

# il castagno

Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

info | autunno 2023



# Indice

<b>Educazione ambientale alla Grà di Comano</b> _____	1
<i>Paolo Piattini</i>	
<b>Castagno profumi e gusti</b> _____	4
<i>Carlo Scheggia</i>	
<b>Il castagno a scuola tutto l'anno</b> _____	6
<i>Sem Genini</i>	
<b>La castagna nel piatto, ieri e oggi</b> _____	10
<i>Lia Sacchi</i>	
<b>Come moltiplicare una varietà di castagno</b> _____	13
<i>Alberto Sassella</i>	
<b>Affidata a un esercito l'impollinazione del castagno?</b> _____	16
<i>Marco Conedera e Daniele Besomi</i>	
<b>Nel castagneto di Brentan il Mal dell'inchiostro desta preoccupazione</b> _____	19
<i>Renato Tomassini</i>	
<b>L'aula nel bosco a Montagnola in travi lamellari di castagno</b> _____	22
<i>Paolo Piattini</i>	
<b>Notizie in breve</b> _____	24
<b>Indirizzi utili</b> _____	25

## Piccola agenda 2023

<b>25.09 &gt; 31.10   Raccolta centralizzata delle castagne</b>	<a href="http://castanicoltori.ch">castanicoltori.ch</a>
<b>30.09 &gt; 22.10   Val Bregaglia   19° Festival della castagna</b>	<a href="http://bregaglia.ch">bregaglia.ch</a>
<b>01.10   Quartino   Fiera dell'artigianato e castagnata</b>	<a href="http://gambarognoturismo.ch">gambarognoturismo.ch</a>
<b>04.10 &gt; 29.10   Val Verzasca   Mès der castégna</b>	<a href="http://fondazioneverzasca.ch">fondazioneverzasca.ch</a>
<b>08.10   Valle di Muggio   Sagra della castagna</b>	<a href="http://provalledimuggio.ch">provalledimuggio.ch</a>
<b>08.10   Vezio   Festa della Grà</b>	<a href="http://luganoeventi.ch">luganoeventi.ch</a>
<b>14.10   Ascona   Festa delle castagne</b>	<a href="http://ascona-locarno.com">ascona-locarno.com</a>
<b>19.10   Moghegno   Il carico della Grà</b>	<a href="http://castagne.ch">castagne.ch</a>
<b>20.10   Comano   Carico della Grà al Parco San Bernardo con teatro</b>	
<b>18.11   Malvaglia   Cavoli e castagne</b> un binomio tradizionale da rivisitare	<a href="http://blenioviva.ch">blenioviva.ch</a>

# Educazione ambientale alla Grà di Comano

*Paolo Piattini*

1

La grà di Comano è una realtà nata tre anni fa per volontà di un gruppo promotore in stretta collaborazione con il Patriziato e il Comune di Comano.

L'idea è stata di costruire ex-novo una grà nei boschi di Comano con l'obiettivo di

realizzare una struttura didattica d'interesse regionale che sia d'attrattiva per le scuole e per la popolazione di tutta la regione e far conoscere alle giovani generazioni il valore che ha ed ha avuto in passato il castagno per il nostro Cantone.



La Grà (o metato) è un piccolo edificio realizzato in mattoni, destinato alla essiccazione delle castagne attraverso l'affumicatura.

È suddiviso in due spazi attraverso un graticcio orizzontale, posto all'altezza di circa 200 cm da terra. Ciascuno dei due locali ha una propria apertura di accesso dotata di porta.

Nella parte inferiore viene acceso un debole fuoco con grossi ceppi di castagno che serve a seccare, ma non cuocere, le castagne poste nel piano superiore.

Il fumo caldo sale e attraversa lo strato di castagne di 20-40 cm essiccandole e

fuoriesce direttamente dal tetto.

Il processo di essiccazione dura circa 20 giorni, durante i quali il fuoco deve essere tenuto sempre sotto costante controllo e le castagne sono rimestate ogni giorno per farle seccare omogeneamente.

Le castagne durante il processo perdono oltre 1/3 del proprio peso.

Dopo l'essiccazione realizzata in ottobre/novembre, si procede alla battitura delle castagne secche per togliere la buccia e la pelle interna ponendole in un sacco che viene battuto contro un ceppo o un tronco.

Anni fa il processo veniva fatto anche con la spadiglia, un bastone con la testa rinforzata con denti di legno.

2



*La grà di Comano  
Esterno, parte inferiore*



*La grà di Comano  
Castagne poste ad essicare, parte superiore*

Una volta sbucciate le castagne sono pronte per la macinatura e la produzione di farina di castagne.

Dopo il bel successo dell'anno scorso, anche il prossimo autunno viene proposto alle classi di scuola elementare di partecipare attivamente all'essiccazione delle castagne.

Il percorso didattico consiste nel portare le castagne raccolte ad essiccare, conoscere la grà, partecipare al suo scarico, alla battitura delle castagne secche e alla loro valorizzazione come alimento.

Durante la giornata dello scarico sono proposte delle attività didattiche per meglio conoscere questo frutto e tutto ciò che ruota attorno.

È possibile partecipare anche a singoli momenti.

I posti sono limitati e invitiamo i docenti interessati a trasmettere già sin d'ora una pre-riservazione per mail a:

**[gracomano@gmail.com](mailto:gracomano@gmail.com)**

3



*La grà di Comano  
Attività didattica*

---

**Attività didattiche, date previste:**

- **20 ottobre** carico e accensione con le castagne raccolte dagli allievi delle classi interessate al progetto
- **10 novembre** scarico e battitura. Attività legate alla castanicoltura

**Durante le tre settimane si potrà visitare la grà in funzione con le spiegazioni di un rappresentante del gruppo promotore.**

# Castagno profumi e gusti

Carlo Scheggia

4

**Oltre alle caratteristiche tradizionali del castagno quali il pregiato legno e il gustoso frutto, questo magnifico albero ci trasmette particolari emozioni tramite i suoi profumi e i suoi gusti.**

Per chi abita nella zona collinare, o che passeggia nella natura, nel periodo da inizio giugno fino a luglio inoltrato trova un inebriante profumo nell'aria, un profumo un po' dolciastro che salendo sulle nostre narici dà quell'impressione di casa, di casa nostra, rievocando eventi e esperienze passate.

Alzando gli occhi si scopre un manto color giallo marroncino ornare le chiome degli alberi, e in lontananza frammisto al suono dei grilli si percepisce il ronzio degli insetti e delle operose api che nel fiore del castagno trovano il prezioso nettare che riempirà le arnie.

Il miele di castagno è un'ottima fonte di proteine, vitamine B e C e sali minerali, quale manganese, potassio, calcio e in particolare ferro, calorico, ma con elevate proprietà antinfiammatorie e anti batteriche superiori a quelle dei mieli dal colore e sapore più delicati.

Il suo odore è aromatico, particolare, e in parte legnoso, con un retrogusto leggermente amarognolo, il suo colore varia dal giallo al marrone con sfumature leggermente ambrate scure, variazioni che dipendono dal tipo di castagno da cui proviene il miele, dal microclima naturale, dalla meteo e dall'eventuale processo di raffinatura.

I fiori maschili o staminiferi sono disposti in glomeruli a formare infiorescenze dette amenti, lunghe circa 10 cm, giallo-marroncine con portamento eretto.



**Fiori di castagno**  
Staminiferi (maschili) e pistilliferi (femminili)

I fiori femminili o pistilliferi, senza peduncolo sono disposti alla base dei fiori maschili e sono avvolti solitari o a gruppi di due-tre, da un involucro verde (cupola). L'impollinazione di solito avviene tramite il vento e gli insetti, attirati da questi fiori molto odorosi.

Nel periodo autunnale o nell'ambito di lavori di taglio del legname, un altro profumo tipico del castagno invade il bosco specialmente nelle giornate piovose: è il profumo del tannino, che dilavato dal tronco raggiunge il terreno esalando un profumo legnoso, se odorato fresco particolarmente astringente, amarognolo al gusto e particolarmente aggressivo quale colorante.

Restando al tardo autunno e all'inverno, non si può non scordare il sapore

travolgente delle caldarroste, questo profumo che riscalda animo e cuore e chiudendo gli occhi ci ricorda che l'estate è finita e che inizia il periodo delle sagre, delle castagnate e dove in numerose piazze e vie importanti in Svizzera e nel mondo si respira in compagnia l'aria di festa, di vacanze, emanata dal profumo della cottura delle castagne dove il calore o la fiamma scottano la castagna in modo da poterla sbucciare e gustare.

Le castagne non hanno un gusto dominante, spesso il loro sapore è velato dal gusto degli zuccheri che l'avvolgono o dal leggero retrogusto di fumo proveniente dalla cottura.

Ma le castagne possono essere usate per preparare piatti sfiziosi e saporiti, gustandone tutti i loro particolari profumi.



**Legname di castagno**

*Il tannino, dilavato dal tronco, raggiunge il terreno*



**Miele di castagno, twiglio e fiori di prato**

*Prodotto in Valle Verzasca*

# Il castagno a scuola tutto l'anno

Un docente ci racconta la sua esperienza diretta con  
il dossier di Scuola in fattoria

*Sem Genini*

6

È incoraggiante e fa sempre molto piacere sapere che le schede didattiche di Scuola in fattoria intitolate “Il Cammino della castagna”, pubblicate lo scorso anno, siano state utili e soprattutto che vengono utilizzate a livello pratico. L'intento primario è quello di avvicinare le allieve e gli allievi alla selva castanile, un'area agroforestale gestita da aziende agricole del nostro Cantone e simbolo della nostra tradizione. A tal proposito abbiamo contattato il docente di scuola elementare René Pronzini dell'Istituto scolastico di Riviera, quartiere di Cresciano, che ci ha raccontato con entusiasmo la sua esperienza d'insegnamento sul tema del castagno, portata avanti durante l'arco di quest'ultimo anno scolastico.

Assieme alle sue classi di seconda e terza, ogni mese si è recato alla selva

sopra Cresciano, nel cosiddetto Paese vecchio, per fotografare lo stesso albero e poter così analizzare nei dettagli i suoi cambiamenti. Il castagno è diventato quindi il fulcro per approfondire molti rami dell'educazione: studiare la storia e la cultura alimentare, il paesaggio, la biologia, l'ecologia, l'italiano, la geografia, la concezione del tempo e la stagionalità. Come ci racconta il docente, il castagno è stato innanzitutto utilizzato per spiegare ai giovani allievi la differenza fra il tempo ciclico e quello lineare; ossia in che modo il castagno vive i propri ritmi ogni anno all'interno delle stagioni e del tempo che scorre e dove ogni attimo è unico ma non irripetibile. “L'albero del pane” è testimonianza storica di cambiamenti, abbandoni e recuperi: gli scolari hanno imparato a osservare con gli occhi e con la mente, viaggiando attraverso il tempo e





lo spazio “a bordo” di una selva castanile per imparare a collocarsi in relazione ai “boschi di luce”. Durante le visite mensili in selva, sotto le chiome dei castagni così elegantemente disposti da braccia del passato, gli alunni hanno potuto anche prendere atto degli stadi fenologici delle piante, nonché hanno avuto l’opportunità di immedesimarsi nel proprio paesaggio culturale. Le lezioni teoriche in aula, René Pronzini le ha accompagnate con attività pratiche, adattabili a seconda delle diverse classi. Hanno raccolto le castagne, scritto ricette e pulito le selve, piantato giovani nespole nel sottobosco, studiato gli animali che vivono all’ombra dei castagni e altro.

Delle escursioni nella natura che non sono state delle semplici passeggiate scolastiche, bensì un metodo attivo di apprendimento in cui si sono potute sviluppare delle tematiche spesso poco affrontate in classe basandosi su tutti e 5 i sensi, che è il concetto cardine di Scuola in fattoria. Si è trattato in questo caso di un percorso educativo di un anno, che però potrebbe durare anche due, come ci ha spiegato il docente, siccome l’ampiezza del tema si presta comunque per un lavoro pluriennale. A dipendenza della classe con la quale si affronta il percorso bisogna adattare un po’ le tematiche, ha continuato Pronzini.

Ciò che però non è riuscito a svolgere, ma che consiglia vivamente ai suoi colleghi, è di iniziare l’insegnamento con una visita al Sentiero del castagno in Malcantone, per poi spostarsi attraverso il Cantone a conoscere le diverse selve e i molteplici castagni monumentali. Ciò darebbe sicuramente quella dimensione cantonale in più a un’esperienza già di per sé eccellente e arricchente.

Si può parlare di selva castanile come aula a cielo aperto? Pronzini ci ha spiegato che il castagneto come aula a cielo aperto è ottimo se in prossimità di una scuola, come quella di Cresciano, un po’ meno per le altre che richiedono degli spostamenti più importanti. Infine il docente ha rinnovato i suoi complimenti per il dossier didattico che ritiene completo e permette di approfondire bene l’argomento nella scuola. Di certo lo consiglierà ai suoi colleghi. Questa pubblicazione fa parte del progetto nazionale di “Scuola in fattoria” gestito dall’Unione Contadini Ticinesi (UCT) e che mira ad offrire agli scolari di tutte le fasce d’età la possibilità di conoscere il mondo agricolo partecipando in prima persona alle attività pratiche della fattoria. Lo si può trovare su [www.scuolainfattoria.ch](http://www.scuolainfattoria.ch) o richiedere direttamente al segretariato dell’UCT.



Nel classificatore di Scuola in fattoria, oltre a quello sulla castagna, sono inclusi numerosi altri temi legati all'agricoltura (p.es. i cammini didattici sul latte, vino, cereali, ortaggi, lana, erbe, miele, biodiversità, suolo, ecc.) che possono essere sviluppati dal docente nel corso dell'anno. Ricche di argomenti legati ad agricoltura, storia, biologia, cultura e alimentazione, le schede didattiche sul castagno raccontano anche una storia del nostro territorio. Sono nate grazie alla collaborazione con l'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera Italiana, e in particolare al lavoro pratico dell'ingegnere forestale Paolo Piattini.

Il virtuoso esempio delle classi scolastiche di René Pronzini dimostra che l'intento di avvicinare gli allievi ai castagneti è sicuramente ben riuscito.

Il dossier è suddiviso in 8 capitoli con i seguenti titoli: "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" e "Gli ospiti della selva e le loro tracce". Le schede si concludono con una serie di allegati interessanti, come l'elenco di tutte le selve castanili gestite in Ticino e una serie di leggende e poesie riguardanti la castagna.

Molto utile nel dossier è oltretutto la bibliografia per la ricerca di eventuali informazioni supplementari o approfondimenti, una lista a cui anche Pronzini ha attinto con successo in particolare usando "Quaderni del Museo: il castagno nella Svizzera italiana" e "Inventario dei castagni monumentali del Canton Ticino e del Moesano".

Infine viene anche trattato un approfondimento riguardo a uno studio dell'Istituto Federale di Ricerca (WSL), che evidenzia come il recupero delle selve castanili favorisca la biodiversità. L'istituto ha analizzato e paragonato la biodiversità nelle selve gestite e nelle selve abbandonate, giungendo alla conclusione che i castagneti gestiti sono il punto di massima biodiversità dove gli ambienti aperti, come prati e pascoli, incontrano gli ambienti chiusi come le foreste e le selve abbandonate. Ma gli esempi ecologici non finiscono qui: far pascolare gli animali nelle selve è un validissimo esempio di gestione silvopastorale del territorio, in cui i ruminanti mantengono pulita la cortice erbosa e contribuiscono a concimare gli alberi. Per non sprecare niente e valorizzare ancora di più le risorse, le foglie si raccolgono e si usano come stame per le stalle. Un ciclo valoroso dove si utilizza tutto nel miglior modo possibile.



Per gli scolari del nostro Cantone, studiare il presente e il passato del castagno è un atto di conoscenza e altresì di responsabilità per il futuro. In un'epoca in cui siamo chiamati a prenderci cura e rispettare l'ambiente e quindi a sviluppare strategie ecologicamente valide per il nostro territorio, "frugare" nel cassetto dei ricordi dell'esperienza ticinese è sicuramente un valore aggiunto.

Sarà compito dei giovani studenti odierni quello di mettere in pratica le conoscenze acquisite e i saperi secolari di sfruttamento intelligente delle risorse del nostro territorio, senza dimenticarsi però di valorizzare la parte più importante, cioè la castagna, il frutto delle nostre valli dagli innumerevoli usi.



*Attività didattiche nelle selve castanili a Cresciano*

[Foto René Pronzini]

# La castagna nel piatto, ieri e oggi

Lia Sacchi

10

Qualche tempo fa mi è capitato di parlare con alcuni anziani dell'utilizzo della castagna in cucina e mi sono resa conto di quanto questo frutto fosse valorizzato fino a poco tempo fa. Esso costituiva infatti uno dei pochi alimenti che permetteva di superare la stagione fredda poiché, una volta raccolto, durava per diversi mesi, sia fresco che essiccato, e possedeva un ottimo valore nutritivo. Per molti l'arrivo della castagna in autunno costituiva un momento di gioia, in quanto permetteva di interrompere la monotonia alimentare, dove ad ogni pasto veniva servita polenta o, in precedenza, altri cereali come segale, miglio, orzo e frumento.

Si era dunque sviluppata una vera e propria cucina basata sulla castagna con tantissime ricette diverse, che variavano a dipendenza delle regioni. Nei mesi freddi, la castagna veniva mangiata a tutti i pasti, colazione, pranzo e cena, e anche come spuntino.

Comune a tutto il Ticino erano le castagne arrostite, nell'apposita pentola o direttamente nella cenere calda del camino, chiamate però in modi diversi a dipendenza della regione: *brasch*, *mondell*, *biröll*, ecc. Esse venivano consumate calde oppure messe in tasca quando si andava a lavorare nei campi e consumate fredde come spuntino.



**Castagne arrostite**  
Caldarroste: *brasch*, *mondell*, *biröll*, ecc.

Altro tipico spuntino erano le castagne secche della *grà*, che venivano messe in bocca e succhiate come caramelle finché non diventavano molli. Spesso le donne che filavano la lana avevano in bocca una castagna secca perché permetteva loro di produrre la saliva necessaria a trasformare la lana grezza in filato.

C'erano poi le *farütt*, *ferüda* o *früda*, le castagne fresche lessate in acqua con la buccia e mangiate calde succhiandone la polpa. O ancora i *berót*, *belegót* o *balgót*, che erano invece le castagne fresche lasciate ad essiccare con la buccia che si facevano poi bollire in acqua e si consumavano anch'esse incidendole con i denti e prelevando poi la polpa. Venivano lessate anche le castagne senza buccia, fresche o essiccate, che erano poi servite con vino, latte, verdura o cereali e più raramente con carne o panna.

Le castagne secche senza buccia erano prodotte grazie alle *grà* o ai solai delle case. Questi luoghi permettevano infatti, in circa tre settimane, di essiccare i frutti del castagno grazie al calore continuo del fuoco. Ciò permetteva di avere delle

castagne a lunga conservazione, da consumare intere, bollite all'occorrenza, o macinate per produrre della farina. Con questo prodotto, in Val Bavona si preparava la tipica *fiáschia*, una focaccia composta da farina di castagne e di segale, da un pizzico di sale e acqua e poi cotta al fuoco su una lastra di pietra ollare. In altre regioni la farina di castagne veniva utilizzata per preparare il *panisciò*, una polentina che si mangiava con il latte. Quello che avanzava veniva mangiato il giorno dopo tagliato a fette e arrostito nel burro.

Non solo il frutto era molto apprezzato: in alcune località della Svizzera italiana veniva valorizzato anche il liquido derivato dalla lessatura delle castagne secche, che era denso, dolce e rossastro e per questo motivo veniva chiamato *mér di castégn*, miele delle castagne.

Questi sono solo alcuni esempi dei tanti utilizzi che si faceva della castagna in cucina.

Tutta questa cultura culinaria sta purtroppo andando persa; sono infatti



**Caldarroste sbucciate**

Consumate come spuntino o per diverse preparazioni



**Minestra di castagne**

Preparata con farina di castagne aggiunta al latte

quasi unicamente gli anziani che conoscono ancora queste ricette e senza una trasmissione alle nuove generazioni, esse scompariranno insieme a loro.

Oggigiorno le castagne vengono principalmente consumate in autunno, da metà settembre a metà novembre circa, e quelle raccolte nei nostri boschi sono quasi unicamente mangiate come caldarroste. La lunga conservazione e il consumo durante tutta la stagione invernale non è più una tradizione, al di fuori di qualche *grà* ancora attiva sul territorio. Si utilizzano invece spesso le castagne già trasformate, come i panetti di purea di castagne per i vermicelles, i marron glacé o ancora le castagne caramellate da accompagnare alla selvaggina. Si tratta sicuramente di una

cucina più raffinata e adatta ai gusti contemporanei che però in molti casi non valorizza la castagna dei nostri boschi, essendo composta prevalentemente da marroni provenienti dalla vicina Italia, dalla Francia o addirittura dalla Cina.

Per fortuna, su iniziativa di alcuni privati che hanno deciso di lanciare sul mercato dei prodotti totalmente locali, la castagna ticinese sta tornando in auge. Tuttavia, la riscoperta delle vecchie ricette, magari anche rivisitate secondo i gusti odierni, non solo permette di tenere viva una lunga tradizione, ma di valorizzare anche il frutto della pianta che per centinaia di anni ha permesso il sostentamento della popolazione ticinese e che purtroppo oggi resta troppo spesso non raccolto nei nostri boschi.



**Castagne secche**

*Prodotte dalla Graa di Cabbio (Valle di Muggio)*



**Pane di castagne**

*Cotto nel forno a legna di Frasco (Valle Verzasca)*

### **Bibliografia**

Laura Sofia (2001). *Castagna – estratto dal Vocabolario dei dialetti della Svizzera italiana. Le voci, volume 5. Centro di dialettologia della Svizzera italiana, Bellinzona.*

Alessandra Ferrari Giordano (2001). *Pan di legno e vin di nuvola. Fontana Edizioni, Pregassona.*

Maryton Giudicelli, Luigi Bosia (1978). *Ticino a Tavola – Ricettario della tradizione alimentare. Edizioni San Giorgio, Lugano.*

Silvio Sganzi (1937). *La castagna nell'alta Italia e nella Svizzera italiana. Vox Romanica. Volume 2. Max Niehans Verlag, Zürich. 77-103 p.*

# Come moltiplicare una varietà di castagno

Alberto Sassella

13

Come per gli alberi fruttiferi, anche sul castagno, la pratica dell'innesto permette di moltiplicare una determinata varietà. Lo scopo è proprio quello di diffondere le varietà più pregiate.

In funzione al soggetto o portinnesto che si ha a disposizione, piantina da seme, pollone radicale (cresciuto su di una ceppaia) o palina da ceduo si adotterà il tipo di innesto più adatto alla grossezza del portinnesto.

## Il prelievo delle marze

Va eseguito durante il riposo invernale da gennaio a febbraio su alberi di varietà pregiate, identificati in precedenza. Le marze sono getti dell'anno ben sviluppati ed esenti da malattie, al momento del prelievo bisogna fare attenzione al punto d'innesto visibile sul tronco, al disotto si è in presenza del castagno selvatico [Foto 1].

## Conservazione

Le marze, senza spuntarle, vanno collocate in sacchetti di plastica scura ben sigillati e messi al fresco ad una temperatura di +2° a +4°C. Piccoli quantitativi possono essere messi nel frigorifero di casa, sempre racchiusi ermeticamente in un sacchetto di plastica o in una bottiglia Pet tappata; per evitare la luce avvolgerli in un sacco di plastica nera. Per garantire un'ottima turgescenza si può masticare la base del rametto.

## L'operazione dell'innesto

Fa parte della moltiplicazione per via vegetativa, che consiste nell'inserire sul soggetto (portinnesto) una porzione di ramo di un anno (marza, neso o gentile) della varietà prescelta.

Il vantaggio dell'innesto, rimane quello di mantenere e di conservare le caratteristiche della varietà. Il successo dell'operazione è strettamente legato a diversi fattori:

- l'affinità, vale a dire la compatibilità tra portainnesto e varietà;
- il periodo per effettuare l'innesto, che varia in funzione dei tipi d'innesto;
- le condizioni climatiche (evitare giornate di vento o troppo soleggiate)
- la saldatura che deriva dal buon posizionamento della marza.

Le marze per l'innesto devono essere impiegate subito per evitare la disidratazione e non devono essere esposte al sole. Generalmente si devono utilizzare coltelli d'innesto specifici a ogni tipo d'innesto, i quali ne facilitano il lavoro; però per un buon innestatore il coltello è indifferente.



Foto 1  
Punto d'innesto

### Materiale necessario

Il materiale necessario può variare in funzione del tipo di innesto, comunque occorre:

- Seghetto
- Roncola
- Coltello d'innesto
- Materiale di legatura (raffia, tubicino, nastro isolante, strisce di camera d'aria)
- Mastice d'innesto
- Disinfettante per attrezzi

### Gli innesti più utilizzati

In vivaio o in selva su ricacci (polloni) di ceppaia si pratica l'**innesto all'inglese** il quale può essere semplice o a doppio spacco come quello che si praticava per la preparazione delle barbatelle. Il periodo ideale è all'inizio della ripresa vegetativa, fine marzo-inizio aprile. Con questa tecnica la percentuale di attecchimento è assai elevata (85-90%). Per una buona riuscita bisogna avere le marze e i portainnesti di un anno del medesimo calibro (cm 0,5-1,5). Questi vanno tagliati obliquamente in modo che abbiano a combaciare perfettamente [Foto 2], in seguito vengono fissati con del nastro isolante (quello utilizzato dagli elettricisti). Per non compromettere tutta l'operazione non bisogna dimenticare di masticare la parte superiore della marza per evitare l'essiccamento.



Foto 2  
Innesto a doppio spacco inglese su pollone di ceppaia

L'**innesto a triangolo** va eseguito da marzo ad inizio aprile e riesce meglio se la pianta da innestare è di 2-3 anni. Questo tipo d'innesto dà degli ottimi risultati d'attecchimento, ma è laborioso per i principianti. La marza va preparata con due tagli convergenti in modo da formare un triangolo. Sulla marza, l'inizio del taglio va eseguito sotto la gemma (parte più larga). Ottenuto il taglio a triangolo, la marza è raccorciata a due gemme. Sul portainnesto del diametro di 5-10 cm, segato orizzontalmente, si asporterà un triangolo corrispondente a quello della marza, la quale va inserita nel taglio dove deve rimanere fissa [Foto 3]. In seguito si procede alla legatura e alla masticazione.



Foto 3  
Innesto a triangolo, inserimento della marza



L'**innesto a spacco**, per evitare una fenditura troppo profonda, sotto il taglio, a 4 cm si legherà il fusto [Foto 4]. Generalmente si inseriscono due marze su dei soggetti del diametro di 6-7 cm, una sola su quelli di misura inferiore. L'epoca è marzo-aprile.

L'**innesto a corona** viene praticato in aprile-maggio allorché la pianta sta vegetando e la corteccia si solleva facilmente. L'albero (ceduo del diametro 3-15 cm) viene capitozzato e il taglio rifilato con una roncola. In funzione del diametro si inseriscono da 1 o più marze ed è per questa ragione che viene dato il nome di innesto a corona [foto 5]. Il calibro delle marze deve essere proporzionato alla dimensione del soggetto. Questo sistema d'innesto viene comunemente utilizzato in frutticoltura.



Foto 4  
Innesto a spacco

Esistono diversi altri tipi d'innesto. Un altro a corona è quello detto **innesto a becco di clarino**.

Nell'**innesto a zufolo**, si deve sfilare dalla marza un anello di corteccia con la gemma che si vuole innestare e sul soggetto privo della corteccia si infila l'anello in precedenza preparato.

L'**innesto a scaglia** è una nuova tecnica per il castagno e si esegue verso la fine di agosto, sostituisce l'innesto a gemma che presenta una percentuale di attecchimento molto bassa.



Foto 5  
Innesto a corona

# Affidata a un esercito l'impollinazione del castagno?

Marco Conedera, Istituto Federale di Ricerca WSL - Gruppo Ecosistemi insubrici

Daniele Besomi, ricercatore indipendente e apicoltore

16

Nonostante l'abbondante letteratura scientifica esistente sul tema, la biologia floreale del castagno presenta aspetti ancora controversi. Complice di questa situazione è il carattere intermedio che il castagno assume in relazione alla biologia floreale e ai relativi processi riproduttivi come l'impollinazione.

## La morfologia floreale

Da un punto di vista prettamente morfologico, il castagno è una pianta monoica: entrambi i sessi sono presenti sullo stesso individuo. I singoli fiori sono generalmente considerati unisessuali (diclini), anche se in realtà presentano quasi costantemente i rudimenti fiorali abortivi dell'altro sesso (Porsch 1950). I fiori si differenziano in cupole (infiorescenze parziali femminili) e glomeruli (infiorescenze parziali maschili) disposti su infiorescenze ad asse allungato denominate amenti. Gli amenti si formano sempre sulla

cacciata dell'anno e possono essere unisessuati maschili o bisessuati (cupole e glomeruli sullo stesso amento).

Come visibile nella **Figura 1**, gli amenti bisessuati con le cupole femminili sono sempre nella parte distale del ramo rispetto agli amenti unisessuati maschili.

## L'impollinazione

Un altro aspetto della biologia floreale del castagno difficilmente definibile in modo univoco è il tipo di impollinazione. Come schematicamente riassunto nella **Tabella**, la sindrome di impollinazione del castagno, vale a dire i tratti specifici delle sue infiorescenze, possono a seconda dei casi essere considerati idonei sia per l'azione degli insetti (entomofilia) che del vento (anemofilia).

Ne risulta una certa ambivalenza dei meccanismi di impollinazione del castagno (ambofilia; Culley et al. 2002; Lord 2008), anche se risulta molto difficile quantificare il contributo relativo delle due

Elementi fiorali	Caratteri anemofili	Caratteri entomofili
fioritura	fiori nella parte esterna della chioma	fiori nella parte esterna della chioma, ma fioritura dopo la fogliazione
infiorescenze maschili	forte predominanza numerica di infiorescenze unisessuate maschili	postura eretta, forte odore, colore brillante ed effetto massa
	copiosa produzione di polline, sproorzionata rispetto al numero di ovuli femminili	alto valore nutritivo di nettare e polline
	polline di piccole dimensioni e a superficie relativamente liscia	polline tendenzialmente appiccicoso e a limitata caducità spontanea
infiorescenze femminili	posizionati nella porzione basale e più rigida dell'amento	fiori femminili su amenti bisessuali (anche se spesso con glomeruli sterili)
	infiorescenze sprovviste di attrattivi visivi od olfattivi	stimma rigido e molto piccolo
	manca di strutture per facilitare il fissaggio del polline trasportato dall'insetto impollinatore	stimma ricoperto di secrezioni

**Tabella** (Caratteri di entomofilia e anemofilia nei fiori di castagno)

strategie, che possono anche variare in funzione dell'andamento meteorologico al momento della fioritura (piovosità in particolare).

Osservazioni condotte in campo hanno permesso di dimostrare un'alta frequenza di visite da parte di insetti ai fiori di castagno, anche se con una netta prevalenza sui fiori maschili. Da notare in questo ambito come secondo alcuni autori la visita degli insetti sugli amenti maschili possa anche avere la semplice funzione meccanica di liberare il polline racchiuso nelle antere (Porsch 1950). Sperimentazioni di esclusione degli insetti hanno inoltre dimostrato come, in assenza dell'entomofauna, il successo dell'allegagione e della conseguente produzione di frutti sia molto inferiore (de Oliveira et al. 2008; Larue et al. 2021). Tra questi prevalgono, oltre alle api domestiche (Giovanetti e Aronne 2011), molte specie appartenenti all'ordine dei coleotteri, indice secondo Porsch (1950) di una chiara origine entomofila del castagno. Una recente indagine sulla sindrome di impollinazione del castagno condotta in Francia (Laure et al. 2021), ha individuato nel coleottero soldato *Rhagonycha fulva* (Cantharidae) una delle specie generaliste (si nutre sia di nettare e polline che di afidi) più frequenti sulle infiorescenze di castagno e su quelle femminili in particolare. Nostre osservazioni nei castagneti della Svizzera Italiana hanno permesso di confermare l'assidua presenza di questo coleottero impollinatore (**Figura 2**).

#### **Autosterilità o eterogamia?**

Nonostante la presenza dei due sessi sullo stesso albero, il castagno è una specie considerata di regola autosterile (Breviglieri 1951), obbligata cioè a ricorrere alla fecondazione incrociata da parte di un altro individuo (eterogamia). Si tratta di una situazione di monicismo morfologico e dioicismo funzionale, come recentemente confermato da studi sulla possibilità del castagno di autoimpollinarsi: l'autoimpollinazione nel castagno di fatto esiste e in casi estremi



**Figura 1**

*Caratteristica disposizione delle infiorescenze di castagno sulla cacciata dell'anno. Ben visibili gli amenti unisessuali maschili in basso e l'infiorescenza bisessuale con due fiori femminili (cupole) e glomeruli maschili sterili in alto.*

[Foto M. Conedera]



**Figura 2**

*Il coleottero soldato *Rhagonycha fulva* mentre visita un'infiorescenza unisessuale maschile di castagno.*

[Foto D. Besomi]

può essere anche predominante (fino al 74% degli ovuli disponibili), ma dà origine nella stragrande maggioranza dei casi a frutti abortivi (nel caso dello studio francese, in media solo il 4% dei frutti che giungono a maturazione derivano da autoimpollinazione; Larue et al. 2023). Un risultato sorprendente che relativizza l'efficacia nell'evitare la consanguineità attribuita allo sfasamento temporale che di solito hanno i fiori di differente sesso su uno stesso individuo di castagno (proterandria, quando sono i fiori maschili a maturare per primi; proteroginia, quando prima maturano quelli femminili, entrambi riscontrabili tra i vari individui e/o le diverse varietà di castagno) e che permette di meglio capire come mai gli individui con fiori maschili sterili (per esempio tutte le varietà di marrone, ma anche varietà nostrane pregiate come la Lüina; Conedera et al. 2021) abbiano un maggior successo di impollinazione rispetto alle varietà con fiori maschili fertili (Larue et al. 2021). Un aspetto che sottolinea l'importanza di avere individui impollinatori all'interno o nelle immediate vicinanze di impianti con varietà a fiori maschili sterili, anche perché il successo di fecondazione tende a decrescere rapidamente con l'aumentare della distanza dagli esemplari impollinatori (si veda in Nishio et al. 2019 per quanto riguarda le varietà di castagno giapponese).

### **Necessità di ulteriori indagini**

Sulla base delle ricerche effettuate recentemente in Francia, Petit e Larue (2022) propongono per la prima volta una matrice prevalentemente entomofila della biologia fiorale del castagno, contrapponendosi così alla tesi dominante della sua ambofilia (sia entomofauna e che vento). Un altro aspetto interessante, ma ancora poco studiato è l'esistenza di un secondo picco di produzione di polline che nelle varietà con antere fertili sui fiori bisessuali segue il picco principale rappresentato dalla fioritura dei fiori unisessuali maschili (Larue et al. 2021). Molto ancora resta da studiare anche sull'effettiva efficacia dell'impollinazione anemofila in particolare. L'utilizzo di sacchetti a maglia relativamente fine negli esperimenti di impollinazione con esclusione dell'entomofauna possono causare un'alterazione significativa dei flussi d'aria e dell'efficacia dell'impollinazione anemofila (Culley et al. 2002), aspetto finora mai indagato in modo specifico, per esempio, con dei captatori di polline.

È per contro certo, malgrado l'apparente casualità e bassa frequenza con cui visitano i fiori femminili (in media solo il 5% delle visite rispetto ai fiori maschili; Larue et al. 2021) l'importante ruolo degli insetti e in particolare dell'esercito di coleotteri soldato nell'assicurare l'impollinazione del castagno.

---

### **Bibliografia citata**

- Breviglieri N.** 1951. Ricerche sulla biologia fiorale e di fruttificazione della *Castanea sativa* e *Castanea crenata* nel territorio di Vallombrosa. Pubblicazione no. 1 del Centro di Studio sul Castagno. Supplemento a "La Ricerca Scientifica", 21, 15-49.
- Conedera M., Bonavia F., Piattini P., Krebs P.**, 2021. Le varietà di castagne da frutto della Svizzera Italiana. In M. Moretti, G. Moretti, M. Conedera (Eds.), *Le selve castanili della Svizzera italiana. Aspetti storici, paesaggistici, ecologici e gestionali. Memorie della Società ticinese di scienze naturali e del Museo cantonale di storia naturale*, 13, 63-89.
- Culley T.M., Weller S.G., Sakai A.K.** 2002. Evolution of wind pollination in angiosperms. *Trends in Ecology & Evolution*, 17 (10), 491-491.
- de Oliveira D., Gomes A., Ilharco F.A., Manteigas A.M., Pinto J., Ramalho J.** 2001. Importance of insect pollinators for the production in the chestnut, *Castanea sativa*. *Proceedings of the 8th Pollination Symposium*, Eds. P. Benedek, K.W. Richards. *Acta Hort.*, 561, 269-273.
- Giovanetti M., Aronne G.** 2011. Honey bee interest in flowers with anemophilous characteristics: first notes on handling time and routine on *Fraxinus ornus* and *Castanea sativa*. *Bull. Insectology*, 64 (1), 77-82.
- Larue C., Barreneche T., Petit R.J.** 2021. An intensive study plot to investigate chestnut tree reproduction. *Ann. For. Sci.*, 78 (4), 25 p.
- Larue C., Klein E.K., Petit R.J.** 2023. Sexual interference revealed by joint study of male and female pollination success in chestnut. *Mol. Ecol.*, 32 (5), 1211-1228.
- Lord W.** 2008. Chestnut pollination: wind or insect? *The chestnut tree newsletter*, 13 (2), 4-5.
- Nishio S., Takada N., Terakami S., Kato H., Inoue H., Takeuchi Y., Saito T.** 2019. Estimation of effective pollen dispersal distance for cross-pollination in chestnut orchards by microsatellite-based paternity analyses. *Scientia Horticulturae*, 250, 89-93.
- Petit R.J., Larue C.** 2022. Confirmation that chestnuts are insect-pollinated. *Botany Letters*, 169:3, 370-374.
- Porsch O.** 1950. Geschichtliche Lebenswertung der Kastanienblüte. *Österr. Bot. Z.*, 97, 269-321.

Nel castagneto di Brentan

## Il Mal dell'inchiostro desta preoccupazione

Renato Tomassini, Ass. castanicoltori - Gruppo Bregaglia

19

Dal 2012 nella selva castanile di Brentan è presente il Mal dell'inchiostro.

Il Mal dell'inchiostro è una malattia causata dal fungo oomicete *Phytophthora cambivora* e *Phytophthora cinnamomi*, pericolosa perché determina la morte della pianta. Il fungo attacca l'apparato radicale e, dalla comparsa dei primi sintomi (chioma diradata, foglie piccole ed ingiallite, ricci che rimangono attaccati nella parte alta della pianta), la pianta muore nel giro di pochi anni. La presenza del fungo è confermata da un classico imbrunimento a fiamma al di sotto della

corteccia che testimonia l'avvenuta colonizzazione, spesso compare anche l'emissione di un essudato nerastro che ha dato il nome alla malattia. La malattia si diffonde per mezzo dell'acqua, indispensabile per la diffusione delle zoospore responsabili delle infezioni di radici fini. Periodi siccitosi, che indeboliscono le piante e riducono la vitalità della microflora edafica, alternati a precipitazioni abbondanti e temperature invernali elevate che favoriscono la sopravvivenza del patogeno, sono tutti fattori che si stanno ripetendo nelle ultime stagioni.



Per conoscere meglio la situazione Bregagliotta, abbiamo incontrato Andrea Giovanoli forestale del Comune di Bregaglia.

**Sig. Giovanoli in questo periodo passeggiando per Brentan - castagneto nei pressi del paese di Castasegna - si notano diversi castagni che hanno la chioma secca.**

**Qual'è la causa di questo fenomeno?**

*La causa del fenomeno è il Mal dell'inchiostro che in Bregaglia è causata dal ceppo Phytophthora cambivora, questo ceppo insieme al P. cinnamomi sono una delle malattie più pericolose del castagno. In Svizzera è stato osservato per la prima volta in Ticino nel 1943, mentre la prima identificazione del patogeno in Bregaglia è nel 1990 conclamata poi nel 2012 a Stoll, quando in un anno ci furono diversi alberi morti.*

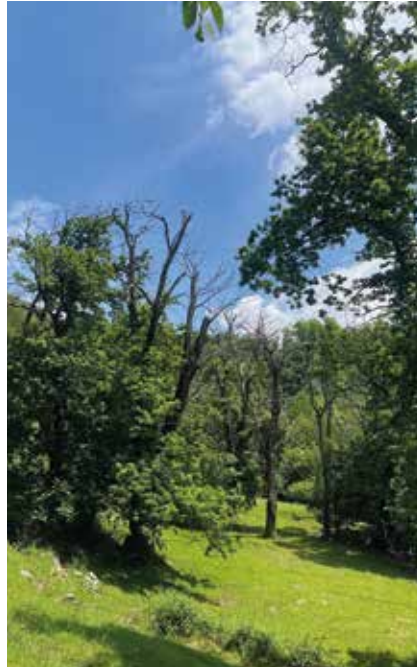


**Come si è evoluta la malattia in questi dieci anni?**

*La malattia si diffonde principalmente attraverso l'acqua e nei primi anni la propagazione si è verificata nelle zone dove c'erano dei ristagni d'acqua e avvallamenti, dal 2020 in poi abbiamo casi un po' dappertutto nella selva di Brentan; soprattutto in questo ultimo anno c'è stato un netto aumento dei casi e nel castagneto iniziano ad essere evidenti i danni provocati dal patogeno.*

**Quali misure avete adottato come ufficio forestale per contrastare l'avanzata della malattia e cosa si dovrà fare in futuro?**

*Gli esperti del WSL (Istituto federale di ricerca per la foresta la neve e il paesaggio) ci hanno consigliato di eliminare le zone con ristagni d'acqua, e questo è stato fatto grazie al ripristino di vecchi canali d'acqua che erano semiabbandonati; questi*



*lavori sono stati possibili grazie alle risorse economiche del fondo Nature Made Star messo a nostra disposizione da EWZ. Oltre a queste misure strutturali attualmente non ci sono a disposizione delle cure ufficiali per eliminare il fungo, noi abbiamo fatto alcuni esperimenti, ad esempio abbiamo praticato una capitozzatura (potatura radicale della chioma) di una pianta malata e questa ha avuto una reazione positiva tornando vitale. Abbiamo anche notato che le giovani piante trapiantate negli ultimi anni non sono state soggette alla malattia e da qui nasce la speranza per il futuro della selva castanile. Nel presente c'è bisogno di una maggiore presa di coscienza da parte dei castanicoltori della gravità della situazione e della*

*necessità di un ringiovanimento delle selve, probabilmente fra venti anni il castagneto di Brentan sarà molto diverso da come lo conosciamo oggi.*

**Il cambiamento climatico è uno dei fattori determinanti nella propagazione della malattia?**

*Sì, soprattutto l'aumento delle temperature invernali con ridotti o nulli periodi di gelo del terreno favoriscono la propagazione della malattia che non sopporta periodi di gelate. Gli altri castagneti della valle per ora non sono soggetti alla malattia e questo penso sia dovuto anche alla differenza di clima, che risulta essere leggermente meno mite.*

21



# L'aula nel bosco a Montagnola in travi lamellari di castagno

Paolo Piattini

22

In maggio è stata inaugurata a Montagnola, lungo il percorso tematico di Hermann Hesse, una nuova aula nel bosco progettata e seguita dallo studio EcoControl SA di Lugano, in stretta collaborazione con l'Ufficio tecnico comunale e il 6° Circondario forestale. Hanno realizzato i lavori la ditta Involti di Arosio e la ditta Gianini di Tesserete.

Il progetto Aula nel Bosco, voluto dal Municipio di Collina d'Oro, nasce dalla volontà del corpo docenti dell'istituto scolastico di Collina d'Oro di dotarsi di una costruzione in bosco per le loro attività.

Oltre ad una struttura ottagonale realizzata interamente con legname locale, utilizzando anche tecniche innovative come i travi di castagno incollati, sono state realizzate altre postazioni per le attività didattico-ricreative tutte in castagno: le capanne per sperimentare, il nido d'aquila per la lettura, le postazioni scientifiche con lenti per studiare l'ambiente circostante, lo stagno didattico, collegate da un sentiero sensoriale e da un telefono senza fili che, speriamo, possa far capire che si può vivere ogni tanto anche senza telefonino.





Fulcro del progetto è la tettoia in legno semi-aperta che può essere utilizzata dalle scolaresche come un'aula per svolgere attività didattiche all'aria aperta o dalle famiglie e dagli escursionisti quale punto di sosta riparato.

L'aula è stata realizzata con forme e materiali che s'integrano al meglio nel contesto naturale in cui è inserita: la struttura ottagonale è stata costruita attorno a un castagno in fase avanzata di deperimento senza l'utilizzo di calcestruzzo ma solo con elementi naturali (legno, quando possibile recuperato in loco o di provenienza locale, e sasso). Sospesa su 16 blocchi in granito con un assito in castagno è stata parzialmente chiusa su 5 lati con assi di quercia, frassino, ciliegio, faggio e betulla.

Le travi principali sono state realizzate con la nuova tecnica del castagno incollato.

La produzione di elementi strutturali di legno di castagno ticinese deve basarsi infatti sulla lavorazione di sezioni e soprattutto lunghezze piuttosto ridotte

del legname proveniente dai nostri boschi.

La sola possibilità per ottenere elementi strutturali di dimensioni importanti in quantità ragionevoli impone la produzione di lamelle e l'incollatura per produrre legno lamellare incollato. Questo è quanto sta promuovendo in questi anni Federligno.ch e l'aula è un primo esempio tangibile di questa tecnica innovativa.

Al termine dei lavori all'interno della struttura sono state realizzate delle sedute utilizzando dei tronchi recuperati sul posto di diametro variabile (ca. 30 cm), che potranno essere spostate facilmente in base alla necessità e un tavolo amovibile a forma di petali con una complessa struttura rotante attorno al tronco di castagno.

L'aula però è il bosco: le strutture realizzate sono solo da supporto e da stimolo per arrivare a Moja e conoscere un po' di più della nostra preziosa natura!

23





## Notizie in breve

### **A fine autunno terminerà il primo corso di formazione Castanicoltori**

Iniziato a marzo a Mezzana, terminerà a fine novembre il nuovo corso Formazione Castanicoltori proposto dalla nostra associazione in stretta collaborazione con il Centro professionale del verde di Mezzana e il Vivaio cantonale di Lattecaldo.

I nuovi Castanicoltori che riceveranno l'attestato di frequenza, tra cui tre attivi in aziende forestali e altrettanti in aziende agricole, saranno a disposizione per fornire consulenza sul territorio a tutti gli interessati. Sulla pagina [castanicoltori.ch](http://castanicoltori.ch) saranno indicati i recapiti.

### **Educazione ambientale nelle selve castanili**

La nostra associazione ha realizzato 8 schede didattiche che permettono un viaggio completo alla riscoperta del castagno e del suo frutto direttamente a casa sua: nella selva castanile.

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

Il documento è consultabile e scaricabile al nostro sito.

Grazie anche alle schede si vuole ora proporre delle attività d'educazione ambientale a classi di scuola elementare in una delle selve castanili gestite prossime al loro istituto scolastico.

Nel caso vi fossero docenti interessati a questa possibilità vi preghiamo di prendere contatto con il nostro segretariato

### **Grembiuli per la raccolta delle castagne**

È possibile acquistare i grembiuli per la raccolta delle castagne ordinandoli al nostro segretariato.

Consultate la pagina [www.castanicoltori.ch](http://www.castanicoltori.ch) per restare sempre aggiornati!

## Indirizzi utili

### Sezione Forestale cantonale

Via Franco Zorzi 13, 6500 Bellinzona  
Tel. 091 814 28 51  
dt-sf@ti.ch www.ti.ch/sf

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

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

### 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  
giona.mercolli@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

Copertina: riccio di castagno a Lopagno (agosto 2023)



### Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

Nucleo 51, 6955 Cagiallo  
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!**

## il castagno

è stato realizzato anche grazie al prezioso  
contributo della Sezione forestale



Repubblica e Cantone Ticino  
Sezione forestale



Le nostre castagne  
erano bellissime, e  
quando i ricci cadevano  
e rimbalzavano al suolo  
e ne uscivano i frutti,  
lucidi come perle,  
veniva voglia di dire  
all'albero: bravo!

*Stefano Benni,  
L'ultima lacrima,  
1994*

