

Quando il castagno fiorisce: il profumo del Ticino che invita a camminare

Con l'avvicinarsi della fine di maggio la pianura e le valli del Canton Ticino si preparano a uno degli spettacoli più discreti ma suggestivi del nostro paesaggio: la fioritura del castagno. Un momento spesso sottovalutato rispetto alla raccolta autunnale, ma fondamentale nel ciclo vitale di questo albero simbolo del territorio.

fiorescenze allungate, giallo chiaro, che ondeggiano al vento e trasformano il bosco in un ambiente vivo e vibrante.

Un profumo che invita a entrare nei boschi

È il profumo, intenso e caratteristico, a rendere questo periodo unico. Camminare in una selva castanile significa vivere una vera esperienza multisensoriale: il verde delle foglie, la luce filtrata tra i rami e la fragranza dei fiori che segna l'inizio dell'estate.

Una luce particolare, fatta di raggi solari che attraversano le chiome, accompagna il visitatore lungo i sen-

tieri, mentre il profumo dei fiori avvolge l'ambiente e anticipa la nascita dei ricci e le prospettive del raccolto autunnale. È anche un invito a conoscere e vivere i castagneti durante tutto l'arco dell'anno, non solo nella stagione della raccolta. Questo è il momento in cui i castagneti "prendono vita", attirando insetti e popolando il bosco di suoni e movimento: un invito naturale a rallentare e riscoprire sentieri e paesaggi che fanno parte della nostra identità.

Un'esplosione di bianco e oro che avvolge i versanti, un profumo inconfondibile che preannuncia il raccolto autunnale: è la fioritura dei castagneti, uno spettacolo naturale che l'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana intende valorizzare sempre di più nei prossimi anni.

Tra la fine di maggio e l'inizio di giugno, i castagni entrano nel periodo della fioritura: le chiome si arricchiscono di sottili in-

fiorescenze allungate, giallo chiaro, che ondeggiano al vento e trasformano il bosco in un ambiente vivo e vibrante.

tieri, mentre il profumo dei fiori avvolge l'ambiente e anticipa la nascita dei ricci e le prospettive del raccolto autunnale. È anche un invito a conoscere e vivere i castagneti durante tutto l'arco dell'anno, non solo nella stagione della raccolta.

Le selve castanili: un patrimonio da vivere

In Ticino le selve castanili non sono semplici boschi, ma paesaggi culturali. Per secoli il castagno è stato l'"albero del pane", risorsa essenziale per la sopravvivenza delle popolazioni locali.

Le selve venivano gestite con cura: alberi distanziati, sottobosco pulito, lavoro costante per garantire produzione e accessibilità. Oggi, dopo decenni di abbandono e recupero, queste aree rappresentano un elemento chiave del paesaggio e un importante habitat per la biodiversità.

Una stagione da riscoprire

Se l'autunno è associato alle castagne, la primavera – e in particolare la fioritura – è il momento in cui si gettano le basi del raccolto. Sempre più spesso, anche in Italia, questo periodo viene valorizzato con passeggiate tematiche e attività di sensibilizzazione.

Anche in Ticino questo momento della stagione rappresenta un'opportunità per riscoprire le selve castanili: dai percorsi dell'Alto Malcantone alla Val Colla, dalla Valle di Muggio al Bellinzonese, con uno sguardo attento ai dettagli della natura.

Un patrimonio da custodire

La fioritura del castagno ricorda che questi paesaggi sono il risultato di un equilibrio delicato tra uomo e natura. Senza gestione, le selve tendono a chiudersi, perdendo la loro struttura aperta e luminosa.

Promuoverne la conoscenza significa contribuire alla loro conservazione. Ogni visita consapevole è un passo verso una maggiore attenzione collettiva.

In queste settimane lasciamoci guidare dal profumo dei castagni. Entriamo nei boschi, osserviamo, ascoltiamo: è proprio ora, quando il castagno fiorisce, che il Ticino mostra una delle sue forme più autentiche di bellezza.

Un castagno in fiore.



Dal prossimo anno prenderanno il via le uscite nelle selve castanili in fiore del Malcantone, chi fosse interessato a partecipare può scrivere a: associazione.castanicoltori@gmail.com.