

Il castagno giapponese

Il castagno appartiene alla famiglia delle Fagaceae, come il faggio, e al genere *Castanea*. Genere che comprende una dozzina di specie arbustive e arboree. Oltre al nostro castagno (*Castanea sativa*) le specie più presenti nel mondo sono le seguenti:

- *Castanea mollissima*: È un albero di taglia media che produce frutti di qualità; ha rametti vellutati e foglie pubescenti e morbide (da cui l'epiteto "mollissima"). Originaria della Cina orientale e della Corea, la specie è stata introdotta in Europa nel 1853. Nella sua regione di origine, essa si spinge oltre ai 2'000 metri s.l.m., in quanto il clima montano è quasi subtropicale: inverni miti ed estati calde. La specie è stata a lungo studiata per la sua resistenza al cancro corticale.
- *Castanea dentata*: Questa specie dalle dimensioni notevoli ha rametti, gemme e foglie glabre; quest'ultime decisamente appuntite all'apice, lucenti e con "denti" molto robusti (da cui il nome). I frutti sono dolci come quelli del castagno comune, ma più piccoli. Il suo areale si espandeva sul versante atlantico degli Stati Uniti, dal Maine all'Alabama e alla Georgia, mentre a Ovest arrivava fino al Mississippi. L'uso del passato è necessario perché questa specie è stata di recente distrutta da una terribile epidemia di cancro corticale. Attualmente sopravvive sporadicamente sotto forma di cespugli; forme arboree vengono coltivate fuori dall'areale, là dove il parassita non è potuto arrivare.
- *Castanea pumila*: Originaria degli Stati Uniti, produce un solo frutto, molto piccolo e dolce, per riccio. La sua forma va dall'arbusto strisciante all'alberetto. Interessante la sua capacità di emettere numerosi polloni in caso di cancro.
- *Castanea crenata*: Si tratta del castagno giapponese, un albero dalle modeste dimensioni che produce frutti molto grossi e ha foglie strette con il margine crenato-serrato (da cui il nome). È originario del Giappone, da dove è stato introdotto in Europa nel 1876, ma è ben diffuso anche in Cina e in Corea.

Il castagno giapponese e i suoi ibridi

Questa specie entra precocemente in produzione ed è piuttosto resistente al mal dell'inchiostro. Probabilmente perché proviene da regioni con molte piogge (concentrate in estate) e con un'elevata umidità. I ricci, situati alla base dei rami e non alla sommità come nella *Castanea sativa*, contengono in genere 2-3 grosse castagne, sono lievemente compressi e ricoperti da gracili aculei, meno rigidi di quelli del nostro castagno. Le varietà più importanti sono la Tanzawa e il Ginyose. Dato che la specie è piuttosto resistente al mal dell'inchiostro ed entra precocemente in produzione, è stata usata per sviluppare degli ibridi con il castagno europeo (varietà euro-giapponesi). Questi, diffusi inizialmente in Francia e Spagna, sono stati introdotti in Italia verso la metà degli anni Settanta. Le principali caratteristiche degli "euro-giapponesi" sono una spiccata resistenza di alcune varietà al

cancro della corteccia; una minore sensibilità nei confronti del mal dell'inchiostro; lo sviluppo contenuto che consente di realizzare impianti con sesti più ridotti; spiccata precocità nell'entrata in produzione; elevata pezzatura dei frutti che presentano, per la quasi totalità delle varietà, le caratteristiche del marrone; e la precocità nella maturazione e nella raccolta dei frutti che inizia già a settembre. Inoltre, le varietà si impollinano reciprocamente. Non possono però essere posti a dimora a un'altitudine superiore ai 700 metri.

A differenza dei vicini europei, dove la selezione con la castagna giapponese mirava in particolare a migliorare la qualità dei frutti, in Svizzera dagli anni Cinquanta fu varato un programma diretto dal Dr. G. Bazzigher con l'obiettivo di selezionare, in modo urgente, materiale resistente al cancro del castagno (*Cryphonectria parasitica*).

Attualmente sul mercato esistono diverse varietà ibride produttrici dirette, ma nessun portainnesto specifico adatto a *Castanea sativa*. Dopo oltre un decennio di osservazioni sono state ritenute meritevoli di diffusione le seguenti varietà:

- Bouche de Bétizac: produttività elevata con frutti che presentano una cicatrice ilare ridotta, simile ai frutti delle varietà europee; matura a fine settembre; pezzatura media 45-50 frutti per Kg.
- Bournette: produttività elevata, medio-precocità, la raccolta inizia nella seconda decade di settembre; pezzatura media 60-65 frutti per Kg.
- Marsol: produttività media, la raccolta inizia nella terza decade di settembre; pezzatura medio-grossa 35-40 frutti per Kg.
- Precocità Migoule: produttività elevata, precocità, la raccolta inizia nella seconda decade di settembre; pezzatura media 50-55 frutti per Kg.
- Primato: produttività elevata, precocissima, la raccolta inizia nella prima settimana di settembre; pezzatura media 55-60 frutti per Kg.

Questi ibridi hanno conquistato in maniera differenziata il mercato: molto utilizzate in Francia sia per lo smercio fresco, sia per la pasticceria, meno in Italia e in Svizzera, dove gli ibridi hanno convinto solo pochi produttori. Al Sud delle Alpi i pochi esemplari presenti sono per lo più il frutto di importazioni sperimentali da parte del Gruppo di lavoro sul castagno alla fine degli anni Ottanta. Un grande sforzo intrapreso in tal senso è stato fatto da Alberto Sassella. Le castagne prodotte (specialmente da alcune varietà specifiche come la Bouche de Bétizac) trovano comunque un facile sbocco sul mercato locale.

Accanto agli indubbi pregi elencati, gli ibridi presentano anche alcuni svantaggi, quali le elevate esigenze di fertilità del suolo, la sensibilità alla siccità estiva, la notevole sensibilità alle gelate tardive. Oltre a ciò, alle attività di importazione di materiale esotico è stata inoltre attribuita la grave responsabilità dell'introduzione del cinipide che si sta diffondendo in modo rapido e pericoloso in tutta la Svizzera.

Paolo Piattini



Si incrocia il castagno comune con quello giapponese per creare degli ibridi di qualità (foto: Mur).

Un viaggio nel futuro: una visita alle selve castanili del Piemonte



La dottoressa Quacchia mentre mostra il *Torimus* (foto: P. Piattini).

"A l'ombra dal castán" è una bella raccolta di scritti di Gilberto Bossi. All'ombra perché poche altre essenze, come il castagno, danno fresca ospitalità sotto la chioma a chi la chiede nei giorni più caldi dell'anno. Purtroppo sotto i nostri castagni di ombra se ne trova sempre meno a causa della piccola vespa originaria della Cina, il cinipide, causa delle ormai famose galle su foglie e rami.

Sembra una strada senza ritorno, con un peggioramento costante, eppure no, la speranza c'è e la si può vedere non molto lontano da noi: in Piemonte. A Cuneo, terra di castagne, già nel 2004 si sono fatti arrivare dal Giappone le prime coppie dell'antagonista del cinipide, il *Torymus sinensis*, lanciate nei castagneti colpiti dal cinipide con una percentuale che rasentava il 100%. Oggi, a distanza di 7-8 anni, in queste selve è difficile intravedere le galle e i castagni appaiono verdi e frondosi. Una speranza per il nostro futuro. *"Non solo una speranza, ma un obiettivo raggiungibile"* ci dice la ricercatrice del Dipartimento di valorizzazione e protezione delle risorse agroforestali dell'università di Torino (DIVA-PRA), Dr.ssa Ambra Quacchia, che ha seguito sin dall'inizio il progetto, volando a più riprese in Giappone per analizzare e ripetere la loro esperienza in Piemonte. Oltre al lancio dell'antagonista stanno studiando il grado di attacco del cinipide in base alle varietà. *"Sulla varietà Bouche de betizac non è praticamente riscontrabile la presenza di galle, non perché non è colpita dal cinipide, ma perché sembrerebbe secernere una sostanza che inibisce lo sviluppo delle uova. Secondo uno studio giapponese, con una riduzione al 30% delle gemme colpite non si avrebbe un danno economico e non si noterebbe la presenza dell'insetto all'interno del castagneto"*

ci spiega la dottoressa. *"In pochi anni i castagneti del Cuneese erano completamente attaccati dal cinipide, ma grazie alla lotta con il suo antagonista naturale il fenomeno è ora in costante regressione"*. Un futuro migliore che potrebbe vedersi anche da noi, ma non tanto in fretta. Anzi, prima che si trovi un equilibrio tra cinipide (che sempre ci sarà nei nostri castagneti) e il suo antagonista, dal momento del suo arrivo in terra ticinese passeranno una decina di anni.

A differenza del cinipide, la cui popolazione è rappresentata da femmine fertili, il *Torymus sinensis* si riproduce e le uova maschili si schiudono prima di quelle femminili. Se calcoliamo che il maschio ha solo cinque giorni per accoppiarsi, il compito non si rivela per nulla facile. Inoltre può essere attaccato da iperparassitoidi e le condizioni ambientali possono limitare la sua riproduzione. In aprile il *Torymus* esce dalle galle e si accoppia; dopo pochi giorni la femmina deposita le uova all'interno delle gemme che nell'estate precedente sono state colpite dal cinipide. Le uova si schiudono in poco tempo e le larvette iniziano a mangiare il cinipide che a giugno-luglio avrebbe preso il volo. La larva poi resta un anno all'interno della galla, sull'albero o, nel caso di galle sulle foglie, a terra, per poi volare l'anno successivo e ricominciare così il ciclo. Per favorire l'espansione del *Torymus*, molto lenta rispetto al cinipide (300 metri il primo anno, 500 metri quello successivo, 2 chilometri il terzo e poi 5 chilometri negli anni successivi.) sarebbe opportuno creare un centro di riproduzione impiantando astoni di castagno o utilizzando un vivaio con giovani castagni colpiti fortemente dal cinipide. In quest'area si dovrebbero lanciare delle coppie dell'antagonista che andrebbero a inoculare le uova nelle galle, dalle quali si potrebbero estrarre le larve, farle sviluppare e lanciarle nelle aree maggiormente colpite. Ci vuole molta pazienza, in Giappone ci sono voluti fino a 20 anni per arrivare a ridurre le gemme colpite sotto il 30%. La speranza c'è e un futuro migliore lo si può già vedere a Cuneo.

È notizia di questi giorni che Berna non ha accordato l'autorizzazione di lanciare il *Torimus* in Ticino, anche perché *"entro cinque anni arriverà da solo"*. Una brutta risposta che ci costringe ad attendere inutilmente, ritardando così il ritorno a uno stato perlomeno soddisfacente. È vero che comunque arriverà, con il tempo anche lui valicherà il confine. Se si calcola che durante l'inverno passato è stato lanciato nella valle d'Intelvi e a Brinzio, a pochi chilometri dal confine, la speranza c'è!

Così sarà possibile tornare a sedersi ... *al'ombra dal castán...*

Paolo Piattini

Quasi pronti all'inizio della raccolta delle castagne in Ticino: una chiacchierata con Paolo Bassetti

Paolo Bassetti è da diversi anni a capo della raccolta centralizzata delle castagne in Ticino con la sua omonima ditta che produce, trasforma e commercializza una vasta gamma di prodotti alimentari, specialmente farine di mais, cereali, castagne e i loro derivati, partendo da materie prime coltivate in Ticino nel rispetto della natura.

"Da 'attore passivo' dei primi anni, nella retroguardia dell'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana, nel 2006 sono passato a essere un 'attore attivo', prendendo a carico tutta l'organizzazione dei centri di raccolta sparsi in Ticino" racconta Paolo. *"L'impulso è venuto da Migros che mi ha chiesto se eravamo in grado di fornirgli annualmente un grosso quantitativo di farina di castagne e altri prodotti derivati"*. Con la farina Bassetti produce i fiocchi e le tagliatelle, prodotti molto ricercati sul mercato.

Accettando la sfida Paolo ha deciso di lanciarsi in pieno nella centralizzazione della raccolta, per poter arrivare ai quantitativi necessari. *"Fortunatamente nel 2006 i castagni sono stati molto generosi e la raccolta ha addirittura superato le attese così che ho potuto soddisfare le richieste di Migros e non solo"*. Grazie all'entusiasmo di molte persone, da ogni parte del Ticino, è stato possibile nei primi anni raccogliere oltre 40mila chilogrammi di castagne fresche da destinare all'essiccazione.

Il procedimento di lavorazione

Le castagne fresche sono rapidamente messe in essiccatoi a fiamma indiretta, in modo da evitare il contatto del frutto con i fumi della combustione. Una volta secche, si procede alla sbucciatura. Questa operazione viene svolta con l'ausilio di una speciale macchina. Per ottenere una farina di alta qualità il frutto deve essere completamente liberato dalla buccia e dalla pellicina interna che lo riveste. Successivamente, prima della macinazione, si procede a una cernita manuale; ogni frutto che presenta difetti o muffe viene eliminato. Solo dopo queste onerose e impegnative operazioni le castagne possono passare al mulino per la macinazione. La farina di castagne è quindi confezionata e venduta senza ulteriori manipolazioni oppure trasformata in fiocchi di castagne per una gustosa colazione o, ancora, in tagliatelle di castagne per un ottimo pranzo.

La situazione attuale

Purtroppo dalla raccolta straordinaria dei primi anni, dove *"quasi non si sapeva più dove metterle"*, negli anni successivi vi sono stati degli alti e bassi, principalmente a causa della fersa (una malattia fungina che attacca le foglie dei castagni). L'anno scorso, tra fersa e cinipide, si sono raccolte unicamente nove tonnellate.

"Fino a dicembre 2011 si è sempre riusciti a soddisfare la richiesta del mercato su tutto l'anno; a seguito della scarsissima raccolta 2011, per il 2012 oltre a non poter fornire il prodotto ininterrottamente sull'arco dell'anno abbiamo dovuto fare



delle scelte e rinunciare per esempio a produrre le tagliatelle" precisa Bassetti. Quest'anno se si vuole garantire una produzione minima è fondamentale aumentare i quantitativi di prodotto da essiccare. Per questa ragione, si è deciso che solamente le castagne di classe A, ossia quelle veramente grosse ("marroni") andranno alla vendita come prodotto fresco per caldarroste, tutto il resto (compreso le castagne di classe B, ossia di pezzatura media) sarà destinato all'essiccazione. *"Alternative in questo momento difficile purtroppo non ve ne sono. Solo così possiamo dare un minimo di garanzia per la continuazione di questo interessante progetto di valorizzazione delle nostre castagne, che è anche un forte veicolo per l'immagine del Ticino e della nostra tradizione e cultura"*.

Vi invitiamo quindi a raccogliere tutte le castagne possibili, prestando attenzione a eventuali divieti nelle selve castanili gestite, e a consegnarle in uno dei centri di raccolta che apriranno i battenti dal prossimo **venerdì 21 settembre**. Ulteriori informazioni sull'apertura dei centri saranno pubblicate nelle prossime settimane. Un piccolo sforzo per salvaguardare la grande cultura del castagno e il nostro paesaggio.

Paolo Piattini

Le castagne di classe B saranno destinate all'essiccazione (foto: Archivio AT)

Al via la raccolta centralizzata delle castagne locali

Non sono sicuramente anni facili per le nostre castagne! Al cancro corticale del castagno e alla fersa, in pochi anni si è aggiunto in quasi tutto il Cantone il cinipide, causa della formazione di galle su foglie e rametti del castagno con conseguente difficoltà nella produzione di frutti.

In questo momento difficile è importante sforzarsi ancor di più per promuovere le castagne locali perché si potrebbe facilmente perdere in poco tempo tutto il lavoro intrapreso nell'ultimo decennio. Senza un quantitativo minimo di castagne raccolte e portate a uno dei centri di raccolta, verranno a mancare volumi a sufficienza per garantire la continuità del progetto di valorizzazione di questo frutto tradizionale. Particolarmente in pericolo sarà tutto il segmento dell'essiccazione (produzione di farina e fiocchi) sul quale si è puntato molto negli ultimi anni e che ha permesso di dare la necessaria svolta positiva a tutto il progetto.

Anche quest'anno la nostra associazione promuove pertanto la raccolta centralizzata delle castagne indigene con l'obiettivo di valorizzare un prodotto locale buono, sano e che permette di creare un valore aggiunto per tutta la comunità.

Tutti possono raccogliere le castagne, prestando attenzione e ottemperando a eventuali divieti nelle selve castanili gestite, e consegnarle a uno dei centri di raccolta come descritto qui di seguito. I centri apriranno le porte **venerdì 21 settembre**, vi è sempre però la possibilità di consegnare il prodotto prima telefonando ai numeri indicati a lato.

Importante è consegnare il prodotto subito dopo la raccolta poiché deperisce facilmente, se possibile nello stesso giorno.

Inoltre invitiamo tutti a voler acquistare, presso uno dei centri di raccolta, le castagne che vorrete utilizzare per l'organizzazione di sagre o feste. È infatti solo qui che vi è la possibilità di comprare castagne indigene aiutando così l'economia locale.

Modalità di raccolta

Ecco cosa bisogna fare durante la raccolta nel bosco e a casa con le castagne trovate. È importante non raccogliere castagne ammuffite o con evidenti segni di vermi, prendete però sia quelle piccole, sia quelle grosse ponendole in un unico sacco, in quanto la cernita delle castagne nelle diverse classi di pezzatura non è necessaria. Giunti a casa separate rapidamente solo le belle castagne grosse che hanno un peso di almeno 13 grammi ciascuna (50 frutti dovrebbero raggiungere o superare i 650 grammi). Le castagne grosse devono essere veramente ben scelte e omogenee (stessa pezzatura e dello stesso colore). Consegnate separatamente le castagne che presentano delle fessure o rotture della buccia (tipico di alcune varietà) o che sono di colore biancastro, queste potranno essere destinate solo all'essiccazione. Consegnare al più presto le

castagne presso uno dei centri di raccolta. Vi ricordiamo che la presenza di castagne di piccole dimensioni o piatte ha come conseguenza il ritiro del lotto a una classe di prezzo inferiore!

Ricordatevi invece che ci sono alcuni procedimenti da non fare con il vostro raccolto. Come per esempio non mettere in acqua le castagne per più ore o giorni oppure lasciarle al sole e al vento. Mi raccomando non tardatevi a consegnare le castagne e non conservatele in contenitori ermetici che non traspirano.

Raccolta 2012 castagne: dove e quando

Da **venerdì 21 settembre a lunedì 22 ottobre** si potranno quindi consegnare i frutti raccolti portandoli ai seguenti centri:

Centrale	Giorni consegna	Orari
Stabio Centrale FOFT-tior	Lunedì, mercoledì venerdì	14.00-15.30
Muzzano az. Crotta	Lunedì-venerdì	10.00-11.30 14.00-16.30
Cadenazzo Piazzale FELA	Lunedì, mercoledì venerdì	14.00-15.30
Iragna azienda Ex-Beghelli	Lunedì, mercoledì venerdì	16.45-17.15

Prezzi di acquisto

Vista la probabile scarsità di prodotto, quest'anno per la continuazione del progetto si è deciso di dare la priorità a quello utilizzato per l'essiccazione. Per questo anche le castagne di media pezzatura verranno utilizzate esclusivamente per questo procedimento. Per il pagamento verranno quindi considerate unicamente due categorie di prezzo. Quale incentivo abbiamo però diminuito il quantitativo per permettere di beneficiare del supplemento del 10%, di cui potete leggere nel paragrafo successivo.

Peso di 50 castagne	Prezzo di acquisto	Utilizzo
Meno di 650 g	1.10 Fr./kg	Essiccazione
Più di 650 g	3.00 Fr./kg	Mercato fresco

Premio per grandi raccoglitori

Per coloro che consegnano più di 200 kg per stagione è previsto un aumento dei prezzi del 10% su tutta la quantità fornita. Vi rammentiamo comunque che abbiamo bisogno sia di castagne grosse, sia di quelle piccole!

Paolo Piattini

Informazioni

079 579 61 60

079 204 69 90

Il castagno nella letteratura



Le tre castagne: una favola da raccontare davanti al caminetto assaporando le castagne raccolte (foto: Chiara Carotenuto).

In queste belle giornate d'autunno a molti viene voglia di passeggiare nei castagneti o nelle selve castanili alla ricerca delle castagne. L'immergersi a testa bassa nei boschi silenziosi, lontani dal caos cittadino, è un'esperienza per molti versi poetica.

Il castagno è divenuto così fonte di ispirazione per molti poeti e scrittori, fin dai tempi dei romani: *"Nessuna città può gareggiare con Napoli nell'arrostiture le castagne"*, o ancora: *"Se di cenare in casa malinconico ti stringe il cuore, vieni da me a soffrire la fame, e per finire come leccornie finali ti serviremo dell'uva passita e, dalla dotta Napoli partorite, castagne a lento fuoco abbrustolite"* (Marziale; 40 a.C.). *"Avresti potuto riposare qui questa notte su un verde giaciglio: abbiamo frutta matura, buone castagne e abbondante formaggio, e già i camignoli delle case fumano di lontano e più grandi scendono le ombre dagli alti monti"* (Virgilio Eglogae I). Anche Boccaccio nel Decamerone cita l'albero del pane: *"et ella entrò col mosto e con le castagne calde si rappattumò con lui e più volte fece gozzoviglia"*. Perfino Leonardo Da Vinci (1452-1519) scrisse una storiella sul castagno che, come tutte le sue favole, le annotava per non dimenticarle sui libretti tascabili che poi diventarono i famosi "Codici". Il personaggio onnipotente di queste favole è la natura, nei suoi elementi: acqua, aria, fuoco, pietra, piante e animali. L'uomo invece è quasi un intruso e, come scrisse Leonardo nel libro delle profezie, è il guastatore di ogni cosa creata.

"Un vecchio castagno vide, un giorno, un uomo sopra un fico. L'uomo piegava i rami verso di sé, ne staccava i frutti maturi e li metteva uno dopo l'altro in bocca, disfacendoli coi suoi duri denti. Il

castagno, con un lungo mormorio di fronde, disse: *"O fico, quanto sei meno debitore di me verso madre natura! Lo vedi come mi ha fatto? Come ha bene ordinato e protetto i miei dolci figlioli, vestendoli prima con una camicia sottile, sulla quale ha posto una giacca di pelle dura e fodera-ta? Ma non contenta di avermi beneficiato così, essa ha costruito per loro una solida casetta, e sopra ci ha piantato tante acute e fitte spine per difenderli dalle mani dell'uomo"*. Nell'udir questo, il fico, con tutti i suoi frutti, si mise a ridere, e dopo aver riso parecchio disse: *"Ma lo conosci, tu, l'uomo? Egli è di tale ingegno da levarti lo stesso tutti i tuoi frutti. Armato di pertiche, di bastoni e di sassi, egli percuote i tuoi rami, fa cadere i tuoi frutti, e quando son caduti li calpesta o li schiaccia con le pietre per scacciarli dalla casetta ben munita di spine; e i tuoi figlioli ne vengon fuori malconci, rotti e storpiati. Io, invece, sono colto con delicatezza, sono toccato soltanto dalle mani"*.

Lo scrittore Herman Hesse (1877-1962), che visse per un lungo periodo a Montagnola (oggi Collina d'Oro), dedicò al castagno l'apertura del suo libro *"Narciso e Boccadoro"* (1930) descrivendo il maestoso albero ubicato all'ingresso del seminario di Maulbronn, in Germania. Nella descrizione, Hesse cita alcuni aspetti che evidenziano la natura esotica del castagno (solitario figlio del Sud) e la sua posizione al limite settentrionale dell'areale: l'entrata tardiva in vegetazione e la difficoltà di maturazione a causa della brevità della stagione vegetativa sono infatti condizioni sfavorevoli alla diffusione di questa specie al di là delle Alpi. *"Davanti all'arco d'ingresso, retto da colonnette gemelle, del convento di Mariabronn, sul margine della strada c'era un castagno, un solitario figlio del Sud, che un pellegrino aveva riportato da Roma in tempi lontani, un nobile castagno dal tronco vigoroso; la cerchia de' suoi rami si chinava dolcemente sopra la strada, respirava libera ed ampia nel vento; in primavera, quando intorno tutto era già verde ed anche i noci del monastero mettevano già le loro foglioline rossicce, esso faceva attendere ancora a lungo le sue fronde, poi quando le notti eran più brevi, irradiava tra il fogliame la sua fioritura esotica, d'un verde bianchiccio e languido, dal profumo aspro e intenso, pieno di richiami, quasi opprimente; e in ottobre, quando l'altra frutta era già raccolta ed il vino nei tini, lasciava cadere al vento d'autunno i frutti spinosi dalla corona ingiallita: non tutti gli anni maturavano; per essi s'azzuffavano i ragazzi del convento, e il sottopriore Gregorio, oriundo del mezzogiorno, li arrostita in camera sua sul fuoco del camino."*

Proprio per ricordare l'importanza della natura negli scritti di Hesse, in occasione dell'apertura del Museo dedicato a questo famoso scrittore, il Comune di Montagnola ha allestito nel 1997 una passeggiata, con undici postazioni, che conduce il visitatore attraverso le case dove visse Hesse, ai suoi luoghi preferiti e più significativi e al cimitero dove è stato sepolto. Nella prima postazione si può

Geografia e paesaggio per tutti i gusti

leggere: *"Nei giorni di calura, passeggiavo per i villaggi e i boschi di castagni, sedevo sulla seggiola pieghevole e, con i colori ad acqua, tentavo di preservare qualcosa del fluttuante incanto; nelle calde notti invece sedevo fino a tardi vicino alle porte ed alle finestre spalancate del castello di Klingsor, provando a sentire ed accorgermi di qualcosa, come se avessi il pennello e potessi cantare con parole di una canzone quell'incredibile estate"* (Ricordo dell'estate di Klingsor, 1938).

Oltre alle citazioni in letteratura, il castagno è, ed è stato, fonte d'ispirazione per molte favole, sovente raccontate davanti al focolare, magari mangiando qualche caldarrosta. Queste si tramandavano verbalmente e poche sono pertanto quelle rimaste intrappolate nei libri.

Per concludere questo breve giro panoramico nella letteratura vi propongo *"Le tre castagne"*, una favola di Gina Vaj Pedotti che magari potrete raccontare davanti al vostro caminetto assaporando le castagne che avrete trovato in selva!

Paolo Piattini

Le tre castagne

In un riccio spinoso stavano rinchiusi tre castagne: tre sorelle gemelle. Cresci e cresci, spingi e spingi, un bel giorno *pac!* il riccio si aprì. Le castagne, una dopo l'altra, caddero. Le due sorelle cresciute a destra e a sinistra del riccio erano belle, con la schiena ricurva, lucida e una piumetta sulla cima. Invece, la sorellina cresciuta in mezzo era rimasta una castagnetta bruttina. La donna che faceva la raccolta non la volle. Prese le due sorelline belle e la lasciò nel bosco sola e triste. Le due sorelline belle andarono per il mondo. Una fu cotta nella padella e diventò dorata e profumata. La prese un bambino goloso; spalancò la bocca e *ahm!* La prima castagna non ci fu più. La seconda finì nella cesta di un pasticciere. Il pasticciere la sbucciò, la fece cuocere nello zucchero, la mise ad asciugare; era diventata dolcissima e scintillante. La comprò una bambina con una boccuccia che pareva una rosa: la fece a pezzettini piccini piccini. Poi i pezzettini piccini sparirono, a uno a uno, in quella boccuccia di rosa: e la seconda castagna non ci fu più! La terza castagna, poverina, così sola nel bosco, si lamentava coi grilli e con le talpe: le mie sorelline hanno girato il mondo e io resto sola, nel bosco, col freddo dell'inverno, sotto la neve a marcire. Ma non marci. A poco a poco senti qualche cosa di vivo che germogliava dentro il suo corpicino. Una radichetta bianca e forte cominciò a spingersi all'ingiù, a ficcarsi nella terra. Una pianticina tenera e verde cominciò a spuntare all'insù, cercando la luce del sole. Ora, la più piccina, la più modesta delle tre sorelle gemelle, è diventata uno splendido castagno, pieno di ricci, di scoiattoli e di nidi.



GEA, l'associazione dei geografi, organizza **per sabato 20 e domenica 21 ottobre** il Festival *"Paesaggio senza identità? Per una geografia del progetto locale"* che vuole indirizzarsi a geografi, architetti, docenti e al vasto pubblico, con un programma che comprende un convegno, tre gite e una rassegna cinematografica.

Il convegno si terrà al Monte Verità di Ascona sabato 20 ottobre dalle 9 alle 17. Per l'occasione i numerosi relatori prenderanno in considerazione un ampio ventaglio di tematiche e progettualità ricollegabili all'elemento *"paesaggio"*. Si tenterà così di esplorare e circoscrivere una problematica che può essere riassunta con i seguenti interrogativi: quali sono i fondamenti etici della riflessione geografica? Qual è l'identità paesaggistica del Ticino? Qual è l'interesse e quali gli eventuali pericoli dell'approccio localista?

Il Festival proseguirà poi domenica 21 ottobre con tre visite di mezza giornata organizzate in tre diverse zone del Ticino. Alcuni enti attivi sul territorio, come Cittadini per il territorio, VivaGandria e Fondazione Curzùtt-San Barnard, presenteranno ai partecipanti alcune esperienze di valorizzazione paesaggistica. La prima gita sarà nel Mendrisiotto e propone una visita al Parco del Laveggio come opportunità di rivalutazione paesaggistica. Il ritrovo è fissato alle 9 alla stazione FFS di Mendrisio, da dove si scenderà a piedi nella zona di Cercera e lungo il Laveggio fino a Valera. In seguito si attraverserà la zona del Mulino di Genestrerio per giungere a Colomera; da lì, si proseguirà per la zona industriale di Genestrerio/Stabio. Una seconda gita permetterà invece di passeggiare tra i terrazzamenti e gli orti urbani nella zona di Gandria. Il ritrovo è fissato alle 9 sul sagrato della chiesa della località lacustre. Durante il tragitto si discuterà della possibilità di recuperare integralmente i terrazzamenti tipici del paesaggio di Gandria, di come potrebbero essere utilizzati e di chi potrebbe farsene carico. La terza gita permetterà, infine, di vedere da vicino il caso di Curzùtt nella realizzazione di un progetto che ha saputo ridare una funzione alla collina alta di Monte Carasso, con grande rispetto nei confronti delle importanti presenze storiche, naturalistiche e paesaggistiche, ma anche con slancio creativo. Il ritrovo sarà alle 8.30 a Monte Carasso, al parcheggio della funivia Monte Carasso-Mornera.

La partecipazione al convegno di sabato e alle gite di domenica è gratuita, ma è necessario iscriversi **entro domenica 14 ottobre** compilando il formulario sul sito dell'associazione (www.gea-ticino.ch).

È parte integrante del Festival una rassegna cinematografica dal titolo *"Paesaggi contemporanei"* a cura dei Circoli del cinema di Bellinzona e di Locarno, proposta in collaborazione con GEA. Sarà possibile vedere cinque pellicole al Cinema Morettina (Locarno) e al Cinema Forum 1+2 (Bellinzona) **da ottobre a inizio novembre**, le sere di venerdì 12, sabato 13, martedì 16, venerdì 19, sabato 20, lunedì 22, martedì 23, venerdì 26 ottobre e, per concludere, martedì 6 novembre. Nei film, che verranno proiettati, il paesaggio non è un semplice fondale delle vicende narrate, ma diventa il protagonista: Qui finisce l'Italia (Gilles Coton, 2010), Corpo celeste (Alice Rohrwacher, 2010), L'enfant d'en haut- Sister (Ursula Meier, 2012), No Man's zone (Fujiwara Toshi, 2012), Le quattro volte (Michelangelo Frammartino, 2010).

GEA, Adattamento: SaBa

Finalmente è possibile acquistare ancora piantine di castagno

A causa dell'avvento del cinipide galligeno del castagno, insetto iscritto nella lista degli organismi particolarmente nocivi in tutti i Paesi europei e in Svizzera (organismo di quarantena), dal maggio del 2009 non è stato più possibile acquistare, trasportare o piantare castagni in tutta la Svizzera italiana.

Questo divieto era stato imposto vista la pericolosità delle sue larve, che provocano nelle gemme la formazione di ingrossamenti di forma tondeggianti (galle), fino a compromettere lo sviluppo vegetativo delle piante e la fruttificazione.

Oggigiorno il cinipide è presente in quasi tutto il Sud delle Alpi; le zone del Mendrisiotto e del Luganese sono quelle più colpite, ma dei ritrovamenti sono stati fatti un po' ovunque.

A causa di questa invasione, non ha più senso vietare all'interno dell'area colpita il trasporto e la piantumazione di giovani castagni, anche perché ciò porterebbe alla mancanza in futuro di castagni innestati che potranno sostituire gli alberi monumentali che a poco a poco spariranno perché saranno molto vecchi.

Per questa ragione lo scorso martedì 23 ottobre l'Ufficio federale dell'ambiente (UFAM) ha deciso che è nuovamente possibile mettere in commercio piante di castagno (e di quercia) senza avere il passaporto sanitario, essendo i vivai all'interno dell'area colpita dal cinipide non posso ottenere la prova che sono esenti da questo insetto, soltanto però all'interno della zona contaminata (la Svizzera italiana).

Le piantine dovranno quindi provenire da vivai autorizzati dal Servizio fitosanitario federale e i loro popolamenti dovranno risultare esenti da cancro del castagno (*Cryphonectria parasitica*). I castagni venduti saranno contrassegnati con un'etichetta di avvertimento e sarà allegato un opuscolo informativo sulla pericolosità del cinipide galligeno del castagno; i dati dell'acquirente saranno inoltre registrati per garantire la rintracciabilità

delle piante vendute. Il Servizio fitosanitario cantonale effettuerà costantemente dei controlli per verificare che queste regole molto importanti siano rispettate.

Visto che la decisione federale è arrivata da poco, il vivaio cantonale di Lattecaldo (a Sagno in Valle di Muggio) non ha al momento la disponibilità di piantine di castagno da vendere, ma si stanno organizzando per iniziare la produzione

in primavera, come confermato dal responsabile del vivaio, l'ingegnere Francesco Bonavia.

Grazie alla decisione è possibile pertanto ricominciare con tutto il lavoro portato avanti da anni dal vivaio per salvaguardare la cultura del castagno. Questo inverno verranno raccolte le marze di marroni (Viterbo, Michelangelo, marrone di Marradi, marrone di Cuneo, eccetera) che si potranno innestare su esemplari selvatici nel corso della primavera, come fatto fino a tre anni fa prima dello stop imposto. Queste piantine saranno in seguito messe in vendita nella primavera del 2014.

Oltre a questo, grazie al progetto

che il vivaio sta sviluppando in collaborazione con l'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana, sarà possibile a partire dal 2014 acquistare anche piantine innestate delle varietà locali che si stavano perdendo. L'idea è quella di vendere le varietà locali, adatte al clima specifico in base alle richieste dell'acquirente (altitudine, esposizione, tipo di terreno, e via dicendo), con una scheda descrittiva e il suo luogo di origine, affinché non si perdano le conoscenze tramandate per secoli dai nostri avi.

Paolo Piattini



Marroni in produzione al vivaio cantonale di Lattecaldo.