

CASTANICOLTURA E TURISMO IN TICINO

di Alfonso Passera

Sono le risorse naturali, il territorio ed il paesaggio che determinano lo spazio turistico di una località e di tutta una regione. Questi elementi rappresentano i punti forti della località, ne definiscono le varie potenzialità e costituiscono le condizioni base per lo sviluppo del turismo ricreativo.

Da parecchi anni, alcune regioni del Cantone soprattutto quelle periferiche, si sono rese conto di possedere un "capitale natura" di inestimabile valore.

Ma come valorizzare questo capitale? Studi e analisi più approfonditi sull'etnografia locale ci hanno portato a ricercare e a scoprire

sul territorio numerose e importanti testimonianze delle attività svolte dai nostri antenati. Attività strettamente legate al territorio e che attestano, nel loro silenzio, le fatiche e le speranze di coloro che qui operavano.

Si è quindi iniziato, anche con pochi

mezzi, con azioni singole e collettive, a ripulire, tagliare, innestare, in poche parole a ripristinare e a salvaguardare quel patrimonio costituito dalle selve castanili, patrimonio che ha influenzato in modo determinante l'economia rurale delle nostre valli.

Oggi queste selve castanili, oltre ad abbellire il nostro paesaggio, invitano l'escursionista a percorrerle a prendere direttamente contatto con il bosco, contatto con l'albero, a toccare la rugosa corteccia, a scrutare per scoprire gli animali che vi dimorano, in poche parole a essere consapevoli delle nostre piacevoli emozioni e soprattutto

di quelle che la natura ci offre costantemente.

Emozioni e sensazioni sono le parole più usate negli slogan che accompagnano le moderne campagne promozionali delle varie regioni turistiche.

Sensazioni che le selve castanili fanno



I castagni centenari formano vere e proprie opere d'arte. Foto Sezione forestale cantonale.



Le selve castanili sono elementi del paesaggio molto attrattivi. Foto Sezione forestale cantonale.

suscitare nei nostri fedeli ospiti, che annualmente ci rendono visita in autunno per raccogliere le castagne, questo gustoso, dolce e prelibato frutto.

Con la realizzazione di "sentieri didattici" attraverso le selve castanili il territorio è stato ulteriormente valorizzato nell'evidenziare in modo semplice ma concreto gli elementi che distinguono il nostro "prodotto turistico" da quello della concorrenza.

Sono le peculiarità ed i dettagli che fanno le differenze ed è per questo motivo

che sottolineiamo l'importanza della gestione e della cura del territorio, che ribadiamo costituisce la base per lo sviluppo turistico-ricreativo, in armonia con la popolazione residente (quindi rispetto della cultura locale) ed in particolare in armonia con l'ambiente circostante.

Ma per scoprire il vero volto del territorio non c'è di meglio che andare ad assaporare la sua cucina che offre la possibilità di gustare le ricette tradizionali a base di castagne.

IL CASTAGNO È ANCHE LEGNO

di Fulvio Giudici

I castagneti da legno al Sud delle Alpi

Il castagno è la specie arborea numericamente più diffusa al Sud delle Alpi svizzere. Esso rappresenta il 21% degli alberi, corrispondenti a un volume di 4,6 milioni di metri cubi e a una superficie di circa 26'000 ettari. La specie è presente in tutte le vallate sudalpine, dominando la zona pedemontana tra i 200 e gli 800-1'000 metri di quota, formando così una vera e propria "fascia castanile". Dove non veniva governato a selva (castagneto da frutto), di regola il castagneto era coltivato come ceduo, un sistema di gestione destinato alla produzione di legname e conosciuto e descritto oltre 2000 anni fa dai Romani. Le ceppaie, l'elemento fondamentale del ceduo, emettono infatti una grande quantità di ricacci vigorosi, detti anche "polloni". In passato questo tipo di bosco veniva tagliato secondo turni brevi di 12-18 anni. La cedua di queste "paline" assicurava alle popolazioni locali un approvvigionamento

regolare di legna da ardere e pali per l'agricoltura, produzioni piuttosto di "massa". Attualmente, complice anche l'avvento del cancro corticale e il pregresso abbandono del settore primario, i cedui castanili sono spesso abbandonati a sé stessi, cosicché il legname prodotto da questi castagneti presenta generalmente una qualità abbastanza scadente.

Il castagno: un legname realmente "ecologico"

Il legname di castagno presenta proprietà tecnologiche ed estetiche assai interessanti, che ne fanno uno dei più versatili legnami presenti sul continente europeo. Esso è particolarmente interessante dal profilo ecologico in quanto viene prodotto localmente, senza dunque affrontare lunghi trasporti come nel caso dei legnami tropicali. Inoltre, ma questo vale anche per le altre specie, nei suoi prodotti legnosi il carbonio viene "fissato" e, anche se esse ven-



Il nuovo Club velico presso il Porto di Zugo: rivestimenti delle facciate realizzate con legname di castagno ticinese (foto Pfenninger).

gono bruciati, il bilancio a livello di CO₂ resta comunque neutrale. Il legno di castagno ha poi il grande pregio di essere impregnato con i tannini, sostanze preservanti naturali che aumentano la sua resistenza alle intemperie. Anche in condizioni sfavorevoli e senza nessun trattamento chimico, esso può durare ed essere funzionale anche per 30-40 anni, rendendo questo legno particolarmente idoneo per usi esterni. La paleria di castagno viene ad esempio impiegata per parchi gioco, giardinaggio, recinzioni, ripari valangari, consolidamento di pendii e di alvei di torrenti, non solo in alternativa ad altri legnami impregnati artificialmente, ma anche di materiali da costruzione più "pesanti" dal profilo ambientale come il cemento, il ferro, l'alluminio o le materie sintetiche.

Il legno lavorato presenta un colore marrone chiaro molto "caldo", con sfumature tendenti al giallo ed una struttura marcata, evidenziata dalle venature formate dagli anelli porosi. Tali pregi estetici, uniti all'ottima lavorabilità e al legame affettivo che molti hanno per questa specie, rendono il

castagno un legname assai ricercato per i più svariati usi, sia negli arredi interni (parquet, mobili, cucine, rivestimenti), che per realizzazioni all'esterno (porte e finestre, rivestimenti di facciate, scandole per tetti e pareti). Il principale ostacolo ad una maggiore valorizzazione del legno di castagno è rappresentato dalla diffusa presenza in questa specie della cipollatura, un difetto grave che ne deprezza fortemente la qualità, vanificandone

l'utilizzazione per segati ad alto pregio ed una commercializzazione dei prodotti potenzialmente realizzabili.

Il potenziale di rilancio della castanicoltura da legno

Se consideriamo che il prezzo medio di tavole di castagno essiccate si aggira attualmente sui 2'000-2'500,- Fr/m³, mentre quello della legna da ardere raggiunge sì e no i 50,- Fr/m³, si può constatare che rispetto alla situazione attuale esiste un notevole margine di miglioramento. I primi studi avviati al Sud delle Alpi indicano infatti che i castagni con anelli di accrescimento larghi e regolari sono meno soggetti alla cipollatura e che vi sono comunque dei quantitativi significativi di tronchi, specialmente di piccole dimensioni, con buone caratteristiche qualitative. Le sperimentazioni in corso hanno pertanto lo scopo di identificare nuovi metodi selvicolturali basati su una selezione qualitativa dei polloni, allo scopo di ottenere assortimenti adatti a realizzazioni ad elevato valore aggiunto.

orcio in una "palina" di castagno. Foto WSL Sottostazione Sud delle Alpi.



IL RICCIO DELLE CASTAGNE

di Virgilio Chiesa, racconto tratto da:
"I nostri boschi. Istituto editoriale ticinese, Bellinzona. 1934"

Una volta, nella valle del Vedeggio i castagni, invece dei ricci, s'adornavano di certe pallotte lisce e dorate, contenenti, fra morbida lanugine, le più grosse castagne delle Prealpi lombarde.

Queste pallotte cascavano da sé. Il contadino ne raccoglieva una alla volta, la stringeva nella mano e dalla scorza rotta scioglievano fuori tre lucide castagne. Gusto-sissime. Una vera provvidenza.

Tutti campavan felici fino alla più tarda età; poi, colti da dolce morte, andavano a godere in eterno il premio della loro vita bene spesa.

Da gran tempo, il maligno, non vedendo nessun'anima del Vedeggio scendere all'inferno, emerse da una caverna, per rendersi conto dello stato di perfezione di quei valligiani.

Ottobre era sul finire e le famigliole attendevano placide alla raccolta delle castagne.

Mentre grandi e piccoli comprimevano la buccia della pallotta per estrarne il frutto, il demonio guatò bieco e, con arte malvagia, fece spuntare sur ogni involucri una moltitudine di aculei brevi, pungentissimi.

Bestemmiando e imprecaando per le punture dolorose, raccoglitori e raccogliatrici aprono rapida la mano e nel loro palmo lordo di sangue si vedono conficcato un ispido riccio.

Da quel lontano autunno, le castagne si rivestirono di un riccio così irto e compatto da averne preclusa l'uscita.

Il demonio fu felice di poter mietere tante vite nei paeselli del Vedeggio.

Molt'anni dopo, il Signore si affacciò al finestrino del Paradiso, che dava sulla zona mediana del Luganese, da dove più nessun spirito volava a lui.

Era autunno. Iddio intravvide le sue castagne prigioniere e le benedisse, tracciando con la destra il segno della croce.

Quel segno ebbe virtù d'incidersi nei ricci e di aprirli con una duplice spaccatura, intersecata l'una nel mezzo dell'altra.

E le castagne incominciarono a cadere.

La provvidenza soccorse così di nuovo alla popolazione del contado luganese, e della perfidia diabolica non rimare che la scorza spinosa, buona a nulla.

AUTÜN, TEMP DA CASTEGN (AUTUNNO, TEMPO DI CASTAGNE)

di Diego Invernizzi

La vernîs da l'autün la bûi sù ram vestii da sô dove el vent u sbota el goss coi fô in fin da vita.

I risc i spalanca i öcc al mund e i lassa in libertà i castegn che gh'è cresû in la pancia senza fass vedee di ratt...

I fô i ga côr adré ai castegn ca va a cerca la libertà in dal vöid come si savess che da lì a poch, per lôr, a sa vèrd l'ultima presôn.

Poch secund da libertà, dô pirolett sui ram per fa sentii la vôs, una sberla séca ai fô, pö un ültim salt in brasc a un altro mund.

L'è 'l mund di gent, un mund con poch ritai da libertà, che sa pö gödee in dal bosch quand i castegn i croda.

Traduzione

La vernice dell'autunno bolle sui rami vestiti di sole dove il vento si confida con le foglie in fin di vita.

I ricci spalancano gli occhi al mondo e lasciano in libertà le castagne che le sono cresciute nella pancia senza farsi notare dai topi...

Le foglie rincorrono le castagne che vanno a cercare la libertà nel vuoto come se sapessero che di lì a poco, per loro, si apre l'ultima prigionia.

Pochi secondi di libertà, due capriole sui rami per far sentire la voce, una sberla secca alle foglie, poi un ultimo salto in braccio a un altro mondo.

E' il mondo della gente, un mondo con pochi ritagli di libertà, che si può godere nel bosco quando cascano le castagne.

IL RIPRISTINO E LA CURA DEL CASTAGNETO

di Carlo Scheggia

Il ripristino dei castagneti da frutto è un'iniziativa che permette di recuperare non solo una superficie boschiva, ma un patrimonio culturale del passato, che nella sua nuova veste ha pure un'importante valenza turistica, paesaggistica e un'interessante attività agro-forestale.

Prima di intervenire con operazioni di recupero, si dovranno valutare con attenzione alcuni parametri per non vanificare l'opera di ripristino. Il recupero dovrà interessare selve con condizioni

ambientali più favorevoli e aree caratterizzate da soddisfacente fertilità.

La durata del periodo d'abbandono, congiuntamente ai fattori stazionali condizionano in modo determinante lo stato vegetativo e strutturale del castagneto. È importante conoscere la situazione fitosanitaria dell'aggregato in modo da procedere con interventi selvicolturali rispettosi di eventuali concorrenti o predatori presenti.

L'ubicazione del castagneto condiziona

nell'esecuzione l'impiego diretto di mezzi meccanici, quindi osservazioni riferite alla pendenza e all'accessibilità sono indispensabili per il calcolo dei costi di ripristino.

Operare in prossimità di paesi, monumenti, chiese, eccetera ne valorizza l'intervento e ne assicura nel tempo una manutenzione ordinaria. Le caratteristiche varietali di alto pregio devono essere valorizzate eseguendo sull'albero adeguate potature. Nella pratica il ripristino può riguardare anche solo poche piante. Va da sé che aree relativamente ampie determinano situazioni più favorevoli e caratterizzano maggiormente il paesaggio. Uno dei parametri più importanti da valutare prima dell'intervento è assicurare al castagneto recuperato una manutenzione o gestione annuale. Senza tale garanzia il rischio che in pochi anni il lavoro svolto sia vanificato è grande!

Il recupero consiste normalmente nel taglio e eliminazione di quelle specie arboree, arbustive e erbacee estranee al castagneto; fatto questo si procede su alberi di un certo pregio a una potatura, cercando di vitalizzare la chioma ma senza rovinarne la forma.

Se necessario si procede alla messa a dimora di giovani alberi di castagno e si eseguono gli innesti. Terminati i lavori di sgombero si procede all'inerbimento della superficie, caratteristica della selva. La cura successiva necessita di uno sfalcio annuale o/e di una pascolazione, l'eliminazione dei polloni cresciuti attorno agli alberi e allontanamento parziale del fogliame.

Per ulteriori informazioni ci si può rivolgere al Servizio forestale di zona o alla Sezione forestale cantonale a Bellinzona (tel. 091/814 36 62).

avori di esbosco. Foto Sezione forestale cantonale.



AGRICOLTORE TICINESE



L'organo ufficiale di stampa per l'Associazione Castanicoltori.

L'unico settimanale di cultura rurale della Svizzera italiana.

Un giornale che tra le sue pagine offre anche spazi per: indicazioni sulle modalità di raccolta e consegna delle castagne, comunicati e cronache riferite alla castanicoltura, articoli d'approfondimento e richiami alle attività proposte dall'Associazione Castanicoltori.

Tagliando da inviare a:
Agricoltore Ticinese, C.P. 447, 6592 S. Antonino
tel. 091 851 90 90, fax 091 851 90 98
e-mail agri@ticino.com
Abbonamento per l'anno 2003: Fr.- 70 (estero 75.-)

q Desidero sottoscrivere un abbonamento annuale all'Agricoltore Ticinese

Nome e Cognome: _____

Indirizzo: _____

CAP: _____

Località: _____

Data e Firma _____

Per ricevere informazioni utili sulla raccolta e la valorizzazione delle castagne, la cura e la gestione delle selve castanili. Entrate a far parte dell'Associazione castanicoltori della Svizzera italiana, in cui si riuniscono gli appassionati della realtà legata alle castagne, delle selve e del paesaggio sudalpino.

Indirizzo:

Regione Malcantone, Viale Reina 9, 6982 Agno

tel. 091 610 16 30 - fax 091 610 16 39

e-mail: info@regionemalcantone.ch



INDIRIZZI UTILI

Sezione Forestale cantonale, Viale Franscini 17, 6500 Bellinzona

Tel. +41 (0) 91 814.36.62, Fax +41 (0) 91 814.44.38, Email dt-sf@ti.ch, www.ti.ch/forestali

Sezione Agricoltura, Viale Franscini 17, 6500 Bellinzona

Tel. +41 (0) 91 814.35.92, Fax +41 (0) 91 814.44.28, Email dfe-sa@ti.ch, www.ti.ch/agricoltura

Gruppo di lavoro cantonale sul castagno, c/o Sezione forestale cantonale, 6500 Bellinzona

Tel. +41 (0) 91/814.36.61, Fax +41 (0) 91 814.44.38, Email giorgio.moretti@ti.ch

Associazione castanicoltori, della Svizzera italiana, c/o Regione Malcantone, 6982 Agno

Tel. +41 (0) 91/610.16.30, Fax +41 (0) 91/610.16.39, Email info@regionemalcantone.ch www.regionemalcantone.ch

Istituto federale di ricerca per la Foresta, la Neve e il Paesaggio, WSL Sottostazione Sud delle Alpi, 6504 Bellinzona

Tel. +41 (0) 91 821.52.32, Fax +41 (0) 91 821.52.39, www.wsl.ch/sottostazione

Stazione federale di ricerche agronomiche (RAC), 6593 Cadenazzo

Tel.: +41 (0) 91/850 20 30, Fax: +41 (0) 91/850 20 39, Email info@rac.admin.ch

Federlegno, 6802 Rivera

Tel. +41 (0) 91 946.42.12, Fax. +41 (0) 91 946.42.92, Email federlegno@ticino.com

Associazione per l'energia del legno della Svizzera italiana, 6670 Avegno

Tel. +41 (0) 91 796.36.03, Fax. +41 (0) 91 796.36.04, Email claudiocaccia@bluewin.ch

Vivaio cantonale di Lattecaldo, 6835 Morbio Superiore

Tel. +41 (0) 91 683.18.39, Fax. +41 (0) 91 683.19.64, www.ti.ch/forestali

Silviva, 6949 Comano

Tel. +41 (0) 942.02.25, Fax +41 (0) 942.02.2, Email nicowood@bluewin.ch

LA CASTAGNA QUALE ALIMENTO SANO

di Verena Epper

Nella castagna ci sono sia proteine vegetali, sia carboidrati con un alto valore nutrizionale, pochi grassi e poche calorie, tutte sostanze basilari per il nostro organismo.

In una alimentazione moderna a base alcalinica, la castagna è l'ingrediente ideale. Dal punto di vista nutrizionale la castagna è comparabile a qualsiasi tipo di cereale integrale, con l'unica differenza che i cereali seppur integrali contengono una notevole quantità di acidi.

Con l'evoluzione dei tempi sono andati purtroppo perduti i diversi modi di cucinare infine di sfruttare al meglio le risorse in essa contenute. Durante l'ultimo conflitto mondiale la castagna ha avuto un ruolo importante in campo alimentare sostituendo appieno buona parte dei prodotti di importazione. Alcune persone anziane mi hanno raccontato che in questo periodo i raccolti erano abbondanti e la richiesta di mercato altissima. La produzione è andata purtroppo scemando verso gli anni '60 e molte specie di castagne sono andate irrimediabilmente perdute. Sempre sulla base di testimonianze voglio elencare i nomi delle qualità di castagne presenti nell'Alto Malcantone: "Pinca", "Turcion", "Térematt", "Vérdésa", "Magréta" e "Tampuriva" e da ultimo "Ur

Maron" che veniva dal Piemonte.

Fortunatamente nel corso degli ultimi anni questo prezioso alimento è stato rivalorizzato e reintrodotta sul mercato diversificato in diversi prodotti o sottoprodotti, come per esempio: la tradizionale castagna secca, chiamata in gergo popolare "castagna bianca", da cui si ricava la farina elemento essenziale per preparare uno dei più rinomati piatti tipici a base di castagne che fino ai primi anni del dopoguerra "rallegrava" il desco di quasi tutte le famiglie dell'Alto Malcantone, comunemente detto nel dialetto locale "Pani sciöö

Ai giorni nostri la farina derivante dalle castagne secche viene utilizzata per la preparazione di alcuni tipi di pasta alimentare come per esempio le tagliatelle che sono a mio parere ottime. Dalla castagna essicata si ricavano pure dei gustosissimi fiocchi che possono venir integrati in un "muesli" per la prima colazione, oppure quale decorazione su una purea di mele o una crema.

La cucina naturale vista in chiave moderna integra la castagna nella preparazione di diversi piatti quali zuppe, insalate, antipasti, primi e secondi senza tralasciare pane, "desserts" e marmellata.

IN CUCINA CON LA ROSE

Soffiato di castagne

Ingredienti per 6-8 persone: grammi 500 di purea di castagne (ottenuta con le castagne lessate e passate allo staccio); grammi 125 di burro; grammi 125 di zucchero; 4 uova; una bustina di zucchero vanigliato.

Lasciare ammorbidire il burro fuori dal frigo, poi sbatterlo a crema aggiungendo poco per volta lo zucchero e lo zucchero vanigliato, i tuorli delle uova; unirvi la purea di castagne e gli albumi sbattuti a neve amalgamando bene il tutto.

Imburrare una tortiera a cerchio apribile di 24 centimetri di diametro e cuocere in forno preriscaldato a 170 gradi per circa 30-40 minuti.

La Rose dice che: questa è una ricetta antica ma ottima, una variante sarebbe di aggiungere alla pasta, prima degli albumi, 4-5 mele sugose pelate e grattugiate, e la scorza di un limone pure grattugiata.

Quaglie ripiene alle castagne in salsa di vino rosso

Ingredienti per 6 persone: 6 belle quaglie; castagne sbollentate e pelate; grammi 350 scalogni o cipolle grammi 100; mazzetto di odori (sedano, carota, cipolla, timo); aglio – alloro – Cognac – Marsala o Porto – vino rosso robusto – olio di

oliva; sale – pepe; un cucchiaino scarso di fecola.

Preparate il ripieno per le quaglie: lessate le castagne mettendole in acqua già bollente salata, aromatizzata da una foglia d'alloro. Scolatele quando saranno morbide ma non spappolate. Fate stufare gli scalogni in 3 cucchiaini di olio, aggiungete le castagne lessate (tenetene da parte una dozzina), schiacciatele con la forchetta per sminuzzarle e, dopo che saranno abbastanza rosolate, insaporitele con 2 cucchiaini di Cognac, mezzo bicchiere di Marsala, sale e pepe. Mescolate, tenete ancora su fuoco vivo finché risulterà ben asciutto, poi spegnete e lasciate raffreddare. Bruciacchiate le quaglie, spuntate loro le ali tagliandole alle giunture, quindi farcitele con il ripieno chiudendo le aperture con uno stecchino. Mettete le quaglie in una pirofila insieme con le punte delle ali, il mazzetto guarnito, uno spicchio d'aglio, sale pepe e 3 cucchiaini di olio. Infornate a 200 gradi per 25 minuti circa, poi togliete le quaglie dal fondo di cottura e portate quest'ultimo a fuoco vivo; aggiungetevi 1 bicchiere di vino rosso, lasciate bollire per 3-4 minuti, quindi filtrate. Portate di nuovo la salsa all'ebollizione, aggiungetevi un dito di Cognac e Marsala, le castagne che avete tenuto da parte, le quaglie e rimettete tutto in forno per una decina di minuti. Trascorso il tempo togliete la pirofila dal forno e legate la salsa con la fecola sciolta in un po' d'acqua, aggiustate il sale e pepe e servite ben caldo.

LA CASTAGNA SOTTO LA LENTE

di Alberto Sassella

Frutto

In questo scrigno naturale che è il riccio, si formano e si sviluppano i frutti. Ciò è possibile solo dopo la fecondazione, in cui il polline, situato sugli amenti (fiori maschili), va a deporsi sui glomeruli, la parte femminile, e penetra a fecondare gli ovuli. L'impollinazione è anemofila (con il

vento) o entomofila (con gli insetti). Nelle nostre regioni avviene in particolar modo con le api, le quali ci forniscono poi un ottimo miele di castagno. A partire da fine settembre, il riccio che racchiude da una a tre castagne si apre lasciando cadere a terra i frutti maturi. La selva castanile è composta da alberi di diverse varietà di

Non sempre è facile distinguere un vero marrone dalle normali castagne, ecco alcuni criteri di distinzione:

Marrone:

buccia marrone chiaro con striature scure
frequentemente il riccio contiene 1 o 2 frutti maturi

forma ellissoidale, leggermente bombato
buccia sottile e seconda pelle libera, non penetrante

polpa dolce e resistente alla cottura

Castagna:

buccia marrone scuro con deboli striature
frequentemente 3 frutti e più per riccio
forma quasi conica, generalmente appiattita su un lato

buccia spessa e seconda pelle spesso penetrante

buone, sovente di difficile pelatura

castagne (primaticce, semi-tardive e tardive), ma anche da marroni.

Raccolta

Ogni albero ha un proprietario, per cui la raccolta selvaggia non è autorizzata soprattutto in quelle aree dove gli alberi sono curati e il terreno è pulito. Si raccomanda di informarsi in loco se vi sono zone in cui la raccolta è possibile.

L'esecuzione della raccolta viene eseguita

essenzialmente a mano e diventa onerosa in situazioni difficili per l'elevata pendenza e la presenza di erbe infestanti.

La resa oraria si situa tra i 5 kg/h e i 20 kg/h, variabile in funzione della pezzatura dei frutti e della pulizia del sottobosco. La maturazione del frutto di una medesima varietà è scalare e si protrae per una quindicina di giorni. Il raccogliitore deve equipaggiarsi delle apposite pinze, guanti, rastrello, bastone e secchi. Le castagne



Foto WSL Sottostazione Sud delle Alpi.

raccolte vanno messe nei sacchi di juta (mai in sacchi di plastica). Esistono pure sul mercato specifiche macchine raccogliatrici (aspiratrici o raccattatrici trainate o semoventi) le quali però non sono adatte alla nostra tipologia di terreno.

Per garantire un prodotto di qualità è imperativo raccogliere giornalmente le castagne, se i frutti rimangono troppo a lungo a contatto con il terreno questi si possono infettare da funghi (marciumi), rinsecchirsi e favorire lo sviluppo di insetti (balanino).

Il raccolto portato a casa va selezionato in funzione ai parametri richiesti dal mercato. Questa cernita viene effettuata manualmente presso i piccoli produttori, mentre per quantità più importanti si fa capo a delle calibratrici dove i frutti vengono classificati automaticamente per pezzatura. Dopo questa prima fase i frutti devono subire una specifica lavorazione per poter essere conservati e nel contempo garantire la massima qualità.

Lavorazione e conservazione

Se i frutti non subiscono nessuna lavorazione e sono posti in locali non adeguati (garage o cantina) la durata di utilizzazione è molto limitata nel tempo (massimo

10 giorni). Ci sono tre modalità di trattamento per una conservazione prolungata:

1 Congelazione: il prodotto può essere congelato per vari mesi.

2 Termizzazione: porre le castagne in acqua a 45-50 gradi per un periodo di 35-40 minuti, facendo attenzione che vi sia una uniformità di calore dell'acqua. La temperatura di 50 gradi è la temperatura massima che possono sopportare le proteine del frutto senza denaturarsi e quindi non deve essere superata. Rigirarle continuamente e scremare le castagne in superficie. Alla fine del processo immergerle immediatamente in acqua fredda e corrente per un periodo di 15-30 minuti. Porre le castagne in un locale asciutto estendendole e rovistandole periodicamente.

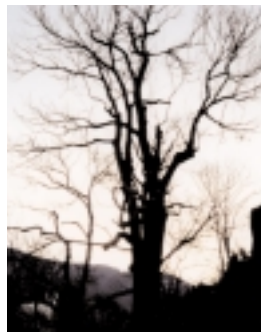
3 Novena: immergere le castagne per 5-7 giorni le castagne in acqua senza mai cambiarla o per 9 giorni cambiandola giornalmente. Scremare le castagne in superficie. La temperatura dell'acqua non deve mai scendere sotto i 18 gradi. Alla fine porre le castagne in un locale asciutto estendendole e rovistandole periodicamente. Questo processo non garantisce l'uccisione di tutte le larve.

L'ALBERO DELLA SOPRAVVIVENZA

di Daniele Ryser

“Ur arbur” in dialetto non significa un albero generico ma corrisponde precisamente al castagno. Già questa semplice constatazione è una chiara indicazione dell'importanza e del legame che per decine di secoli la popolazione delle valli subalpine -ma non solo - ha avuto con questa essenza vegetale al punto tale da diventare un elemento essenziale per la sua sopravvivenza.

L'alto valore nutritivo della castagna congiunto con una ottima conservabilità, se essiccata, permetteva alla gente povera o totalmente dipendente dalle risorse locali della terra di superare quei mesi da fine inverno a giugno in cui non si poteva disporre di prodotti freschi e nel contempo le altre riserve alimentari stavano per finire. Anche dopo l'arrivo del mais e della patata, la castagna ha mantenuto la sua importanza grazie alla maggiore resistenza alle bizzie del tempo e alle malattie. Come si può intuire la castagna non veniva mangiata solo come caldarrosta ma soprattutto come prodotto secco intero o macinato a farina. Ciò permette numerose applicazioni in altrettante numerose ricette.



Castagno da selva. Foto Sezione forestale cantonale.

Nella selva tradizionale le varietà di castagne erano diverse. Pochi sono gli alberi che portavano frutti precoci di taglia più grossa ideali come caldarroste, più frequenti sono invece le varietà più idonee alla conservazione (di taglia più piccola), farinose e spesso di sapore più dolce o aromatico. L'operazione dell'essiccazione (caricare la “grà”) e della battitura o

trebbiatura assumeva una grande importanza nel villaggio, quasi come un rituale, ed era occasione anche di festa o di incontro tra le persone.

La posizione decisiva del frutto nell'alimentazione ha offuscato altre caratteristiche dell'albero della sopravvivenza che non sono da sottovalutare in una società dipendente dalle risorse locali.

Il castagno poteva essere piantato anche su terreni poco produttivi come gli affioramenti rocciosi o detriti di frane dove altre coltivazioni non erano possibili. Le foglie secche venivano utilizzate come lettiera per il bestiame nelle stalle per cui erano una componente importante del letame, unico concime disponibile. La foglia verde dei succhioni, se essiccata all'om-



Rotelle di castagno. Foto WSL Sottostazione Sud delle Alpi.

bra, era un foraggio apprezzato, i rami secchi erano tutti utilizzati come combustibile e dagli alberi che venivano abbattuti si ricavava legname d'opera che ha la caratteristica di conservarsi meglio di altre essenze legnose ed ha perfino un'azione repellente per gli insetti che evitano armadi e madie per gli alimenti fatte in legno di castagno. Il castagno grazie all'alto contenuto di tannino permetteva anche di conciare le pelli.

Nelle aree più discoste il bosco ceduo di castagno dava un'abbondante produzione regolare, quasi intensiva, di pali e di legna da ardere. La resistenza agli incendi di questa specie, oltre che all'effetto di barriera delle selve il cui sottobosco era sempre curato e ben pulito, hanno sicuramente evitato in molte regioni dissesti idrogeologici tali da compromettere l'esistenza della stessa comunità umana.

Buona parte del paesaggio dell'arco sud alpino al di sotto dei 1000 metri di altitudine è determinato dalla presenza del castagno e il modo con cui veniva utilizzato questo

albero costituiva un elemento essenziale della diversità e specificità di quel territorio. La stretta simbiosi castagno-uomo che è durata quasi due millenni rimane ancora profondamente ancorata nel subconscio delle nostre popolazioni anche se lo sfrenato sviluppo economico del dopoguerra ha contribuito a svalutare tutto quanto era importante nella vita rurale locale, relegando ciò che resta nei musei o nei nostalgici racconti di coloro che hanno vissuto ancora quei tempi.

Fortunatamente negli ultimi anni sono nate numerose iniziative che riscoprono quest'albero e cercano di valorizzarlo secondo le attuali esigenze e possibilità. In Ticino agli inizi degli anni ottanta nessuno avrebbe creduto che fosse possibile commercializzare la castagna nostrana, nel 2000 ciò si è avverato. Una piccola dimostrazione che ancora attualmente e sicuramente maggiormente domani, il castagno rimane il nostro albero della sopravvivenza.

LE SELVE CASTANILI NEL GRIGIONI ITALIANO

di Luca Plozza

Nel Grigioni italiano le castagne hanno rappresentato per secoli, come nelle altre vallate sudalpine, una delle principali fonti di alimentazione. La cultura del castagno si è tramandata nel tempo e, a differenza di altre regioni, non è mai stata abbandonata. La raccolta e l'utilizzo delle castagne sono sempre stati una tradizione ben radicata specialmente in Bregaglia ed a Brusio.

Le selve castanili delle quattro vallate del Grigioni italiano

I castagneti grigionitaliani sono abbastanza differenziati da valle a valle. In Bregaglia troviamo generalmente castagni da frutto innestati situati in prati e pascoli. L'esempio più rappresentativo è la magnifica selva del Brentan. La Bregaglia vanta attualmente circa 75 ettari di selve castanili.

A Brusio le selve sono state "strappate" al bosco e sono quindi più dense; sotto i ca-

stagni innestati troviamo dei pascoli. La superficie è di circa 30 ettari. La proprietà delle selve è caratteristica in quanto i castagni sono stati piantati dai privati su suolo pubblico secondo l'antico diritto dello "*jus plantandi*".

Nel Moesano, grazie anche ai lavori di recupero, le selve castanili hanno un'estensione di 22 ettari mentre quelle rimboschite per cause naturali sono circa 100 ettari.

I lavori di ripristino delle selve castanili

Negli ultimi 2 decenni si è assistito ad un progressivo aumento dell'interesse per le selve castanili non solamente per il frutto ma anche per il loro valore paesaggistico e culturale.

La Bregaglia riveste un ruolo da pioniere. Qui infatti sono stati eseguiti i primi progetti di recupero delle selve castanili a li-

vello svizzero. Nel 2001 è stato inoltre allestito nella selva del Brentan un sentiero didattico interessante e molto frequentato.

Mentre in Bregaglia ed a Brusio la potatura dei castagni innestati ha rappresentato il lavoro principale; nel Moesano ci si è dovuti concentrare innanzitutto sulla pulizia delle selve (taglio degli altri alberi e arbusti invadenti) e sulla messa a dimora di nuovi castagni. I risultati sono stati particolarmente apprezzati dalla popolazione.

Nel prossimo futuro bisognerà concentrarsi sulla manutenzione delle selve già ripristinate grazie ad una gestione agro-forestale e, specialmente nel Moesano, sono previsti ulteriori importanti lavori di re-

cupero. A Soazza è in fase di costruzione un sentiero didattico.

La raccolta delle castagne

La maggior parte delle castagne viene raccolta e consumata direttamente dai proprietari delle selve. Per la vendita i castanicoltori del Moesano possono far capo ai centri di raccolta e commercializzazione delle castagne organizzati in Ticino. I bregagliotti vendono una parte del prodotto fresco anche Oltralpe. A Brusio si è infine iniziato nel 2000 a commerciare le castagne fresche in modo organizzato grazie ad un gruppo di castanicoltori locali.

Selva castanile del Brentan (Bregaglia).



La tabella illustra i lavori forestali nelle selve del Grigioni italiano degli ultimi decenni:

Regione	Periodo	Superficie (ettari)	Alberi potati	Alberi piantati o innestati	Investimenti totali (Franchi)
Bregaglia	1979-2002	50	1'075	150	420'000
Brusio	1992-2002	15	1'255	60	505'000
Moesano	1997-2002	10	504	202	425'000
Totale		75	2'834	412	1'350'000