi di coltivazione del castagno e della castagna. Lo scopo principale che ha portato i proprietari o coltivatori ad unirsi è stata e lo è tutt'ora, la necessità di organizzare e coordinare lo smercio delle castagne fresche.

In Bregaglia non si trattava di far rivivere o ripristinare le filiera riproduttiva del castagno, ma di trovare sbocco per i tanti frutti raccolti.

Fin dagli inizi si è designato un responsabile per la vendita delle castagne, il cosiddetto tassatore.

I suoi compiti comprendono l'organizzazione dello smercio dei frutti per i diversi interessati, la distribuzione equa delle ordinazioni ai fornitori, la coordinazione dei frutti necessari per lo svolgimento della festa della castagna e da non sottovalutare, tutta la corrispondenza con i clienti. Inoltre, a raccolta terminata, il tassatore ha il compito di svolgere tutta la fatturazione e retribuzione per ogni singolo membro. Col passare degli anni le sue mansioni si sono estese in tal modo da includere una mole di lavoro sempre più elevata. In seguito a un processo complicato e faticoso, svoltosi in varie tappe, si è riusciti a remunerare le grandi prestazioni. Tre stagioni or sono questa funzione ottiene una retribuzione media soddisfacente.

Da due anni la collaborazione con due ditte che producono purea di castagne bregagliotta ha dato un'ulteriore spinta alla

castanicoltura. Queste nuove opportunità hanno permesso di semplificare una parte di lavoro dei castanicoltori grazie al confezionamento in cassette da 15 kg rispetto ai pacchi di 5 kg. Le circostanze sono state movente per adeguare il prezzo dei frutti. L'esito è stato che a sua volta alcune aziende agricole si sono unite all'associazione beneficiando dei servizi forniti, permettendo di accrescere in modo considerevole l'ammonto venduto, portando così un pezzo di Bregaglia in ancor più case della Svizzera.

La castagna bregagliotta gode di una fama della quale ancora non sono riuscita ad individuarne le origini. Presumibilmente è l'espressione tedesca "Bergeller Edelkastanie" che suggerisce si tratti di un prodotto particolare. Suppongo che sia pure la connessione con il paesaggio unico delle selve castanili ben curate che crei questa connotazione e automaticamente ne valorizzi il prodotto. Recentemente si è cercato di avvantaggiare anche la castagna di piccola pezzatura: le nostre non possono concorrere in grandezza con i marroni di oltre confine, ma grazie al gusto intenso e molto dolce si avvalgono di proprietà avvincenti e apprezzate dai consumatori. A rafforzare la richiesta e il vivo interesse per i frutti è la maggiore consapevolezza e intenzionalità da parte dei compratori di acquistare prodotti regionali o svizzeri, e non importati dall'estero.

Grazie alla partecipazione ad alcune fiere e manifestazioni si è allargato il commercio anche dei frutti secchi. Alcuni giovani hanno iniziato ad essiccare le castagne in modo tradizionale nelle cascine.

In valle fino ad alcuni anni fa c'erano ancora una decina di cascine attive, tutt'oggi sono quindici.

Ad un anno dall'ammissione della castagna bregagliotta essiccata in modo tradizionale nell'Arca del Gusto di Slow Food risulta difficile quantificarne gli effetti positivi. Sicuramente ci sarà ancora del lavoro da svolgere in questo ambito, anche perchè constato che la popolazione vallerana ma non solo, non conosce questo catalogo e non sa che farsene.

Nell'arco di quest'anno pandemico non sono comunque mancate le opportunità quali un invito al mercato Slow Food di Basilea, una visita in valle e alle cascine da parte dei membri del Convivio del Grigioni meridionale prevista per il prossimo novembre, acquisti di farina di castagna da parte dell'Alleanza dei Cuochi Slow Food e la creazione di una ricetta apposita per la

preparazione degli *gnocchetti di castagne al timo*.\*

Pian piano anche la gastronomia e gli artigiani locali sono pronti ad accogliere in modo più mirato e consapevole i frutti locali e valorizzarne le specificità.

A 15 anni dalla fondazione i produttori dei frutti e le adesioni sono aumentate notevolmente: dalla quindicina di fornitori iniziali si è passati ai 39 attuali, dalla ventina di membri a 84, compreso un ente pubblico.

Mi auguro che quest'attività possa durare nel tempo, che possa forse diventare esempio e che continui a svolgere questa importante funzione per il proprio paese e per l'intero territorio.

\* trovate la ricetta a pagina 24



>>>>



Selva castanile in Bregaglia

La ricetta... dalla Bregaglia

# ***Knoepfli di castagne al timo***

Ricetta di Gabrielle Batlogg, Privatkochschule Schwyz



24

## ***Ingredienti*** (per 4 persone)

150 g farina

4 uova

100 g quark semigrasso

80 g farina  
di castagne   
essiccate  
della Val Bregaglia

$\frac{3}{4}$  cucchiaino di sale

noce moscata

timo selvatico

## ***Preparazione***

*Amalgamate gli ingredienti fino a ottenere un impasto omogeneo e lasciate riposare per 20 min.*

*Passate l'impasto attraverso una grattugia per knoepfli (o spaetzli) posta sopra una pentola di acqua calda a 80 °C.*

*Procedete con la cottura e, quando i knoepfli riaffiorano in superficie, scolateli e sciacquateli in acqua fredda usando uno scolapasta.*

*Appena prima di servire, fate dorare i knoepfli in un po' di burro a cui avrete aggiunto del timo selvatico.*



**L'Arca del Gusto di Slow Food**

*accoglie a bordo  
prodotti della tradizione  
che rischiano di scomparire.*

*Per maggiori informazioni:  
[slowfood.ch](http://slowfood.ch) / [slowfood.com](http://slowfood.com)*



**Slow Food®**  
**Alleanza dei Cuochi**

## Indirizzi utili

### Sezione Forestale cantonale

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

### Ufficio foreste e pericoli naturali dei Grigioni - Regione 4

6535 Roveredo  
Tel. 079 475 52 31  
luca.plozza@awn.gr.ch

### Sezione Agricoltura

Viale Franscini 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 & Segretariato agricolo

In Pièza 12, 6705 Cresciano  
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!



È bella la castagna,  
è liscia e ben vestita,  
è un frutto di montagna,  
è dolce e saporita.  
Se vien dalla padella  
col nome di bruciata,  
la castagnetta bella  
è subito sbucciata.  
Se vien dalla pignatta  
col nome di ballotta,  
per tutti i denti è fatta,  
perché nell'acqua è cotta.  
Se viene dal paiolo  
col nome di mondina,  
va giù come di volo,  
ché tutta si sfarina.  
Se vien dal seccatoio,  
si serba per l'annata:  
e con piacer l'ingoio  
che sembra zuccherata.  
Insomma in cento modi  
si mangia lo castagna,  
cantiamo pur le lodi  
del frutto di montagna.

*Celestino Calleri, La castagna*

