



CENNI BOTANICI E STADI FENOLOGICI DEL CASTAGNO

di Alberto Sassella

RAC, Centro di Cadenazzo

Botanica

Il castagno appartiene alla famiglia delle *Fagacee*, una famiglia che conta complessivamente ben sei generi (*Castanopsis*, *Fagus*, *Lithocarpus*, *Trigonobalanus*, *Quercus* e *Castanea*). Al genere *Castanea* appartengono circa 10 specie diverse, con forme e portamento assai variabili fra loro e tutte diffuse nell'emisfero boreale del pianeta.

Specie di castagno

- | | |
|---|--|
| 1 <i>Castanea dentata</i> , in USA | 8 <i>Castanea seguinii</i> , in Cina |
| 2 <i>Castanea davidii</i> , in Cina | 9 <i>Castanea floridana</i> , in USA |
| 3 <i>Castanea ashei</i> , in USA | 10 <i>Castanea pumila</i> , in USA |
| 4 <i>Castanea crenata</i> , in Giappone | 11 <i>Castanea ozarkensis</i> , in USA |
| 5 <i>Castanea henryi</i> , in Cina | 12 <i>Castanea paucispina</i> , in USA |
| 6 <i>Castanea alnifolia</i> , in USA | 13 <i>Castanea sativa</i> , in Europa |
| 7 <i>Castanea mollissima</i> , in Cina | |

Fra tutte queste specie, solo quattro rivestono un'importanza economica: la *Castanea crenata*, la più diffusa in Giappone e Corea; la *Castanea mollissima*, coltivata per i suoi frutti in Cina; la *Castanea dentata*, che faceva parte delle piante indigene degli Stati Uniti fino agli inizi del 1900, prima di essere praticamente annientata dal cancro corticale del castagno; la *Castanea sativa*, l'unica specie del genere indigena dell'Europa, diffusa soprattutto nel Centro-sud del continente dove è gestita sia come albero forestale che da frutto.

Gli individui di castagno europeo sono molto longevi e possono raggiungere diametri superiori ad ogni altra specie arborea della nostra flora. Cresce fino a 30-35 metri d'altezza ed ha una chioma ampia e poderosa.



Il tronco presenta una corteccia liscia durante la fase giovanile che si screpolata progressivamente e assume un andamento torto con l'invecchiamento, andando a formare fessure nel senso longitudinale.

Il legno ha una struttura simile a quello del genere *Quercus*, ha un durame differenziato e un albume composto da pochi anelli annuali. Il legno di castagno è di media durezza, possiede una buona elasticità pur essendo poco pieghevole ed è ricco in tannini. Esso possiede però un importante difetto strutturale quale la cipollatura che ne limita l'uso come legname d'opera.

Le radici sono formate nel primo anno da un robusto fittone e solo successivamente incominciano a diffondersi nel suolo sviluppandosi in un robusto apparato radicale.

Le gemme sono disposte a spirale e sono inserite direttamente sopra la cicatrice fogliare.

Le foglie sono un po' pendenti, ovali e lanceolate, acuminate col margine seghettato-dentato, lisce e lucide nella pagina superiore e leggermente pelose in quella inferiore. La loro lunghezza varia dagli 8 ai 20 centimetri, la larghezza dai 3 ai 6 cm. Sono presenti a partire da maggio e cadono in ottobre-novembre.

I fiori si distinguono in maschili e femminili (foto 1), anche se quest'ultimi sono situati su amenti bisessuali (amenti androgini).

I fiori maschili sono riuniti in molti glomeruli disposti su amenti eretti della lunghezza da 10 a 20 centimetri. Nelle varietà coltivate possono essere distinti diverse tipologie in funzione del tipo di stami:

- **astaminei**: praticamente senza stami,

quindi sterili e privi di polline (p.es. la maggior parte di varietà di marroni);

- **brachistaminei**: con stami corti; il polline è molto raro e con una bassa germinabilità;
- **mesostaminei**: con stami di media lunghezza; la produzione di polline è medio-scarso con limitata germinabilità;
- **longistaminei**: con stami lunghi, polline abbondante e fecondo (di solito gli individui selvatici o le varietà ibride euro-giapponesi).

Gli alberi di quest'ultimo gruppo, all'interno del castagneto, sono ben riconoscibili da lontano data la loro importante fioritura di colore giallastro. Nella forma longistaminea gli amenti sono molto più robusti e l'alta densità di fiori li rende molto visitati dalle api, permettendo la produzione del tipico miele di castagno.

I fiori femminili sono presenti in numero da 2 a 3 alla base dell'ultimo e in certi casi anche del penultimo amento del

germoglio annuale. Questi fiori sono riconoscibili dalla loro forma globulosa ed assomigliano ad un piccolo riccio, al cui apice si trovano gli stili di colore giallognolo che fungono da ricettacoli del polline.

La **fioritura** dura da tre a quattro settimane. Durante questa fase vi è l'impollinazione, la fecondazione e l'allegagione. Dall'allegagione alla maturazione, che si protrae fino a settembre-ottobre, l'intensità di accrescimento del frutto è variabile. Il frutto è un achenio racchiuso in un riccio che ne contiene da 2 a 3.

A maturità il **riccio** si apre in 4 parti (valve) lasciando poi cadere i frutti maturi a terra. La



Continua a pagina 4



parte basale della castagna, di colore bruno chiaro, è denominata ilo. All'apice si trova un ciuffetto, detta torcia, costituito dagli stili disseccati.

La **castagna** ha una prima buccia (pericarpo) di colore da marrone chiaro a bruno scuro, con o senza striature. La polpa è coperta da una sottile pelle (episperma) che a volte è penetrante (introflessioni).

Fenologia

Le fasi vegetative della vegetazione arborea possono essere distinte in riposo invernale, partenza vegetativa, fioritura e maturazione. Ogni fase di sviluppo vegetativo è caratterizzato da un determinato stadio fenologico, il

quale può variare a seconda della varietà, del luogo di coltura e delle condizioni climatiche. L'osservazione di questi diversi stadi fenologici permette di controllare l'evoluzione vegetativa annuale e di confrontarla con le annate precedenti, in modo da stabilirne la precocità o la tardività rispetto alla media.

Oggigiorno per il rilievo degli stadi fenologici viene usato il codice BBCH (BASF, Bayer, Ciba-Geigy, Hoechst). Anche per il castagno si è introdotto questo sistema di classificazione (Lavoro di semestre 1995, Riccardo Nesa). Generalmente il rilievo dello stadio fenologico viene effettuato settimanalmente di lunedì su ogni specie e varietà.

Per il castagno si possono considerare i seguenti stadi fenologici

*Gli stadi di Fleckinger sono un adattamento a quelli del melo:

INRA-Ctifl	BBCH	Fleckinger*	Descrizione dello stadio
A	00	A	Gemma chiusa, dormente
B	51	B	Gemma rigonfia
C1	53	C1	Gemma si apre
C3	55	C3	Partenza vegetativa, le squame verdi sono più lunghe delle brune
D	56	D	Apparizione delle foglioline ancora chiuse
Dm	57	E	Allungamento del germoglio, apparizione dei fiori maschili
Em	59	E2	Fiore maschile, glomeruli ben visibili, lunghezza definitiva dell'amento
Fm	61	F	Fiore maschile, apparizione degli stami
Fm2	65	F2	Fiore maschile, piena fioritura, emissione di polline
Gm	67	G	Fiore maschile, fine dell'emissione di polline
Hm	69	H	Fiore maschile, imbrunimento e caduta degli amenti
Da	57	E	Fiore femminile, apparizione delle cupole
Ef	59	E2	Fiore femminile, il fiore è ben differenziato



Fiore maschile con i glomeruli e fiore femminile con amenti androgini

INRA-Ctifl	BBCH	Fleckinger*	Descrizione dello stadio
Ff	61	F	Fiore femminile, apparizione degli stili
Ff2	65	F2	Fiore femminile, piena fioritura
Ff2-Fa2	65	F2	Piena fioritura maschile e femminile (longistaminei)
Ga	67	G	Fiore femminile, imbrunimento delle antere, caduta degli amenti
I	71	I	Allegagione, ingrossamento 2,5 volte il suo volume iniziale
J	72	J	Riccio, accrescimento
K	81		Riccio, ingiallimento
Mo	83		Inizio maturità dei frutti, il riccio inizia ad aprirsi
M	84		Riccio vuoto resta sull'albero
N	84		Riccio, caduta per terra
O	85		Raccolta dei frutti, primo passaggio
Dj	92		Inizio della colorazione autunnale delle foglie
Dz	93		Inizio della caduta delle foglie
	95		50% delle foglie sono colorate o cadute
	97		Fine della caduta delle foglie



CASTAGNE O MARRONI?

di Marco Conedera

WSL Sottostazione Sud delle Alpi, CH-6504 Bellinzona

Quante varietà di castagne esistono?

Le varietà di castagno esistono probabilmente da quando l'uomo ha iniziato a interessarsi a questa specie. Già Plinio il Vecchio citava sette varietà di castagne differenti per sbucciabilità e idoneità alla cottura nella sua descrizione della castanicoltura nella Roma del I secolo d.C. Attualmente in Europa esistono talmente tanti nomi di varietà di castagne che è impossibile citarne il numero preciso, che è comunque sicuramente superiore al migliaio. Nel solo Sud delle Alpi della Svizzera sono state recensiti più di 100 nomi differenti. L'identificazione di queste varietà è un compito assai arduo, anche perché non esiste ancora una chiave diagnostica sicura per la determinazione delle differenti varietà di castagne.

Le varietà di marroni

Una distinzione è invece imposta dal commercio: quella tra il gruppo di varietà di marroni e le varietà di castagne. I marroni sono frutti di particolare pregio, utilizzati di solito sul mercato del fresco o della pasticceria di qualità, dove spuntano prezzi fino a tre volte superiori a quelli delle varietà di castagne. La distinzione tra marroni e castagne non si basa primariamente sulla pezzatura dei frutti, ma su una serie di criteri a carattere misto tra il botanico e il commerciale (vedi tabella). Negli ultimi anni il RAC Centro di Cadenazzo e la WSL Sottostazione Sud delle Alpi hanno effettuato prove comparative tra le varietà di castagne nostrane (Lüina, Verdanesa, Buné negro, Pinca, Berögna) e i marroni reperibili in



Tipico riccio di marrone (Marrone di Marradi) con un solo frutto che giunge a maturazione.

commercio, per saggiarne la differente idoneità al consumo fresco. I marroni sono risultati migliori in cottura (minor perdita di peso), migliori alla sbucciatura e ottimi al gusto (sia bolliti che arrostiti), mentre le varietà nostrane hanno raggiunto buoni punteggi solo se trattati in funzione della loro utilizzazione originale (la Lüina, notoriamente varietà da essiccazione, ha avuto per esempio buoni punteggi sulla pelabilità e gusto per quanto riguarda le castagne arrostiti, mediocri per le bollite).

Una domanda sorge spontanea a questo punto: ma perché i nostri avi non hanno puntato sulle varietà di marrone? Le varietà di marroni sono alberi sensibili alle intemperie (soprattutto gelo) e alle malattie, esigono un terreno fertile e hanno una produzione più scarsa rispetto alle varietà nostrane. Per chi produceva castagne quale alimento base per sopravvivere questi erano svantaggi decisivi. La mancanza di una tradizione del marrone nella Svizzera Italiana ha quindi ragioni storiche. Varietà di marrone esistono comunque, sia nel Grigioni Italiano che in Ticino, ma sono in generale il frutto di importazioni recenti, effettuate dalla fine del 1800. A partire dal 1920 in Ticino è addirittura stata eseguita una campagna di innesti finanziata dal Cantone per l'introduzione di due varietà di marrone (Marrone dei Pirenei, Marrone di Susa) e di un simil-marrone (Garrone rosso del Cuneese, una varietà di castagna con proprietà molto simili al marrone).

Quale mercato per le castagne nostrane?

Il miscuglio di varietà nostrane ha una precisa collocazione sul mercato locale, purché raccolto e trattato con cura, in modo da garantire un prodotto sano e ben conservato. E' ideale per la cottura al fuoco e si adatta quindi bene per il consumo fresco a livello familiare o nell'ambito di castagnate. Le castagne nostrane conservano tutte le proprietà e gli aromi anche allo stato secco e la farina costituisce un ingrediente disponibile tutto l'anno per la preparazione di molti prodotti (pasta, grissini, biscotti, ...) e pietanze a base di castagne. Buon appetito!

Criteri distintivi tra marroni e castagne.

Caratteristica	Marroni	Castagne
numero di frutti per riccio	spesso solo uno o due frutti raggiungono la maturazione; in ogni caso mai più di tre	spesso tre frutti, raramente meno. Alcune varietà particolari producono più di tre frutti, fino a un massimo di sette.
pezzatura minima	80-85	variabile in funzione della varietà
forma	ellissoidale, con tendenza alla bombatura da entrambi i lati	forma variabile, generalmente appiattita su un lato
tegumento	generalmente sottile e di colore da rossiccio a marrone scuro	variabile in funzione della varietà
striature stilo-ilari (costolature)	spesso in rilievo e con colorazione evidente	raramente in rilievo e spesso poco appariscenti
ilo	tendenzialmente rettangolare	variabile in funzione della varietà
episperma	sottile, non penetrante (un solo seme per frutto) e facilmente asportabile	variabile in funzione della varietà
polpa	soda e a tessitura fine, con buon sapore zuccherino	variabile in funzione della varietà



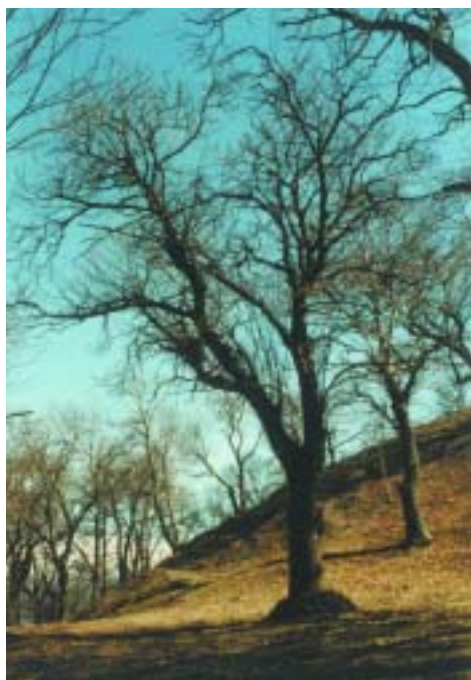
LA POTATURA NEL CASTAGNETO TRADIZIONALE

di Carlo Scheggia, Sezione forestale Ticino

Nel recupero del castagneto tradizionale la potatura delle vecchie piante di castagno innestate esistenti riveste una particolare importanza, in quanto questi alberi costituiscono un pregio per quanto riguarda la loro struttura maestosa e anche un interessante rifugio per numerose specie di animali. Con la potatura si valorizzano pure le differenti varietà di castagno e si migliora la pezzatura del frutto prodotto.

Nei caso di piante con una chioma ancora vitale, ma con un evidente stato di abbandono, si procederà a effettuare una potatura di ringio-

vanimento o rin vigorimento tesa a un rinnovo della chioma in maniera leggera e graduata, effettuando tagli di piccoli diametri, mantenendo inalterata nel limite del possibile la forma della chioma. Agendo in questo modo si creeranno anche le condizioni per una maggior penetrazione della luce, elemento importante per favorire la fioritura e la crescita dei rami fruttificanti (rami di 1 anno). In quei casi in cui la pianta si presenta con una chioma molto danneggiata, seccaginosa, sommersa o oppressa dai polloni o da ricacci selvatici, si dovrà proce-



Albero prima dell'intervento



Albero subito dopo l'intervento

dere ad interventi di potatura un po' più energici che potranno interessare anche l'eliminazione di rami di secondo nonché di primo ordine.

Durante questa fase d'intervento, il criterio fondamentale che deve sempre essere seguito riguarda la salvaguardia della forma, eventualmente lasciando parti di albero morte (se non creano pericoli) quali rifugi per animali e evitando esagerate capitozzature. La potenzialità rigenerativa del castagno è veramente eccezionale, ma su piante vistosamente deboli senza segnali di vitalità è meglio tralasciare qualsiasi intervento. Un intervento sulla chioma stimolerà una migliore produzione di castagne (pezzatura) ma per alcuni anni ne diminuirà la quantità prodotta. Gli interventi di potatura permettono pure di stabilizzare l'albero, onde evitare pericolose rotture di rami, e di eliminare eventuali rami colpiti dalla malattia del cancro del castagno. Il periodo ideale per la potatura sono i mesi dove la vegetazione riposa e il tempo freddo non favorisce il propagarsi di eventuali malattie.

L'intervento in estate permette una miglior visione della chioma, una miglior cicatrizzazione delle ferite ma c'è un alto rischio di provocare ferite che possono essere poi la causa di eventuali attacchi di malattie.

Essendo il castagno un albero particolarmente resistente al marciume, non è necessario applicare sulle ferite particolari mastici.

Tutto il materiale di risulta, dopo la potatura dev'essere eliminato e/o allontanato dal bosco.

In passato la potatura nei castagneti da frutto era un intervento di normale "tecnica" di coltivazione che si ripeteva regolarmente (5-10 anni) per mantenere per periodi di tempo più lunghi possibile la massima efficienza produttiva; oggi eventualmente dopo 3-4 anni si può eseguire un secondo intervento in modo da sfoltire i numerosi ricacci, lasciando



Albero un anno dopo l'intervento

i più vigorosi e eliminando quelli cresciuti sul tronco dal basso verso l'alto.

Essendo un intervento particolare si auspica che il tutto venga eseguito da personale specializzato e istruito in materia usando attrezzi e mezzi adatti a una moderna arboricoltura.

EUGENIO RUSCA S.a.g.l.



FALEGNAMERIA
SERRAMENTA
MOBILI
VETRI
6984 PURA

Tel. 091/ 606 13 40 Pbx. 091/ 606 41 46
Fax 091/ 606 64 29



CASTAGNE, GRÀ E MULINO

di Roger Welti

Associazione Artigiani di Vallemaggia

Nei secoli scorsi e nei primi decenni del nostro secolo le castagne, unitamente alle patate, alla polenta, al formaggio e ai prodotti della mazza, rappresentavano l'alimentazione della popolazione ticinese. La raccolta e l'essiccazione delle castagne nel metato erano delle attività ricorrenti d'ogni autunno, l'importanza di queste era tale che i ragazzi e le ragazze durante quel periodo frequentarono saltuariamente o addirittura non frequentarono del tutto la scuola di paese. Una volta raccolte, le castagne fresche sono esposte al sole per essere poi portate alla "grà" (fine ottobre) perfettamente asciutte e dove vi resteranno durante un periodo di 20-25 giorni per essere essiccate.

La "grà" è una cascina in sasso senza finestre, con una porta per piano e divisa in due da un

graticcio di legno di castagno. Nella parte inferiore si accende il fuoco che sarà mantenuto acceso, con ceppi di castagno e "spüii" che sono le bucce di castagne dell'anno precedente, durante tutto il periodo d'essiccazione. Nella parte superiore, sul graticcio quindi, è messo uno strato di castagne di ca. 20-30cm (nella "grà" di Moghegno è possibile caricarne ca. 700kg.). Bisogna "rùgai sù" con un rastrello ogni due o tre giorni, mentre quotidianamente occorre tenere vivo il fuoco. Lo scarico della "grà" era una festa per la comunità, ancora oggi attira molta gente a Moghegno. Una manciata di castagne ancora calde è battuta, in piccoli sacchi cilindrici di canapa che sono fatti ruotare in aria, su un ceppo per distaccarne la buccia. I sacchi si svuotano nei "val" e con abili movimenti le



Un momento della battitura, quest'attività piace ai ragazzi delle scuole (foto Roger Welti)



Lo scarico rappresenta uno dei momenti forti della manifestazione (foto Roger Welti)

castagne essiccate sono separate dalla buccia e dalla sansa.

Alla fine di questo processo le castagne secche hanno perso oltre due terzi del loro peso iniziale, possono essere conservate fino nell'estate dell'anno successivo e si possono consumare in vari modi (castagne bollite, al latte, marmellata, ...).

Le castagne essiccate potevano anche essere macinate tramite il mulino mosso da forza idrica.

Per gli appassionati di meccanica è interessante sapere che il mulino di Moghegno funziona con una ruota orizzontale che trasmet-

te quindi la forza dell'acqua tramite l'asse direttamente sulla macina: evitando così l'uso di complicati ingranaggi e materiali supplementari. Sembra che questo sistema sia stato importato dalla Toscana dove ne esistono in numero maggiore.

La farina di "barlott" (castagne secche) così ottenuta viene ed era utilizzata per farne la "fiàscia" (castagnaccio valmaggese) descritto da Plinio Martini nel ricettario di Giudicelli e Bosia, "Ticino a tavola". Naturalmente esistono e sono d'uso altri modi in cui si può consumare questa ottima farina (polentina, torta, lasagne, ...).

Oggi questo frutto ha perso la sua primordiale importanza ed è consumato quasi esclusivamente durante le sagre di paese: le castagnate, oppure come dolce: vermicelli, marron-glacé, torte, ecc. Per mantenere viva questa tradizione e in particolare a scopo didattico l'Associazione Artigiani di Vallemaggia carica la "grà" di Moghegno ogni autunno, dal 1983. Nel cantone negli ultimi anni sono nate iniziative simili come il carico della "grà" di Cabbio, in Valle di Muggio a cura del locale museo.

Cosa propone l'Associazione Artigiani di Vallemaggia?

Esiste la possibilità di vivere tutta l'esperienza essiccando le proprie castagne ed eventualmente faccendone della farina, che i bambini potranno portarsi a casa per preparare delle succulenti ricette durante il periodo natalizio. Inoltre è possibile contribuire attivamente al carico e/o allo scarico della "grà", assistere alla macinatura delle castagne oppure semplicemente visitare in qualsiasi momento dell'anno la "grà" e il mulino (ancora funzionante) di Moghegno.

Sostenere l'attività acquistando il prodotto finale: castagne secche, farina di castagne e le ottime "fiàsce" che si possono comperare al mercatino natalizio dell'artigianato, tenuto presso il Centro Scolastico ai Ronchini d'Aurigeno inizio dicembre.

Per ulteriori informazioni rivolgersi a:
Viaggi a piedi nella natura, Roger Welti, 6672 Gordevio; tel. 091 753 33 02; mobile: 079/401 01 78; e-mail: info@vapn.ch



CASTAGNE E AGRITURISMO

di Michele Piffaretti

Segretariato Agriturismo TICINO

Quale forma di turismo scegliere se non l'agriturismo, per meglio addentrarsi nel vivo della cultura e delle tradizioni locali, tutelando l'ambiente, conservando il paesaggio ed il patrimonio tipico della cultura rurale?

Anche in Ticino l'agriturismo sta diventando una proposta alternativa di notevole interesse. Grazie alla spinta di alcune aziende pioniere e di misure di promozione attuate dall'Autorità cantonale e dall'Unione Contadini Ticinesi, l'offerta si sta sviluppando costantemente. "Agriturismo" è dunque sinonimo di tipicità, accoglienza, gastronomia, vendita diretta ed attività didattiche.

L'offerta agrituristica è molto diversificata. Attualmente sono circa un centinaio le aziende attive. Le proposte vanno da un minimo dove si offrono prodotti della fattoria e la possibilità di visite da parte di gruppi o scolaresche, fino alla disponibilità di alloggi e posti ristorazione. Il pernottamento è possibile in camere, piccoli appartamenti, dormitori comuni oppure con la particolare formula denominata "dormire sulla paglia". Alcuni alloggi permettono al turista di passare la notte sul posto.

In numerosi agriturismi è possibile gustare la cucina casalinga a base di prodotti della regione oppure organizzare, ad esempio, un pranzo od una cena tipica tra amici. Corsi di agricoltura biologica, d'equitazione oppure di lavorazione del feltro sono alcune delle proposte d'attività in fattoria.

Il "Sentiero del Castagno" tra Arosio e Fescoggia, viene invece presentato regolarmente come attività didattica per gli ospiti che giungono in Ticino. Nelle vicinanze si possono trovare alcune delle aziende agrituristiche presenti nel Malcantone.

La particolare struttura del territorio ticinese fa sì che oltre alle caratteristiche regioni turistiche dei laghi, fuori dagli agglomerati e lontano dalle principali vie di transito, possiamo trovare delle zone marginali che si distinguono per la bellezza e tipicità del loro paesaggio.

E' soprattutto in queste regioni che troviamo una presenza marcata del castagno. Ampie superfici che ai tempi venivano gestite per la produzione di castagne, per raccogliere materiale da strame e per il pascolo di animali domestici. Negli ultimi anni assistiamo ad un recupero di numerose selve castanili. Nel contempo la creazione di alcuni centri di raccolta regionali permette di valorizzare dei quantitativi importanti di questo prelibato frutto.

Per quel che riguarda il binomio castagne-agriturismo, dobbiamo purtroppo constatare che tutte le potenziali sinergie, al momento non vengono sfruttate a dovere.

Poche le aziende agrituristiche ticinesi che propongono tematiche legate alle castagne. Solo alcune dispongono di selve castanili, abbastanza rare anche quelle che offrono castagne e/o prodotti derivati. Interessanti i prodotti derivati che si possono ottenere: la farina, i fiocchi, la birra, la marmellata, le conserve,...

Lato vendita diretta, queste poche aziende non hanno grossi problemi di smercio. Anzi, a seconda delle annate si lamenta un certo scarseggiare di materia prima.

Se si pensa che la nostra castagna potrebbe essere presentata e venduta come prodotto tipico ticinese sul mercato d'Oltregottardo, ciò rappresenta un vantaggio d'immagine da non sottovalutare. Un'opportunità in più potrebbe essere il marchio TICINO. Marchio d'origine che potrebbe attestare la provenienza della materia prima di base e dei derivati prodotti con la castagna nostrana. Perché non apporre il marchio TICINO all'intera produzione cantonale, magari su iniziativa dell'As-

sociazione di categoria? Questo senza dimenticare che la domanda di castagne ticinesi, se stimolata a dovere, potrebbe raggiungere livelli ragguardevoli.

Per ulteriori informazioni, il segretariato agricolo dell'Unione Contadini Ticinesi, dispone del servizio "Agriturismo TICINO":

tel. 0041-91/851 90 93

oppure

fax 0041-91/851 90 98

E-mail agri@ticino.com; www.agriturismo.ch



IL RIPRISTINO DELLE SELVE CASTANILI NEL MOESANO

di Luca Plozza

Ufficio forestale Grigioni centrale / Moesano

Il recupero delle selve castanili nel Moesano ha gli stessi obiettivi comuni in tutta la Svizzera italiana. La situazione di partenza delle selve è però particolare. In generale le selve presentano le seguenti caratteristiche:

- molti castagni situati specialmente nei pressi dei paesi sono stati tagliati;
- un alto grado d'inselvaticimento, situazione che si è particolarmente acuita a partire dall'ultimo dopoguerra;
- molti terreni sono sassosi;
- le selve hanno generalmente ancora una struttura tardo medioevale: ci troviamo quin-

di in presenza di castagni perlopiù vecchi, molti dallo stato fitosanitario precario ma di notevoli dimensioni (castagni monumentali), disposti non in file ma in gruppi e innestati con molteplici varietà una a contatto con l'altra.

Il nuovo progetto di ripristino delle selve castanili nel Moesano

Dopo i primi interventi, eseguiti negli scorsi 5 anni con l'obiettivo di ripristinare, quali esempi alcune selve castanili nei pressi dei paesi, è stato elaborato un nuovo concetto per il Moesano. Esso considera in modo adeguato le caratteristiche della regione e auspica una ripartizione dei lavori e dei costi tra proprietari delle selve e servizio forestale.

a) Ripristino di selve castanili di grandi dimensioni. Il ripristino completo di selve castanili, dunque i lavori di pulizia del sottobosco con il taglio degli alberi invadenti, la potatura dei castagni innestati, la piantagione di nuovi castagni e la semina del terreno, verrà sussidiato dal servizio forestale solamente negli oggetti di grandi dimensioni (ca. 2 ettari), ampliando alcune selve già ripristinate. I motivi sono:

- di ordine pratico, in quanto facilitano la manutenzione a lungo termine. L'auspicata gestione agricola è infatti più razionale e dunque interessante per gli agricoltori nelle selve con una sufficiente dimensione.
- di ordine paesaggistico, in quanto selve castanili estese e ben visibili riescono a dare un'impronta caratteristica al paesaggio.



Selva castanile Nosal a Soazza (foto T. Tschuor)

Queste strutture agro-forestali, testimoni del paesaggio tradizionale delle nostre valli, rappresentano un elemento di transizione tra il mondo agricolo attuale (campi e prati perlopiù bonificati) e il bosco che è in costante aumento anche nei pressi dei centri abitati.

- di ordine ecologico, in quanto parecchie specie vegetali ed animali specializzate in queste strutture dalla copertura rada e con la presenza di alberi vecchi (flora eliofila, uccelli, pipistrelli, lepri, tassi, insetti ed altri organismi) necessitano di una certa superficie per raggiungere la massa critica per svilupparsi.

b) Collaborazione con i castanicoltori locali. Nel progetto sono inoltre previsti aiuti ai castanicoltori che, senza far capo a sussidi finanziari forestali, eseguono i necessari lavori di pulizia del terreno e il taglio degli alberi inselvaticiti nelle loro selve. Il servizio forestale aiuta questi volenterosi castanicoltori offrendo consulenza e, nel limite delle possibilità finanziarie, si occupa della potatura dei vecchi castagni innestati. Infatti questi alberi

sono vere e proprie nicchie ecologiche per organismi della corteccia o del legno, licheni, muschi, funghi, insetti, pipistrelli, uccelli, ecc. e permettono di conservare le numerose varietà di castagno presenti nei nostri paesi. Questi aiuti valgono anche per gli esemplari sparsi in prati o campi.

Un'ultima raccomandazione: prima di eseguire i lavori di pulizia e prima di abbattere qualsiasi castagno, anche se decrepito, contattate il Servizio forestale locale.

AGRICOLTORE TICINESE



L'organo ufficiale di stampa per l'Associazione Castanicoltori.

L'unico settimanale di cultura rurale della Svizzera italiana.

Un giornale che tra le sue pagine offre anche spazi per: indicazioni sulle modalità di raccolta e consegna delle castagne, comunicati e cronache riferite alla castanicoltura, articoli d'approfondimento e richiami alle attività proposte dall'Associazione Castanicoltori.

Tagliando da inviare a:

**Agricoltore Ticinese, C.P. 447, 6592 S. Antonino
tel. 091 851 90 90, fax 091 851 90 98**

e-mail agri@ticino.com

Abbonamento: fino alla fine dell'anno 2003 Fr. 25.-

☐ **Desidero sottoscrivere un abbonamento annuale all'Agricoltore Ticinese**

Nome e Cognome: _____

Indirizzo: _____

CAP: _____

Località: _____

Data e Firma _____



IN CUCINA CON LA ROSE

Coniglio alle castagne

Ingredienti per 6 persone: un coniglio di circa 1 chilo e 300 grammi, 500 grammi di castagne, 1/2 litro di vino bianco secco, 400 grammi di polpa di pomodoro, 200 grammi di porro, 30 grammi di burro, olio di oliva, prezzemolo, sale, pepe.

Praticate alle castagne un'incisione sulla buccia esterna e mettetele a lessare per 30 minuti. Tagliate il coniglio a piccoli pezzi badando di non spezzare le ossa. Mondate il porro e tagliatelo a tocchettini. Scolate le castagne, sbucciatele privandole della pellicina interna, poi mettetele a rosolare in una larga padella, nella quale avete fatto riscaldare il burro con due cucchiaini d'olio. Aggiungete anche il porro e quando sarà appassito salate e unite i pezzi di coniglio facendoli colorire bene, bagnate con il vino e a fuoco vivace lasciatelo parzialmente evaporare. Unite poi la polpa di pomodoro.

Assaggiate e al caso aggiustate di sale. Insaporite con un'abbondante macinata di pepe, poi abbassate la fiamma, incoperchiate e lasciate stufare il coniglio per circa 45 minuti. Trascorso questo tempo, come tocco finale cospargete la carne con una cucchiainata di prezzemolo tritato. Portate in tavola servendolo molto caldo.

La Rose dice che: *“questo squisito piatto autunnale potrebbe essere accompagnato da una morbida polenta, riso in bianco o semplicemente delle patate al vapore.”*

Crocchette di castagne

Ingredienti per 6 persone: 500 grammi di castagne spellate, 5 decilitri di latte vanigliato (mezza stecca di vaniglia incisa per il lungo e messa nel latte), 100 grammi di zucchero, 50 grammi di burro, 3 tuorli d'uovo, olio per friggere (di arachidi).

Cuocere le castagne spellate nel latte vanigliato per 20 minuti circa. Passare al setaccio, aggiungere il burro, lo zucchero e i tuorli e far asciugare il composto per qualche momento sul fuoco.

Lasciarlo raffreddare e dividerlo a palline grosse un po' più di una noce e farle friggere poche alla volta nell'olio ben caldo.

Si possono servire con una crema pasticcera abbastanza liquida e volendo profumata con del rum o ratafià.

Vecchie ricette di Centina Zanalda, cuoca presso la famiglia Pedrolì-Bressani di Brissago, tolte dal ricettario “Ticino a tavola”.

I CASTEGN

di Giuseppina Ortelli – Taroni (GOT),
Corteglia, 1991.

*In un ann da sucina cumè quest
che miseria l'invernu di nost vecc.
Ben poch i peradell secaa in la grà
e i castegn mitüü giò in la quarantena,
e scars ul panisciöö par fa la scena.
Misuraa i scartuzzei da purtà a scöla
par scundas a lecà da nascundòn.
Incöö l'è un surapiü, ma ai temp indré
ula castegna l'era rispetàda: parfin na
pianta sòla sa incantava.
E la man da la nòna che meteva ul
piatt sùl tavul par i pori mort
la dis anmò a distanza da tanti ann
che la castegna la scödea la fam.*

la grà, il metato/panisciöö, farina di castagne/
versi finali si riferiscono alla tradizione vallerana
di mettere un piatto di castagne sul tavolo di
cucina la notte precedente il dì dei morti per-
ché, si diceva, “vegn i pori mort a mangiai”.
Pubblicata nella locandina della sagra della ca-
stagna tenutasi a Morbio Superiore il 13 otto-
bre 1991.

IL CASTAGNO

di Giuseppina Ortelli – Taroni (GOT),
Corteglia, 1986.

*Vigorosa pelliccia
dei nostri monti!
Generoso
alleviavi ai padri
la fame degli inverni
avarì.
Giaciglio ti facevi
nelle tiepide stalle
e fiamma diventavi
nelle vaste cucine,
ricche di travi,
nate dalla tua morte
ad altra vita.
Prezioso castagno,
presente
in predominio assoluto
da permetterti,
estremamente semplice
il nome di “albur”.*

Pubblicata nella locandina della sagra della
castagna tenutasi a Obino (Castel S. Pietro)
nel 1986 e ripresa in varie pubblicazioni.

In ricordo di Giuseppina Ortelli Taroni

*Originaria di Melide Giuseppina Ortelli Taroni è stata un'attenta e sensibile ricercatrice della storia del Ti-
cino. Una scrittrice autodidatta vicina alla gente, conosciuta attraverso le sue opere letterarie come “Il savio
e il matto”, “Il Ceresio e la sua gente”, “Castel San Pietro” e “Costumi e abbigliamento della gente tici-
nese”. Giuseppina Ortelli Taroni, adottata dal paese di Castel San Pietro, con passione ha pure contribuito
all'allestimento del “Vocabolario del dialetto”. Purtroppo Giuseppina Ortelli ci ha lasciato nello scorso
mese di marzo, la ricordiamo con affetto e stima attraverso la fragranza delle sue parole dedicate alle
castagne, uno dei simboli di quella civiltà rurale a lei cara.*



CURIOSITÀ SULLE CASTAGNE

Sono proprietario di una selva castanile ricevuta in eredità da parenti. Mi piacerebbe ridarle lo splendore che mi ricordo aveva quando ero bambino. Cosa devo fare?

Come primo passo consigliamo a tutti coloro che avessero interesse ad attuare degli interventi nelle loro selve (intese come impianto di castagni allo scopo di produzione di castagne) di rivolgersi alla Sezione forestale cantonale, in particolare agli uffici di circondario, che coprono tutto il territorio cantonale. I fo-

restali di settore, in qualità di tecnici specificatamente formati anche nel settore della castanicoltura, potranno valutare lo stato della selva e consigliare per il meglio il proprietario. In sostanza comunque gli interventi si possono suddividere in due tipi. Quelli sull'albero, quali la potatura. Il nostro consiglio è di far svolgere questi interventi da parte di personale specializzato, da una parte a causa della pericolosità dell'operazione

(è necessario salire sull'albero e raggiungere anche i rami più fini) ed anche perché è molto importante attuare la potatura in modo corretto nei confronti dell'albero (taglio vicino al colletto del ramo, taglio netto e non fra-

stagliato, ecc.). Il secondo genere d'intervento riguarda la "pulizia" del sottobosco. Si tratta infatti di allontanare tutto quanto si è venuto ad insediare nel cosro dei decenni di abbandono tra i maestosi castagni che formavano la selva, compromettendone in parte anche la vitalità. Qualora si trattasse già di alberi di raguardevoli dimensioni, come può essere il caso per delle betulle, consigliamo di nuovo di far capo a ditte o almeno a personale, con capacità professionali adatte per quanto già detto sopra per la potatura. Il taglio di tutte le erbe ed arbusti invadenti può invece essere svolto direttamente dal proprietario. Dal nostro punto di vista, e rispecchia quanto attuato nelle aree dove si sono già effettuati interventi di recupero delle selve è utile lasciare degli arbusti che non invadono le chiome dei castagni, specialmente se si tratta di arbusti prelibati per uccelli o altra fauna (sorbo degli uccellatori, sambuco, ecc.). Ribadiamo comunque di approfittare



del ruolo di consulenza che può svolgere il Servizio forestale locale e di intepellare i forestali di settore.

Qual è il periodo migliore per i vari innesti?

Per l'**innesto a spacco** il periodo più propizio è l'inizio della primavera quando i soggetti non sono ancora in piena vegetazione (gemme dischiuse); l'**innesto a corona** invece viene consigliato nel periodo primaverile tardivo quando il porta innesto è in piena vegetazione e la corteccia si stacca facilmente dal legno. L'**innesto a gemma** può essere eseguito sia in primavera (gemma vegetante) sia verso la fine d'agosto (gemma dormiente).

Le castagne d'india sono commestibili?

Le castagne d'india sono il frutto dell'ippocastano (*Aesculus hippocastanum* L.) che non ha niente a che vedere con il castagno. L'ippocastano è un albero comune nei parchi e nei viali alberati. Colpiscono in primavera gli abbondanti e appariscenti fiori a forma di pannocchia. I frutti in autunno sono tondi, verdi e spinosi, contenenti uno o più semi lucidi e tondeggianti: le castagne d'india. Le castagne d'india non sono commestibili, ma contengono molti principi attivi di grande importanza medicinale. Troppo spesso l'immagine delle castagne d'india viene erroneamente utilizzata per promuovere la castagna nostrana.

Cos'è la cipollatura nel castagno?

La cipollatura è un difetto del legno che nel castagno si manifesta col distacco degli anelli di accrescimento. Le cause che portano alla cipollatura possono essere di vario tipo, tant'è che se ne possono distinguere due tipologie: una traumatica originata da una ferita subita dalla pianta ed una sana, cioè che non deriva da un danneggiamento dell'albero. La cipollatura è uno dei maggiori problemi che si possono incontrare nella valorizzazione del legno di castagno e che spesso purtroppo ne limitano l'utilizzo. La cipollatura può apparire nel legno fresco e/o nel legno stagionato.



Esempio di cipollatura nel castagno.

Se avete **domande** riguardanti il castagno o la castanicoltura non esitate ad inviarcele. Il nostro indirizzo è:

Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana,
c/o Regione Malcantone, Viale Reina 9, 6982 Agno
Fax: 091/610 16 39; E-mail: info@regionemalcantone.ch

RACCOGLIETE LE CASTAGNE! MA RISPETTATE LA PROPRIETÀ ALTRUI!

Nelle selve castanili gestite vi sono spesso dei cartelli con il divieto di raccolta con la seguente indicazione:

"Questa selva castanile è gestita dal suo proprietario. La raccolta delle castagne spetta pertanto unicamente a lui fino all'11 di novembre. Vi preghiamo di non raccogliere le castagne in questa area, evitando così inutili problemi. Vi ringraziamo per la collaborazione."

Una selva gestita è ben visibile ed è giusto rispettare il lavoro di coloro che ancora credono in questo tipo di valorizzazione del territorio. Ma allora chi può raccogliere le castagne? Chiunque se è proprietario di alberi di castagno o se ha il permesso del proprietario. Per chi desidera consegnare le castagne ai centri di raccolta specializzati, ecco le indicazioni di dettaglio.

Quanto?

Categoria	Frutti/kg	Prezzo acquisto
I. qualità	sotto i 75	Fr. 3.00
II. qualità	75-90	Fr. 2.50
III. qualità	91-99	Fr. 1.50
IV. qualità	da 100	Fr. 0.80

Se le castagne non ottempereranno ai requisiti minimi (senza vermi, muffe, sporcizia,...) non verranno accettate.

Quando? Da lunedì 22 settembre a venerdì 17 ottobre 2003

Attenzione: potrebbero esserci delle modifiche a dipendenza della situazione meteorologica delle prossime settimane.

Dove?

Sottoceneri

•Orticoltura Mondino SA

Via Mondino 12, Muzzano
tel 091/994.59.80, fax 091/994.27.52
(lunedì, mercoledì, venerdì dalle 13.30 alle 15.00).

Sopraceneri

•Beghelli Marco orti-frutticoltura

Iragna, tel/fax 091/862.32.67
(lunedì, mercoledì, venerdì dalle 10.00 alle 11.30)

•Bassetti Paolo presso il negozio

"Al Contadino" a Camorino
(lunedì, mercoledì, venerdì dalle 17.30 alle 19.00).

Come?

1. Consegnate negli appositi sacchi di 10 kg distribuiti presso i centri di raccolta. Gratuitamente ai soci dell'associazione, 0.50 cts. per sacco a tutti gli altri.
2. Fresche (immediatamente dopo averle raccolte), sane, asciutte, pulite.

Attenzione!

1. Separate le castagne secondo le categorie: ne guadagnerete. La qualità è premiata!
2. I prezzi, a dipendenza della qualità del raccolto, potrebbero variare durante il periodo della raccolta.
3. Se avete castagne prima dell'apertura ufficiale, contattate uno dei tre centri.

Quando

Dove e cosa

20.09 – 22.09.2003	Mendrisio, Sapori e saperi , www.mendrisio.ch / +41 (0) 91/640.31.31
22.09 - 17.10.2003	Camorino (NUOVO), Iragna Muzzano, Raccolta centralizzata delle castagne (ev. cambiamenti comunicati nei centri e tramite stampa) www.regionemalcantone.ch / +41 (0) 91/610.16.30
26-09 – 28.09.2003	Mendrisio, Sagra dell'uva www.sagradelluva.ch / +41 (0) 91/640.31.31
02.10 – 5.10.2003	Cuneo, Fiera del Marrone www.marrone.net / +39 171/631.846
03.10 – 5.10.2003	Lugano, Festa d'autunno www.lugano-tourism.ch / +41 (0) 91/913 32 32
04.10.2003	Ascona Borgo, Sagra delle castagne e fiera autunnale www.maggiore.ch / +41 (0) 91/791.00.91
04.10.2003	Mulino del Ghitello, Pentathlon del boscaiolo www.parcobreggia.ch / +41 (0) 91/946.42.12
10.10.2003	Castel S. Pietro, Giornata di studio sul castagno v.agustoni@bluewin.ch / +41 (0) 91/960.20.31
1.10 – 15.10.2003	Castell'Arquato (Piacenza), Festa delle castagne www.emiliaromagnaturismo.it
10.10 – 11.10.2003	Locarno città vecchia, Autunno in festa www.maggiore.ch / +41 (0) 91/791.00.91
10.10 – 12.10.2003	Chiasso, Hefari 2003 – vino e castagne , +41 (0) 91/683.89.69
11.10.2003	Ascona Piazza, Sagra delle castagne e fiera autunnale www.maggiore.ch / +41 (0) 91/791.00.91
12.10.2003	Sagno, Sagra della castagna www.valledimuggio.ch / +41 (0) 91/684.12.43
12.10.2003	Brusio (Casai di Campascio), Terza sagra della castagna nando.nussio@bluewin.ch / www.valposchiavo.ch
18.10 – 19.10.2003	Fully (VS), Mercato della castagna , www.fully.ch / +41 (0) 27/746.20.80
19.10.2003	Monte Tamaro, Castagnata con musica , www.montetamaro.ch
19.10 - 26.10.2003	Bologna – Marradi, Il treno delle castagne , www.railtouritalia.com
24.10 – 26.10.2003	Sessa Ai Grappoli, Rassegna gastronomica zucche e castagne www.grappoli.ch / +41 (0) 91/608.11.67
26.10.200	Monte Tamaro, Castagnata con musica , www.montetamaro.ch
26.10.2003	Sessa Ai Grappoli, Castagnata www.grappoli.ch / +41 (0) 91/608.11.67
26.10.2003	Greppen (LU), Chestene Chilbi rigi-rondell@dplanet.ch / +41 (0) 41/450.21.38
21.10 _ 11.11.2003	Moghegno, Essiccazione delle castagne nella Grà www.vapn.ch / +41 (0) 79/401 01 78
9.11.2003	S. Zeno di montagna (VR) (lago di Garda), Sagra della castagna www.gardainforma.com / www.baldolessinia.it
10.11 – 15.11.2003	Quartiere Maghetti Lugano, Rassegna del castagno www.maghetti.com / +41 (0) 911.69.80
14.11- 8.12.2003	Valle di Muggio, Rassegna del piatto nostrano www.valledimuggio.ch / +41 (0) 91/682.20.16
25.11.2003	Pian Castro, Castagnata , www.blenio.com
06.12.2003	Ronchini di Aurigeno, Mercatino natalizio dell'artigianato www.vapn.ch / +41 (0) 79/401 01 78

UN'ASSOCIAZIONE PER TUTTI I CASTANICOLTORI

Per ricevere informazioni utili sulla raccolta e la valorizzazione delle castagne, la cura e la gestione delle selve castanili. Entrate a far parte dell'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana, in cui si riuniscono gli appassionati della realtà legata alle castagne, delle selve e del paesaggio sudalpino.

Indirizzo:

Regione Malcantone, Viale Reina 9, 6982 Agno
tel. 091 610 16 30 - fax 091 610 16 39
e-mail: info@regionemalcantone.ch



INDIRIZZI UTILI

Sezione Forestale cantonale, Viale Franscini 17, 6500 Bellinzona

Tel. +41 (0) 91 814.36.62, Fax +41 (0) 91 814.44.38, Email dt-sf@ti.ch, www.ti.ch/forestali

Sezione Agricoltura, Viale Franscini 17, 6500 Bellinzona

Tel. +41 (0) 91 814.35.92, Fax +41 (0) 91 814.44.28, Email dfe-sa@ti.ch, www.ti.ch/agricoltura

Gruppo di lavoro cantonale sul castagno, c/o Sezione forestale cantonale, 6500 Bellinzona

Tel. +41 (0) 91/814.36.61, Fax +41 (0) 91 814.44.38, Email giorgio.moretti@ti.ch

Associazione castanicoltori, della Svizzera italiana, c/o Regione Malcantone, 6982 Agno

Tel. +41 (0) 91/610.16.30, Fax +41 (0) 91/610.16.39, Email info@regionemalcantone.ch www.regionemalcantone.ch

Associazione forestale ticinese AFT, CP 280, 6802 Rivera

Tel. +41 (0) 91 946.42.12, Fax +41 (0) 91 946.42.92

Istituto federale di ricerca per la Foresta, la Neve e il Paesaggio, WSL Sottostazione Sud delle Alpi 6504 Bellinzona

Tel. +41 (0) 91 821.52.32, Fax +41 (0) 91 821.52.39, www.wsl.ch/sottostazione

Stazione federale di ricerche agronomiche (RAC), 6593 Cadenazzo

Tel.: +41 (0) 91/850 20 30, Fax: +41 (0) 91/850 20 39, Email info@rac.admin.ch

Federlegno, 6802 Rivera

Tel. +41 (0) 91 946.42.12, Fax. +41 (0) 91 946.42.92, Email federlegno@ticino.com

Associazione per l'energia del legno della Svizzera italiana, 6670 Avegno

Tel. +41 (0) 91 796.36.03, Fax. +41 (0) 91 796.36.04, Email claudiocaccia@bluewin.ch

Vivaio cantonale di Lattecaldo, 6835 Morbio Superiore

Tel. +41 (0) 91 683.18.39, Fax. +41 (0) 91 683.19.64, www.ti.ch/forestali

Silviva, 6949 Comano

Tel. +41 (0) 942.02.25, Fax +41 (0) 942.02.2, Email nicowood@bluewin.ch

