



PROGETTO PER IL RECUPERO DI ALBERI SINGOLI DI CASTAGNO

di Giorgio Moretti

Presidente dell'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

La nostra Associazione vuole svolgere un ruolo attivo nelle proposte di gestione del territorio occupato dal castagno. Nel corso dell'autunno-inverno scorsi è nata l'idea in seno al comitato di fare qualcosa in favore degli alberi di castagno isolati e quindi al di fuori del bosco e senza possibilità di ricevere dei contributi, sempre più ridotti anche questi, provenienti dal settore forestale. È nato quindi il progetto oggetto del presente articolo, che al momento attuale si trova ancora in fase sperimentale.

Lo scopo è quello di permettere ai proprietari di alberi isolati o di gruppetti di alberi di castagno di ripristinare questi alberi approfittando di contributi da parte di enti terzi. Questo perché siamo coscienti che raramente è possibile per gli interessati procedere agli interventi su alberi spesso di grandi dimensioni. D'altro canto questi stessi alberi rivestono grande importanza a livello paesaggistico, e sono quasi sempre caratterizzanti alcuni paesaggi del Sud delle Alpi.

Abbiamo in seguito sviluppato le modalità per

Foto Patrick Krebs, WSL Sottostazione Sud delle Alpi





Foto Patrick Krebs, WSL Sottostazione Sud delle Alpi

permettere l'attuazione dei lavori. Dapprima si tratta di inoltrare alla nostra Associazione la richiesta. Grazie alla stretta collaborazione della Sezione forestale cantonale del Dipartimento del Territorio ed in particolare dei forestali di settore, che conoscono molto bene il territorio a loro affidato, si procede ad una prima valutazione dell'opportunità dell'intervento. Il forestale procede quindi ad un'analisi, tramite un apposito formulario, alla valutazione di ogni singolo albero ed elabora una proposta d'intervento. Questo formulario viene quindi firmato e trasmesso dal proprietario alla nostra Associazione che, in base ai mezzi finanziari a disposizione, prende una decisione e la comunica agli interessati. Il proprietario dell'albero si occupa di far eseguire gli interventi concordati, generalmente si tratta della potatura e dopo l'esecuzione degli stessi il forestale, su sollecito dello stesso proprietario procede al controllo della correttezza di quanto eseguito.

Quando il formulario torna all'Associazione procediamo al versamento dell'importo forfetario definito durante la fase di analisi dell'albero.

Grazie a questo procedimento, con modalità che riteniamo semplici, ci auguriamo sarà possibile rivalorizzare singoli alberi di castagno che rappresentano delle importanti componenti paesaggistiche delle nostre contrade. Per il 2004 – 2005 la nostra Associazione ha deciso di mettere a disposizione un'importante cifra, tra fr. 5'000 e 10'000.-, per una prima fase sperimentale delle modalità sopra descritte, che dovrebbe permettere d'intervenire in favore di una cinquantina di alberi. Nel corso della prossima primavera procederemo ad una verifica e soprattutto alla ricerca di ulteriori fondi presso possibili finanziatori al fine di permettere al maggior numero possibile di richiedenti di effettuare gli interventi sui loro alberi.



PROPRIETÀ FARMACEUTICHE DEL CASTAGNO

di Loara Tomba

Tratto da "Le Châtaignier, Castanea Sativa Mill.", Thèse pour le diplôme d'état de docteur en pharmacie, 1997; e da "Le voci", estratto dal Vocabolario della Svizzera italiana, CDE, 2001.

Il castagno (*Castanea sativa* Miller) è uno degli alberi maggiormente diffusi nelle zone collinari della Svizzera italiana e della parte Nord della vicina Italia (cresce fra i 200 e i 1'000 metri d'altitudine). Quest'albero è stato infatti impiegato notevolmente e in tutte le sue parti per l'economia e la vita dei contadini di queste regioni; a cominciare dal legno che ha la caratteristica di durare a lungo nel tempo, e dunque viene ancora usato sia per la fabbricazione di mobili sia per gli esterni (recinti, pergolati, eccetera). L'estratto di castagno è poi anche ado-

perato per la concia delle pelli, in distilleria ed enologia.

La capillare diffusione dell'albero ha fatto in modo che il suo frutto rivestisse un ruolo di primaria importanza nell'alimentazione delle persone. La castagna ha infatti un valore nutritivo molto elevato dato dal suo forte tenore di glucidi e di vitamine; questo frutto veniva abbondantemente consumato sia fresco (crudo, bollito o grigliato), sia secco (crudo, bollito o sottoforma di farina); senza comunque dimenticare i derivati dei fiori del castagno con i quali,

La maglietta del Castanicoltore



Sono in arrivo le magliette dell'Associazione dei castanicoltori. Ogni maglietta è di colore marrone chiaro col logo dell'Associazione in piccolo sul davanti ed una simpatica vignetta di Flavio Del Fante sul retro.



Dal mese di settembre 2004 potete ottenerle al prezzo di 20 franchi al pezzo (taglie M, L e XL); nel caso di comanda tramite invio postale saranno addizionati i costi di spedizione.

Per informazioni rivolgetevi al Segretariato dell'Associazione all'indirizzo e-mail: info@regionemalcantone.ch

ancora oggi, si produce il miele o la consumazione del frutto trasformato dall'industria agro-alimentare come i "marrons glacés", la crema di castagne, eccetera. Nel corso dei secoli la castagna ha perso il suo primato alimentare poiché è stata progressivamente rimpiazzata dalla patata.

L'albero del castagno permette anche un utilizzo legato alla medicina e alla farmaceutica; è possibile suddividere l'uso per il trattamento di malesseri e malattie in tre differenti categorie.

Innanzitutto nella **fitoterapia**, che è un metodo di cura basato sull'impiego delle piante medicinali, dove ci si serve soprattutto della foglia con la preparazione di decotti o con l'infusione (in proporzione di 20 grammi di foglie per litro d'acqua, infusione da utilizzare per non più di 20 giorni). Ma spesso vengono adoperate anche capsule contenenti il nebulizzante del castagno stesso frequentemente associato ad altre piante (come per esempio, menta, mirtillo, cassis e carrubo).

Le proprietà curative del castagno sono soprattutto antidiarretiche, impiegando l'infusione di foglie o il decotto di riccio di castagna. L'infusione di foglie è anche usata come antireumatico, nonché come broncosedativo e antispasmodico magari associato agli estratti di fluido o di foglie e alle capsule. Infine, il decotto di bosco e di scorza può alleviare problemi emostatici (arresto di emorragie) e può essere efficace per un utilizzo esterno, poiché ha proprietà astringenti, antisettiche e cicatrizzanti.

La fitoterapia può essere impiegata anche in veterinaria. In questo caso ci si può valere del castagno come antidiarretico (sempre in infusione di foglie o con un decotto di ricci), e con l'e-

stratto di fluido è possibile curare ferite esterne. Vi è poi la **gemmoterapia**, che è una branca della fitoterapia che impiega le gemme delle piante in appositi preparati; nel caso del castagno si alternano 50 gocce di *Castanea Sativa* con 50 di *Betulla pubescens* per 2 volte al giorno per la cura dell'asma non allergica e per l'enfisema (dilatazione degli alveoli polmonari).

Infine troviamo la più conosciuta **omeopatia**, la quale presenta una cura secondo dosi minime di "farmaci" che, se dati a individui sani provocherebbero gli stessi sintomi delle persone da curare.

Per la preparazione della tintura si utilizza la foglia fresca, con etanolo 65°, e si lascia macerare per 3 settimane. Le specialità omeopatiche vengono preparate sottoforma di granuli, globuli, gocce, ecc., diluite differenzialmente a seconda delle prescrizioni mediche. In omeopatia con l'aiuto della *Castanea sativa* è possibile curare, a livello dell'apparato respiratorio le tossi secche, violente e spasmodiche, le quali sono accompagnate da una perdita di appetito e dal desiderio di bevande calde. A livello

dell'apparato digerente le diarree. Ma anche per migliorare problemi dorsali come la lombaggine e le schiene deboli, che hanno difficoltà a piegarsi avanti. Inoltre si hanno effetti benefici anche contro gli edemi (infiltrazione di liquido organico nei tessuti).

Queste le proprietà curative che ritroviamo ancora oggi legate al castagno, anche se alcune sono andate perse con il tempo, come l'usanza di utilizzare la salsa dolce che restava nel recipiente dove si facevano lessare le castagne secche contro il raffreddore, o il tannino che veniva strofinato sui geloni dei piedi, o ancora l'uso dei gusci delle castagne bollite per la cura dei capelli.





CASTAGNO, CASTAGNE E MIELE

di Bernasocchi Carlo

Non è chiaro se il castagno sia una specie indigena o se proveniente da altre regioni è però certo che l'uomo negli ultimi due millenni lo ha ampiamente utilizzato in vari campi e ciò per la bontà del suo legno che si presta a svariati usi, la resistenza alle intemperie, dovuta in massima parte al forte contenuto in tannino.

Gli usi fatti con questo legno sono svariati, dalla costruzione in edilizia, nella formazione di recinzioni, e dove si coltiva la vite, negli anni passati lo si usava abbondantemente per i pali di sostegno e per le frasche necessarie a sostenere la vite. Oggi si preferisce l'uso di palificazioni in cemento o altro materiale magari più comodo all'uso ma sicuramente meno estetico di una palificazione in pali di castagno.

Alle nostre latitudini questa pianta cresce in modo rigoglioso dal fondovalle fino ai mille metri di altitudine e ancora oggi lo si usa per il riscaldamento visto che il caminetto è tornato di moda così come le belle stufe costruite con pietra ollare.



Altro uso importante e sicuramente non trascurabile, è l'uso della prelibata castagna che in questi ultimi anni, grazie all'intraprendenza di alcuni volenterosi appassionati è ridiventata si potrebbe dire di moda, e che la coltivazione di essenze a frutto ma soprattutto il recupero di soggetti anche vecchi, magari destinati all'abbattimento, ha fatto sì che si potesse recuperare un patrimonio importante non solo dal punto di vista ambientale ma anche economico.

Per l'apicoltura ticinese il castagno rappresenta una fonte considerevole e interessante per la produzione di miele uniflorale, cioè miele di nettare e polline proveniente da un'unica specie di pianta. I suoi fiori unisessuali riuniti in infiorescenze, quelle maschili lunghe 10-20 centimetri di colore giallo verdastro, i fiori femminili, raccolti in un unico involucro, singoli o in gruppi di 2-3 sono posti



NEGRI PAOLO
COSTRUZIONE - MANUTENZIONE GIARDINI
POTATURA ALBERI

SOAZZA	BELLINZONA
091 831 10 92	091 825 28 38
FAX 091 831 15 40	NATEL 079 207 22 85

alla base delle infiorescenze maschili. Siccome questa specie è presente praticamente dal fondovalle fin oltre i mille metri, per l'ape rappresenta una zona di pascolo eccezionale che le permette, sempre se il tempo si mantiene bello di iniziare a bottinate sui primi fiori di pianura e seguire man mano la fioritura fino a raggiungere le ultime piante site in altura. Questa operazione si protrae per alcune settimane e solo se il maltempo prolungato non ne ostacola il lavoro, poiché se l'ape non può lavorare per alcuni giorni e seguire la fioritura, perde il volo, così si dice in gergo avicolo, di modo che le essenze situate in altura non vengono più visitate e bottinate. La produzione di questo miele riveste una notevole importanza alle nostre latitudini, poiché è risaputo che da noi esistono, all'infuori della robinia e dei fiori di montagna la cui produzione comporta già uno spostamento delle api, operazione non alla portata di tutti (nomadismo), altre essenze uniflorali.

Questo miele di colore scuro e di gusto amarognolo a volte può avere caratteristiche meno marcate se l'ape ha a disposizione fiori di taglio che con il suo miele di colore chiaro appunto attenua quello proprio di castagno. Tuttavia la maggior differenza tra una partita e l'altra più che dalla flora di accompagnamento è data dalla presenza di melata della stessa specie.

I mieli di castagno a prevalenza di solo nettare e polline tendono ad avere un colore più chiaro, un maggior contenuto in umidità, odore e sapore più accentuati. Quando invece la melata è presente in discreta quantità, il colore è più scuro, il contenuto di umidità inferiore, odore e aroma sono meno pungenti e il gusto è meno amaro.

Per concludere, il binomio castagno-miele è sicuramente positivo, un po' più dolce, un po' meno amaro è un prodotto indigeno di alta qualità che messo in vendita da apicoltori

onesti e rispettosi delle severe norme che gestiscono la messa in commercio di derrate alimentari dà tutta la garanzia di un prodotto genuino, sano e anche medicinale.

Il marchio di controllo della Società ticinese di apicoltura ne è la conferma.



REGOLE DA SEGUIRE PER LA PIANTAGIONE DI UN CASTAGNO

di Alberto Sassella

Agroscope RAC Changins, Centro di Cadenazzo

Come faccio a mettere a dimora correttamente una piantina di castagno affinché abbia un perfetto attecchimento? Questa è la domanda più ricorrente che i castanicoltori appassionati si pongono e alla quale noi vorremmo rispondere con queste poche righe, le quali vogliono riassumere le principali indicazioni cui attenersi per avere il massimo successo.

Per prima cosa è buona norma acquistare la pianta da un vivaista specializzato in grado di consigliarvi la giusta varietà in funzione al luogo d'impianto (tipo di suolo, altitudine e disponibilità idrica del terreno) e dell'utilizzazione possibile del frutto. Ricordiamo che la stragrande maggioranza delle varietà da frutto è sterile sui fiori maschili (scarsa o nulla produzione di polline) e la produzione di castagne dipende dalla presenza di piante impollinatrici.

Quindi, se le piantine saranno messe a dimora vicino ad un'area castanile non vi saranno problemi di fecondazione, mentre se la vostra parcella è discosta da queste aree, bisognerà riflettere sulla necessità di affiancare alla varietà scelta una seconda che fungerà da impollinatrice (generalmente si usano dei selvatici).

Gli alberi sono in vendita in vaso o a radice nuda. È da preferire comunque l'acquisto di questo secondo tipo di pianta, poiché avrete un minor ingombro e peso nel trasporto, oltre che una maggiore facilità nel prepararle per l'impianto. L'unico inconveniente sta comunque nella necessità di proteggere le radici con un telo o dei sacchi per evitare il disseccamento causato dai raggi del sole e dall'aria durante il trasporto. Se le piante non vengono immediatamente messe a dimora,

*Foto 1:
Formazione del cono di terra*



*Foto 2:
Taglio delle radici*



*Foto 3:
Posa della pianta sul cumulo*





Foto 4: Formazione del catino



Foto 5: Irrigazione manuale



Foto 6: Pianta irrigata

queste vanno interrate provvisoriamente. Nelle nostre regioni, il periodo migliore per la piantagione va dall'inizio di marzo e alla fine di aprile, ma sempre con piante nella fase di riposo vegetativo, sfruttando il progressivo aumento della temperatura e le piogge primaverili che favoriscono l'attecchimento.

Il corretto procedimento per la messa a dimora delle piantine è il sistema d'impianto a buche, dove l'albero, per potersi sviluppare correttamente, deve però trovare un terreno fertile e ben smosso.

Prima fase, preparazione delle buche:

- marcare con un paletto il punto in cui si vuole mettere a dimora la pianta;
- togliere la cortina erbosa attorno al paletto (larghezza totale della buca 50-80 cm);
- scavare fino alla profondità di 40-50 cm separando lo strato fertile (terra scura che troviamo nei primi 20-30 cm del suolo);
- smuovere il fondo;
- piantare al centro il palo di sostegno (tutore).

Seconda fase, preparazione delle piante prima della messa a dimora:

- controllare lo stato sanitario delle piantine (nessuna presenza di necrosi);

- rinfrescare i tagli delle radici eliminando, oltre quelle rotte o danneggiate, le punte per una lunghezza di 1-2cm in modo da favorire la successiva emissione di nuove radichette, fondamentali per la nutrizione della pianta;
- praticare l'inzaffardatura dell'apparato radicale immergendo le radici in una poltiglia composta di terra fine (2/3 della massa), sterco bovino fresco (1/3 della massa) ed acqua che serve a formare la poltiglia.

Terza fase, messa a dimora della giovane pianta:

- mettere sul fondo attorno al paletto le zolle capovolte;
- posare un'asticella attraverso la buca che fornisce la misura del livello del suolo;
- creare un cono di terra fertile (quella che avete separato nel corso dello scavo) attorno al palo di sostegno fino all'asticella. Se questa non è sufficiente, bisognerà apportare del terriccio (foto 1);
- togliere l'asticella e posare la pianta sul cono di terra, distribuendo bene l'apparato radicale. È importante rispettare la giusta altezza del colletto della pianta (zona dell'innesto), che sempre trovarsi al di sopra della superficie del suolo (foto 2 e 3);

Continua a pagina 14

Continua da pagina 13: Piantagione di un castagno

- coprire le radici con della buona terra e scuotere leggermente la pianta per far penetrare la terra tra i rami delle radici;
- comprimere con i piedi la terra attorno alle radici;
- quando la buca è quasi completamente colma, apportare sui suoi lati del letame maturo (evitare di mettere il letame a contatto delle radici e del tronco);
- finire il riempimento con la terra del sottosuolo e creare una conca attorno alla pianta (foto 4);
- fissare l'albero al tutore con un'ampia legatura in modo da seguire l'assestamento del suolo;
- irrigare se necessario (foto 5 e 6).

A questo punto la piantagione è terminata, ma il castanicoltore attento provvederà pure ad eseguire due ulteriori operazioni:

- la posa di una protezione contro la selvaggina (le giovani piantine sono delle prelibatezze per cervi e caprioli ma anche per le capre);
- potare, se necessario, a seconda dell'altezza dell'impalcatura dei rami principali.

Durante la stagione è comunque imperativo irrigare nei periodi siccitosi ed eseguire alcune sarchiature per eliminare le malerbe. Procedere all'eliminazione dei germogli (polloni) che crescono sotto le branche della struttura principale e proteggere i tagli (ferite) con del mastice per evitare le infezioni di cancro corticale.



LA GESTIONE AGRICOLA DELLE SELVE CASTANILI CURATE

di Gianmarco Fattorini - AGRISPEA SA

Generalità

Il riconoscimento delle selve castanili curate come coltura agricola trova le sue basi nell'Ordinanza federale sulla terminologia agricola (OTerm) e nell'Ordinanza federale sui pagamenti diretti (OPD). Nella prima ordinanza citata, la selva castanile curata viene definita quale coltura perenne e quindi parte della superficie agricola utile al beneficio dei contributi diretti (contributo di superficie, supplemento per colture perenni ed eventualmente contributo per prati estensivi). L'OPD definisce invece l'albero di castagno quale fruttifero ad alto fusto e perciò soggetto all'ottenimento del rispettivo contributo.

La selva castanile curata è una superficie forestale

Anzitutto va precisato che la selva castanile curata, pur beneficiando di contributi agricoli, resta una superficie forestale e quindi soggetta agli obblighi imposti dalla Legge federale sulle foreste (LFor). In particolare è proibito l'uso di prodotti chimici (prodotti fitosanitari o erbicidi), non è permessa la concimazione né il deposito di concimi (aziendali o del commercio) ed è vietata la posa di recinzioni permanenti.

Caratteristiche e gestione della selva

Per poter beneficiare dei contributi menzio-



nati precedentemente, la selva castanile curata deve possedere precise caratteristiche ed essere sottoposta a regolari interventi di gestione.

La densità di alberi presenti non può superare le 100 unità per ettaro e il terreno deve essere in gran parte ricoperto da una cotica erbosa compatta (copertura di almeno il 50% del suolo). Gli alberi di castagno devono essere innestati con varietà di castagno da frutto.

La Sezione agricoltura in collaborazione col Gruppo sul castagno, ha elaborato le regole di gestione di queste superfici. Esse prevedono degli interventi periodici da parte del gestore, tanto nel periodo vegetativo quanto in quello invernale.

Durante il periodo di riposo vegetativo (autunno – inverno):

- Eliminazione delle parti morte degli alberi (potatura).
- Spollonatura del piede degli alberi (eliminazione dei succhioni).
- Recupero di almeno il 50% del fogliame (impiegato come strame o usato per compostaggio).
- Eliminazione parziale dei ricci.

- Valorizzazione del frutto (per mezzo della raccolta o di pascolazione).

Nel **Moesano** la pascolazione dei frutti è permessa solamente dal mese di novembre.

Durante il periodo vegetativo (primavera – estate):

- Sfalcio o pascolo della cotica erbosa, ma almeno uno sfalcio di pulizia entro il 15 settembre.
- Mantenimento della cotica erbosa (se necessario procedere a delle semine con miscele adeguate).
- Se necessario messa a dimora di nuove piantine o innesti.

Riconoscimento e controlli della selva

Una volta che la selva castanile viene annunciata presso la Sezione cantonale dell'agricoltura, AGRISPEA SA o un altro ente di controllo accreditato, svolge un primo controllo della superficie avvalendosi della collaborazione di un forestale designato dalla Sezione forestale cantonale. In seguito, una volta accertata l'idoneità della selva, l'ente di controllo effettuerà dei controlli periodici per accertare la regolarità e la correttezza degli interventi di gestione.

PARCHI GIOCO IN LEGNO DI CASTAGNO

di Giorgio Moretti, Emilio Roncelli

Dipartimento del Territorio, Sezione forestale cantonale, Ufficio della selvicoltura e del Demanio

Il legno di castagno presenta la caratteristica di resistere molto bene alle intemperie, grazie soprattutto alla sua capacità di avere grandi concentrazioni di tannini, otturando tutte le cavità nel legno non più in funzione per il trasporto delle varie sostanze, così da rallentare i processi di disgregazione e marcescenza. Questa caratteristica era conosciuta molto bene tra gli altri, dai viticoltori per il sostegno delle viti fino all'avvento dei pali in cemento.

Da molti anni inoltre vengono utilizzati pali di castagno per la costruzione di ripari temporanei contro lo scivolamento della neve e la

caduta di valanghe all'interno del bosco, o per costruzioni tecniche di sostegno dei pendii, come cassoni in legno o ancora briglie nei ruscelli di montagna.

Purtroppo comunque la maggior parte del legname proveniente dai tagli nei boschi di castagno, viene utilizzato unicamente come legna da ardere, anche se vi è certamente un certo potenziale di legname di maggior pregio, di cui però in parte manca la domanda. Negli interventi di taglio di bosco, già ora tra il 10 ed il 15 % del legname prodotto è rappresentato da pali di castagno. Si tratta per il



futuro di cercare di aumentare questo rapporto tra ardere e paleria a favore di quest'ultima, soprattutto al momento della determinazione degli assortimenti sui piazzali di esbosco. Infatti il valore della paleria sul mercato è nettamente superiore a quello della legna da ardere, soprattutto se di castagno. Per permettere un migliore equilibrio tra i costi dei trattamenti selvicolturali ed i relativi ricavi si tratta quindi di valorizzare questo patrimonio presente nei nostri boschi con l'utilizzo che meglio mette in risalto le qualità tecnologiche del legno di castagno. Impiego che può essere fatto in tutte le costruzioni che devono restare sottoposte alle intemperie.

Quanto è già stato fatto in alcune località del Cantone ad esempio con la costruzione di parchi gioco in bosco, creando delle infrastrutture ricreative resistenti nel tempo e adatte all'ambiente in cui vengono collocate va in questa direzione, e da circa dieci anni in ambiente "urbano".

Con questi parchi gioco si vuole ancora ribadire come sia possibile utilizzare del legname

indigeno già ora presente sul mercato, con caratteristiche ideali a questo scopo, per tutte le costruzioni che si trovano sottoposte ad agenti atmosferici. Infatti, ponticelli per sentieri, corrimano, recinzioni, sostegni, pergolati, tettoie, e molto altro ancora potrebbero essere eseguite con legname di castagno, migliorando, come già detto, il reddito proveniente dagli interventi selvicolturali in bosco. Da non dimenticare inoltre, che tutto il legname indigeno utilizzato in questo modo vuole anche dire un certo grado di occupazione per gli operatori del settore in un momento di crisi che si fa molto sentire.

Un ultimo aspetto che vale la pena ancora sottolineare, riguarda il fatto che il legname di castagno non deve essere trattato con prodotti chimici di nessun genere per raggiungere un grado di resistenza e durezza nel tempo, che altri tipi di legname non raggiungono che con trattamenti costosi e potenzialmente pericolosi per l'ambiente.



PROGETTO DI CONSERVAZIONE DEI CASTAGNI DI SOAZZA

di Thomas Tschuor, forestale di Lostallo/Soazza e Luca Plozza,
Ufficio forestale dei Grigioni centrale/Moesano

L'inventario

Il progetto di conservazione dei vecchi castagni di Soazza nasce sull'onda dell'inventario dei castagni monumentali del Canton Ticino e del Moesano, elaborato da Patrick Krebs dell'Istituto federale di ricerca sulla foresta, la neve e il paesaggio / Sotto-stazione Sud delle Alpi. Attraverso l'inventario si vuole ottenere un'ampia documentazione su tutti gli alberi di castagno dalla circonferenza di oltre 7 metri. L'inventario, inoltre, vuole sensibilizzare la popolazione sul valore culturale, estetico ed ecologico di questi alberi monumentali. Fino al giorno d'oggi sono stati censiti 293 esemplari di castagni monumentali. Nel Moesano ne sono stati registrati 45, di cui 26 nella sola Soazza. In base ai rilievi di Patrick Krebs, la vitalità e lo stato di salute in generale degli alberi monumentali di Soazza sono precari; in certi casi addirittura pessimi.

Motivazione per gli interventi di cura

La motivazione che sorregge l'intero progetto è semplice: mantenere in vita il più a lungo possibile questi monumenti culturali che –

non bisogna dimenticarlo – sono sopravvissuti fino a noi solo grazie agli interventi che l'uomo ha fatto in passato. Questi antichi alberi (che possono superare anche i 500 anni di vita) sono i testimoni della cultura rurale che ha caratterizzato le nostre valli per secoli. Sono inoltre delle preziose nicchie ecologiche dove vivono parecchie specie animali. Questi aspetti – uniti alla bellezza e alla particolarità estetica – si prestano anche per una valorizzazione turistica.

La cura assicura la sopravvivenza dell'albero

Il castagno è una specie eliofila. Negli ultimi decenni l'agricoltura è andata via via regredendo e molti terreni coltivati hanno lasciato il posto all'avanzare del bosco. I castagni che un tempo si trovavano in mezzo ai prati sono così stati circondati dal bosco e si sono ritrovati con sempre meno luce a disposizione. A tutto ciò si aggiunge poi frequentemente lo squilibrio della corona, aggravato dalla mancanza di potature regolari. Le malattie e il marciume indeboliscono la struttura portante cosicché basta un temporale o una forte nevicata a far cadere un albero.



Se abbandonati a loro stessi questi “testimoni del tempo” – sopravvissuti alla massiccia richiesta per la produzione di tannino durante il periodo delle due guerre mondiali nonché alla bonifica agricola e alla domanda di legna da ardere - andranno rapidamente scomparire.

Il progetto di conservazione

Il servizio forestale e il comune di Soazza hanno dunque deciso di intervenire per contrastare la tendenza al peggioramento dello stato di salute dei vecchi castagni. Gli interventi non si limitano alla trentina di castagni monumentali, bensì coinvolgono anche grossi esemplari con circonferenze inferiori ai 7 metri.

Gli interventi previsti sono la potatura dei vecchi esemplari e, se necessario, l'abbattimento degli alberi circostanti per dare al castagno la luce necessaria.

Quasi la totalità degli alberi interessati dal progetto è di proprietà privata. Il forestale deve contattare i privati, informarli e convincerli a partecipare al progetto. Questo lavoro comporta un notevole investimento di tempo e, nel caso di comunità ereditarie, può diventare un'impresa ardua.

La maggior parte del finanziamento del progetto è assicurata da contributi forestali. I costi rimanenti vengono sostenuti dal comune di Soazza.

I proprietari dei castagni sono dal canto loro tenuti a pulire il terreno dopo la potatura e a sottoscrivere l'impegno nel registro fondiario

di rispettare gli esemplari curati per una durata di 30 anni.

La potatura

Quale obiettivo dell'intervento ci siamo posti la sopravvivenza, il più a lungo possibile, di questi alberi secolari. Gli interventi di cura sono stati affidati a uno specialista in potatura di castagni, Paolo Negri di Soazza. L'attenzione principale – per quanto riguarda questi castagni dalla vitalità e stabilità limitata – è rivolta al ripristino dell'equilibrio del tronco. Le parti

morte dell'albero - quelle che non mettono in pericolo la stabilità e non rischiano di cadere a terra - vengono lasciate quali habitat per la fauna. La corona viene adattata al tronco (equilibrio e estetica) e viene sfoltita. Viene però mantenuto un numero sufficiente di ramoscelli onde prevenire il più possibile il proliferare di succhioni. La potatura di questi vecchi esemplari si può dunque riassumere nella ricerca di un equilibrio tra stabilità dell'albero, ecologia, estetica e sicurezza in modo da garantire un futuro a questi alberi meravigliosi.

Foto di Thomas Tschuor, forestale GR. Nella pagina a fianco un albero di castagno prima e dopo la potatura. In questa pagina invece altri esempi di interventi selvicolturali.





IN CUCINA CON LA ROSE

Risotto alle castagne

Ingredienti per 4 persone: 350 grammi di riso Carnaroli, 5 decilitri di brodo di pollo, 1 piccola cipolla tritata, 1 decilitro di vino bianco, 20 grammi di parmigiano grattugiato, 100 grammi di castagne tagliate a dadini, 1 decilitro di panna, olio di oliva, zucchero, 3 cucchiai di panna, sale.

Caramelizzate le castagne con un cucchiaio di zucchero, bagnate con 1 decilitro di panna e conditele con un pizzico di sale. Cuocete nel forno per 10 minuti a 180 gradi (o sulla piastra a fuoco moderato). Tenetele da parte.

In una pentola rosolate la cipolla con un po' di olio di oliva, aggiungete il riso, rosolatelo bene e sfumatelo con il vino. Unite poco alla volta il brodo bollente sempre mescolando. Quando il risotto sarà pronto unite le castagne. Mantecatelo fuori dal fuoco con i 3 cucchiai di panna ed il formaggio.

La Rose dice che: *"questo risotto è squisito e potete servirlo accompagnandolo ad un arrostito di maiale o una faraona al forno."*

Budino di castagne

Ingredienti per 6 persone: 700 grammi di castagne sbucciate, 100 grammi di zucchero, vaniglia, 60 grammi di burro, un bicchierino abbondante di rum o nocino, 4 uova, poco pane grattugiato, sale.

Lessate le castagne in acqua leggermente salata con un cucchiaino di zucchero e un pezzetto di stecca di vaniglia, e appena cotte passatele al passaverdura. Aggiungete alla purea ottenuta il burro ammorbidito e lo zucchero. Unite il liquore scelto, poi i tuorli sempre lavorando l'impasto con un cucchiaio di legno. Per ultimo incorporate piano piano gli albumi montati a neve ben soda. Versate il composto in uno stampo ben imburrito e cosparso di pane grattugiato, badando che deve arrivare a meno di tre quarti di altezza.

Cuocete a bagnomaria in forno per 30-35 minuti. Non tralasciate di provare la cottura infilando nel budino uno stecchino di legno: dovete ritirarlo asciutto e pulito. Questo budino va servito tiepido accompagnandolo volendo con panna liquida o se preferite montata.

CASTEGN

di Mario Jermini, Temp perdüd!

*Finida l'üga... e già i terematon
pai selvi temporiv sübit i croda:
quisti j è i prim, un zicca fatt, ma bon
istess; e i altri i vegn a roda a roda!*

*Tantòs e lüin, verdês a anca maron
- col vent o co la pertiga che scoda
comè sa dev, a gran colpi, i alboron -
i daga, in da sto mès. Tutt quel che i poda.*

*Branchém sù gerli, sachett e rastei!
Catéman sù! Portéman tanti a cà
sa scern: babiött, pinin e püsee bei.*

*Pal panisciöö mettìman sù n dla grà,
o femm gnii gross ul ciu... Ma, ul rest, che bell!
Steàd, beregott a büi e, pöö, mondell!*

Castagne

Finita l'uva (la vendemmia)... e già le castagne primaticce e grosse nelle selve precoci subito cadono: queste sono le prime, un po' insipide ma buone lo stesso; e le altre seguiranno a ruota.

"*Tantòs*" e "*lüin*" (varietà di castagne primaticce), "*verdês*" (castagne tardive) e i marroni - col vento o con la pertica che scuote come si deve, a grandi colpi, i grandi castagni - diano, in questo mese, tutto quello che possono.

Prendiamo con noi gerle, sacchetti e rastrelli! Raccogliamone! Portiamone a casa da scegliere: castagne vuote (buscioni), piccole e più belle.

Per la farina di castagne mettiamone sull'essiccatoio, o facciamo ingrassare il maiale... Ma, il resto, che bello!

Castagne bollite con la buccia o senza e, poi, caldarroste!

INVEGII

di Giovanni Bianconi, Un güst da pan a segra

*Sentiss secaa
dent da dent
zicch a zicch
pocch a pocch
in sül faa
di castegn su la grà.*

Invecchiare

Sentirsi seccare nel profondo pezzo dopo pezzo a poco a poco come le castagne nell'essiccatoio.

È una metafora sulla vecchiaia: come le castagne si insecchiscono quando le si mette sul metato (=grà, essiccatoio), l'uomo, la persona, si sente rattrappire, le forze lo abbandonano, poco a poco ma inesorabilmente, sia fisicamente che psicologicamente.



DOVE ACQUISTARE LE CASTAGNE

Dove posso trovare una lista dei produttori di castagne certificate col Marchio Ticino?



Il Segretariato agricolo dell'Unione Contadini Ticinesi mette a disposizione una banca dati con tutte le aziende che offrono prodotti agroalimentari contraddistinti dal Marchio Ticino. È possibile consultare questa banca dati anche in internet al sito www.agriturismo.ch oppure richiedere una lista stampata delle aziende al numero 091/851 90 90.

Come conservare le castagne?

Ci sono tre modalità di trattamento per una conservazione prolungata.

1. Congelazione: il prodotto può essere congelato per vari mesi.

2. Termizzazione: porre le castagne in acqua a 45-50 gradi per un periodo di 35-40 minuti, facendo attenzione che vi sia una uniformità di calore dell'acqua. La temperatura di 50 gradi è la temperatura massima che possono sopportare le proteine del frutto senza denaturarsi e quindi non deve essere superata. Rigarle continuamente e screma-

re le castagne in superficie. Alla fine del processo immergerle immediatamente in acqua fredda e corrente per un periodo di 15-30 minuti. Porre le castagne in un locale asciutto estendendole e rovistandole periodicamente.

3. Novena: immergere le castagne per 5-7 giorni le castagne in acqua senza mai cambiarla o per 9 giorni cambiandola giornalmente. Scremare le castagne in superficie. La temperatura dell'acqua non deve mai scendere sotto i 18 gradi. Alla fine porre le castagne in un locale asciutto estendendole e rovistandole periodicamente. Questo processo non garantisce l'uccisione di tutte le larve. Queste informazioni sono tratte dall'edizione 2002 de "Il castagno", pubblicazione che potete consultare qualora voleste ulteriori approfondimenti.

Quando voglio potare le piante della mia selva, a chi posso rivolgermi?

Per una prima consulenza è possibile rivolgersi al forestale della zona in cui vi trovate. Informazioni sul forestale di riferimento nel vostro comune potete richiederle alla Sezione forestale cantonale: telefono 091/814.36.62 oppure sito internet www.ti.ch/forestali in seguito "Uffici" e "Uffici forestali di circondario". Per il Cantone Grigioni invece: www.wald.gr.ch.

Successivamente per l'esecuzione dei lavori potete scegliere tra le aziende forestali che trovate come inserzioniste della rivista "Il castagno".

Dove posso acquistare castagne ed eventualmente anche prodotti derivati?

Ai Centri di raccolta organizzati che collaborano con la nostra associazione: Orticoltura Mondino SA, via Mondino 12, Muzzano, tel. 091/994.59.80, fax. 091/994.27.52; Beghelli Marco orti-frutticoltura, Iragna, tel./fax.

091/862.32.67; Bassetti Paolo, presso spaccio "Al Contadino" a Camorino, tel. 079/204.69.90, fax. 091/857.40.39.



Foto Patrick Krebs, WSL Sottostazione Sud delle Alpi

Se avete **domande** riguardanti il castagno o la castanicoltura non esitate ad inviarcele. In 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

ATTENZIONE ALLE NOVITA' PER LA RACCOLTA 2004!

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."*

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.

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

Si tratta di prezzi indicativi. Non c'è più la garanzia del ritiro come in passato. La qualità della merce consegnata è quindi molto più importante che in passato. Castagne non cernite, che non ottempereranno ai requisiti minimi (senza vermi, muffe, sporcizia, ...) non verranno accettate. Pagamento in contanti alla consegna!

Quando e dove? Da lunedì 27 settembre a mercoledì 13 ottobre 2004.

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

•Marco Beghelli orti-frutticoltura

Iragna, tel./fax 091/862.32.67 (Martedì e giovedì dalle 17.00 alle 18.30).

•Paolo Bassetti presso lo spaccio "Al Contadino" di Camorino tel. 079/204.69.90, fax 091/857.40.39 (lunedì, mercoledì, venerdì dalle 17.30 alle 18.30).

NOVITA' RACCOLTA 2004

1. È possibile che i centri non ritirino tutta la merce consegnata. I quantitativi ritirati dipenderanno dalla qualità, dalla domanda e dall'offerta;
2. Per consegne importanti è consigliabile contattare preliminarmente il centro di raccolta.
3. Non vi sarà più la figura del tassatore. I Centri ritirano direttamente le castagne.
4. L'Associazione fornisce delle indicazioni, collabora attivamente nell'organizzazione della raccolta e funge da consulente per i castanicoltori soci.
5. Visto la non garanzia del ritiro vi consigliamo vivamente di separare le castagne secondo le categorie, consegnarle fresche (immediatamente dopo averle raccolte), sane, asciutte, pulite: ne guadagnerete. I prezzi sono indicativi ma la qualità è premiata!
6. Se avete castagne prima o dopo l'apertura ufficiale, contattate uno dei tre centri.