

L'arte di un autodidatta  
fra nostalgia  
e caparbia



## Angelo Ferrari: scavando nel tempo e nel legno

*"È qualcosa che tutti possono fare, ma in pochi ci riescono"*, esordisce Angelo Ferrari riferendosi alla scultura. Classe 1945, scultore autodidatta, ha già esposto con successo in diverse parti del Ticino. Lo abbiamo incontrato nell'abitazione di Ludiano, in Valle di Blenio, ove ha sede anche il laboratorio e l'esposizione permanente.

Ci accoglie calorosamente la moglie Ivana. Il nostro sguardo corre fra manufatti e intagli sparsi nei locali e da una complicità femminile sorge spontanea l'osservazione: *"Immagino non l'avrà spesso tra i piedi"*. *"Esatto"*, ci conferma la moglie, mentre Angelo ci raggiunge lasciando sul pavimento quelle tracce di segatura e pulviscolo che Ivana predilige al vederlo affranto sul divano nei giorni in cui, esasperata, la sua schiena chiede tregua. La scultura è anche sofferenza.

Autodidatta, dopo alcuni corsi di intaglio del legno Angelo è attratto dall'opera tridimensionale cui si avvicina in modo empirico: *"Vi sono momenti di grande soddisfazione e altri, anche durevoli, di delusione"*. Ritiene la testardaggine la sua arma vincente, con l'innata abilità la cui provenienza resta un mistero. Nessun familiare con la stessa inclinazione sebbene, nel XVI secolo, si narra della presenza a Olivone dei Kiber, all'epoca provetti artigiani del legno, di cui sono giunti sino a noi pregiati mobili firmati col nome di famiglia. Tra i loro diretti discendenti v'era la nonna di Angelo, unica a essere rimasta in patria mentre il resto della dinastia sembra prosperare oggi in Texas. Nessuno scultore, però, piuttosto medici e avvocati, afferma il nipote.



Le venature del legno di castagno in una scultura di Angelo Ferrari (Foto: G. Barberis)

Solitamente Angelo le sculture non le progetta, le intravede. Sono l'osso duro che scopre al di sotto della corteccia degli alberi, oltre il legno avvizzito. Noi lo abbiamo visitato soprattutto per chiedere del castagno che, ci dice, è buono per paleria, castellature della vigna ma non da scolpire. E la vigna, con la castellatura in legno di castagno, l'hanno rimessa in piedi a Ludiano, dieci anni fa, con Angelo in prima fila: sovvenzionata da Cantone e Confederazione, è stata battezzata la vigna dei Kiber. *"In una vigna di 700 metri quadrati sono state riprodotte le diverse castellature appartenenti alla tradizione locale. Una sorta di museo all'aria aperta, scherzosamente soprannominato Ballenberg e tutt'ora visibile."*

Angelo ha però reso omaggio al casta-

gno anche attraverso la scultura, nonostante la reticenza del legno, che deve provenire da un albero di almeno trent'anni, ed essere esente da cipollatura. Siamo fortunati, l'ultima sua opera l'ha infatti scolpita direttamente nel tronco di un castagno che sorgeva ai lati del giardino di casa. Centoventi centimetri di diametro, centosessanta di altezza e un'ubicazione perfetta per quest'albero, dal cui grembo sono emersi due uomini indaffarati a porre l'ultima pietra sull'esistente muro a secco. Un'opera che è un omaggio ai nostri avi – ci spiega – che pietra su pietra hanno costruito innumerevoli muri, modellando monti e valli.

Angelo è un nostalgico, l'era moderna non lo convince. Cresciuto in una famiglia di contadini, ricorda di tempi in cui la vita era, come dire, meno artificiale. L'uomo viveva a contatto con la natura e la modellava con amore, così come lui oggi modella le sue creazioni. A quel tempo il castagno rappresentava il sostentamento. Se ne ricorda, e le castagne le chiama per nome: Lüina, Laghepi, Pirenei e quelle selvatiche, che oggi abbondano. Poi la raccolta, con la battitura degli alberi, che a suo modo di vedere contribuiva al mantenimento della chioma. Questi e altri ricordi affiorano alle sue labbra mentre la sera si allunga. Così intuimmo che a muovere le sue mani non è solo la forza di una misteriosa ispirazione ma l'eredità dei suoi avi, che richiamano in lui l'operosità, la manualità, la ricerca dell'essenza sotto gli strati vuoti del legno, vuoti della modernità.

Cindy Fogliani

RAIFFEISEN

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

RAIFFEISEN



## Castagne: termizziamole anche noi

Investire sul prodotto fresco. È questo il prossimo passo da effettuare nel processo di valorizzazione delle castagne ticinesi. Lo afferma Paolo Bassetti aggiungendo: «Bisogna aver coraggio e se necessario assumersi anche qualche rischio per dare continuità a quanto costruito sin ora e per non perdere credibilità di fronte ai raccoglitori».

Grazie ai ripetuti appelli, e a una stagione particolarmente positiva, lo scorso anno sono giunti ai centri di raccolta allestiti a Cadenazzo e Muzzano circa 60mila chilogrammi di castagne. La forte presenza di frutti di prima qualità – di regola destinati alla vendita diretta – ha causato disguidi al momento della consegna, in quanto i centri di raccolta non sono stati in grado di ritirarli tutti al prezzo precedentemente convenuto. Alcuni di questi frutti hanno dovuto essere destinati alla trasformazione in prodotti secchi (castagne, farina, fiocchi); altri si sono potuti rivendere, mentre una parte è deperita nei magazzini. «È un problema a cui ci siamo trovati confrontati a più riprese anche negli scorsi anni, al quale abbiamo voluto far fronte con il progetto della farina di castagne ma non basta. Parallelamente alla produzione e allo smercio dei prodotti derivati, è importante promuovere e migliorare il servizio di vendita dei frutti freschi al fine di offrire continuità e affidabilità a consumatori e raccoglitori». L'azienda Bassetti, in collaborazione con l'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana, intende migliorare il prodotto suddividendo le castagne secondo il calibro e migliorandone qualità e conservazione con un processo di termizzazione. Un progetto che richiede un consistente investimento in mezzi e in tempo; ciò non potrà che ripercuotersi sul prezzo di vendita del prodotto attualmente già elevato se paragonato a quello dei frutti d'importazione.

«L'aumento di prezzo è imprescindibile, d'altro canto è corrisposto da un notevole miglioramento dal punto di vista qualitativo. La termizzazione, infatti, non solo permette di migliorare la conserva-

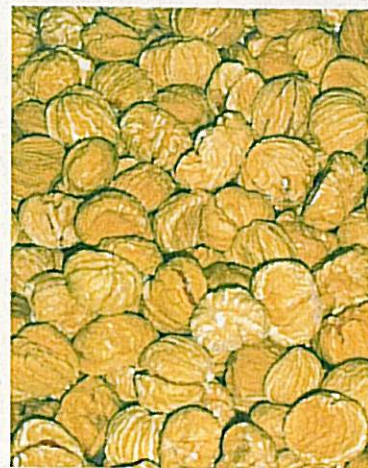
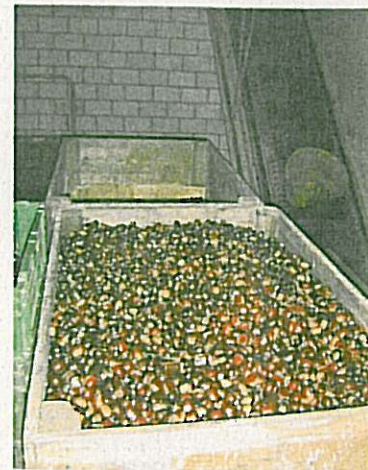
zione dei frutti ma, essendo seguita da un'accurata cernita manuale prima e durante la fase di asciugamento delle castagne, consente di eliminare la maggior parte di quei frutti che al momento della consegna sembrano sani ma in realtà sono già compromessi». Grazie a un probabile sostegno finanziario del processo di sterilizzazione da parte delle regioni di montagna, l'aumento di prezzo potrà essere in parte contenuto.

Questi accorgimenti dovrebbero permettere di allargare il mercato in Ticino e in Svizzera, puntando soprattutto sulla qualità dell'offerta. «I frutti locali sono di ottima qualità e se correttamente lavorati e ben presentati gli apprezzamenti dei clienti non mancano, sia per il prodotto fresco che trasformato. Credo sia importante centralizzare l'infrastruttura di termizzazione e garantire una lavorazione standard di base per tutte le castagne consegnate dai raccoglitori, in modo di dare un'immagine forte ed unica della castagna ticinese».

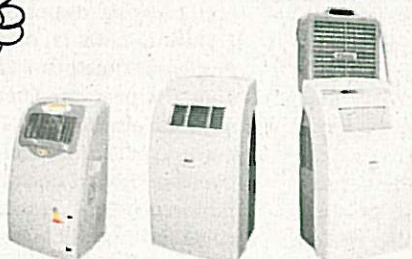
Per quanto concerne lo smercio molto resta da sviluppare: «La deperibilità dei frutti ci ha finora precluso l'accesso alle grosse rivendite. I nuovi obiettivi ci permetteranno d'ora in poi di presentarci con un prodotto, sì più caro, ma sicuramente di qualità superiore». E per passare dalle parole ai fatti già si è fatto appello a tutti coloro che organizzano manifestazioni, mercati, castagnate o sagre affinché prenotino già sin d'ora eventuali rifornimenti di frutti locali, così da permettere anche ai produttori di meglio quantificare la richiesta.

Per informazioni telefonare a 079 204 69 90 oppure scrivere un'e-mail a [paolo@basset-ti.ch](mailto:paolo@basset-ti.ch)

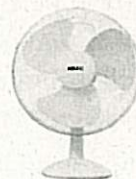
Cindy Fogliani



## Sconti da BRIVIDO!



**-50%**  
su condizionatori  
e ventilatori



IL CENTRO FAI DA TE PIÙ GRANDE DEL TICINO - [www.bricofaidate.ch](http://www.bricofaidate.ch)  
Barbengo • Biasca • Cadenazzo • Losone • Manno • Mendrisio • Pregassona

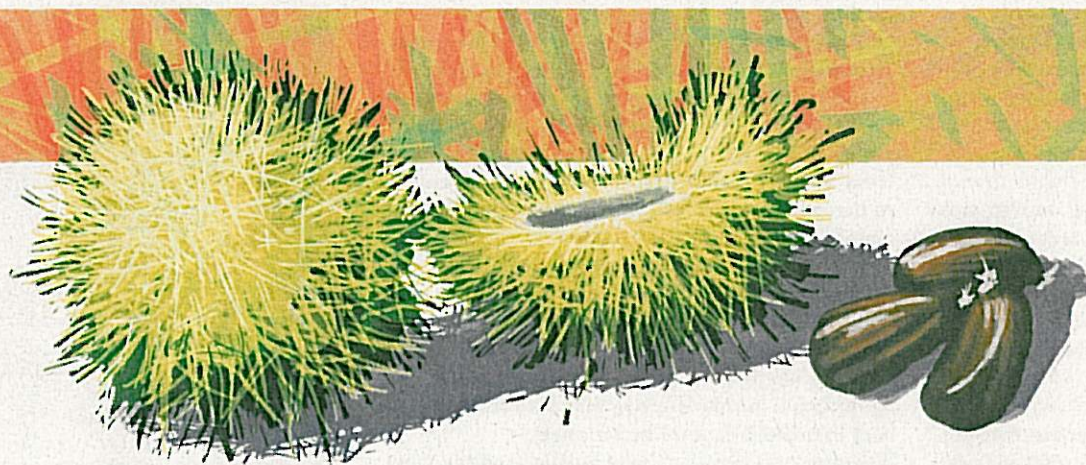
Di più  
**BRICO**  
di tutti



*Centro del fai da te*  
**agricola ticinese**



## Castanicoltori in Bregaglia



È stato costituito lo scorso autunno il Gruppo Operativo della Bregaglia: si tratta della sezione bregagliotta dell'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana. Depositaria di uno dei castagneti più ampi d'Europa la Bregaglia mantiene in vita le antiche tradizioni della castanicoltura.

«In Bregaglia le castagne sono coltivate a Castasegna, Soglio e Bondo» – ci dice Romeo Gianotti, presidente del Gruppo operativo Bregaglia «dove la tradizionale tecnica di essiccazione sulla grà si è mantenuta in vita fino ad oggi con ancora undici cascine tutt'ora adibite a questa funzione. Nella valle è inoltre praticata la battitura, per lo più eseguita alla vecchia maniera battendo i sacchi di castagne sul ceppo anche se, gradualmente, ci si avvia verso soluzioni meccaniche».

Castasegna è legata al castagno dal nome, dallo stemma e dal castagneto di Brentàn che, con i suoi settantotto ettari, è tra i più vasti in Europa. Tutt'ora coltivato riunisce gli alberi di duecentocinquanta proprietari, anche se a prendersene cura sono alcuni agricoltori della regione. I frutti raccolti sono in parte rivenduti freschi, in parte essiccati con la grà che gli dona il caratteristico sapore affumicato. Contrariamente a quanto accade in Ticino, dove sussistono i centri di raccolta, in Bregaglia la vendita è gestita dai singoli raccoglitori che dispongono di contatti e clienti in valle, ma soprattutto nella Svizzera tedesca. «Abbiamo inoltre designato un coordinatore, figura parzialmente paragonabile al "tassatore" in Ticino, che raccoglie e ridistribuisce agli interessati eventuali richieste di fornitura».

Di professione insegnante, Gianotti investe le sue forze nella promozione del castagno per amore della storia. Non possiede alberi e non è attivo nella coltura ma, nato e cresciuto a Castasegna, ritiene doveroso agire affinché le tradizioni della regione restino in vita. Quella del castagno è una tradizione radicata a Castasegna, al punto da comparire nell'effigie comunale, su cui è raffigurato l'albero. Nel paese, oltre a cinque grà, sorge un mulino che,

ancora nel corso dell'ultima guerra, produceva farina di castagne per, si presume, la valle intera. Un lavoro spesso svolto dalle donne che raccoglievano i frutti, li battevano e ne controllavano uno ad uno l'integrità. Una storia comune a molte regioni di montagna, di cui Castasegna custodisce tracce altrove ormai scomparse.

Per chi fosse intenzionato a visitare la regione un buon periodo è dunque quello della raccolta dei frutti, momento in cui, da un paio d'anni, è organizzata la festa delle castagne che quest'anno cadrà il 15 ottobre. In occasione della manifestazione, oltre a degustare i diversi prodotti, sarà possibile seguire le diverse attività organizzate in selva. «Lo scopo non è unicamente quello di far conoscere i diversi prodotti alimentari a base di castagne, ma di avvicinare le persone, soprattutto i giovani, alla selva castanile e alla cura degli alberi», sottolinea Gianotti. La giornata si terrà nell'ambito delle settimane della castagna che l'ente turistico regionale propone per il secondo anno consecutivo. Nel corso dell'evento vengono offerti corsi di cucina, visite guidate, attività per bambini e degustazioni di diverso genere tutte ruotanti attorno al tema del castagno. «L'interesse per questo genere di manifestazioni è crescente e già in queste prime edizioni abbiamo attratto diversi visitatori italiani», commenta con soddisfazione Gianotti annotando come grazie a una promozione mirata e alle nuove possibilità di smercio, aumentano le persone interessate al ripristino e alla cura delle selve. È soprattutto per favorire questo andamento che si è ritenuto opportuno allestire il gruppo regionale che, in collaborazione con l'associazione ticinese, coordina e promuove la produzione e la vendita di un prodotto tipico della Svizzera italiana. E chissà che il frutto del passato non divenga il frutto del futuro.

Cindy Fogliani



## I consigli per una raccolta corretta



Sull'onda dell'ampia adesione alla campagna di raccolta dello scorso anno l'associazione castanicoltori fa affidamento ancora una volta alla vostra collaborazione per valorizzare il tipico frutto dei nostri boschi.

L'obiettivo della raccolta 2007 è quello di valorizzare tutte le classi di castagne e non dover limitare in corso di raccolta l'acquisizione di questa o quella qualità. I centri di raccolta stanno lavorando per raggiungere questo scopo senza troppe difficoltà. Grazie a nuovi accorgimenti tutte le castagne destinate al mercato fresco verranno sottoposte a cura (termizzazione o novena) in modo da offrire ai clienti un prodotto di qualità superiore e meno deperibile.

Malgrado ciò la qualità della merce consegnata rimane un criterio basilare per la buona riuscita di tutta l'operazione e la soddisfazione del cliente. Accanto all'aspetto "qualità" sarà importante anche la quantità, altrimenti si rischia di perdere quanto finora raggiunto a livello di valorizzazione della castagna ticinese.

Vi invitiamo quindi a raccogliere e a fare raccogliere le castagne nel rispetto evidentemente della proprietà altrui. Raccogliere le castagne significa indirettamente valorizzare ulteriormente la selva castanile e rafforzare la cultura del castagno: è un progetto di società! Per informazioni di carattere generale: Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana.

### Informazioni per la raccolta 2007

Come già l'anno scorso la cernita delle castagne nelle diverse classi di pezzatura non è più obbligatoria. Ecco alcuni consigli per una raccolta e una consegna razionale delle castagne.

- Già nel bosco, non raccogliere castagne ammuffite o con evidenti segni di vermi.
- Purché sane, raccogliere sia le castagne piccole sia quelle grosse in un unico sacco.
- Una volta a casa versare per pochi minuti le castagne in un contenitore con acqua, rimuoverle un paio di volte ed inseguito levare tutte quelle che vengono a galla perché sono avariate.
- Togliere le castagne dall'acqua e stenderle a sgocciolare su un panno all'ombra.

Al momento della cernita:

- separare solo le belle castagne grosse (con un peso di almeno 13 grammi ciascuna / 50 castagne pesano almeno 650g);
- la separazione delle castagne grosse si può fare rapidamente quando le castagne sono stese a sgocciolare;
- tralasciare qualsiasi altra cernita, se non quella per eliminare sporcizia o castagne avariate. Consiglio: procedere alla cernita delle castagne grosse unicamente con il buon senso e la vista evitando di controllare continuamente il peso con la bilancia. Il risultato della cernita deve appagare la vista!

- Le castagne grosse devono essere veramente ben scelte ed omogenee. La presenza fra queste di castagne di piccole dimensioni o piatte ha come conseguenza il ritiro ad una classe di prezzo inferiore.
- Consegnare al più presto le castagne presso un centro di raccolta.

### Cosa non si deve fare

- Mettere in acqua le castagne per più ore o giorni (se sussistono indizi in questo senso le castagne verranno rifiutate).
- Lasciare al sole e al vento le castagne.
- Conservare le castagne in contenitori ermetici che non traspirano (es. sacco dei rifiuti).
- Tardare a consegnare le castagne: oltre a secare e a perdere peso si corre il rischio di vedersi rifiutato il ritiro.
- La cernita di castagne di piccole o medie dimensioni (peso minore di 13g ciascuna). Questa cernita è una perdita di tempo e non è remunerata alla consegna!
- Procedere alla cernita delle castagne pesando chilo per chilo.
- Mescolare castagne di diversa provenienza, con forme o colore differenti.

### Novità raccolta 2007

Vi sono centri di raccolta anche nel Mendrisiotto, in Riviera, in Mesolcina, nel Locarnese e nella zona Rivera-Torricella. L'obiettivo è di ritirare tutte le castagne raccolte, senza più imporre limitazioni nel corso della campagna. L'obiettivo è ambizioso e i centri di raccolta hanno tutto il sostegno da parte dell'associazione e, anche se nel corso della campagna non tutto andrà per il meglio, sappiate già sin d'ora che si è fatto tutto il possibile per raggiungerlo.

### Criteri generali di qualità delle castagne

Le castagne devono essere fresche, appena raccolte, turgide, con buccia lucida senza apparenti segni della presenza di vermi o muffe. Nel caso in cui le castagne dovessero presentare delle fessure o rotture della buccia (tipico di alcune varietà) o che sono di colore biancastro è importante separarle dalle altre e consegnarle separatamente. Queste potranno essere destinate esclusivamente all'essiccazione (1.10 Fr/kg).

I centri di raccolta saranno in funzione da lunedì 19 settembre a mercoledì 24 ottobre, per informazioni a carattere generale contattare il numero 079 579 61 60.

