

I castagni isolati, una risorsa valorizzata grazie ai contributi dell'Associazione castanicoltori

Monumenti da potare con mezzi e conoscenze

Intrapreso nel 2004 dall'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana, il progetto Alberi singoli, grazie ai promettenti risultati ottenuti, entra in una nuova fase, in cui s'intende principalmente incrementare il numero di interventi sul territorio.

Sparsi un po' ovunque nel Cantone, i castagni isolati, spesso situati in zone agricole, rappresentano una ricchezza culturale e paesaggistica caratteristica della nostra regione meritevole di mantenimento. Per questo motivo l'Associazione Castanicoltori, in stretta collaborazione con la Sezione Forestale Cantonale del Dipartimento del Territorio, e in particolare con i forestali di settore, ha ideato un progetto che permette ai proprietari di alberi isolati, o di gruppetti di alberi di castagno, di ripristinarli approfittando di contributi finanziari e supporti d'ordine pratico.

Il progetto "Alberi singoli" offre dunque un servizio di orientamento e sovvenzione ai proprietari che intendano prendersi cura di questi alberi, talvolta monumentali. "Principalmente si tratta di potare" spiega l'ingegner Giorgio Moretti, presidente dell'Associazione Castanicoltori. "Procedimento non semplice e spesso pericoloso, che raramente gli interessati possono effettuare autonomamente. Bisogna intervenire con cognizione di causa; gli alberi sono spesso alti e i rami vanno sovente tagliati assai lontano dal fusto, là dove si assottigliano, rendendo le improvvisazioni potenzialmente pericolose. È dunque importante rivolgersi a un servizio professionale ed è a questo punto che interviene la nostra associazione, indicando i professionisti del settore e sovvenzionando l'intervento in base a un importo

forfetario precedentemente stabilito." Dal canto suo il proprietario garantirà la gestione nel tempo dell'albero oggetto dell'intervento; per l'Associazione, infatti, non si tratta solo di riportare all'antico splendore alberi spesso di notevoli dimensioni e con caratteristiche rilevanti ma di fare in modo che continuino a connotare il paesaggio locale.

Una ventina gli alberi recuperati dal 2004 a oggi; ciò ha permesso di acquisire esperienza ed eseguire un primo consuntivo con cui presentarsi ora su più vasta scala. Sta dunque prendendo avvio la seconda fase del progetto, volta a stabilire una collaborazione con enti esterni, che possano garantire, dal punto di vista finanziario, una maggiore autonomia e ampiezza degli interventi stessi.

"Gli interventi di recupero delle selve castanili avvengono oggi giorno nell'ambito della gestione forestale, tramite l'elaborazione di progetti forestali. Un iter sproporzionato rispetto all'entità degli interventi da effettuare sugli alberi singoli che, situandosi spesso all'esterno del bosco, oltretutto non beneficiano di contributi da parte del settore forestale. Per questo motivo la nostra Associazione ha deciso di promuovere la ge-

stione di questi importanti monumenti viventi favorendo interventi di ripristino e rivitalizzazione, tramite la presentazione di uno specifico dossier di accettazione, allestito con la collaborazione dei forestali di settore. Per il prossimo futuro sarà inoltre di primaria importanza allacciare collaborazioni che consentano di aumentare la disponibilità finanziaria, così da poter intervenire su un maggior numero di alberi."

Gl'interessati possono contattare direttamente l'Associazione Castanicoltori della Svizzera italiana, c/o Regione Malcantone, 6982 Agno. Tel.: 091 610 16 30; e-mail info@regionemalcantone.ch, che si riserva mezzi finanziari permettendo di valutare la fattibilità per la prossima stagione invernale 2006-2007.

Si segnala inoltre che i dati riferiti ai singoli alberi (descrizione albero, interventi necessari, valutazione ed esecuzione dei lavori, localizzazione dell'albero, eccetera) sottoposti a cure e che hanno ricevuto il contributo da parte dell'Associazione, sono stati raccolti in una banca dati elettronica, che potrà permettere di seguire l'evoluzione di questi alberi e valutare l'evoluzione territoriale in relazione a questa componente. Cindy Fogliani



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



Una pratica ecologica
che permette di evitare
il ricorso a sostanze chimiche

Nematodi contro i parassiti delle castagne

A quanto si apprende da un comunicato diramato dallo stesso Istituto di ricerca, alcuni ricercatori della Stazione Federale di Ricerche Agronomiche Agroscope Changins-Wädenswil sono riusciti a sterminare sperimentalmente fino all'80% dei parassiti delle castagne al suolo. L'eliminazione degli insetti nocivi è stata effettuata tramite l'utilizzo di nematodi, in qualità di ausiliari biologici.

"Il ricorso ad ausiliari biologici non è nuovo in agricoltura - spiega Alberto Sassella dell'Agroscope di Cadenazzo - si tratta di immettere nelle coltivazioni popolazioni di nematodi o insetti antagonisti alla specie nociva, che l'attaccano riducendone in modo drastico gli effettivi. È una pratica ecologica, che permette di evitare il ricorso a sostanze chimiche. Le popolazioni immesse regolano la loro presenza in funzione delle prede disponibili. Se l'insetto nocivo scompare, il suo antagonista subirà la stessa sorte."

I punti deboli di questa tecnica sono dati dai tempi d'azione, relativamente lunghi, e dalla mancanza di una garanzia d'attecchimento dell'organismo ausiliario. Per agire le popolazioni immesse devono infatti moltiplicarsi e non è scontato che trovino sul terreno le condizioni ideali per farlo.

Nel caso delle castagne, i ricercatori hanno preso spunto dal successo ottenuto in Francia utilizzando dei nematodi (microrganismi animali) contro le larve parassitarie del nocciolo: là l'esperienza ha dato ottimi risultati non solo in laboratorio ma anche nei frutteti.

I medesimi ricercatori, osservata una similitudine tra la situazione del nocciolo e quella del castagno, si sono chinati su quest'ultimo col fine di individuare l'eventuale nematode antagonista dei parassiti del castagno. Tra i diversi nematodi vagliati, uno si è dimostrato particolar-

mente aggressivo nei confronti del Curculio - la larva bianca o giovanin che spesso rinveniamo nelle castagne. Queste larve in estate depositano le uova nei frutti; anche due o tre per castagna. In autunno i frutti contengono dunque già le larve, che si svilupperanno al loro interno per poi uscire e infilarci nel terreno, in cui sverneranno. I nematodi agiscono in questo momento, attaccando le larve nel terreno e diminuendo in questo modo le popolazioni di Curculio. *"Le ricerche di laboratorio hanno dato risultati soddisfacenti, con l'80% delle larve eliminate."*



Resta da stabilire il comportamento dei nematodi sul terreno, comportamento che potrebbe differire da quello in laboratorio." L'impiego di questi ausiliari biologici non sarà dunque introdotto a breve ma resta una possibilità da valutare.

Il Curculio non è l'unico parassita delle castagne; troviamo anche la Carpocapsa e alcune muffe. Il Curculio sverna nel terreno e diviene in seguito un coleottero, mentre la Carpocapsa si trasforma in farfalla. Questa differenza fa sì che chi conserva le castagne, per esempio in cantina, conosca bene il primo (che tende a incamminarsi sul pavimento) e meno la seconda, che se ne va arrampicandosi su per le pareti. Anche la Carpocapsa inocula le uova nel frutto prima della maturazione. Per evitare il deperimento delle castagne è dunque indispensabile procede-

re a trattamenti come la novena o la termizzazione. *"In frutti freschi di raccolto si trovano mediamente dallo 0,8 al 9% di castagne danneggiate dal Curculio, dal 4,5 al 5% dalla Carpocapsa, più un 4 - 7% attaccati da muffe. Dopo venti giorni dalla raccolta, nei medesimi frutti, se non sono stati trattati in modo specifico, queste percentuali giungono al 20% nel caso del Curculio e al 30% tra muffe e Carpocapsa; ciò si traduce in un degrado del 50% del raccolto iniziale."*

Oltre a eseguire i trattamenti di conservazione è possibile ricorrere a un semplice accorgimento, ossia all'immersione dei frutti in una bacinella d'acqua, eliminando quelli che vengono a galla. *"Abbiamo riscontrato che gran parte dei frutti che galleggiano, tranne qualcuno reso leggero perché secco, sono infestati da parassiti."* Questa prima scrematura, benché importante, non sostituisce trattamenti completi atti a impedire lo sviluppo delle larve, soprattutto in caso di lunghe conservazioni.

La tradizione popolare ci ha lasciato in eredità un ulteriore metodo di difesa contro i parassiti delle castagne: la pulitura del suolo con l'eliminazione di foglie, ricci e frutti, tra i quali i parassiti trovano un rifugio ottimale. *"In un terreno curato e pulito abbiamo riscontrato produzioni di qualità migliore; questo dimostra una volta di più che i nostri antenati già la sapevano lunga, essi infatti utilizzavano gli scarti per le bestie e bruciavano i ricci"* conclude Sassella.

Cindy Fogliani

Per saperne di più:

Jürg Grunder
Agroscope Changins-Wädenswil
044 783 63 36
juerg.grunder@faw.admin.ch

I parchi giochi aiutano
a risollevare la sorte
del castagno

Legno di castagno: pregiato ma snobbato

Vi sono due modi di guardare allo stesso bicchiere: c'è chi lo vede mezzo vuoto, chi mezzo pieno. Ci sono due modi anche di guardare all'impiego in opera del legname di castagno indigeno: la Sezione forestale cantonale ci indica quello positivo.

Ogni tipologia di legname è dotata di particolari caratteristiche che la rendono idonea o meno a determinati utilizzi: il rovere per i pavimenti, il noce per i mobili, l'abete per le travi, il castagno... per gli esterni.

"Il legno di castagno presenta una forte resistenza all'influsso degli agenti esterni, ciò che permette di eseguire strutture durature nel tempo, senza l'ausilio di alcun trattamento - afferma l'Ingegnere Giorgio Moretti, presidente dell'Associazione ticinese dei Castanicoltori e collaboratore della Sezione forestale Cantonale - il Ticino dispone dunque di un enorme potenziale di pregiata materia prima, sfruttata attualmente in minima parte."

Una risorsa economica a basso impatto ambientale utile per eseguire steccati, recinzioni, sostegni ad esempio per la vigna, pergolati, tavoli e panchine, parchi gioco, qualsiasi struttura esterna, purché non richieda l'utilizzo di legname segato. L'Ingegnere Moretti ci spiega infatti che il particolare processo di sviluppo del castagno, che presenta marcate differenziazioni stagionali, provoca delle tensioni fra gli anelli di crescita che ne determinano la spaccatura, fenomeno conosciuto con il nome di cipollatura. *"Segare il castagno non è impossibile, vi è chi lo fa, ma presenta molti sprechi. Gli alberi idonei sono infatti rari. D'altro canto il castagno si presta talmente bene quale legname tondo che crediamo valga la pena concen-*

trarsi soprattutto sullo sfruttamento di questa caratteristica, che potrebbe condurre a un impiego su vasta scala." Per promuovere e utilizzare questa risorsa, la Sezione forestale in collaborazione con la Federlegno e le aziende del settore, ha sviluppato il progetto parchi gioco, che ha preso avvio a metà anni '90. In sintesi si è trattato di creare un prodotto - il parco giochi in legno di castagno - e proporlo ai potenziali interessati offrendo consulenza sia in fase di elaborazione e progettazione, sia in fase di esecuzione.

"In questi dieci anni sono stati più di venti i parchi gioco comunali in legno di castagno progettati con la collaborazione della Sezione forestale cantonale. A questi si aggiungono quelli interamente eseguiti da aziende private." La Sezione forestale cantonale fornisce consulenza a coloro che intendono allestire un parco gioco di questo genere, mentre l'esecuzione sarà appaltata ad aziende esterne. *"Grazie alla presenza di Emilio Roncelli, nostro collaboratore divenuto ormai esperto nella progettazione di questi parchi giochi, la Sezione forestale mette a disposizione di Enti pubblici un servizio di progettazione e direzione lavori competente e affidabile."* Il risultato: un parco dei divertimenti conforme alle normative di sicurezza stabilite dall'Ufficio protezione infortuni, ideato su misura, in legno indigeno non trattato, a un costo che non supera quello di un parco giochi preconfezionato con materiali sintetici, e con una speranza di vita maggiore - si stima fino a trent'anni.

"In qualità di ente pubblico abbiamo a cuore l'utilizzo del legname indigeno come incremento dell'economia ticinese. I lavori sono infatti interamente eseguiti da azien-



de locali, che spesso si occupano di tutta la procedura, dal taglio dell'albero alla messa in posa dell'opera. Una peculiarità che si riflette positivamente anche sull'impatto ecologico, minimizzato grazie alla forte riduzione dei trasporti e, nel caso del castagno, a una lavorazione pulita, senza l'ausilio di sostanze inquinanti." Per questo motivo la Federlegno in collaborazione con la Sezione forestale e altri enti ha allestito una documentazione che presenta il prodotto agli interessati cosicché possano farsi un'idea delle possibilità che offre e dei relativi costi. L'attuale raccogli-tore, già distribuito nelle cancellerie comunali, sarà prossimamente sostituito da un CD a disposizione di qualsiasi interessato. È possibile ottenere questa documentazione facendone richiesta alla Federlegno a Rivera; dove potrà rivolgersi per una consulenza gratuita anche chi desiderasse valutare l'utilizzo di legno di castagno in altri ambiti, o fosse interessato a reperire questo genere di legname.

Cindy Fogliani





Intrinsecamente legato all'uomo, il castagno "segue" gli andamenti della nostra civiltà.

Alla fine del regno del castagno?

Il concetto di dinamismo della natura si fonda sulla constatazione che tutti gli ecosistemi sono in perenne movimento. Infatti, anche se a volte i processi evolutivi sono percettibili solo a medio-lungo termine, gli esseri viventi sono continuamente sollecitati ad adattarsi a condizioni di vita mutevoli.

Negli ecosistemi modificati dall'intervento umano la spinta evolutiva è data, oltre che dai mutamenti climatici e ambientali, dall'intervento diretto e indiretto dell'uomo. Basta guardarsi attorno per osservare come gli ecosistemi artificiali creati dall'uomo necessitino di continui interventi di gestione onde impedire l'instaurarsi di processi che tendono a riportare questi ambienti verso lo stato naturale. Un esempio per tutti è costituito dall'orto di casa: difatti, se trascurato questo tende a essere velocemente ricolonizzato da erbe "selvatiche", che tendono a soffocare le specie domestiche da noi coltivate.

Uno studio condotto dall'ingegner Pietro Stanga ha rilevato che, così come l'orto, anche le selve castanili abbandonate soccombono all'invasione delle specie arboree autoctone. Per spiegare questo fenomeno occorre considerare che con l'avvento dell'Impero romano, duemila anni or sono, i boschi della nostra regione subirono una profonda trasformazione: le specie arboree originarie (tigli, querce, faggi, eccetera) furono infatti allontanate per far posto "all'albero del pane", il castagno, che meglio di altri era in grado di soddisfare gli innumerevoli bisogni nelle popolazioni locali (alimento, legname, strame, eccetera). Nonostante le locali condizioni geografiche e climatiche si siano rivelate molto

favorevoli a questa specie, nel corso dell'ultimo secolo il progressivo abbandono della castanicoltura ha favorito il manifestarsi di un forte dinamismo naturale della vegetazione, che tende alla progressiva sostituzione del castagno ad opera delle specie forestali originarie.

Ed è proprio questo il fenomeno che l'ingegner Stanga ha voluto approfondire con il suo lavoro, per la cui realizzazione si è basato sul confronto di fotografie aeree eseguite nel periodo di fioritura del castagno nel '60 e nel '95. Dallo studio è



scaturito che sull'arco di tre decenni, la situazione di abbandono in cui si sono venuti a trovare la maggior parte dei castagneti ticinesi ha comportato una forte diminuzione del castagno, un importante aumento di boschi di altre specie e una diminuzione delle superfici aperte.

A questo proposito Stanga scrive: *"Il fatto che il castagno, posto in un contesto di libera concorrenza interspecifica non sia stato in grado di mantenere quel ruolo che l'uomo gli aveva garantito per secoli, sottolinea come (...) i castagneti così come creati e mantenuti dall'uomo siano delle formazioni forestali fortemente artificiali destinate ad evolvere se inserite in un contesto di libero dinamismo naturale"*.

Il fatto, poi, che nelle selve castanili, popolamenti contrassegnati da un'ampia spaziosità e dall'assenza di sottobosco, il

dinamismo della vegetazione tenda a manifestarsi molto più velocemente che nei cedui, soprassuoli che per molti aspetti sono molto più vicini alla normale struttura boschiva, è un ulteriore testimonianza della relazione esistente tra il livello di artificialità del popolamento boschivo e l'entità dei cambiamenti indotti dall'evoluzione naturale.

Se valutato nell'ottica della biodiversità, l'inselvaticamento delle selve castanili ad opera delle specie arboree preesistenti andrebbe valutato positivamente; ma Stanga, da noi contattato, non concorda: *"Si è di fronte a un processo di omogeneizzazione che comporta, per lo meno sul breve periodo, importanti perdite a livello di diversità degli ecosistemi. Nonostante le selve castanili siano ambienti artificiali introdotti dall'uomo, esse oggi rappresentano l'habitat privilegiato per specie che sarebbero altrimenti destinate a scomparire. Così come succede con i prati magri, queste aree aperte costituiscono quindi ambienti di grande valore naturalistico e paesaggistico"*.

Ecco dunque che, se nel caso delle selve castanili l'intervento dell'uomo ha portato ad una forte modifica degli ecosistemi naturali originari, d'altro canto ha pure permesso la creazione di nuovi ambienti in cui oggi molte forme di vita hanno la possibilità di svilupparsi in modo ottimale.

Le selve castanili gestite, oltre che essere interessanti da un punto di vista paesaggistico e turistico-ricreativo, alimentano quindi fortemente la biodiversità nelle nostre foreste: le ragioni per salvaguardarle sono quindi molteplici e come tali sono pure sostenute dall'ente pubblico.

Cindy Fogliani



Cosa fare con le castagne ticinesi presenti nelle selve e nei boschi?

E se le riducessimo in farina?

Milioni di castagne giacciono annualmente inutilizzate nei nostri boschi. Da Pianezzo un'iniziativa volta a sfruttare questa ricchezza alimentare trasformandola in un prodotto locale di qualità.

Nonostante il Ticino sia tappezzato di alberi di castagno, il commercio dei frutti resta esiguo; la miscela di varietà che caratterizza le nostre selve e la difficoltà di conservazione non permettono infatti di essere concorrenziali con la produzione di paesi quali l'Italia. Per ridare slancio al mercato locale delle castagne Paolo Bassetti, già promotore della farina per polenta prodotta con mais di qualità coltivato in Ticino, propone una produzione su vasta scala di farina di castagne.

“La farina di castagne ticinese è da tempo prodotta in piccoli quantitativi; il nostro progetto mira invece, grazie al sostegno di un distributore interessato, a dei quantitativi sufficienti per garantire la fornitura di negozi durante tutto l'anno.” Il vantaggio della farina è che permette di utilizzare castagne di qualsiasi calibro, e non presenta i problemi di conservazione del frutto intero. Negli ultimi anni la richiesta di questo prodotto in Ticino è cresciuta, ciò che fa ben sperare i promotori del progetto anche se restano coscienti del fatto che solo attraverso l'esperienza diretta sarà possibile determinare con certezza la risposta dei consumatori. *“Questa iniziativa può essere considerata come il seguito di quanto fin qui sperimentato attraverso i centri di raccolta delle castagne promossi dall'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana. Centri peraltro oggi lasciati maggiormente alla dinamica dell'iniziativa privata. Un'importante differenziazione*



tra la nostra iniziativa e quanto avveniva con i centri di raccolta sta nell'approccio stesso: mentre in passato il commercio era impostato in modo passivo, con il presente progetto si intende operare in modo attivo. Inoltre, grazie alla collaborazione con un'azienda di distribuzione, ora disponiamo di tutti gli anelli della catena commerciale: materia prima, trasformazione, distribuzione; mentre in passato mancava la certezza dell'ultimo anello.”

Per Paolo Bassetti operare in modo attivo significa stabilire a priori il quantitativo di raccolta, anziché attendere che giungano i frutti e in seguito decidere come smerciarli, come avvenuto fino ad oggi. Per far questo è necessario conoscere in anticipo i potenziali quantitativi di consegna, motivo per cui è in corso un sondaggio attraverso il quale i proprietari di selve e alberi possono annunciare il quantitativo di frutti che intendono consegnare all'azienda di trasformazione. *“Finora ci siamo limitati a interpellare i membri dell'Associazione castanicoltori che già ci hanno garantito una discreta collaborazione; ora intendiamo*

valutare l'interesse di altri proprietari. L'obiettivo è di raggiungere un quantitativo di oltre centocinquanta quintali di castagne fresche; se questo non sarà raggiunto con le sottoscrizioni incorso, si dovrà prevedere di stipulare accordi di raccolta in selve private o patriziate”.

Trasformare le castagne in farina permette di sfruttare al meglio i castagneti locali, il calibro dei frutti utilizzati è infatti indifferente, e le castagne potranno essere consegnate come sono state raccolte nel bosco, purché sane e fresche, senza le laboriose selezioni del passato. Nonostante questo il prezzo d'acquisto proposto varia in funzione della qualità, che è stabilita in base al numero di frutti per chilogrammo. Il compenso varia dunque da un massimo di 3 franchi al chilogrammo per partite con prevalenza di grosse castagne (meno di 79 castagne per chilogrammo) a un minimo di 0.90 franchi per le più piccole. *“È un sistema di pagamento equo, che dà a ognuno la possibilità di consegnare il proprio raccolto senza dover separare grosse e piccole.”*

Per ottenere un'ottima farina, la qualità del frutto, ossia sanità e freschezza, è di primaria importanza. *“Il nostro obiettivo è ottenere un prodotto interamente ticinese e di elevata qualità. Per questo motivo necessitiamo di una materia prima adeguata. I frutti dovranno dunque essere consegnati freschi, sani e puliti secondo il buon senso.”*

I proprietari di alberi che fossero interessati ad annunciarsi in qualità di fornitori di castagne possono rivolgersi direttamente a Paolo Bassetti, Pianezzo, 091/857 30 93, 079/204 69 90, paolo@basset-ti.ch.

Cindy Fogliani

RAIFFEISEN

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

RAIFFEISEN

Gli aromi sono locali
ma manca la materia prima
Se la si coltivasse, però...

Da Bioggio la birra al miele di castagno



Color marrone scuro, tipo tonaca di frate, con schiuma abbondante e persistente. Forti note di miele di castagno nel naso con note di caramello, carruba e di affumicato. Nel palato è densa e corposa con fruttato dominante (frutta secca e prugna cotta) e retrogusto lungo con note di caffè e liquirizia ma con interessanti punte di luppolo aromatico. Bene con formaggi molto maturi e aggressivi. Ideale con *plumcake*, dolci al cioccolato, alla nocciola o con il castagnaccio. Grado alcolico 7,5%. Sono le note di Lorenzo Da Bove, degustatore di birra di fama internazionale, in merito alla "Biplano" al miele di castagno, una birra speciale rifermentata prodotta all'Officina della birra di Bioggio, e prossimamente disponibile anche in bottiglia.

"La birra artigianale è una birra cruda, integra e senza aggiunta di conservanti con un alto contenuto di entusiasmo e creatività" si legge tra le pagine Internet dell'Union Birrai, l'associazione italiana che tutela e promuove la birra prodotta artigianalmente, di cui anche l'Officina della Birra è membro. Come per molti altri beni di consumo, anche la birra artigia-

nale si distingue da quella industriale per l'assenza di additivi, la diversificazione del gusto e le elevate proprietà nutritive. Prodotta in piccoli quantitativi, essa comporta un onere maggiore, che si ripercuote sul prezzo: "Anche per la birra vale il principio del vino: la qualità si paga. D'altronde, come per il vino, la buona birra va sorseggiata, apprezzata, accompagnata con la giusta pietanza; insomma non avrà come unico fine quello di dissetare". Questa cultura in Ticino è poco conosciuta ma, come capita anche col vino, non è necessario possedere il palato di Da Bove per saper distinguere e apprezzare una buona birra e la prova sta nei fatti: nonostante il prezzo maggiorato, all'Officina della birra, con 25mila litri annui lo smercio è più che soddisfacente. "Quest'anno abbiamo per la prima volta fornito un esercizio pubblico esterno e l'esperimento ha dato esiti gratificanti: il consumo di birra è considerevolmente aumentato" annota Eric Notari (nella foto), titolare dell'Officina della Birra. Appassionato dalla cultura della birra, dopo averla prodotta privatamente per oltre un decennio, nel 1999 decise – allora unico nel Cantone – di aprire la



Birreria. Oggi sono due le birrerie artigianali attive in Ticino, contro le quindici di cui Notari ha documentato l'esistenza in passato. "La mancanza di una vera e propria tradizione della birra si ripercuote sulla fornitura di materie prime. La nostra filosofia è infatti di produrre nel rispetto delle migliori tradizioni dei Paesi nordici, tra cui cito l'Inghilterra e il Belgio, a fianco della da noi più conosciuta Germania, ma con materie prime locali. In altre parole, intendiamo applicare le regole dell'arte a quanto offre il nostro territorio, per ottenere una birra veramente ticinese. Purtroppo questo proposito cade sul nascere in quanto in Ticino non disponiamo di cereali maltati né di luppolo, che sono i due ingredienti principali della birra". Il problema è nazionale con oltre centocinquanta grosse produzioni di birra che si riforniscono all'estero mentre si trova una sola produzione di cereali in Engadina, chiamata "Grana alpina", e una di luppolo oltre San Gottardo. Un'inezia se paragonata alla richiesta. Provocatoriamente si potrebbe dire che, visti gli attuali rapporti di domanda e offerta dell'uva per la produzione di vino, si potrebbe sostituire qualche vigneto con colture di orzo o luppolo e rifornire i birrai. Senza giungere a tanto, Notari resta comunque convinto della validità di un'iniziativa in questo senso essendo il nostro territorio potenzialmente ideale per coltivazioni del genere. Egli resta volentieri a disposizione per orientare chiunque fosse interessato a intraprendere un simile progetto mentre, in attesa di realizzare il suo sogno di una birra tutta ticinese, si diletta aromatizzando le sue birre con fragranze locali, come il già citato miele di castagno o, recentemente, i fiori di sambuco.

Cindy Fogliani

RAIFFEISEN

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

RAIFFEISEN

Come qualunque altra coltura
richiede interventi specifici

La cura del castagneto



Il castagneto, come qualunque altra coltura, richiede specifici interventi quali potature, pulizia del suolo ed eventuali irrigazioni. Il castagno, è un'essenza arborea che l'uomo ha imparato a coltivare sin dall'antichità, poiché ne utilizzava tutte le sue parti, legno (per costruzioni o come combustibile) frutti e stame (per gli animali) e per questo ha sviluppato metodi di cura e di gestione in funzione del suo uso. La forma di gestione più importante del castagno nel nostro Cantone è il ceduo (castagno selvatico), sul quale si praticano tagli a intervalli abbastanza lunghi per l'ottenimento del materiale da paleria, da riscaldamento (produzione di truciolato) o da opera. Alla gestione a ceduo del castagneto si contrappone la selva, il cui scopo, nel passato, era essenzialmente quello di garantire la necessaria produzione di frutti per il sostentamento della famiglia contadina; per questo era composta da diverse varietà innestate su selvatico e ogni varietà aveva una sua specificità. Troviamo così varietà precoci e tardive per il consumo fresco, varietà per la produzione di castagne secche, quelle per la conservazione in ricciaia o per l'alimentazione animale.

Oggi, la castagna non costituisce più un elemento base per l'alimentazione e la selva non è più una fonte di sostentamento, ma è considerata un importante elemento del nostro territorio da valorizzare come componente paesaggistica, di diversificazione culturale nelle aziende di montagna, di protezione della natura, di richiamo turistico e come area distensiva e di svago.

Il mercato della castagna è oggi un mercato di nicchia, che richiede essenzialmente marroni e non più le castagne classiche provenienti dalle nostre selve, poiché di piccolo calibro, con qualità

organolettiche inferiori e di difficile sbucciatura. Da questa problematica è nata la necessità di sviluppare il frutteto castanile, ossia un frutteto gestito con tecniche frutticole e costituito da poche varietà ma di pregio. Nel corso degli ultimi anni si è però cercato di valorizzare anche il prodotto locale partendo dal ripristino delle selve alla raccolta e commercializzazione del frutto. A differenza della maggior parte delle specie boschive, il castagno, per produrre, deve essere coltivato e quindi, indipendentemente se coltivato in selva o in frutteto, richiede interventi colturali puntuali durante l'intero arco stagionale per garantirne la produttività e la continuità nel tempo ed è in questo contesto che presentiamo le principali cure da apportare al castagno nel corso della stagione.

Cura di un giovane albero

Il castagno innestato va trattato come qualsiasi albero da frutto e, soprattutto nella sua fase giovanile, in modo che possa crescere e produrre rapidamente. Dopo

la messa a dimora di un giovane castagno (rimpiazzo o nuovo impianto), l'albero va seguito e le principali operazioni sono:

- Controllare le legature della pianta al sostegno per evitare strozzature;
- Eseguire la spollonatura (togliere i polloni che crescono alla base e i germogli superflui sul tronco che non servono alla formazione della chioma);
- Se necessario, praticare una leggera potatura verde per equilibrare i rami principali;
- Masticare le ferite immediatamente dopo l'esecuzione delle precedenti operazioni in modo da proteggere la ferita dalle infezioni del cancro corticale;
- Eliminare le malerbe cresciute attorno alla pianta (concorrenza idrica);
- Irrigare i nuovi impianti in mancanza di precipitazioni;
- Utilizzare protezioni contro la selvaggina o gli animali al pascolo per evitare danni alla vegetazione e alla corteccia dei rami e del tronco.

È importante che l'albero cresca il più



Evitare le malerbe all'interno della protezione



Giovane albero con polloni da eliminare

RAIFFEISEN

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

RAIFFEISEN

In Santa Maria, a Mesocco,
tra gli affreschi dei Seregnesi,
la rappresentazione della raccolta

Già nel Quattrocento si andava a castagne

La Chiesa di Santa Maria di Mesocco, all'ombra dell'antistante castello, sullo svincolo dell'A13, non sorge in uno dei luoghi più felici anche se, in vista della ristrutturazione della fortezza, il punto potrebbe divenire turisticamente strategico. Al suo interno troviamo uno tra gli ultimi castagni per chi viaggia verso Nord: il castello segna infatti la linea di confine tra clima mediterraneo e alpino – spiega Luigi Corfù – e da qui in poi le temperature si fanno rigide per questo genere di albero.

Nonostante ciò, all'interno della chiesa ne troviamo un dipinto (nella foto), nel ciclo dei dodici mesi, ad opera dei Seregnesi, che impreziosisce l'edificio. Lo troviamo a raffigurare settembre, periodo di raccolta. D'acchito alcuni tratti possono sembrare un po' *naïf*, soprattutto ai profani, ma non bisogna lasciarsi ingannare – ammonisce Corfù – chi lo ha dipinto era un professionista che sapeva bene cosa faceva e perché. “La religione è politica”, sentenza, e si cimenta a osservare gli affreschi quattrocenteschi alla ricerca di sempre nuove suggestioni. Che cosa intendeva comunicare l'artista immortalando la raccolta delle castagne? Non certo che la si effettuava con la “pèrtiga” e la “giuèta”¹, e nemmeno come avveniva la potatura (questi dettagli interessano i contemporanei che li accolgono come mirabile testimonianza delle usanze che furono). Le misere vesti, queste sì, probabilmente già veicolavano un messaggio. Corfù è certo della componente didattica, filosofica e spirituale di ogni linea tracciata su questa parete, in una sorta di comunicazione subliminale.

Di certo chi teneva la predica s'ispirava a queste scene per cogliere spunti con

cui approdare a riflessioni sulla vita dello spirito.

Rimanendo ancorati alla vita terrena, noi ci siamo chiesti invece il perché di un simile affresco laddove i castagni non sembrano regnare. “Oggi – puntualizza Corfù – *ieri chi lo sa. Vi sono i cicli climatici; è possibile che in epoche più calde della nostra storia i castagni prosperassero anche qui.*” Non li troviamo comunque molto lontano: incontriamo le prime selve, alcune ripristinate, già a Soazza. Che gli abitanti di Mesocco ne fossero al corrente lo testimonia inequivocabilmente uno tra gli estratti che compaiono su “*Arbul e castégenen*” breve quanto rilevante documento sulle tradizioni del castagno a Soazza, redatto da Paolo Mantovani ed edito dalla Biblioteca Comunale di Soazza nel 1992 grazie al sostegno del Comune patriziale. Si legge infatti: “[1759] (...) *quale proibisce a chiunque l'andare soto li arbori altrui a cattare Castagnie, o s'chiavare², o batere li deti arbori altrui; sino a tanto che non sono s'chioduti dal padrone e da esso abbandonata la pianta, soto pena di un fiorino... li ho dato ordine ad esso Sig. Console di portarlo nella Sua Mag.ca Squadra, afine trovino rimedio una volta a tanto dano che ogni ano a noi succede e ci vien fato da deti di Mesoch...* trovando gente omeni o done, o vero fanciuli di Mesoch, soto de nostri arbori che il Console posi levarli la pena e farli pagare senza rimisione alcuna... per lavenire sapiano regolarsi che sino a tanto che non sono s'chioduti non si permite il ruspare, dopo che saranno s'chioduti allora che posino ruspare senza contradizione”.

All'uscita della Chiesa ci attende una roboante A13. Migliaia di persone transitano ignare delle ricchezze storiche di



Mesocco e Soazza, dei frutti che giaceranno dimenticati sul terreno, dei tesori di una modesta chiesa all'ombra del castello. Gli sguardi sfiorano la fortezza per sfrecciare via verso altri panorami. Eppure qualche curioso ancora c'è e, non appena Corfù apre la modesta porta laterale della chiesetta di regola chiusa, si materializza al suo interno. Entusiasti del privilegio ricevuto, alcuni visitatori si perdono a contemplare e decifrare i numerosi affreschi, non senza interpellare il nostro cicerone, che ben volentieri si presta a un ulteriore viaggio nelle pagine di un libro che non finisce mai.

Cindy Fogliani

¹ Molla di legno con cui si raccoglievano i ricci non completamente dischiusi formando un cumulo che si lasciava riposare per circa tre settimane.

² S'chiavare, italianizzazione del termine “s'ciavá”, far cadere le castagne lanciando un randello (la “s'ciáva”).

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

RAIFFEISEN

RAIFFEISEN

I Castanicoltori invitano anche scuole e associazioni a partecipare

Al via la raccolta delle castagne



Dal 25 settembre al 20 ottobre sarà possibile consegnare le castagne agli appositi centri di raccolta che presentano qualche novità e un ambizioso obiettivo: giungere ai 500 quintali di raccolto.

L'organizzazione dei centri di raccolta è stata adeguata al nuovo progetto, che prevede la produzione di farina di castagne ticinesi; produzione che permetterà di sfruttare al meglio le peculiarità dei nostri castagneti. La figura del tassatore è dunque stata soppressa, così come i bollettini di consegna. Particolare molto importante: non è più richiesta la dispendiosa separazione delle castagne secondo la loro grossezza. *“La produzione di farina permette di utilizzare frutti di diverse dimensioni. Si potrà dunque cogliere le castagne così come le troviamo negli eterogenei castagneti della Svizzera italiana, senza dover procedere a laboriose selezioni. D'altro canto, per un prodotto di qualità è necessaria una materia prima adeguata; per questo richiediamo frutti sani e freschi, privi di muffe, vermi e sporcizia. Ciò significa consegnarli possibilmente il giorno stesso della*

raccolta” afferma Paolo Bassetti, promotore dell'iniziativa.

Partite di pezzatura particolarmente bella (meno di ottantacinque castagne per chilo) verranno pagate secondo la loro qualità (vedi tabella). Questi frutti saranno destinati al mercato delle castagne fresche.

Il pagamento avverrà, come in precedenza, in contanti alla consegna.

L'obiettivo dei 500 quintali dovrebbe permettere di soddisfare sia la richiesta di frutti freschi sia le richieste di farina già formulate dai commercianti. *“Essendo la prima esperienza in quest'ambito il tutto è ancora incerto. Da una parte vi è l'incertezza dello smercio, che potrebbe rivelarsi maggiore o minore di quanto supposto dai rivenditori; dall'altra vi è l'incertezza della raccolta-fornitura: sapremo se saremo riusciti a raggiungere la quota di raccolto prefissata unicamente a gioco fermo.”*

Raggiungere la quota prefissata significa raddoppiare il quantitativo che giungeva gli scorsi anni ai centri di raccolta. A preoccupare non è la mancanza di materia prima quanto di mano d'opera.



I ripetuti appelli a comunicare la propria disponibilità come fornitori o raccoglitori hanno finora avuto moderati esiti, lasciando i promotori nella parziale incertezza. L'invito a partecipare è aperto a tutti, proprietari di alberi o meno. L'Associazione Castanicoltori saprà orientare gli interessati verso i luoghi in cui è possibile raccogliere i frutti senza entrare in conflitto con eventuali proprietari di alberi. Oltre che da famiglie e privati l'occasione potrà essere colta anche da scuole e associazioni: la raccolta delle castagne, infatti, rappresenta un momento conviviale all'aria aperta, che permette di valorizzare il territorio e ritrovare un legame con le antiche tradizioni. I centri di raccolta saranno allestiti a Cadenazzo e Muzzano. Previo accordo il signor Bassetti resterà a disposizione per ritiri su scala regionale in tutto il Cantone. *“Questa potrebbe essere un'occasione didattica e sociale anche per scuole, enti o associazioni che potrebbero in questo modo finanziare attività extra o devolvere il ricavato in azioni di solidarietà”* suggerisce Bassetti, nella speranza che la popolazione risponda numerosa all'appello.

Cindy Fogliani

Frutti per kg	Prezzo di acquisto
sotto i 79	Fr. 3.00
79-85	Fr. 2.00
superiore 85	Fr. 1.10

Centri di raccolta aperti Lunedì, mercoledì e venerdì dalle 13.30 alle 15.30
Orticoltura Mondino SA, via Mondino 12, Muzzano
091 994 59 80 – fax 091 994 27 52
Bassetti Paolo, piazzale FELA, Cadenazzo
079 204 69 90 – fax 091 857 40 39

RAIFFEISEN

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

RAIFFEISEN

Robasacco persevera
nel mantenere il
suo tradizionale rito d'autunno

Da oltre un secolo l'incanto delle castagne



Dal 1891 a oggi, la prima domenica di settembre si rinnova a Robasacco, sulle pendici del Monte Ceneri, l'appuntamento con l'annuale incanto degli alberi di castagno. Un'usanza tramandata di generazione in generazione, che in Ticino sopravvive solo lì.

La selva secolare, di 115'510 metri quadri, è suddivisa in undici lotti, cinque dei quali sono affidati oggi alla gestione dell'Azienda di Castanicoltura Martinelli di Cadenazzo, mentre gli altri sei vengono tutt'ora messi all'asta. La base d'asta partiva quest'anno da venticinque franchi e i lotti sono stati assegnati per circa trentacinque franchi allo sparuto gruppo di irriducibili aspiranti. *“Una miseria”* constata Renato Lafranchi, mostrandoci i documenti che attestano come un tempo le cose andassero diversamente.

Già nel 1906 si testimonia, infatti, di deliberazioni nell'ordine dei 700 franchi a lotto. Nel 1917, invece, con una base d'asta fissata a 200 franchi, i lotti furono assegnati a un prezzo di 954 franchi; 776 franchi; 700 franchi; e 670 franchi. Va

notato che all'epoca le superfici per lotto erano maggiori - solo nel 1925 avverrà un'ulteriore suddivisione dei lotti, che rimarrà tale fino a oggi.¹

L'incanto dei castagni è ancorato alla tradizione patriziale del Comune, seppur chiunque possa parteciparvi. Nel 1891, per esempio, la Selva Grande fu deliberata ad “acquirenti” originari della Provincia di Bergamo, residenti a Taverne, che effettuarono un pagamento in carta italiana.

Lo spirito protezionistico, tipico dei patriziati, non ha tardato a mostrarsi ancora qualche anno fa, quando sulla prima pagina di un quotidiano ticinese comparve la notizia della prossimità dell'asta, cui tutti gli interessati potevano partecipare. *“Sembrava d'un tratto di trovarsi in Corea”* afferma sorridendo Lafranchi, allora presidente del Patriziato di Robasacco, ricordando le proteste e l'indignazione di quanti già si immaginavano un assalto da parte dei non residenti. *“Il giorno dell'asta ci siamo però ritrovati le solite facce e tutti si sono calmati. L'unico “straniero” era, infatti, il*

sindaco – di origini calanchine – interessato ad aggiudicarsi un lotto per permettere alla famiglia di sperimentare la raccolta delle castagne”.

I tempi cambiano. Chi si intestardisce a voler mantenere viva la tradizione spesso è tacciato di conservatorismo fine a se stesso. Eppure, nell'usanza che si perpetua a Robasacco ci pare di cogliere un profondo rispetto verso il lavoro degli antenati, le proprie origini e verso un nobile frutto, che per lunghi anni fu importante fonte di sostentamento.

I tempi cambiano e chi in questi frangenti parla di ruote – per quanto un po' retorico - non ha forse tutti i torti. Dopo diversi anni in cui era preso da altre faccende, oggi il ticinese, pur benestante, rivaluta l'immenso patrimonio che annualmente giace dimenticato nei nostri boschi. Un numero sempre maggiore di selve e singoli alberi viene ripristinato. Per il paesaggio, si dice, ma la gente non disdegna di raccogliere le castagne laddove sono di qualità e facilmente reperibili. Risorgono antichi conflitti tra proprietari di alberi e raccoglitori improvvisati o no. Molti sono gli estimatori d'oltre San Gottardo, che giungono a far le scorte. Nascono iniziative volte a sfruttare i frutti indigeni e il legname. Ecco che l'asta di Robasacco torna a essere attuale, seppur immutata da oltre un secolo. Un esempio di gestione sostenibile del territorio, per dirla con le parole del nostro tempo. Dunque chi parla di ruote – nonostante la retorica – ha le sue ragioni per farlo.

Cindy Fogliani

¹ Fonte: *“Patriziato di Robasacco 1883 – 1993”* a cura di Ulisse Locatelli.

