

Buon compleanno Associazione dei castanicoltori



Valorizzare il frutto del castagno è uno degli obiettivi dell'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana. (Foto: **Michael Bonito**)

Dieci anni fa, più precisamente il 12 febbraio 1999, nasceva l'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana. Voluta dal Gruppo di lavoro sul Castagno e da altre eminenze del campo agricolo e forestale della Svizzera italiana, grazie a un progetto RegioPlus, l'Associazione ha avuto la possibilità di operare con professionalità raggiungendo traguardi importanti.

Gli scopi dell'Associazione sono la valorizzazione del castagno e della castagna nella Svizzera italiana, il sostegno, la promozione e l'organizzazione di manifestazioni atte a far conoscere la storia, la cultura, i metodi di coltivazione, il consumo e lo smercio della castagna e del castagno. A ciò si aggiunge la collaborazione nell'organizzazione della raccolta annuale delle castagne.

Fin dalla sua nascita l'Associazione ha collaborato con l'Agricoltore Ticinese per promuovere la castagna tra tutti gli interessati al settore primario, attraverso la rubrica "Castanicoltore".

Ha lavorato per creare un maggior numero di centri per la raccolta del frutto durante l'autunno con l'istituzione di un tassatore, intermediario tra i raccoglitori di castagne e gli acquirenti. Grazie all'esperienza acquisita, l'iniziativa ha potuto continuare anno per anno portando una buona collaborazione per il settore della castanicoltura. La raccolta centralizzata è stata sin dall'inizio un punto importante per lo sviluppo di questa iniziativa; senza la valorizzazione del frutto, infatti, sarebbero vani tutti gli sforzi profusi per rivalorizzare le selve castanili.

L'Associazione sta inoltre lavorando al progetto "Alberi singoli" con il quale si intende ripristinare alberi maestosi, sovente presenti in aree agricole e al di fuori, quindi, delle competenze forestali. L'Associazione può finanziare parte dei costi di potatura, grazie anche ai contributi del Fondo svizzero per il paesaggio. Con la collaborazione dei forestali di settore fornisce la consulenza necessaria ai proprietari di questi gioielli che contraddistinguono il nostro paesaggio rurale.

Annualmente viene organizzata una giornata pratica di gestione della selva castanile, dalla potatura fino alla pulizia del sottobosco, dalla piantagione di giovani alberi fino all'innesto. L'incontro si svolge ogni anno in un luogo differente e quest'anno si terrà **sabato 25 aprile** nei boschi del Patriziato di Cademario. Per l'avvenimento seguirà la convocazione ufficiale.

Oltre alla valorizzazione del frutto è necessario tenere conto che una corretta manutenzione delle selve castanili è fondamentale per ottenere degli ottimi frutti. Grazie ai contributi agricoli questo punto importante può essere oggi valorizzato. È necessario fornire una maggiore consulenza a tutti gli agricoltori interessati. Risulta quindi fondamentale la collaborazione tra l'Associazione dei castanicoltori, l'Unione Contadini Ticinesi, la Sezione forestale e la Sezione dell'agricoltura.

Qualsiasi ente o privato può aderire e collaborare attivamente alla valorizzazione di questo ambito forestale ticinese, per poter essere continuamente informato sulle attività organizzate e per approfittare delle conoscenze messe a disposizione dai singoli membri dell'associazione. È un partner ideale per i Comuni, i Patriziati, gli agricoltori e per chiunque fosse interessato a tutto ciò che ruota attorno al frutto simbolo della Svizzera italiana.

Paolo Piattini

Informazioni

Regione Malcantone
Viale Reina
6982 Agno
Tel. 091 610 16 30

info@regionemalcantone.ch
www.regionemalcantone.ch

Il comitato

I membri di comitato dell'Associazione dei castanicoltori della Svizzera Italiana sono: Giorgio Moretti (Presidente), Kiko Biaggi, Roberto Bolgè, Diego Forni, Luca Plozza, Alberto Sassella e Carlo Scheggia. Il segretariato è garantito dall'Ingegnere Marco Marozzi della Regione Malcantone.

La moltiplicazione del castagno



Un esempio di buon risultato della pratica di innesto (Foto: P. Piattini).



Le marze appena innestate (Foto: P. Piattini).

La pianta di castagno nata dal seme, in casi eccezionali ha le stesse caratteristiche della madre. Per avere la garanzia che questa nuova pianta possa produrre dei buoni frutti bisogna ricorrere alla pratica dell'innesto.

In genere, l'innesto viene effettuato facendo radicare una porzione di ramo, detta talea, la quale però risulta impraticabile con la nostra specie di castagno. Una tecnica innovativa è la moltiplicazione "in-vitro" (fatta in laboratorio) che può essere applicata, senza difficoltà, anche alla pianta di castagno.

L'operazione dell'innesto consiste nell'inserire sul portainnesto una porzione di ramo di un anno (detta marza, nesto o gentile) della varietà prescelta. Il prelievo delle marze è eseguito da gennaio a febbraio; queste provengono da rami dell'anno precedente, ben sviluppati e lignificati. Le marze devono essere conservate in sacchi di polietilene e al fresco. Questi rami non devono asciugare e nemmeno essere troppo bagnati. Il vantaggio della tecnica di innesto rimane quello di mantenere e di conservare le caratteristiche della varietà. Il successo dell'operazione è legato a diversi fattori: alla compatibilità tra il portainnesto e la varietà scelta, al periodo per effettuare l'innesto, che varia in funzione dei tipi d'innesto, alla saldatura che dipende dal buon posizionamento della marza. Generalmente, per ogni tipo d'innesto si devono utilizzare coltelli specifici che facilitano il lavoro.

Tecniche d'innesto

Nei vivaia, nelle selve castanili e sui ricacci di cepaia si pratica l'innesto all'inglese che può essere semplice o a doppio spacco come quello che si pratica per la preparazione delle barbatelle. Il periodo ideale è tra fine febbraio e marzo. Con questa tecnica la percentuale di attecchimento è elevata (85-90%). Per una buona riuscita bisogna avere le marze e i portainnesti di un anno del medesimo calibro (da 0,5 a 1,5 centimetri). Questi vanno tagliati obliquamente in modo che combacino perfettamente con il supporto al quale si fissano con l'ausilio di una protezione di nastro isolante. Infine, la mastatura della parte superiore della marza permette di evitare il suo essiccamento tutelando tutta l'operazione. Durante la stagione bisogna procedere con degli interventi di potatura verde in modo da favorirne la ricrescita. Ogni ferita procurata da tagli deve essere coperta con del mastice specifico, al fine di proteggere il vegetale da attacchi di cancro corticale.

L'innesto a triangolo va eseguito da marzo a inizio aprile e riesce quando la pianta da innestare ha 2 o 3 anni. La marza va preparata con due tagli convergenti in modo da formare un triangolo. L'inizio del taglio deve essere eseguito sotto la gemma, nella parte più larga. Ottenuto un taglio a triangolo, la marza è tagliata a due gemme. Sul portainnesto del diametro di 5-10 cm, segato orizzontalmente, si asporterà un triangolo corrispondente a quello della marza, che viene inserita nel

taglio e deve rimanere fissa. Bisogna far combaciare le rispettive zone (corteccia e legno) in modo perfetto. In seguito si procede alla legatura e alla mastatura.

L'innesto a corona è eseguito in aprile-maggio quando la pianta è in vegetazione, cosicché la linfa faciliti lo stacco della corteccia. L'albero è capitozzato e il taglio rifilato con una roncola. In funzione del diametro disponibile si inseriscono una o più marze e per questa ragione le si dà il nome di innesto a corona. Il calibro delle marze deve essere proporzionato alla dimensione del soggetto. Tagliare di netto la marza su una lunghezza di 4 centimetri. Appoggiando la marza su un supporto, si pratica un taglio trasversale alla base creando uno scalino in modo da ridurre lo spessore della marza che nel contempo, diventa un punto di arresto. Prima dell'introduzione si posa la marza nella giusta posizione e con il coltello si incide la corteccia del soggetto in corrispondenza dei suoi bordi. La marza penetra sotto la lingua di corteccia fino allo scalino e a operazione finita questa linguetta viene asportata, lasciandone 5 mm alla base. A operazione ultimata si procede alla legatura con delle strisce di camera d'aria di bicicletta o con un tubicino di plastica. Questo materiale permette una migliore dilatazione al momento della crescita vegetativa. Masticare tutte le parti fresche in modo da sigillare le ferite, senza dimenticare la testa delle marze.

Per finire è consigliato applicare un cartoccio protettivo fatto con una striscia di moquette, un pezzo di carta catramata o un pezzo di vecchio tubo antincendio dei pompieri che viene fissato attorno alla legatura delle marze facendo attenzione a lasciare fuoriuscire almeno una o più gemme. In seguito, l'interno è riempito con della terra presa alla base dell'albero. Questo serve a mantenere l'umidità e a proteggere le marze dalle spore del cancro del castagno. L'ultima operazione è quella di posare delle frasche (per un paio di anni) in modo da proteggere la futura vegetazione dalle rotture causate dal vento o dagli uccelli.

Se l'innesto ha dato buoni risultati e la "cacciata" è superiore ai 70-100 centimetri, prima dell'arrivo dell'inverno è consigliabile procedere a una potatura, accorciando di metà la cacciata per evitare delle scosciature causate dalla neve. Il cartoccio oltre che sortire l'effetto antisporo, protegge la legatura dall'invecchiamento dovuto ai raggi ultravioletti. Una variante di questo innesto è quello usato per i fruttiferi dove le marze sono preparate tagliandole come una lama di coltello e sono poi inserite sotto un lato del taglio effettuato nella corteccia.

Tra i tipi di innesto meno conosciuti troviamo l'innesto a zuffolo, l'innesto a spacco e l'innesto a gemma, il quale non è usato sulla nostra specie di castagno poiché presenta una percentuale molto bassa di attecchimento.

Paolo Piattini

Mantenere le antiche varietà di castagni



Il castagno è l'albero che caratterizza la Svizzera italiana e in particolare il Ticino. Attualmente è ancora una tra le specie numericamente più diffuse nella regione subalpina e occupa una superficie di 26mila ettari, pari a circa il 19% dell'area boschiva. Lo stato attuale dei castagneti rispecchia i bisogni di una civiltà contadina ormai scomparsa; in particolare le selve castanili presentano una grande varietà di differenti castagne, poiché grazie a ciò era possibile prolungare e diversificare il loro utilizzo permettendo di sfamare le tante bocche in famiglia anche negli inverni più rigidi.

Oggi il castagno ha perso la denominazione di "albero del pane", così come sono andate perse le numerose nozioni sulle diverse varietà e su quali fossero i migliori usi. "Salviamo le ultime conoscenze!" potrebbe essere il grido lanciato dall'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana che ha cominciato i lavori a febbraio di quest'anno, grazie al sostegno dell'Ufficio federale dell'agricoltura.

Con il prezioso contributo della Stazione di ricerca federale WSL - Sottostazione Sud delle Alpi - di Bellinzona, diretta dall'Ingegnere M. Conedera e dal vivaio cantonale di Lattecaldo, diretto da G. Tettamanti, il progetto prevede di: identificare e descrivere le varietà locali di castagne della Svizzera italiana; conservare e promuovere le antiche varietà; mettere in rete a livello nazionale i dati scaturiti dalle ricerche; informare il pubblico sulla conservazione, l'utilizzo e la ripartizione delle varietà locali identificate.

In una ricerca realizzata dall'Istituto di ricerche WSL, nel 2001 sono stati individuati 103 nomi di varietà di castagno. Sempre secondo questa ricerca, nella Svizzera italiana vi sono probabilmente ancora 65 varietà differenti di castagne con un proprio nome, una propria storia e particolari caratteristiche (per 28 varietà sono state trovate citazioni a inizio secolo, ma non si sono più ritrovate sul terreno, mentre 10 varietà, citate nel XIII e XIV secolo, sono probabilmente scomparse).

Con il progetto, che si protrarrà fino a fine 2010, si vuole: individuare, determinare, descrivere

almeno 50 varietà di castagno della Svizzera italiana; realizzare un frutteto primario di due ettari nel Comune di Cademario su suolo patriziale, con due alberi per ogni varietà reperita (in totale almeno 100 alberi ad alto fusto); organizzare giornate pubbliche e realizzare materiale informativo.

Attualmente sono già state raccolte 47 varietà che sono ora in produzione nel vivaio cantonale di Lattecaldo. La Stazione di ricerche di Bellinzona ne sta studiando le foglie e i fiori, mentre in autunno verranno analizzati i frutti e i ricci, al fine di capire se è possibile individuarle in base alle loro caratteristiche fenologiche. Grazie a queste ricerche e al materiale già presente, si vogliono realizzare delle schede di facile lettura accessibili a tutto il pubblico che descrivano le varietà e i loro usi. È una corsa contro il tempo: oggi sono poche le persone che conoscono e sanno riconoscere le diverse varietà di castagne. *Agostana, Barasgin, Casgnèu, Fugasera, Lüina, Morèla, Repiscen, S. Michee, Tenasca, Viusa* sono nomi perlopiù sconosciuti anche dagli appassionati del castagno. Con il progetto si vuole dare la possibilità a tutti di conoscere un po' della nostra storia, forzosamente legata alla castagna.

Questo lavoro rientra nei progetti PAN, sigla di Piano Azione Nazionale per la conservazione e l'utilizzazione delle risorse fitogenetiche per l'alimentazione e l'agricoltura. Si basa sul Piano Azione Mondiale della FAO per garantire le risorse alimentari del pianeta ed è coordinato dalla Commissione svizzera per la conservazione delle piante coltivate (CPC, www.cpc-skek.ch). Attualmente sono in atto più di 60 progetti simili in Svizzera, due dei quali nella Svizzera italiana: questo sul castagno e quello sui mele in Capriasca già presentato dall'Agricoltore Ticinese.

Grazie a queste iniziative sarà possibile trasmettere ai prossimi alcune delle innumerevoli conoscenze tramandate di generazione in generazione grazie al settore primario, oggi purtroppo sempre meno presente.

Paolo Piattini

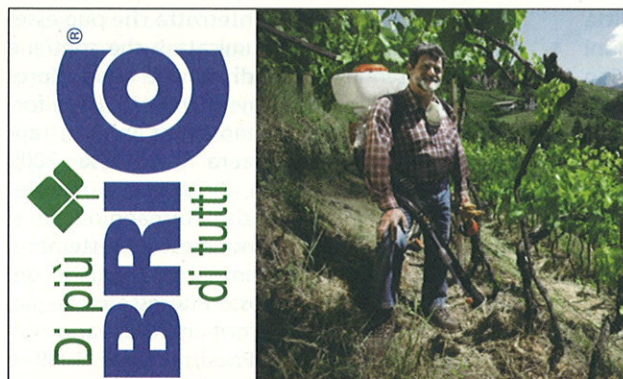
Varietà nell'agricoltura
AZIONE PIANTE
Un programma
dell'Ufficio federale dell'agricoltura



Informazioni

Associazione
dei castanicoltori
della Svizzera italiana
Regione Malcantone
Viale Reina
6982 Agno
091 610 16 30

info@regionemalcantone.ch
www.regionemalcantone.ch



**Il centro Fai Da Te, più grande del Ticino,
ti aspetta!**



STIHL Il piacere nella cura del vostro Verde

Manno - Barbengo - Biasca - Cadenazzo - Losone - Mendrisio - Pregassona - www.bricofaidate.ch

Mostra mercato degli animali da cortile



Sabato 5 e domenica 6 settembre al deposito Giavera di Faido si terrà la tradizionale mostra mercato di animali da cortile organizzata dalla Società Avicunicola Tre Valli.

Da oltre 15 anni questo appuntamento si presenta puntuale ai primi di settembre ed è sempre più apprezzato e atteso da tutti gli appassionati del nostro Cantone. Infatti sono numerosi coloro che attendono questa occasione per potersi procurare il riproduttore da introdurre nell'allevamento o semplicemente la gallina ovaioia per il proprio pollaio.

È importante ricordare che a questa mostra vengono presentati sia gli animali giovani sia quelli adulti che sono pronti per la riproduzione o per la produzione di uova, nel caso delle galline, per cui l'allevatore comune potrà avere una ghiotta occasione di procurarsi degli animali di pregio a prezzi sicuramente più vantaggiosi.

Il fatto, poi, di essere una mostra mercato fa sì che, a differenza delle esposizioni normali, gli animali acquistati possono essere immediatamente prelevati; questo rappresenta un ulteriore vantaggio per gli interessati, i quali non devono sacrificare troppo tempo per l'acquisto degli esemplari che hanno attirato il loro interesse. D'altra parte il fatto di poter acquistare e prelevare comporta il vantaggio per taluni e lo svantaggio per gli altri, infatti più tardi si arriva e minori saranno le possibilità di poter scegliere. Insomma qui vale il vecchio detto popolare che *"chi prima arriva, ..."*.

Generalmente, però, questo fatto non rappresenta un problema per i vecchi conoscitori, che puntualmente al sabato mattina si presentano subito all'ora di apertura per poter usufruire della scelta migliore.

La Società Avicunicola Tre Valli mette a disposizione sul posto degli allevatori esperti, i quali potranno fornire consigli utili a tutti coloro che lo richiedono e, soprattutto quest'anno, vi sarà la possibilità di potersi informare tramite volantini riassuntivi sui requisiti richiesti dalla nuova Legge sulla protezione animali, entrata in vigore a settembre dello scorso anno.

Una fornita buvette con possibilità di pranzare completano il corollario della manifestazione che sarà aperta sabato dalle 9 alle 17 e domenica dalle 9 alle 16. Una visita ne vale certamente la pena!

Preparatevi alla raccolta delle castagne 2009!

Come ormai da diversi anni vi sarà presto la possibilità di portare ai centri di raccolta distribuiti in Ticino e nel Moesano le vostre castagne. L'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana lancia un invito, in particolare rivolto a tutti gli agricoltori che gestiscono una selva castanile. Se da un lato è vero che le castagne delle nostre selve sono di diverse pezzature e raramente raggiungono dimensioni considerevoli (a differenza per esempio dei marroni), nei centri di raccolta si accettano castagne di qualsiasi dimensione e mischiate tra loro. Non è richiesto nessuno sforzo supplementare di separazione dei frutti in base alla grandezza e questo facilita la raccolta delle castagne. Evidentemente è meglio separare le castagne di dimensioni ragguardevoli, che permettono un guadagno aggiuntivo; ma sono poche quelle che possono già essere separate al momento della raccolta. Quest'anno nei principali centri di raccolta sarà realizzata una pre-calibratura nella fase di consegna delle castagne, che permetterà di avere uno strumento di decisione oggettivo, evitando qualsiasi malinteso tra raccogliitore e acquirente.

Resta importante la qualità della merce consegnata; non bisogna dimenticare che il prodotto sarà venduto come prodotto locale, in concorrenza con i frutti che provengono da altri Paesi, questo deve essere di ottima qualità! A nulla serviranno i trattamenti successivi quali la termizzazione, la novena o la refrigerazione se il prodotto consegnato è poco appetibile.

Le castagne dovranno essere fresche, appena raccolte, con la buccia lucida e senza segni della presenza di vermi o muffe. A casa rovesciate le castagne in recipienti contenenti dell'acqua per un primo lavaggio e per separare i frutti sani da quelli che restano in superficie. In seguito lasciate le castagne a sgocciolare su un panno all'ombra e trasportatele al più presto in uno dei centri di raccolta, eventualmente separando le castagne molto grosse (al massimo 75 castagne in un chilogrammo) dalle altre. Nel caso in cui le castagne presentino delle fessure o rotture della buccia, o di colore biancastro, è importante dividerle e consegnarle separatamente, in quanto potranno essere destinate solo all'essiccazione.

Le castagne saranno pagate in contanti in base agli stessi prezzi dell'anno scorso, ossia Fr. 1.10 al kg per quelle piccole, Fr. 2.20 al kg per quelle mediamente grandi e Fr. 3.00 al kg per quelle di grosse dimensioni. I centri apriranno i battenti con l'inizio dell'autunno. Le date precise saranno segnalate in base alla maturazione dei frutti.

Raccogliere castagne significa, oltre che camminare per ambienti gradevoli lontani dallo stress cittadino, valorizzare le selve castanili, luoghi storici con un valore paesaggistico, culturale e naturalistico immenso. Forza, raccogliete le castagne, non solo per la vostra castagnata, ma anche per valorizzare un prodotto ticinese doc!

Paolo Piattini



(Foto: C. Carotenuto)

Informazioni e prenotazioni:

Tel. 079 768 83 13

Marrone o Castagna?

Ottobre: mese per antonomasia della castagna nella Svizzera italiana. Nei nostri boschi si scorrono ovunque dei "nanetti" intenti ad arruffare il terreno. Sono persone, molte con un linguaggio difficile da comprendere, che scendono dal Nord, chinate a raccogliere il pregevole frutto, lanciando qualche urletto di dolore quando incontrano un riccio. Quest'anno è un'annata eccezionale: frutti grandi e giornate di bel tempo invogliano molti ad addentrarsi nelle selve castanili, magari con l'imprecazione dei proprietari che le curano ammirevolmente.

Sappiamo però che cosa si raccoglie? Il frutto che ho in mano di grosse dimensioni è una castagna o un marrone? Ci sono i marroni nella Svizzera italiana o è un prodotto esclusivamente importato? Nei nostri boschi si trovano innumerevoli varietà di castagne: le primaticce (quali l'Agostana), le semi-tardive (il maggior numero di varietà, quali il Torción negro o la Verdesa) o le tardive (quali la Tardiva o la S. Martín), ma anche i marroni, che da tempo sono stati importati dalla Francia o dall'Italia fino a diventare varietà locali. Le prime datazioni di marroni importati e trapiantati nella Svizzera italiana risalgono alla fine del 1800. Ne sono un esempio il Maron, il Marrone dei Pirenei o il Marrone Bregaglia.

Si può distinguere un marrone da una castagna? Il marrone ha una buccia marrone chiaro con striature scure; il frutto è generalmente di grosse dimensioni, nel riccio se ne sviluppa solo uno, al massimo due esemplari, a scapito degli altri. La forma del marrone è ovale (ellissoidale) e leggermente bombata. Il marrone è molto apprezzato dall'industria dolciaria perché la buccia è sottile e, in particolare la seconda pelle (quella interna alla buccia), è staccata dal frutto e non penetra in esso. Questo a differenza di molte varietà di castagne dove la famigerata pellicina penetra nel frutto. Quanti di voi hanno impreca-to cercando di sbucciare delle castagne per preparare una buona torta autunnale?

Un altro aspetto interessante del marrone è che la sua polpa è dolce e resistente alla cottura: si presta bene quindi per fare dei dolci, meno bene invece per le caldarroste.

Queste caratteristiche del marrone si possono trovare anche in alcune delle varietà di castagne presenti nelle nostre selve. Bisognerebbe però conoscere l'albero poiché su una piccola superficie vi possono essere molteplici varietà che sono state coltivate proprio per le loro particolari caratteristiche. Con un po' di attenzione si può quindi trovare l'albero ideale per raccogliere le castagne giuste per fare delle torte, grazie alla loro dolcezza, perché sono facilmente spellabili e di grandi dimensioni.



La grossezza del frutto dipende fortemente dalla qualità e dalla cura che si dà all'albero, e non tanto dalla varietà. Vi possono essere anche piante di marrone che producono frutti piccoli, perché l'anno non è stato ottimale o perché la pianta in sé è malconcia e racchiusa tra altri alberi, non avendo la possibilità di svilupparsi.

Non bisogna dimenticare che il marrone è più sensibile alle intemperie (in particolare al gelo primaverile) e alle malattie. Inoltre richiede terreni migliori e produce meno frutti rispetto alle castagne. I nostri avi ne erano a conoscenza: visto che le selve potevano occupare unicamente i terreni meno fertili che non venivano sfruttati per l'agricoltura e si producevano castagne per sopravvivere, c'erano poche possibilità di coltivare marroni.

Dimentichiamoci del falso detto che le nostre castagne vanno bene solo per i porcelli e cerchiamo invece di conoscere meglio quello che madre natura ci offre. Sicuramente ognuno di noi potrà trovare il suo albero di castagne ideale e scoprire che le nostre castagne sono una prelibatezza tanto quanto i marroni!

Paolo Piattini

Il Castagno dei Cento Cavalli

Il Castagno dei Cento Cavalli è un albero plurimillenario, ubicato sul versante orientale del vulcano Etna, nel comune di Sant'Alfio (Catania). È considerato come il più famoso d'Italia, è stato studiato da diversi botanici e visitato da molti personaggi illustri.

Presenta cinque fusti di cui tre di loro hanno una circonferenza pari a 10,4 - 19,1 e 22 metri e raggiungono un'altezza di 22 metri. Trattandosi di una pianta policormica, cioè con più fusti, la circonferenza totale è di 50 metri. Siamo in presenza della pianta più larga del mondo, seguita solo da un cipresso messicano che ha 37,7 metri di circonferenza alla base. Quest'affermazione è ancora al vaglio degli studiosi, perché si sta discutendo dell'unicità dell'albero, ossia se il tutto è da considerarsi o meno un unico albero.

Negli ultimi anni il libro dei Guinness dei primati ha registrato questo castagno come il più grande al mondo e nel 1780 furono misurati 57,9 metri di circonferenza.

Il castagno dei Cento Cavalli è un nome che deriva da una leggenda. Si racconta che, durante un furioso temporale, sotto le sue fronde trovò riparo la Regina Giovanna con il suo seguito di cento cavalieri. Qui vi trascorse un'indimenticabile notte d'amore. Controverse pare la figura della protagonista. Secondo alcuni scrittori, la Giovanna della leggenda sarebbe la regina di Castiglia, Giovanna D'Aragona, soprannominata la "pazza". Questa versione pare infondata, in quanto è storicamente accertato che Giovanna D'Aragona non andò mai in Sicilia. Più attendibile è la versione che parla di Giovanna II D'Angiò, regina di Napoli, figlia di Carlo III di Durazzo. Questa regina portò il regno all'estremo declino, era nota per i costumi dissoluti, la mutevolezza del carattere e i facili amori.

Le prime notizie storiche certe sul Castagno dei Cento Cavalli furono fornite nel XVI secolo. Pietro Carrera ne descrisse il maestoso tronco e l'albero come "(...) capace di ospitare nel suo interno trenta cavalli". Il 21 agosto 1745 fu emanato un primo atto dal «Tribunale dell'Ordine del Real Patrimonio di Sicilia» che tutelava istituzionalmente il Castagno dei Cento Cavalli e il vicino Castagno Nave. Per la fine del XVIII secolo questo è un atto da annoverare fra i primati della tutela ambientale. L'insigne naturalista catanese Giuseppe Recupero nella «Storia naturale e generale dell'Etna» descriveva dettagliatamente l'albero e cercò di fornire diverse prove e dimostrazioni sull'unicità della pianta. Narrò che, nell'anno 1766, la casa che esisteva sotto le fronde era molto deteriorata quando fu trovata.

Il castagno fu preminentemente proprietà di nobili famiglie locali e venne usato come luogo di conviviali banchetti per ospiti illustri. Nel 1965 il castagno fu espropriato e dichiarato monumento nazionale. Solo alla fine del XX secolo alcuni enti locali hanno avviato una serie di studi per tutelare e conservare il castagno.



Nel 1923 l'albero subì un incendio che lo intaccò nel tronco principale. Delle voci popolari parlano della vendetta di alcuni abitanti di Giarre, per l'ottenimento dell'autonomia amministrativa da parte del paese di Sant'Alfio proprio dal comune giarrese.

La prima ricerca scientifica sul gigantesco castagno venne effettuata dal botanico palermitano Filippo Parlatore (1816-1877). Questi assegnò all'albero etneo "presuntivamente" l'età di quattromila anni. Più di recente Bruno Peyronal, docente di Botanica all'Università di Torino, dopo accurati studi compiuti nel 1982, calcolò l'età del famoso castagno in oltre duemila anni. Quasi vent'anni dopo, nel 2001, il consulente scientifico della trasmissione SuperQuark di Piero Angela, ha stabilito, attraverso un'analisi delle misurazioni della circonferenza della pianta, un'età approssimativa di 2'000 anni. Nel 2002 l'Università di Udine, su impulso dell'amministrazione comunale del tempo, ha eseguito le analisi del DNA sull'esemplare arboreo monumentale. Dall'esame è emerso che l'ipotesi finora accreditata secondo la quale il castagno dei Cento Cavalli sia effettivamente un solo albero non trova smentita. Tuttavia, lo studio non esclude che le parti costituenti il castagno possano intendersi come un insieme di alberi, legati tra loro da relazioni di stretta parentela (pianta madre e sua progenie).

In internet si stanno raccogliendo storie, ricordi, avvenimenti, notizie, curiosità, aneddoti, poesie, racconti, testimonianze e quant'altro legate al vetusto e famoso esemplare botanico. Per questo castagno monumentale è stato recentemente richiesto il riconoscimento quale Patrimonio dell'umanità.

Paolo Piattini

(Foto tratta da Facebook, nel gruppo degli amici del castagno dei cento cavalli)



(Dipinto del castagno dei cento cavalli di Jean-Pierre Houël)