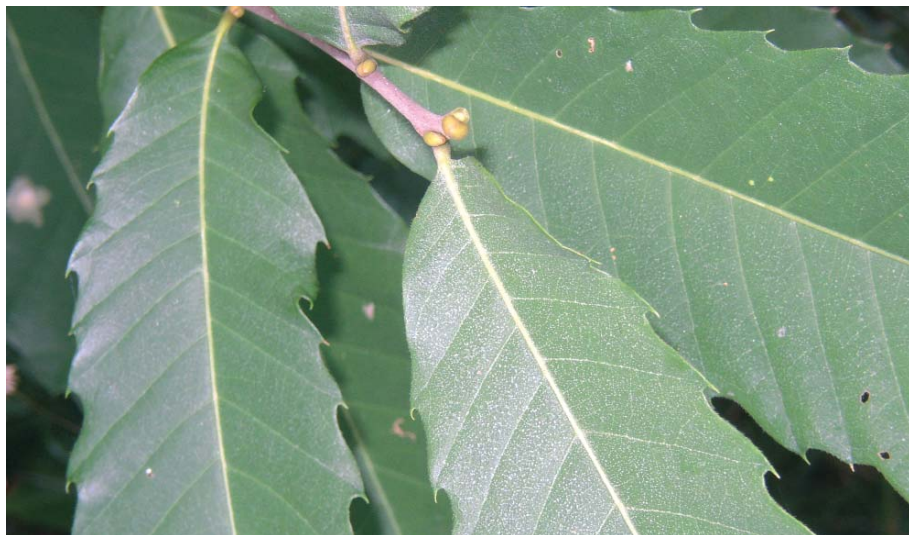


Il castagneto: il frutteto più vasto
e meno curato del Ticino

Nuovi progetti per la castagna

Le selve castanili ticinesi sono caratterizzate da un'ampia varietà di frutti. Nella stessa area possiamo trovare frutti tardivi e precoci di dimensioni che vanno da castagne minuscole fino a grossi marroni. Un modo per garantirsi la disponibilità di frutti sul terreno per lunghi periodi e ottimizzare le diverse possibilità d'impiego del frutto, in un'epoca – non molto lontana – in cui la castagna rappresentava un importante mezzo di sostentamento per uomini e animali. Questi dunque i castagneti che abbiamo ricevuto in eredità, e che l'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana è impegnata a mantenere e ripristinare oramai da sei anni, come ci spiega il presidente Ingegnere Giorgio Moretti. *“Con l'industrializzazione la maggior parte delle selve castanili è stata trascurata, ciò che rappresenta non solo la perdita di un'importante produzione locale ma anche il degrado di un patrimonio culturale e paesaggistico. Lo scopo dell'associazione è quindi di individuare e mettere in pratica delle strategie che rendano di nuovo attrattiva la raccolta dei frutti locali, così da incentivare i proprietari di selve al loro mantenimento”.*

Tra le strategie messe in atto dall'associazione castanicoltori ticinesi – che tra produttori, proprietari di selve e enti pubblici per la maggior parte patriziati raggruppa 250 membri – la creazione di centri di raccolta per le castagne, e l'introduzione della figura di tassatore. Con quali esiti? *“Diremmo buoni. Dalla fondazione dell'associazione, molti proprietari di selve sono stati sensibilizzati e, grazie anche ai contributi dell'associazione, hanno ripristinato i loro alberi. In questo senso siamo soddisfatti dei traguardi ottenuti pur avendo dinanzi a noi ancora parecchia strada da compiere. Ora siamo forse a una svolta,*



dopo sei anni l'associazione ha infatti deciso di sospendere l'attività di raccolta, per favorire l'interazione diretta fra produttore e acquirente”.

Il mercato è dunque concorrenziale e può alimentarsi da sé? *“In parte lo è da tempo. In questi anni abbiamo regolarmente ricevuto nei centri di raccolta circa 10 tonnellate di castagne, ciò che rappresenta solo una parte della reale produzione che trova sbocchi autonomi, fuori da ogni controllo e dunque difficilmente quantificabili. Tra questi troviamo contratti diretti fra produttori e acquirenti, la raccolta sul terreno da parte della popolazione per il consumo privato e gli ingenti quantitativi prelevati dai visitatori d'oltralpe. Da un lato dunque siamo soddisfatti di questa autonomia di raccolta e smercio, dall'altro siamo consapevoli che se fossero convogliati più frutti alle centrali di raccolta avremmo potuto dare avvio a validi progetti per ottimizzarne lo smercio.”*

Abbandonata questa strada in quale modo l'associazione pone la sua presenza a supporto dei castanicoltori? *“Ad*

*esempio con l'osservazione dell'andamento del mercato, è infatti possibile che in un prossimo futuro si decida di riprendere le attività attualmente sospese. Inoltre con la consulenza a produttori e acquirenti, l'appoggio per il ripristino di selve, la promozione dei frutti locali attraverso i media e in occasione di fiere, mercati e sagre. A titolo sperimentale è in corso il nuovo progetto per la cura di alberi singoli, posti al di fuori dell'area boschiva ma di particolare pregio paesaggistico. **Sabato 30 aprile** si terrà invece l'annuale giornata pratica, destinata in modo particolare a proprietari o gestori di alberi di castagno. Durante la giornata, organizzata quest'anno in Valle di Blenio in collaborazione con ditte attive nel settore castanicolo e il vivaio cantonale di Lattecaldo, saranno affrontate le tecniche di cura del castagno, quali potatura e innesti, i partecipanti potranno inoltre approfittare della distribuzione gratuita di rametti d'innesto. Colgo dunque questa occasione per invitare tutti gli interessati a presenziare.”*

Cindy Fogliani

Una mostra permanente
sul frutto tipico del sud delle Alpi

Vermicelli al Ballenberg



Il castagno è scomparso? Per molti di noi basta gettare un occhio fuori dalla finestra per accertarsi che non è così. Il castagno vive... e vegeta! Dunque perché ricreare una selva castanile in un museo, forziere per antonomasia delle cose passate? Per rivalorizzarla.

“Attualmente si assiste a un ritorno di interesse per il recupero della castanicoltura tradizionale abbinato allo sviluppo di nuovi prodotti. Il ripristino dei castagneti da frutto e la ripresa della castanicoltura da legno sono sostenuti da iniziative di ricerca e informazione volte a sensibilizzare il pubblico sull'importanza della salvaguardia di questi valori culturali. In questo ambito si inserisce anche la volontà del Museo all'aperto del Ballenberg di destinare una parte dei locali del gruppo di case di Cugnasco a una mostra permanente dedicata al castagno.” Si legge nel prospetto informativo “La coltura del castagno in Svizzera”, redatto per il Museo del Ballenberg da Marco Conedera e Andreas Rudow. Nasce così la mostra permanente

dedicata alla castanicoltura in Svizzera, promossa dalla Pro Castagno Svizzera centrale di Greppen e sostenuta principalmente dall'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), il Fondo svizzero per il paesaggio (FSP), l'Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio (WSL) e Brauerei Locher AG, Appenzello.

Due le sale della mostra, allestite nel complesso di edifici di Cugnasco nella prossimità delle quali è prevista l'installazione di un essiccatore per castagne dove sarà presentata la lavorazione dei frutti, con dimostrazioni pratiche in alcuni periodi dell'anno. In una sala si presenta la specie arborea, ricordando come nei secoli il castagno sia stato un'importante fonte di sostentamento: “La duplice attitudine della specie a essere coltivata sia per frutto sia per legno ha presto suscitato un forte interesse da parte dell'uomo: già i Greci dedicavano al castagno attenzioni, sia in arboricoltura sia in selvicoltura. L'idea di sfruttare queste potenzialità è poi stata ripresa dai Romani che hanno diffuso la specie e la sua

coltura anche in parti più settentrionali dell'Europa. L'areale definitivo del castagno e la tradizionale castanicoltura europea hanno però preso forma solo in seguito, al momento della nascita dei sistemi produttivi autarchici del Medio Evo. Una castanicoltura basta su due distinti sistemi di gestione: il castagneto da frutto, con alberi innestati di differente varietà (ancora oggi se ne conoscono migliaia in tutta Europa) e il ceduo castanile, gestito a turni brevi per la produzione di paleria e di legna da ardere.” Bene culturale, elemento paesaggistico, fattore economico e risorsa genetica vegetale, fino al secolo scorso il castagno era assai diffuso anche a nord delle Alpi. Nella seconda sala è esposta una panoramica sul possibile sfruttamento sia del legno, sia dei frutti: caldarroste, vermicelli, fiocchi, farina (e innumerevoli prodotti da essa derivati), pasta, birra, miele, tannino (estratto da corteccia e legno) e legname d'opera, particolarmente resistente alle intemperie e dunque adatto per usi esterni anche senza trattamento,...

Da Meggen a Novazzano si snoda la “Via delle selve”. Quattro le selve impiantate sul Ballenberg, sul percorso che dalla Fattoria di Novazzano conduce allo Stallscheune di Meggen, passando dalle Abitazioni di Cugnasco. Seppur gli alberi impiegheranno ancora dei decenni prima di raggiungere l'auspicato stadio “adulto”, una passeggiata lungo la “Via delle Selve” resta un'esperienza suggestiva, dove ritrovare il paesaggio di un tempo di cui restano nel nostro paese pochi scampoli. Ecco dunque che questa mostra può essere considerata non come sarcofago di tradizioni scomparse (o agonizzanti), ma come spinta per portare le conoscenze del passato a riaffermarsi in futuro. Cindy Fogliani

Tanti modi di usare
quanto c'è di storto

Una capanna in città



Vi sono almeno due modi per progettare un parco divertimenti: aprire un catalogo o dar libero sfogo all'inventiva. Almeno due modi per giocare: individualmente seguendo regole dettate da altri, o in gruppo creando nuovi mondi fantastici. *"La maggior parte dei parchi giochi segue il cliché tradizionale che vuole un dato numero di giochi disseminati in un'area delimitata. Altalena, scivolo, dondoli e bilzo-balzo sono alcuni tra questi. Osservando le dinamiche che si creano in questi ambienti si nota che l'incontro tra i bambini non è incentivato, sono infatti giochi da fare soli, o tutt'al più a coppie."* Osserva Joanna Schoenenberger Ingegnere forestale e tra i fondatori della Parchi Natura Sagl. *"La nostra idea di parco gioco favorisce innanzitutto l'interazione fra coloro che lo frequentano, e lo sviluppo di fantasia e comunicazione, in un ambiente sicuro e protetto. Per sicurezza intendiamo il rispetto delle normative dell'Ufficio protezione infortunio, certo, ma anche l'utilizzo di materiali naturali senza l'ausilio di prodotti sintetici. Per far questo ci avvaliamo principalmente di legname locale, in particolar modo castagno, larice e robinia, particolarmente resistenti alle intemperie. Di fondo vi è dunque anche una questione ambientale, e di valorizzazione delle risorse locali. Fattori che rientrano in un concetto di sicurezza a lungo termine per coloro che erediteranno il mondo di domani."*

La prevenzione va oltre la questione economica e ambientale: i parchi giochi ideati da Parchi Natura hanno infatti una loro valenza nell'ambito della prevenzione delle dipendenze e concorrono in modo positivo allo sviluppo psicofisico dei giovani.

Secondo Radix, associazione impegnata in questo settore, oggi i bambini hanno moltissimi giocattoli e possibilità di "sviluppo intellettuale", ma la loro vita emotiva si è impoverita perché spesso mancano di significative e reali esperienze/avventure che contribuiscono ad un sano sviluppo psicofisico e sociale. In seguito al costante aumento del traffico ai bambini è stato man mano impedito di circolare liberamente per le strade. Contemporaneamente anche gli spazi informali per incontrarsi e giocare si sono ristretti. Negli ultimi 30-40 anni sono stati costruiti dei parchi gioco da catalogo, che oggi consideriamo troppo poco stimolanti per i bisogni dei bambini. *"È proprio da un incontro fortuito con una collaboratrice di Radix che è nato questo progetto - aggiunge Joanna - loro cercavano qualcuno che costruisse una certa tipologia di parchi gioco, noi eravamo interessati a sfruttare e far conoscere il legname indigeno. Attualmente Radix sovvenziona tra i nostri progetti quelli che ritiene meritevoli per il perseguimento dei suoi obiettivi."*

Al presente sono due i parchi giochi già allestiti: a Breganzona e Brusino Arsizio. Parchi giochi che definiremmo estrosi. *"Molti sono gli elementi che concorrono sia in fase di progettazione, sia in fase d'esecuzione. Secondo il progetto, abbiamo ad esempio potuto coinvolgere la comunità, invitando genitori e bambini a esprimere desideri e aspettative per il nuovo parco giochi, e coinvolgendoli nelle mansioni per la messa in opera, dai lavori manuali, alla raccolta di fondi. Un'esperienza positiva che ha permesso di accogliere con particolare fermento l'arrivo del nuovo parco; un parco che ognuno sente un po' suo, fattore che lo preserva anche*

dagli atti vandalici. Le proposte formulate dagli interpellati sono in seguito prese in considerazione nel progetto, che viene adeguato al terreno e al paesaggio circostante nonché alla norme di sicurezza. Una mole di lavoro non indifferente, ma ripagata dal consenso suscitato, basti pensare che alcuni ragazzi "bigiano" le lezioni per recarsi al parco."

Oltre ad adeguarsi alla zona in cui sorge, il parco giochi segue le forme del legname che lo compone. Di norma sono infatti scelti pezzi di scarto, storti e nodosi, che finirebbero altrimenti col decomporsi sul luogo del taglio. Questo permette di risparmiare in parte sui costi: a parità d'infrastruttura il parco giochi non è infatti più costoso di quelli in stile "tradizionale"; va comunque detto che in questi parchi artigianali le strutture sono di regola più grandi e complesse.

La Parchi Natura Sagl si occupa anche di arredi per zone verdi, aree di relax, ingegneria naturalistica, tettoie, pergolati, paesaggistica: *"Assi storte e travi sbilenche sono senz'altro il biglietto da visita dei nostri lavori e soprattutto nei parchi giochi trovano il loro motivo di essere, dando un tocco di fantastico e stimolando l'inventiva dei bambini. La difficoltà sta nel reperire la materia prima, nonostante ve ne sia a bizzeffe nei nostri boschi. Chi conduce le aziende forestali fatica infatti a convincersi dell'idea di sfruttare in opera - e dunque fornire - legname ritenuto di scarto, nonostante l'acquisto dei suddetti "scarti" abbia fino ad oggi fruttato a queste aziende un importo stimabile fra i 15'000 e i 20'000 franchi."* Come dire: *"ogni storto o già ol sé drizz"*; che tradotto suonerebbe circa così: *"ogni storto ha il suo diritto"*. Basta saperlo individuare.

Cindy Fogliani

RAIFFEISEN

La rubrica "Il castanicoltore"
è realizzata col sostegno della
Federazione delle Banche Raiffeisen

RAIFFEISEN

Una festa all'insegna
della castagna
in Valle Morobbia

Un'antica selva ritrova il suo splendore

Domenica 11 settembre si terrà a Carmena (St. Antonio), in Valle Morobbia, la presentazione della selva castanile "Al Meriggio", recentemente ripristinata. *"Gli interventi di ripristino delle selve castanili hanno mostrato come sia possibile cercare di mantenere una caratteristica territoriale tipica del Cantone Ticino, senza cadere in sentimenti nostalgici finì a se stessi ma creando un sistema economico che localmente vuole portare a dei benefici nelle regioni periferiche del Cantone"*, scrive Giorgio Moretti, capo dell'Ufficio della selvicoltura che, in collaborazione con l'Ufficio forestale del IX° circondario, ha contribuito alla realizzazione del progetto promosso dalla Regione di montagna Valle Morobbia (RVMo).

Circa 2,4 ettari di selva, per 103 castani, sono stati ripristinati principalmente per ricavarne un'area ricreativa di interesse culturale destinata sia ai residenti sia ai visitatori. Le modalità di gestione della selva, tramite sfalcio o pascolo resta da determinare, mentre è certo l'obiettivo di mantenere costantemente liberi l'accesso e la raccolta dei frutti. È stata creato un punto di ristoro nei pressi di una fontana ripristinata per l'occasione, l'ideale per un pic-nic in famiglia. Anche i sentieri sono rinnovati: 1'200 metri di percorso corredato da pannelli didattici e panchine di sosta per godere fette di panorama tra il refrigerio delle fronde.

L'operazione è stata resa possibile dai contributi che l'RVMo ha ottenuto, in aggiunta ai 30'000 franchi di sussidio della Sezione forestale cantonale, dal Fondo svizzero per il paesaggio, 98'000 franchi, e dalla LIM, 67'500 franchi; tutti i costi generati sono stati in questo modo co-

perti. Il progetto s'inserisce in un più ampio concetto di valorizzazione del territorio e delle testimonianze culturali ad esso legate. In questo senso si è proceduto ad esempio anche all'allestimento di una carbonaia, situata sulla strada forestale che da Carmena conduce a Giumello e inaugurata lo scorso mese di giugno. *"Le attività collaterali legate soprattutto al turismo hanno ricevuto nuovi impulsi grazie anche alla presenza di paesaggi particolari quali le selve castanili. Il castagno sta rivivendo una nuova era, diversa da quella legata alle necessità di sopravvivenza dei secoli scorsi, ma altrettanto importante in chiave moderna"* conclude Moretti.

Cultura e tradizione passano anche dal piatto ed ecco che, in occasione del ripri-

stino della selva Al Meriggio, il Gruppo per la Valle Morobbia ha riunito in una pubblicazione una trentina di ricette raccolte tra la popolazione: ricette semplici ed elaborate, antiche e moderne accomunate da un ingrediente: la castagna. Il ricettario sarà presentato e acquistabile in occasione della manifestazione di domenica prossima (oppure tramite il sito internet: www.gpvm.ch), dopo l'aperitivo del "marunat", che si terrà a mezzogiorno, e il pranzo a base di castagne che seguirà. L'appuntamento è però per le 10.00 con la presentazione dei lavori effettuati nel castagneto. Il ritrovo è previsto sulla strada comunale sopra Carmena (partenza del sentiero per Paudò); da qui ci si recherà alla selva.

Cindy Fogliani



Consigli per la raccolta
e per la preparazione
di leccornie di stagione

In cucina la castagna è regina

Giunge il periodo in cui in Ticino la manna cade, se non proprio dal cielo, dagli alberi. E se un tempo perfino delle battaglie furono condotte per assicurarsi l'accesso a tale provvidenza, oggi nessuno se ne cura, o quasi.

Caldarroste e castagne bollite non hanno smesso di esercitare la loro attrazione sul palato di molti. La tradizionale castagnata tra amici pare sopravvivere anche ai tempi dei fast food in una nuova veste, ossia come diversivo da concedersi occasionalmente. Ben diversa la situazione di un tempo, quando la castagna rappresentava l'alimento principale per buona parte dell'autunno e dell'inverno, e i nostri avi sapevano bene come coltivarla e accomodarla. Nella sua azienda sulle pendici del Monte Ceneri, Edo Martinelli ci racconta delle oltre settanta specie di frutti esistenti in Ticino, e guarda con rincrescimento allo sperpero di questo patrimonio. Dal canto suo, lui fa il possibile, coltivando quarantanove ettari di selva, che raddoppieranno entro breve, in un'azienda che è l'unica in Svizzera a trarre il reddito principale dal castagno. Edo Martinelli confeziona diversi prodotti, farine, fiocchi, marmellate e altro ancora e, per permettere a tutti di sperimentare la versatilità del frutto, ha pubblicato, qualche anno fa, un ricettario con oltre cinquanta ricette a base di castagne; ricette provenienti da diversi Paesi e in modo particolare dalla Liguria, terra che vanta una secolare tradizione in questo senso e regione d'origine di Martinelli. *"L'Italia ha riscoperto da tempo le potenzialità del castagno e ha organizzato la coltivazione e la raccolta mentre noi, in confronto, abbiamo un ritardo di almeno trent'anni"*. Un ritardo che si potrà recuperare con la volontà, e qualcosa



in questo senso si sta muovendo, a piccoli passi, in quanto *"la coltivazione del castagno non procura lauti guadagni"*; la rivendita di caldarroste, quella, sembra di sì. Per il privato recuperare il tempo perso è invece semplice, basta recarsi nel bosco e rimboccarsi poi le maniche in cucina ma attenzione: nelle selve gestite, come quelle dell'azienda Martinelli o le selve patriziali di Robasacco - uniche ad aver mantenuto l'ancestrale tradizione dell'annuale incanto degli alberi - la raccolta dei frutti non è consentita. Questa precisazione in quanto *"i raccoglitori sono attratti da terreni puliti e aperti"*, indizio di una selva gestita, *"ed evitano di inoltrarsi in quelli incolti"*, in cui la raccolta è sovente autorizzata. La produzione quest'anno? *"Chi lo sa, è la natura a decidere. Al momento noto una caduta precoce di frutti sani, forse un po' piccoli."*

Per passare dalle parole ai fatti pubblichiamo due ricette tratte da *Le castagne in cucina*, edito dalla famiglia Martinelli. La pubblicazione in italiano è esaurita, sono disponibili esemplari in tedesco.

Cindy Fogliani



Per la delizia del palato

Minestra di castagne e mele

Ingredienti: 500 grammi di castagne fresche, 1 litro di brodo di dado, 1 costa di sedano, 2 grosse mele renette, 60 grammi di burro, 1/2 bicchiere di panna liquida, sale e pepe.

Preparazione: Praticare un taglio sulla buccia delle castagne e bollirle per 10 minuti in acqua leggermente salata. Toglirle dall'acqua con un mestolo forato e pelarle subito. Portare il brodo a ebollizione e unire castagne e sedano tagliato a pezzi. Lasciare cuocere 20 minuti. Nel frattempo sbucciare le mele, tagliarle a fette sottili, rosolarle nel burro fino a cottura ultimata e cospargerle abbondantemente di pepe. Unire il tutto e passarlo al setaccio o al frullatore prima di rimetterlo in pentola; regolare il sale, aggiungere la panna e, se la minestra è troppo densa, brodo quanto basta. Servire la minestra caldissima, che può essere accompagnata da crostini di pane o fiocchi di castagne.

Torta di castagne

Ingredienti: 400 grammi di purea di castagne, 150 grammi di zucchero, 125 grammi di burro, 4 uova, 2 cucchiaini di mandorle macinate, 1 bustina di zucchero vanigliato.

Preparazione: Amalgamare tutti gli ingredienti aggiungendo per ultimi gli albumi montati a neve. Mescolare molto delicatamente. Mettere in una teglia precedentemente una e cuocere a 180°C per circa 45 minuti.

La conduzione di un albero di castagno

Alberto Sassella,
Agroscope RAC Changins,
Centro di Cadenazzo

Il Castanicoltore



Foto 1:
Pianta di un anno (astone) tagliato



Foto 2:
Crescita vegetativa dell'astone



Foto 3:
Pianta al primo anno (settembre)



Foto 4:
Pianta di due anni (inverno)

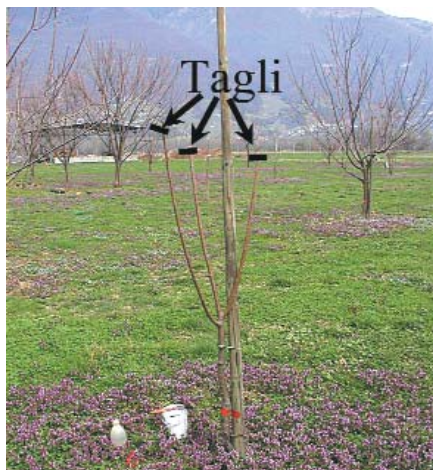


Foto 5:
Pianta di due anni potata



Foto 6:
Belle Epine in inverno



Foto 7:
Belle Epine in estate 2004



Foto 8:
Forma piramidale

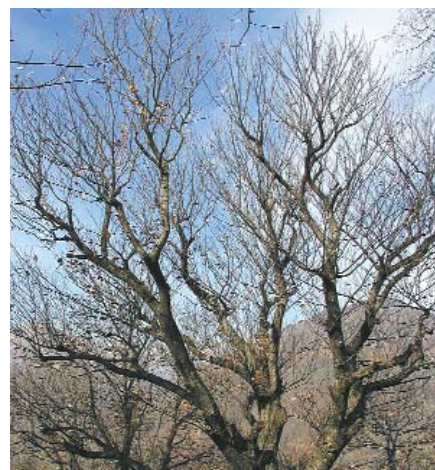


Foto 9:
Rinnovo della chioma dopo la potatura di ringiovanimento