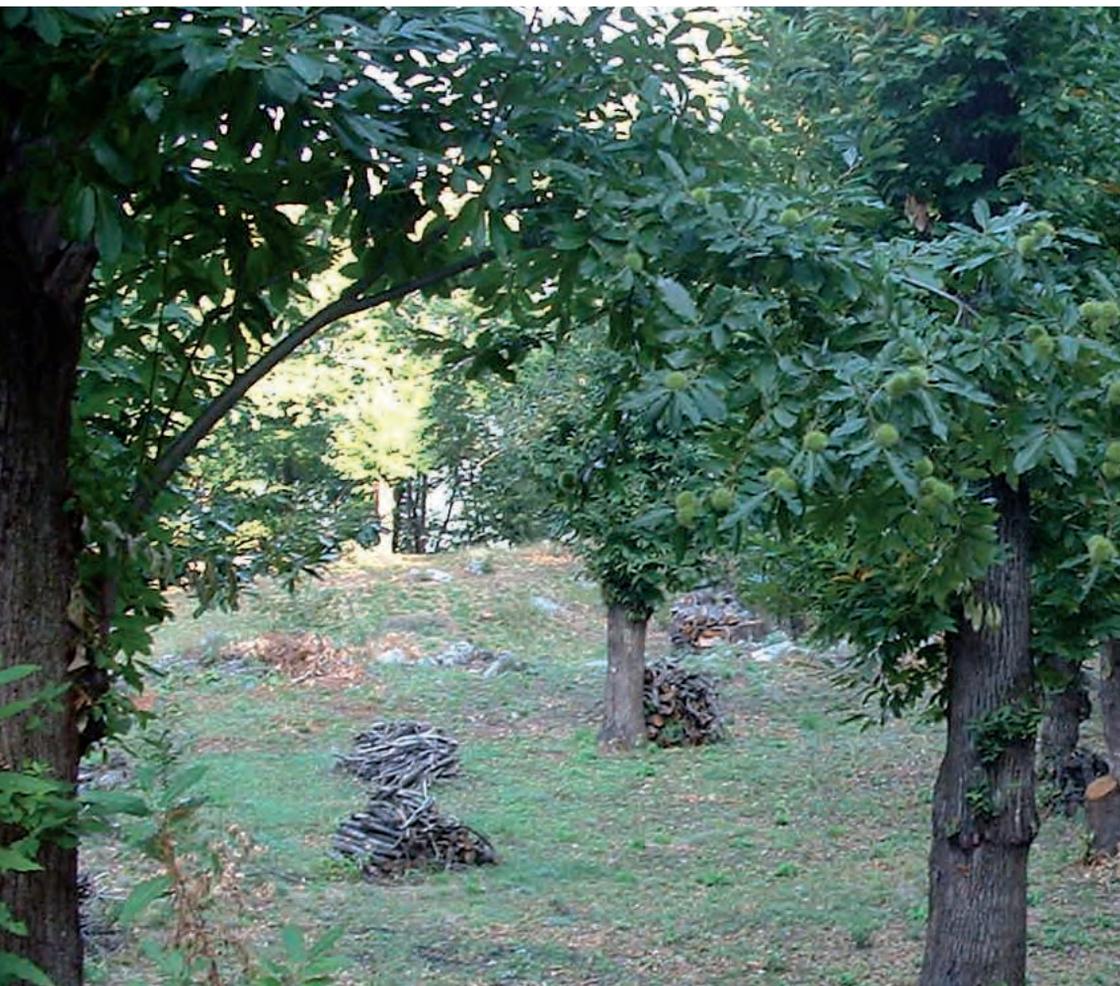


LA CASTANICOLTURA IN VALCHIAVENNA



INTERREG IIIA
ITALIA-SVIZZERA ITALIA-AUSTRIA ITALIA-BOEMIA



P.I.C. INTERREG IIIA ITALIA - SVIZZERA



COMUNITA'
MONTANA
VALCHIAVENNA



CONSORZIO
FORESTALE
DI PRATA
CAMPOROTONDO







INTRODUZIONE

**LA CASTANICOLTURA
IN VALCHIAVENNA**



Si ringraziano per la disponibilità a poter riportare testi o immagini dalle relative pubblicazioni:

Alessandro Bottacci - Il castagno, un albero, una civiltà;

Canton Grigioni – Workshop sulla gestione della castagneto da frutto al Sud della Alpi della Svizzera (AAVV);

Provincia di Como – Castagne e castagneti delle terre lariane;

Comunità Montana Valchiavenna - Relazione castagneti da frutto inserita nel piano generale di indirizzo forestale.

Si ringraziano coloro che hanno contribuito alla realizzazione di questa pubblicazione, in particolar modo i signori:

Alvaro Caligari, Elena Copes, Antonio Camillo Gianoli, Danilo Guidi, Maurizio Michael, Luca Plozza, Alfonso Tirinzoni, Ottavio Olivieri.

Coordinamento editoriale: Loredana Forné

L'utilizzo, in qualsiasi forma e modo, dei contenuti della presente pubblicazione è consentito previa autorizzazione scritta della Comunità Montana della Valchiavenna, con obbligo di citazione della fonte.



Indice

Introduzione

Il castagneto

pag. 1

Le utilizzazioni

Il castagneto da frutto

Il recupero di un castagneto da frutto

Taglio e ripulitura

La potatura

Gli innesti

Operazioni complementari

Le malattie

pag. 9

Il balanino delle castagne

Cinipide galligeno del castagno

Il cancro corticale del castagno

Mal dell'inchiostro

La castanicoltura in Valchiavenna

pag. 13

La castanicoltura nella Bregaglia svizzera

pag. 17

La castanicoltura nel Moesano

pag. 19

La castanicoltura nelle realtà vicine

pag. 19

Castagneti da frutto: fra passato e futuro

pag. 20

Il ricettario

pag. 23

La pianta delle castagne

pag. 24

Il castagno - un albero, una civiltà

pag. 26





La valorizzazione dei castagneti da frutto è un'azione preziosa perchè oltre a riattivare una filiera produttiva, ferma forse da troppo tempo permette il recupero di un paesaggio, di conoscenze e di attività tipici della nostra cultura e del nostro territorio. La difesa boschiva, la sua valorizzazione e il recupero della filiera legno, rientrano nelle priorità del programma dell'Ente Comprensoriale. Il progetto Castanicolture a confronto, promosso dalla Comunità Montana e finanziato con fondi Interreg IIIA Italia – Svizzera ha avuto come obiettivo quello di lanciare dei segnali che possano innescare sinergie fra i diversi attori interessati al tema. E creare un collettore capace di captarne altri. Il confronto con altre realtà vicine della Val Bregalia e del Moesano è un ulteriore anello di questo processo. Avere la coscienza di come stanno operando i nostri vicini, capirne i successi e gli elementi di debolezza rappresenta un momento di crescita comune. Per la parte italiana il Consorzio Forestale di Prata Campportaccio ha rappresentato quella struttura che, già attiva nel recupero delle vecchie selve castanili, ha attivato un ulteriore passo di ordine culturale con la realizzazione di visite didattiche attraverso il sentiero del castagneto, la realizzazione di un corso per castanicoltori e l'istituzione della giornata del castagneto.

Luigi Ghelfi

*Assessore all'Agricoltura
della Comunità Montana della Valchiavenna*

Il coinvolgimento del Consorzio Forestale di Prata Campportaccio nel progetto Castanicolture a confronto, è stato un elemento di ulteriore riconoscimento per la nostra realtà. Infatti già nel 2004, con cofinanziamenti regionali, abbiamo promosso il recupero delle selve castanili in loc. Bilinghero, Alle Selve e Stova all'Orlo, potando oltre 200 castagni. Il progetto "Castanicolture a confronto" ci ha offerto gli strumenti per operare un'azione di ordine culturale-sociale che crediamo riesca a rafforzare il legame della gente col proprio territorio. Ci piace credere che le visite didattiche al percorso che abbiamo promosso possano aprire alle giovani generazioni una porta di conoscenza e consapevolezza del passato e del territorio. Infine l'auspicio del nostro consorzio è quello di poter ancora rappresentare in futuro un anello di congiunzione tra il privato, proprietario delle selve, e l'ente, portatore di obiettivi di pubblica utilità.

Romano Tognetti

*Presidente del Consorzio Forestale
di Prata Campportaccio*



MOESANO

VALCHIAVENNA

BREGAGLIA

IL CASTAGNETO

Il **castagno** europeo è una pianta originaria delle regioni sud-europee, dell'Asia Minore e di alcune zone dell'Africa settentrionale.

Il castagno è un albero con un portamento maestoso, chioma rotondeggiante che può raggiungere i 30 metri di altezza. E' di temperamento mesofilo, quindi intermedio, sia nei confronti della temperatura che dell'umidità. Predilige terreni acidi, freschi e umidi. Le foglie sono lunghe 10-20 cm, di colore verde intenso, di forma ellittico-lanceolata, seghettate. Il castagno ha un'elevata capacità pollonifera, ossia di emettere polloni dalla ceppaia una volta che questa è stata tagliata. Tal capacità può durare anche oltre i 150 anni. Il castagno è specie monoica in cui i fiori maschili sono separati dai quelli femminili, ed entrambi sono portati da infiorescenze ad amento che si sviluppano sui rami dell'anno, nella parte più esterna della chioma. Alla base del rametto sono presenti le infiorescenze maschili, all'apice quelle miste, con i fiori femminili in numero di tre. Generalmente la fioritura maschile precede quella femminile e solitamente avviene a giugno-

luglio. L'impollinazione può essere anemofila (favorita dal vento) o entomofila (dagli insetti). Pur avendo fiori maschili e femminili sulla stessa pianta, il castagno necessita di un'impollinazione incrociata.

Il frutto, **la castagna**, è un achenio con pericarpo coriaceo, sottile, lucido e di colore bruno, che ricopre un seme bianco, farinoso e commestibile. La castagna è rivestita da una cupola spinosa, il riccio. I frutti vuoti (per anomali durante l'impollinazione) hanno una forma appiattita e prendono il nome di guscioni.

Il castagno è tutt'ora utilizzato in tutte le sue parti, seppur in misura minore. Il legno è materiale da opera, da paleria e legna da ardere. Il frutto è utilizzato come alimentazione umana e animale. Le foglie sono alimento e strame per il bestiame.

Nome scientifico:

Castanea sativa Mill.

Divisione: Angiospermae

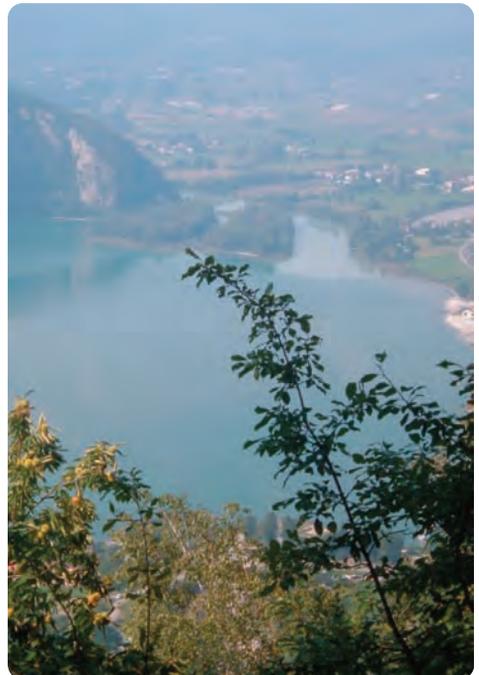
Classe: Dicotyledones

Ordine: Fagales

Famiglia: Fagaceae

Nome dialettale: erbul

In tedesco: Kastanienbaum



Le utilizzazioni

Se nel passato la castagna era un cibo fondamentale per la sopravvivenza, ora rappresenta un alimento complementare. Prodotto sano, gustoso, nutriente e digeribile la castagna è:

povera di lipidi (18 gr/100gr), che per di più sono rappresentati da acidi grassi essenziali (non ha colesterolo);

ricca in glucidi (zucchero e amido) mentre l'acqua rappresenta il 50% del peso totale (allo stato fresco);

povera in proteine, fra queste si segnala l'assenza del glutine che non consente la panificazione e che rende il prodotto appetibile a chi soffre di celiachia;

ricca in potassio e povera in sodio.

Gli impiegi, allora come oggi, sono diversi.

Castagne fresche: cotte sul fuoco, *i brashèe*

Castagne lessate: con la pelle (*farü*) o pelate e aggiunte al latte o alla panna (*bèlegot*);

Farina di castagne, finissima e con leggero color avorio, ottenuta macinando con macine a pietra le castagne, liberate dal loro involucro esterno e prive di ogni residuo di pellicina.



*Marrone scuro
di S. Croce*



*Marrone chiaro
di Verceia*



NAR



*Verdèe
Verdas*



*Opratena
Oparten
Golpatene
Vupartene*



Fugascera



*Grossulè
Vescof
Grossera*



*Bonella
Luin
Bonela*





Il castagneto da frutto

o semplicemente *selva* nel gergo locale, è un bosco caratterizzato da castagni innestati con varietà di pregio. Nelle selve il numero degli alberi deve essere mantenuto basso, generalmente un centinaio ad ettaro, con un'impalcatura alta. In tal modo viene garantita una buona illuminazione delle piante e di conseguenza un'abbondante fruttificazione. Per la piantagione si trapiantano innesti con la varietà desiderata. In un secondo momento con la potatura di rimonda si eliminano i rami secchi, vecchi o che sono ombreggiati. Nella selva non devono essere presenti altri alberi e arbusti, che potrebbero competere con il castagno per luce o sostanze nutritive e anche per facilitare la raccolta delle castagne.

Recenti studi hanno dimostrato come la biodiversità sia maggiore in una selva non abbandonata rispetto ad una abbandonata, questo grazie alla coesistenza di più ambienti: prato, bosco, e alberi vecchi.

Il recupero di un castagneto da frutto

Nel passato il castagneto da frutto era una coltivazione affermata, sia perché forniva un prodotto alimentare che rispetto agli altri cereali offriva un apporto calorico ad ettaro 2-3 volte maggiore; sia per la pluralità di prodotti ritraibili dalla selva (legname, legna da ardere, ...). Le mutate condizioni socio-economiche della montagna hanno favorito l'abbandono di tale coltura a favore di un inselvaticimento e un ripristino a bosco ceduo. Del resto mantenere la selva castanile implica l'impiego di cospicue energie per contrastare l'evoluzione naturale.

I castagneti da frutto in attualità di coltura presenti in Valchiavenna derivano per lo più da recenti interventi di recupero, realizzati anche grazie a specifici contributi pubblici. Il recupero di un castagneto ha senso solo se si verificano le seguenti condizioni:

- presenza di varietà pregiate e valide commercialmente;
- assenza di danni rilevanti di cancro corticale;
- presenza di viabilità idonea all'accesso al castagneto.





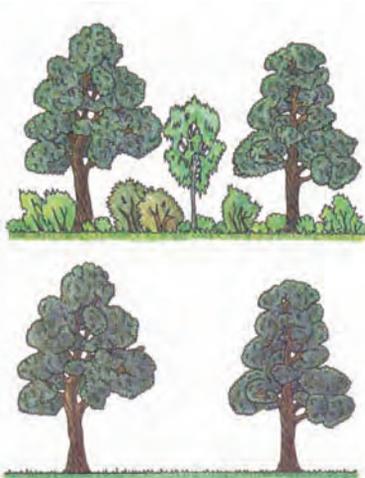
Un castagneto da frutto abbandonato, invaso da altre specie arbustive ed arboree, conserva comunque l'ossatura del castagneto da frutto; vale a dire la presenza di un impianto rado con pochi soggetti innestati con piante di varietà locali adattate alle condizioni stagionali. E' bene ripartire da queste cultivar che testimoniano l'attento e lungo lavoro di selezione e coltivazione operato nel passato. Le operazioni fondamentali per realizzare il recupero della selva castanile fruttifera sono la ripulitura del castagneto, l'eventuale taglio dei castagni irrecuperabili, la potatura dei castagni, l'eventuale impianto di nuovi castagni, la concimazione e la ricostituzione del prato. Il castanicoltore deciderà quali operazioni effettuare in base alle condizioni della propria selva.

Il recupero e mantenimento della selva castanile, possibile anche grazie a specifici finanziamenti, riveste un ruolo fondamentale anche come occasione sociale di mantenimento delle tradizioni rurali, e quindi di salvaguardia del territorio.

Taglio e ripulitura

La colonizzazione del soprassuolo può avvenire ad opera di varie specie in funzione della stazione: lo stesso castagno selvatico ma anche acero montano, betulla, carpino nero, ciliegio, frassino maggiore, ornio, pioppo tremulo, robinia, rovere. Le loro chiome arbustive entrano in competizione con gli individui di castagno, limitano la disponibilità di luce, acqua ed elementi nutritivi nel suolo e di conseguenza determinano minor crescita e fruttificazione. Pertanto occorre operare un taglio al colletto di tutte le

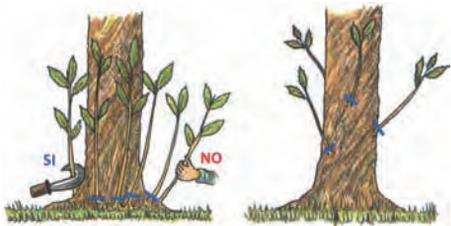
piante indesiderate ma anche di giovani castagni nati da seme (selvaggioni), salvo quelli destinato ad essere innestati. Anche i grossi castagni ormai compromessi perché malati o pericolanti vanno tagliati. Dalla loro ceppaia, se non è troppo vecchia, potranno ancora formarsi polloni sani e vigorosi, da impiegarsi per possibili innesti. E' fondamentale com-



Il castagneto da frutto prima (in alto) e dopo (in basso) l'intervento di ripulitura. Tutta la vegetazione invadente va asportata.

pletare l'intervento con la ripulitura e l'allontanamento del materiale vegetale di risulta che se lasciato in loco, rappresenta un possibile focolaio di diffusione di malattie.

Successivamente occorre anche valutare la densità dell'impianto che in base alla fertilità della stazione varia da 80 a 120 piante ad ettaro (con una distanza fra le piante media di 9-11 m). Con densità maggiori è consigliabile procedere



Il taglio dei polloni (spollonatura), a sinistra, deve essere effettuato con attrezzi da taglio, senza strappi, così come l'asportazione dei succhioni o getti epicormici lungo il fusto, a destra. In blu i tagli e gli interventi corretti, in rosso quelli errati.

ad eliminare alcuni castagni meno vigorosi.

Poi, sempre con l'obiettivo di garantire la maggior disponibilità di sostanze nutritive all'individuo, si interviene su ciascun soggetto produttivo con la spollonatura che consiste nell'eliminare con tagli netti i getti presenti al colletto.

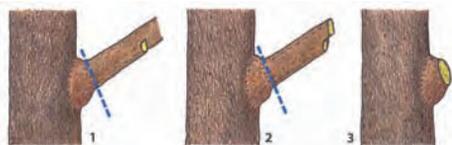
Analogo intervento è l'asportazione dei succhioni presenti lungo il fusto e le branche principali, spesso più intensi in corrispondenza del punto di innesto. Anche in questo caso possono essere preservati quei succhioni destinati a riformare o rinfoltire la chioma. Invece non devono essere assolutamente tagliate le escrescenze o gli accrescimenti anormali che sono presenti alla base del tronco o al punto di innesto.

La potatura

Una buona fruttificazione è favorita da buone condizioni di luce e calore, e la crescita dei getti viene stimolata da potature periodiche. Quindi la potatura serve a riequilibrare la chioma, conferendo un'adeguata densità alle branche, e stimolando la pianta a rigenerare rami

più produttivi. L'intensità dell'intervento è determinata dalle condizioni di partenza e dagli obiettivi che si vogliono perseguire. Occorre esperienza e capacità professionale, visto che la salita in pianta deve essere operata con tutte le attrezzature necessarie ed un'adeguata formazione professionale. Il tree-climbing o la salita con ramponi sono tecniche che con approcci differenti consentono di operare con sicurezza e precisione su qualsiasi tipo di pianta. Da terra e se l'altezza della pianta lo consente, il privato può intervenire con leggeri interventi utilizzando uno svettatoio o un segaccio telescopico.

Le potature devono essere eseguite quanto la pianta è in riposo vegetativo, evitando il periodo più freddo in cui aumenta la facilità dei rami a spezzarsi. Inoltre deve sempre essere eseguita dopo la ripulitura dato che la caduta di alberi in prossimità del castagno potrebbe danneggiare i rami dello stesso e renderne vane le potature eseguite. Inoltre è opportuno non operare nelle giornate di forte vento.

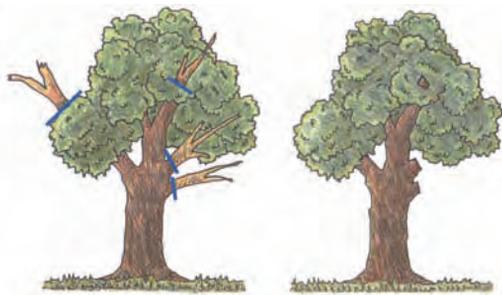


Fasi di taglio di un grosso ramo: 1) incisione del ramo dal basso verso l'alto, per evitare scosciature; 2) taglio del ramo appena sopra la prima incisione; 3) rimozione del moncone rispettando il collare. Il tratteggio blu indica la linea di taglio finale.

Il taglio ben fatto facilita la veloce cicatrizzazione della ferita, pertanto deve essere netto e regolare. E' indispensabile che il taglio non interessi il collare, il ri-



gonfiamento presente alla base del ramo, dato che contiene delle barriere chimiche in grado di proteggere la pianta dai patogeni. I rami devono essere tagliati completamente, eventuali monconi possono essere temporaneamente rilasciati per facilitare la salita/discesa dalla pianta.



Pianta da frutto prima (a sinistra) e dopo (a destra) la potatura di rimonda. Vengono asportate tutte le parti morte, malate e senescenti. In blu la linea dei tagli corretti.

E' fondamentale garantire un assetto equilibrato della chioma, in sintonia con il portamento naturale della pianta. Spesso si ricorre al "taglio di ritorno", in cui il ramo rilasciato, vigoroso, funge da cima di sostituzione. Vale la regola per

cui il ramo di sostituzione deve avere un diametro di almeno 1/3 rispetto a quello della branca su cui è inserito. Ovviamente bisogna prestare attenzione a mantenere la corretta polarità della gemma.

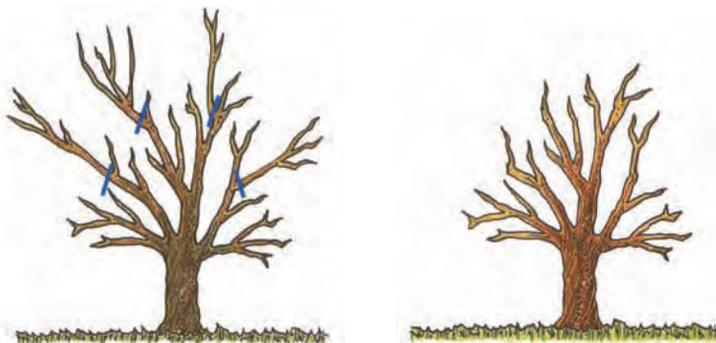
Tipi di potatura praticabili:

Potatura di rimonda: eliminazione delle parti morte e deperienti

Potatura di ringiovanimento o riduzione: intervento intensivo che determina un abbassamento della chioma, valorizzando le impalcature più basse e favorendo la migliore illuminazione dei rami.

Potatura di ristrutturazione, regolarizzazione o riforma: attraverso la selezione dei getti più vigorosi e meglio posizionati, regola lo sviluppo dopo 2-3 anni dall'intervento principale

Potatura di alleggerimento, sfoltimento o mantenimento: taglio periodico (ogni 3-5 anni) dei getti che hanno diminuito il proprio vigore vegetativo e hanno una lunghezza inferiore ai 20 cm. Contemporanea eliminazione dei rami secchi e malati.



Sia negli interventi più intensi che in quelli più leggeri i tagli mirano ad abbassare la chioma, rispettando la parte bassa dell'albero e selezionando i rami produttivi. L'albero prima (a sinistra) e dopo l'intervento (a destra). In blu la linea dei tagli corretti.



Gli innesti

L'innesto è un metodo di moltiplicazione che consiste nell'unire porzioni di piante diverse in modo da costituire un unico individuo. In un albero innestato si distingue quindi una parte sottostante il punto di innesto detta portainnesto, che generalmente è costituito da semenzali nati spontaneamente (selvaggioni) e pertanto dotati di buona resistenza e rusticità o in mancanza viene scelto fra i polloni, purchè non troppo esterni alla ceppaia. La parte sovrastante è chiamata marza, ed è destinata a formare la chioma. E' costituita da un rametto o una gemma di una pianta madre che si vuole moltiplicare. Gli innesti più praticati in Valchiavenna sono l'innesto a corona o l'innesto a zufolo.

Principi e consigli sugli innesti

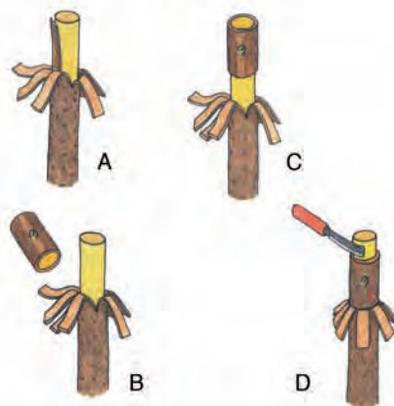
Entrambi questi tipi di innesti vengono solitamente realizzati **in primavera avanzata**, quanto cioè il portainnesto è già da tempo in piena vegetazione e la corteccia si distacca facilmente dal legno.

La realizzazione di un innesto determina la comparsa di ferite, che rappresentano potenziali vie di ingresso per patogeni (primo fra tutti il cancro) ma anche un elemento di indebolimento dell'individuo. Pertanto potrebbe essere utile ricorrere a fungicidi o a sostanze, quali il verde rame (sciolto in un legante costituito da olio), che creano una barriera protettiva.

Innesto a Zufolo (o ad anello)

Si può applicare esclusivamente con portainnesti del diametro di 2-3 cm. Il portainnesto viene capitozzato con un taglio netti ad un'altezza non superiore ad

1,5 m da terra (più ci si avvicina al suolo, maggiore è la regolarità del cilindro e quindi più facile l'adesione): sulla parte sommatiale si praticano delle incisioni longitudinali che favoriscono il distacco della corteccia. Immediatamente dopo si procede all'inserimento della marza, un anello di corteccia della lunghezza di 2-3 cm dotato di una gemma e appena prelevato da un ramo di un anno di età, con un diametro compatibile con quello del portainnesto. La celerità nell'esecuzione dell'innesto è fondamentale per evitare la disidratazione. Si consiglia di esercitare una pressione adeguata affinché il contatto fra la gemma e il cambio del portainnesto alla base del tratto decorticato sia pieno e non permangano bolle di aria. Inoltre la gemma dovrebbe essere prelevata in corrispondenza della parte basale del ramo, che presenta uno



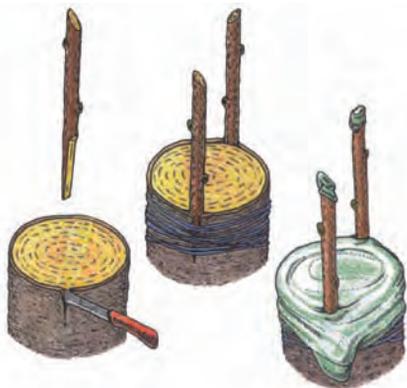
Fasi di esecuzione dell'innesto a zufolo: a) preparazione del portainnesto, capitozzato e privato della corteccia nella parte apicale; b) preparazione della marza e verifica della congruità dei diametri; c) inserimento della marza sul portainnesto; d) raschitura dell'eventuale cima liberadel portainnesto.



sviluppo vegetativo meno avanzato rispetto a gemme apicali. La parte soprastante l'anello va raschiata per favorire la fuoriuscita di linfa.

Innesto a corona

Viene applicato con porta innesti di diametro maggiore, variabile dai 5 ai 15 cm. Dopo aver praticato un taglio netto del portainnesto si praticano delle incisioni longitudinali della corteccia che facilitano l'inserimento delle marze senza provocare rotture irregolari.



Fasi di esecuzione dell'innesto a corona: a) preparazione delle marze con base foggata a scalino, preparazione del portainnesto, capitozzato e inciso a livello corticale; b) inserimento delle marze sul portainnesto e legatura; c) protezione della zona d'intervento e della testa delle marze con mastice da innesti.

Le marze, in numero di 2-4 a seconda del diametro del portainnesto, possono essere preparate appena prima dell'innesto. Ogni marza avrà da 2-3 gemme e la punta dovrà essere sagomata a triangolo o a scalino. Infilate le marze nel portainnesto si procede alla legatura e successivamente alla protezione con mastice per innesti. Questo innesto può essere soggetto a scosciamenti e rotture per vento o per il peso della chioma.

Operazioni complementari

Concimazione: non è necessaria nei primi anni successivi al recupero in quanto l'incremento di luce al suolo accelera i processi di decomposizione e mineralizzazione della sostanza organica, che a causa dell'abbandono si è accumulata negli anni sotto forma di lettiera. In un secondo momento potrebbe essere utile una distribuzione di concimi organici.

Ricostituzione del manto erboso: semina di graminacee e leguminose, meglio se integrata con fiorume locale, dopo la ripulitura utilizzando specie resistenti al calpestio, all'ombra e al terreno acido, con possibilità di ripetere la semina dopo l'estate. Serve per evitare la crescita di specie infestanti e l'erosione del suolo, contribuendo al miglioramento dell'aspetto paesaggistico.

Le malattie più importanti che riguardano il castagno sono causate da insetti o da funghi, di seguito sono riportate le più significative.



Balanino delle castagne

Agente patogeno: *Curculio elephas* coleottero curculionide lungo 6-10 mm, grigio-giallastro dotato di una protuberanza del capo filiforme e allungata verso il basso detta rostro (che nelle femmine è lunga quanto il corpo, nei maschi la metà) con cui scava nel riccio per deporre le uova.

Sintomi: le castagne danneggiate risultano essere più leggere delle sane in quanto vuote all'interno. I frutti colpiti cadono precocemente, sono opachi e presentano un evidente foro, più grande e più preciso rispetto a quello causato dagli attacchi delle cidie.

Biologia: dal mese di agosto e fino ad ottobre, gli adulti si nutrono a spese delle gemme e dei frutticini in via di formazione, forandoli con il rostro. Dopo circa 7-15 giorni dallo sfarfallamento si ha l'ac-



oppiamento e la femmina depone l'uovo aprendo con il rostro un foro nel riccio fino a raggiungere il seme. Vi depone solitamente 1-3 uova. Le larve neonate (bianche, apode, con curvatura a "C") neonate si nutrono della polpa delle castagne e dopo circa 30-45 giorni fuoriescono dal frutto praticando un tipico foro nel pericarpo e si lasciano cadere al suolo. Sverna come larva matura in una celletta del terreno ad una profondità generalmente compresa tra i 5 e i 15 cm poi nei mesi di luglio-agosto si trasformano in pupe e dopo circa 15 giorni compaiono gli adulti. L'adulto, dopo qualche tempo di permanenza nel terreno sfarfalla e si porta sulla chioma delle piante ospiti.

Prevenzione e lotta: distruzione dei frutticaduti precocemente, per impedire che le larve fuoriescano e completino il ciclo.





Cinipide galligeno del castagno

Agente patogeno: *Dryocosmus kuriphilus* imenottero lungo circa 2,5 mm e di colore nero con zampe giallo-brunastre ad eccezione dell'ultimo segmento tarsale bruno scuro. Originario della Cina, poi diffusosi in Giappone, Corea e Stati Uniti. Dal 2002 è stato segnalato in Piemonte e dal 2006 sono stati riscontrati focolai anche in Val Seriana (BG) e Val Camonica (BS).

Sintomi: l'insetto attacca unicamente il genere *Castanea* provocando la formazione di galle (ingrossamenti di forma tondeggiante e dimensioni variabili da 0,5 a 2 cm di diametro, di colore verde o rossastro) su foglie e germogli, inglobando una parte delle giovani foglie e degli amenti, determinando l'arresto dello sviluppo vegetativo dei getti colpiti. Le galle possono essere presenti anche dentro i ricci, coinvolgendo i frutti che presentano protuberanze o cavità. Le galle formatesi sui germogli nel corso dell'estate e dell'autunno disseccano e rimangono visibili sugli alberi, anche nell'anno successivo.

Biologia: una sola generazione all'anno, con le femmine partenogenetiche (i maschi sono assenti) che da fine giugno a fine luglio fuoriescono dalle galle e de-

pongono le uova nelle gemme (fino a 25-30 uova per gemma mentre ciascuna femmina può deporre in tutto tra 100 e 200 uova). Dopo circa 40 giorni compaiono i primi stadi larvali destinati a trascorrere l'autunno e l'inverno all'interno delle gemme senza che esternamente vi siano sintomi particolari. Alla ripresa vegetativa la presenza delle larve determina una forte reazione nelle gemme, con la formazione delle caratteristiche galle nell'arco di un paio di settimane. All'interno delle galle la larva matura si presenta di colore bianco, priva di zampe e occhi ed occupa quasi interamente la celletta. In seguito la larva si trasforma in pupa e infine si ha la comparsa della femmina adulta.

Prevenzione e lotta: la diffusione dell'insetto può avvenire tramite scambi di materiale di propagazione infestato, attraverso il volo delle femmine adulte o con il trasporto passivo da parte dell'uomo. L'intervento più efficace consiste nella potatura precoce dei getti colpiti in primavera,



prima dello sfarfallamento delle femmine, e nella loro distruzione; i trattamenti con fitofarmaci in genere sono scarsamente efficaci, oltre a risultare pericolosi dal punto di vista dell'impatto ambientale. E' fondamentale utilizzare materiale di propagazione e piantine sane dal punto di vista fitosanitario e acquistate presso vivai autorizzati. Alcune sperimentazioni di uno specifico parassitoide naturale, l'imenottero calcidoideo (*Torymus ssp*), sembrano dando buoni risultati.

Il cancro corticale del castagno

Agente patogeno: *Cryphonectria parasitica*, fungo ascomicete originario del Giappone e segnalato in Italia dal 1938. Da noi non ha determinato la completa distruzione dei castagneti come invece è avvenuto in America, grazie alla comparsa di cancri anomali che non provocano la morte del pollone o del ramo colpito.

Sintomi: sui rami e sui fusti la malattia si presenta sotto forma di aree giallo – aranciate a contorno irregolare, depresse che assumono successivamente una colorazione rosso – marrone. Sulla corteccia appaiono delle fessurazioni longitudinali, essa si sfilaccia e cade. Nella parte sottostante il cancro si verifica una forte emissione di rametti epicormici che poi soccombono.

Biologia: il fungo penetra nell'ospite attraverso rotture di rami, punti di innesto o altre ferite presenti nella corteccia. Da qui il parassita si sviluppa nutrendosi dei tessuti vivi sotto corteccia, fino al cambio uccidendoli più o meno rapidamente e



provocando il conseguente disseccamento della chioma sopra l'infezione. Nei periodi caldi e umidi sulla corteccia morta il fungo forma le sue strutture riproduttive, picnidi e periteci, rispettivamente fruttificazioni asessuate e sessuate. Dai picnidi, di colore arancio, fuoriescono i conidi che, diffusi tramite l'acqua piovana determinano l'estendersi dell'infezione alle piante vicine e nella stessa pianta dall'alto verso il basso. L'infezione a distanze maggiori avviene ad opera delle ascospore dei periteci, che vengono disperse per via aerea.

Cancri anomali: sono infezioni non letali per la pianta causate dalla presenza di ceppi poco aggressivi (ipovirulenti) che insediatisi nella corteccia dell'ospite non riescono a raggiungere i tessuti del cam-

bio sottostante. In tal modo la pianta riesce a reagire cicatrizzando i tessuti danneggiati e isolando il patogeno. Questi cancri si riconoscono per un ingrossamento della parte attaccata, fessurazioni più piccole, e assenza di emissione di getti epicormici. Col tempo le aree infettate diventano nere e screpolate e la pianta continua a vivere. I ceppi ipovirulenti sono in grado di inibire quelli virulenti, trasferendo a questi ultimi la caratteristica di ipovirulenza.

Prevenzione e lotta: pulizia della selva da soggetti gravemente colpiti, allontanando i residui di lavorazione e il materiale morto (dato che il fungo compie il suo ciclo anche su materiale devitalizzato). Vanno evitati strappi e scosciature, disinfettando i tagli con sostanze fungicide sui rami di minor dimensione (i più suscettibili ad attacchi). Devono essere preservati le parti vegetali affette da cancro anormale cicatrizzante.

Mal dell'inchiostro

Agente patogeno: *Phytophthora cambivora* e *Phytophthora cinnamomi*, entrambi funghi oomiceti

Sintomi: alla base del tronco si osserva l'emissione di un liquido di colore nero e tipici imbrunimenti a fiamma alti anche più di un metro. Completa assenza di ricacci di polloni a livello del colletto, indice di morte dell'apparato radicale. Si assiste al disseccamento completo di polloni, ceppaie o individui. Le foglie sono più piccole e spesso ingialliscono, anche le branche sono raccorciate. Il patogeno causa anche la riduzione della fioritura e la scarsa produzione di

ricci, più piccoli del normale.

Biologia: elevata umidità o ristagni idrici favoriscono il trasporto delle oospore o planoconidi cigliati del fungo, che sviluppano il micelio il quale a sua volta penetra nell'ospite attraverso le radici e da qui risale fino a colonizzare la zona del colletto e la porzione basale del fusto. Solitamente la malattia ha un decorso rapido quando le radici hanno uno scarso vigore.

Prevenzione e lotta: non esistono metodi di difesa efficaci, pertanto la prevenzione deve essere attuata eliminando ristagni idrici e favorendo lo sviluppo delle radici con potature e concimazioni organiche (ad aprile con letame maturo che favorisce la strutturazione e l'ossigenazione del suolo e incrementa i microrganismi antagonisti del patogeno). In caso di attacco la pianta deve essere distrutta.



La castanicoltura in Valchiavenna

E' probabile che il castagno sia una pianta indigena in Valchiavenna, in seguito diffusa ad opera dei romani e poi dei longobardi, tanto che durante i secoli il castagno si diffuse anche in zone impervie, esterne al proprio optimum. L'area di diffusione dei castagneti rientra nell'orizzonte montano ed in quello submontano e in particolare su tutto il versante destro dal fondovalle fino a 900m, lungo la Valle del Liro sul fondovalle e sul versante sinistro arrestando la sua penetrazione poco oltre Gallivaggio. Molto diffusa la sua presenza in Val Bregaglia spingendosi oltre i 1.000m. In base a specifici studi condotti dall'Ente Regionale per i Servizi all'Agricoltura e alle Foreste (ERSAF), la mortalità determinata dal cancro del castagno non supera il 20% delle piante presenti nella selva e la sua diffusione è favorita in corrispondenza di periodi siccitosi che indebiliscono il castagno. Nel complesso quindi i danni sono limitati rispetto al resto della nazione. Un altro elemento di debolezza dei castagneti in Valchiavenna è rappresentato dai morsi del bestiame domestico e selvatico al pascolo, che favoriscono l'ingresso di patogeni e l'indebolimento della pianta.

I sistemi di coltivazione del castagno non sono molto mutati nei secoli, anche se poi ogni Comune, se non ogni contrada, si scopre avere proprie usanze e terminologie.

Fra le esperienze più significative in Valchiavenna ne citiamo alcune che sicura-

mente hanno rappresentato un elemento innovativo nel panorama locale.

L'allora Azienda Regionale delle Foreste (ora ERSAF) ha realizzato il recupero dei castagneti da frutto a Palazzo Vertemate di Piuro e su proprietà privata a Verceia. Con la Legge Valtellina (102/90) la Comunità Montana della Valchiavenna ha realizzato direttamente interventi di recupero delle selve castanili con la potatura di 85 piante a San Giacomo Filippo, località Lirone Castagneto; 90 piante a Piuro, zona Acquafreggia; 45 piante a Novate Mezzola, località Codera. Inoltre la Comunità Montana della Valchiavenna ha promosso e finanziato interventi di recupero realizzati da privati con 140 potature in prevalenza a Piuro e Verceia.

Il *marrone di S.Croce*, in comune di Piuro, viene raccolto nelle località Santa Croce, Quartini, Madonna Del Carmine, Aurogo, Scilano, e venduto nella vicina Bregaglia svizzera.



Prima del recupero...



...e dopo la ristrutturazione



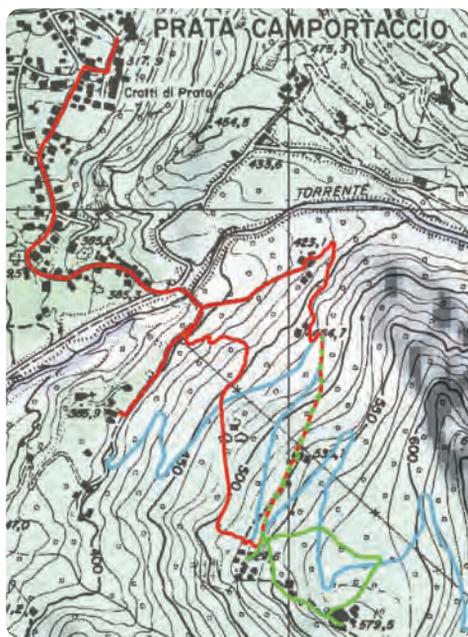


Il progetto Interreg IIIA Italia-Svizzera “**Castanicolture a confronto**” nasce per creare un confronto e una comunicazione in tema di castanicolture/culture fra le regioni coinvolte: Moesano, Val Bregaglia e Valchiavenna.

Ed è in quest’ultima regione in cui si concentrano gli sforzi maggiori per creare degli elementi di sensibilità e conoscenza, elementi che possono poi rappresentare l’anello di congiunzione e confronto con le regioni partner.

In sintesi il progetto ha previsto tre direttrici d’azione:

- la creazione di un percorso didattico “il sentiero del castagneto” in comune di Prata Camportaccio;
- il corso per castanicoltori;
- la giornata del castagno, visite didattiche e la stampa del presente opuscolo.



Lungo il **sentiero del castagneto** il visitatore è accompagnato da 7 pannelli didattici che trattano gli aspetti inerenti la filiera del castagno, usi e consuetudini, oltre che alcuni richiami storici locali. Inoltre il sentiero conduce a due caratteristiche grèe (o gràa), strutture adibite all'essiccazione delle castagne.

LA RACCOLTA

La raccolta delle castagne era certamente il momento centrale della coltivazione della selva castanile. Ma la castagna non era l'unico prodotto della selva. Infatti in primavera e in estate, il prato veniva falciato, e il fieno che si otteneva, magro e grossolano per la presenza di felci, veniva dato alle pecore, in grado di selezionarne la parte migliore. Gli scarti venivano impiegati per la lettiera degli ovini. Affinché il prato non si impoverisse eccessivamente in tardo autunno la selva veniva concimata, generalmente con letame di capra e pecora. Dopo la caduta del frutto (che generalmente avveniva in ottobre), si rastrellava la selva. In tal modo rimanevano nel terreno le castagne, mentre i ricci che si accumulavano venivano adagiati attorno al tronco dei castagni. Le castagne si raccoglievano nei grembiuli (scusèe) dotati di apposita sacca, poi, al riempimento degli stessi trasferite in sacchi o gerli e portate alla grèe. Successivamente, anche

le foglie, una volta cadute a terra, venivano rastrellate, raccolte e utilizzate per la lettiera delle vacche.

LA GRÈE

Dopo la raccolta le castagne venivano collocate nella grèe, una costruzione caratteristica su due piani di circa 4 metri di altezza, separata al suo interno da un graticcio di asticelle di legno. Per essiccare le castagne, in modo da poterle conservare nel tempo, esse venivano poste sulla grata attraverso la finestra del piano superiore. Vi si accedeva attraverso una scala a pioli che veniva collocata al momento del bisogno. Poi si accendeva il fuoco al centro della stanza al piano inferiore. Era importante che si creasse da subito calore in maniera da poter scottare la castagna nei primi giorni, pertanto si cercava di favorire una brace forte (mantenuta con dei ceppi di grosse dimensioni). Da subito, si doveva creare un ambiente chiuso con pochissima aria all'interno. Per questo motivo la brace veniva coperta con i ricci (gli arisc) e le bucce (la fùfa) dell'anno prima,





così la legna bruciava molto lentamente originando del fumo, che saliva attraverso la grata, attraversava le castagne e usciva attraverso le piote del tetto. **La grée fumava...** A causa del fumo che creava un ambiente asfittico, la larva del balanino (al gioanin) che era presente in alcune castagne, usciva e rimaneva soffocata, cadendo nel pavimento sottostante. Il fuoco veniva mantenuto acceso per tutto il periodo dell'essiccazione, che poteva durare uno o due mesi, in base alla quantità di castagne messe sulla grata e all'intensità del fumo stesso. Solitamente quasi ogni giorno il fuoco veniva alimentato con nuovi ceppi, mentre ogni dieci giorni, se era necessario, si movimentavano le castagne con un rastrello.

LA BATTITURA E LA CERNITA

Una volta che le castagne erano essiccate, venivano accumulate in un angolo della grata dove nel frattempo si era provveduto a rimuovere alcune asticelle, e fatte cadere al piano sottostante per poi raccoglierle in un sacco di canapa stretto e lungo. Il sacco veniva bagnato con acqua bollente e cenere, in modo da renderlo ancor più resistente e allo stesso tempo morbido. Un'altra accortezza, per evitare la possibile rottura del sacco nella zona in testa in corrispondenza della cucitura, era quella di riempirlo con un pugno di bucce di castagne, legando la palla che si originava, e rovesciando poi il sacco. Poi, si riunivano anche quattro o cinque persone con il proprio sacco attorno ad un ceppo (sciuc) di castagno o larice, bagnato anch'esso con acqua calda. Ed iniziava la battitura, coor-

dinata fra i battitori, in cui ciascuno più volte, alternando il lato di partenza, batteva il sacco contro il ceppo. Infine le stesse venivano travasate in un cesto, al vâl, attraverso il quale, grazie ad un tipico movimento ondulare, era possibile separare la buccia (che cadeva a terra) dalle castagne (che rimanevano nel vallo). Le bucce venivano poi accumulate all'interno della grée per essere utilizzate l'anno successivo alimentando il fuoco per l'essiccazione.

L'UTILIZZO

Una volta essiccate le castagne venivano raccolte in sacchi o bauli (la scrèna) e utilizzate lungo il corso dell'anno. Quelle più brutte venivano separate, fatte lessare, aggiunte alla polenta e date al maiale. Le migliori venivano lessate (i bèlegot) e aggiunte al latte, alla panna (anche se ce n'era poca visto che era utilizzata per il burro) o al lacc' de pènagia (al latte che rimaneva nella zangola a seguito della lavorazione del burro). Molto apprezzati erano i fariü, castagne fresche lessate con la pelle. Invece le castagne fresche che venivano cotte sul fuoco, erano i braschèe. Dove c'era un mulino, le castagne venivano macinate per ottenere la farina.



La castanicoltura nella Bregaglia svizzera

La Bregaglia, in particolare il territorio situato sui comuni di Castasegna, Soglio e Bondo sono conosciuti a livello internazionale per la presenza di un Castagneto di dimensioni importanti che, oltre alla funzione della produzione delle castagne presenta anche un paesaggio di tutto rispetto, interessante e particolare durante tutte le stagioni.

Il fatto che le selve castanili siano in gran parte anche coltivate a prato o pascolo rende inoltre questo mondo speciale e diverso rispetto alle realtà vicine.

Forse è proprio questo uno dei motivi per i quali la raccolta e la lavorazione delle castagne non è mai stata abbandonata sul nostro territorio, ed è stato possibile tramandare nel tempo le abitudini e le tradizioni legate a questo frutto.

In qualsiasi caso sono stati fondamentali gli interventi di cura delle selve castanili, organizzati con il sostegno e l'aiuto dell'ente pubblico, a partire dagli anni '80. Questi hanno permesso di mantenere in buono stato la sostanza del castagneto e, di fatto, a gettare le basi per una "nuova forma" di valorizzazione e utilizzo del castagneto.

A partire dagli anni '90, anche grazie alla presenza di progetti di sviluppo quali il Progetto Poschiavo varie iniziative hanno permesso di porre il castagneto al centro di iniziative di valorizzazione del territorio. L'iniziativa e l'interesse di diverse persone, con il sostegno di varie istituzioni pubbliche e private, hanno permesso di realizzare un particolare percorso didattico con indicazioni relative

alla “vita” della castagna, di riutilizzare una cascina per l’essiccazione (grà) e di predisporre una cascina per l’alloggio di piccoli gruppi o famiglie.

Un piccolo gruppo di guide (“testimoni del territorio”) offre oggi la possibilità ai turisti ed a gruppi interessati di fare una passeggiata accompagnata lungo il castagneto.

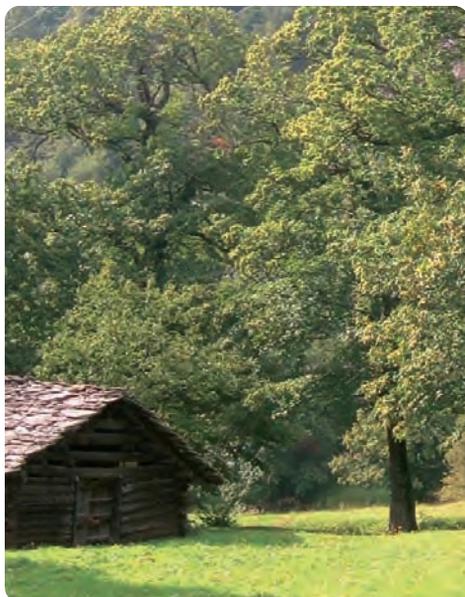
La castagna, un tempo, rappresentava una base alimentare importante per la vita quotidiana delle genti che abitavano i villaggi della Val Bregaglia, oggi, sempre più, sta riacquistando importanza nel paesaggio alimentare come specialità culinaria autunnale, e addirittura come attrazione turistica del territorio.

Sempre più singoli produttori creano e vendono prodotti a base di castagna contribuendo così ad ampliare ed arricchire l’offerta.

È così possibile acquistare in valle, oltre alle castagne, nelle varie forme di conservazione, prodotti locali come la farina, vari prodotti di pasticceria, miele e marmellate, liquori e distillati speciali e addirittura prodotti per la cura della pelle.

Gli stessi castanicoltori, che tutti gli anni svolgono un enorme lavoro hanno trovato nuova forza e motivazione, sia nella raccolta che nella vendita del frutto.

Da poco si sono costituiti in associazione per meglio cercare di risolvere i problemi legati allo smercio, ma anche per dare il là a nuove iniziative e per fungere da punto di riferimento verso l’esterno. La festa della castagna organizzata il 15 ottobre 2006 ne rappresenta un esempio. Tutto questo movimento e queste iniziative rientrano negli obiettivi del progetto



Dal 1979 al 2006 gli interventi di recupero nelle tre regioni della Bregaglia, Val Poschiavo e Moesano hanno interessato 84 ettari con la potatura di quasi 3.500 alberi e la piantagione di oltre 500, per un costo medio di 22.000 Frs ad ettaro (circa 14.000 €). La manutenzione delle selve rappresenta un problema soprattutto in quelle pascolate. I progetti di recupero interessano le cosiddette “riserve forestali parziali”, caratterizzate dall’impegno dei proprietari (sottoscritto con atto pubblico) a mantenere la selva per 30 anni. Mediamente il contributo pubblico è del 70%, e in taluni casi arriva al 100% con integrazioni del Comune o dal Fondo Svizzero per il paesaggio.



Interreg III A “Castaniculture a confronto” nell’ambito del quale si è cercato di costituire una specie di piattaforma comune per lo scambio di informazioni ed opinioni, ma anche per l’incontro reciproco.

La castanicoltura nel Moesano

Nel Moesano dal 1997 si sono eseguiti diversi progetti di ripristino delle selve castanili. Attualmente sono presenti circa una ventina di ettari di selve castanili ma il potenziale rappresentato da selve castanili rimboschite è ben maggiore. La caratteristica del Moesano è la presenza di molti castagni monumentali, ossia alberi che hanno una circonferenza maggiore di 7 metri. Si tratta di alberi antichi, testimoni della nostra cultura rurale e vere e proprie culle di biodiversità. Nel



Moesano ne sono stati censiti una cinquantina di esemplari.

Le selve castanili sono spesso situate su terreni terrazzati, caratteristica è la selva a Lostallo che su una superficie inferiore ai 5 ettari presenta più di 3'000 metri lineari di muri a secco.

A Soazza (Mesolcina) è in fase di allestimento un percorso didattico.

La castanicoltura nelle realtà vicine

La Comunità Montana di Sondrio ha realizzato nel 2005, in collaborazione con l'Ersaf, il



recupero di una selva castanile a Castello dell'Acqua. Parallelamente ha prodotto un opuscolo informativo sui castagneti da frutto.

La Comunità Montana di Tirano ha intrapreso un progetto di cooperazione Interreg IIIA Italia - Svizzera denominato “*Castanetum*” che ha previsto il recupero di selve castanili con la potatura di 2400 piante su una superficie di 41 ettari.

Anche la Provincia di Como, sempre in collaborazione con l'Ersaf, ha prodotto

un opuscolo sul tema: “*Castagne e castagneti delle terre lariane*”.

A Brusio, in Val Poschiavo, le selve, 30 ettari circa, sono relativamente dense, in quanto “strappate” dal bosco. In tali aree vige lo “*Jus plantandi*”, in cui i castagni sono stati piantati da privati (e di loro proprietà) su suolo pubblico.

Nel canton Ticino il recupero è iniziato nei primi anni '90, con i contributi promossi dal Fondo Svizzero per il Paesaggio. E' stato anche realizzato un catasto delle selve castanili. Altro elemento di eccellenza riguarda il riconoscimento della selva quale territorio agricolo utile, e questo significa che, pur essendo bosco il castagneto da frutto è stato riconosciuto come albero da frutta ad alto fusto. Pertanto viene riconosciuto al castanicoltore un gruppo di contributi che, a titolo indicativo ammontano almeno a 2.000 Frs (pari a quasi 1.300 euro). Gli interventi di recupero sono realizzati solo se esistono i presupposti per una continuità

della gestione, spesso garantita dall'azienda agricola incoraggiata dalla presenza di contributi per la manutenzione. Inoltre dopo la raccolta la selva può fornire alimento al bestiame al pascolo, con le castagne non raccolte. Attualmente si stimano 100 ettari di castagneti da frutto “originari” e altrettanti recuperati.

Castagneti da frutto: fra passato e futuro

Il ritorno di interesse per il castagno non è dato solo dall'aspetto economico, come lo poteva essere un tempo, ma si apre anche a valutazioni paesaggistiche, ecologiche e socio-culturali. Questi elementi devono essere considerati in ogni fase di recupero affinché ogni intervento possa motivarne altri.



Il ricettario

Minestra maritata primaverile

Lessate le castagne secche in acqua salata mantenendole nel loro brodo. Preparate una manciata di ortiche piccole e tenere, tritatele e mettetele in una pentola con acqua e le castagne con un po' del loro brodo. Al primo bollore aggiungete spezzettati vermicelli e riso in parti uguali. Condite con burro e una buona scodella di latte intero. Aggiustate di sale. A cottura ultimata versate subito la minestra nelle scodelle in cui avrete preparato in precedenza fettine di formaggio che fila o fonde.

Pizzoccheri di Verceia con farina di castagne

Mettete una pentola sul fuoco con abbondante acqua salata, nel frattempo versate in una marmitta 2 tazze da tè di farina bianca e una tazza da tè di farina di castagne, aggiungete acqua e mescolate con un cucchiaio fino a quando l'impasto diventa morbido e liscio. Mettete nell'acqua che bolle i pizzoccheri:

1° metodo: mettete un po' di pasta alla volta sul tagliere sottile e usando un coltello, prima appiattite la pasta, poi tagliate buttando nell'acqua delle piccole tagliatelle a striscioline.

2° metodo: usando un cucchiaio fate dei piccoli gnocchetti e buttateli nell'acqua.

Una volta terminato aggiungere le patate a fette non troppo sottili e lasciate bollire ancora per 8 minuti. Nel frattempo soffriggete burro, cipolla e salvia, con eventualmente un po' di pepe. Scolate i pizzoccheri e metteteli il formaggio a strati (che avrete precedentemente affettato) e condite con il burro.

Formentin

Mettete una pentola sul fuoco con un litro di acqua salata. In una fondina versare ½ tazza da tè di farina bianca e ½ tazza da tè di farina di castagne. Bagnate con poca acqua alla volta e sbriciolate con le mani, formando dei grumini. Quando l'acqua bolle versate la farina mescolando con un frustino o una forchetta. Ripreso il bollore abbassate e lasciate cuocere per 20 minuti, mescolando di tanto in tanto. Scaldare un po' di latte e versatelo nella pentola, lasciate riprendere il bollore e aggiungete poco burro oppure poca panna liquida. Servite subito caldi, aggiungendo a piacere formaggio giovane, direttamente nel piatto.



*E' una pianta assai rigogliosa,
con la corteccia scura e rugosa,
con rami ricchi di foglie dentate
e in primavera strani fiori frangiati,
che al centro hanno una gemma pelosa,
cadon le frange e diventa spinosa.
Crescono i ricci al sole gagliardo,
si tingon di un tenue verde smeraldo.
Settembre dona loro un colore giallino,
ma ottobre lo cambia in marroncino.
Cosa nascondon quei ricci spinosi?
Forse tesori o gioielli preziosi?
Dopo un po' di pioggia e un po' di vento,
mamma castano dice: "E' il momento!"*

LA PIANTA DELLE CASTAGNE

*e svela il segreto che portano dentro.
S'apron i ricci e lascian cadere,
a pioggia lucide castagne nere.
E' un miracolo della natura,
senza che alcuno ne prenda cura.
Come son buone fatte lessare,
o messe al caldo ad essiccare.
Le caldarroste che sciccheria,
cotte in padella con maestria.
Son salate e zuccherate,
non han bisogno di essere condite.
Verceia è ricca di queste piante,
che ci dan castagne, ma tante tante.
Non lasciamole per terra a morire,
raccogliamole, possono nutrire!*

Elena Copes



IL CASTAGNO
UN ALBERO, UNA CIVILTÀ'
di Alessandro Bottacci

L'autunno è per il bosco la stagione dei colori intensi, delle migrazioni, della pioggia, ma è anche l'epoca del castagno. Allora, guardando i castagneti del Pratomagno cambiare piano piano il loro colore verde scuro in tutte le tonalità dal giallo vivo al marrone, non posso fare a meno di pensare a quanto sia stata importante questa specie per noi che vivevamo nei piccoli paesi di montagna. Oggi la castagna è uno sfizio, talvolta anche caro, ma allora era la base della nostra alimentazione, come l'albero che la produceva era alla base della nostra società. Tanti anni fa, un professore di Firenze, mi sembra si chiamasse Gellini, mi disse una frase che mi è rimasta impressa nella mente per la sua veridicità: "Il castagno è stato per le popolazioni dell'Appennino come la foca per

gli Esquimesi". Niente di più vero. Prima che, con la scoperta dell'America, arrivassero da noi la patata ed il mais, sarebbe stato impossibile vivere sui monti senza questa preziosa pianta. Ho sentito dire che la sua diffusione in Italia sia dovuta addirittura agli antichi Romani, che la importarono dall'Asia minore. Loro che erano molto attenti a queste cose capirono subito l'importanza del castagno per la colonizzazione delle aree montane. Il castagno ci serviva per tante cose ma soprattutto per mangiare. Quando ad ottobre i frutti erano maturi, si andava nei castagneti e, aiutandosi con una lunga pertica (naturalmente di castagno), si battevano le castagne per farle cadere. Con dei rastrelli di legno di castagno si raccoglievano i ricci ancora da aprire e si riunivano per conservarli meglio; poi si aprivano separando la castagna dall'involucro spinoso. Le castagne così ottenute si man-



giavano arrostitite oppure bollite; queste ultime (le bal-lotte) erano una prelibatezza per noi ragazzi ed i pochi che andavano a scuola se ne riempivano le tasche per scaldarsi le mani durante il tragitto. Non pensate però che il nostro cibo fossero le castagne in se; quasi tutta la produzione veniva trasformata in farina dolce, quella sì che era il nostro alimento principale. I frutti venivano portati nei seccatoi (che noi chiamavamo metati). Questi erano costruzioni in pietra con un solaio in legno che le divideva a metà. Di sopra si stendevano le castagne e di sotto si faceva il fuoco per tre o quattro giorni. Che affumicate! Per scaldarsi e per controllare che il fuoco non si spegnesse o si propagasse al solaio di legno, si stava nella parte superiore insieme alle castagne. Alla fine molti di noi erano irriconoscibili, tanto erano neri e affumicati. Una volta seccate le castagne erano portate al mulino,

quello vicino al torrente che macinava a forza idraulica. Non c'erano ancora automobili o furgoni ed il trasporto avveniva con i muli: ogni carico (soma) pesava ottanta chili. Poveri animali, con quelle balle pesanti salivano e scendevano tutto il giorno lungo i sentieri sconnessi dai metati ai mulini. Poveri animali ma anche poveri noi che non facevamo certo una vita migliore. Le castagne seccate erano poi sgusciate con degli appositi zoccoli, dalla suola dei quali spuntavano lunghi chiodi appuntiti,; sembravano quasi uno strumento di tortura che penetrava nel mucchi dei frutti con un secco rumore. Era un lavoro faticoso ma alla fine si poteva dare la via alle macine ed iniziare ad insaccare la farina. I mulini in quel periodo lavoravano giorno e notte perché le castagne da macinare erano veramente tante. Una volta ho visto una famiglia di Montemignaio macinare venti some che,



castagna più castagna meno, corrispondevano a sedici quintali di farina. Se poi calcoliamo che con un chilo di farina si ottengono due chili di polenta, quella famiglia, anche se numerosa, si mangiava in un anno trecentoventi chili di pattona! La farina dolce si imballava e si conservava con cura, asciutta e ben chiusa per evitare che si "intignolasse", che fosse cioè attaccata dalle larve di piccoli insetti che ne erano ghiotti. Si mangiava polenta di castagne a colazione, a pranzo e a cena e, solo nelle occasioni importanti, se ne facevano dolci come il castagnaccio, i "necci" (crêpes di farina dolce) o le frittelle (sommomoli). Talvolta le nonne mettevano un po' di farina nei ditali da cucire e li mettevano nella brace del focolare per poi offrirli a noi ragazzi che, te lo giuro, li consideravamo come un giulebbe. Quando qualcuno si lamentava per la monotonia del

menù, la risposta immancabile era solo una: "O che tu pianga o che tu mugoli, l'è pan di legno e vin di nugoli". Intendendo per "pan di legno" (il pane che vien dall'albero) la pattona e per "vin di nugoli" (il vino che viene dalle nuvole) la pura acqua di fonte. Il castagno, come ti ho già detto, serviva anche per tante altre cose. Gli attrezzi che si usavano nei lavori della campagna, le travi delle case, i solai, le porte, le finestre, i tavoli, le sedie, tutto era costruito in legno di castagno. Pensa che in certi posti alla nascita di un bambino c'era l'usanza di innestare alcuni castagni con varietà di rapida crescita per poi ricavarne il legno per il mobilio al momento del suo matrimonio. Altri tempi dirai, ma in quella situazione non ci potevamo permettere di sprecare nulla ed in verità del castagno non si buttava via nulla; come accadeva anche per il maiale (ma questa è un'altra storia). Pensa



che si usavano addirittura le foglie. Queste venivano riunite in mazzetti e servivano per integrare l'alimentazione degli animali domestici durante il periodo invernale. Sempre con le foglie si facevano le imbottiture dei sacconi che servivano da materassi (in certi casi si usavano anche le felci o le foglie di granturco), lo strame delle stalle ed il fertilizzante. A dirlo oggi sembra quasi impossibile. Foglie e ricchi erano riuniti in mucchi e, dopo essere stati ricoperti di terra, erano bruciati lentamente. Dopo un po' di tempo terra e cenere venivano mescolate e sparse nei campi prima della semina dell'orzo, del grano o del miglio. Le zone dove si facevano queste operazioni erano chiamate "fornelli" e se giri per le nostre montagne puoi ancora incontrare delle frazioni che portano questo nome. Purtroppo (o per fortuna, non so) nel dopoguerra arrivò il cancro del castagno e per la

nostra economia povera e chiusa fu un duro colpo. Chi non se n'era già andato, fu costretto a scendere a valle in quell'occasione. Nel giro di pochi anni i poderi più disagiati furono abbandonati ed i castagneti, devastati dalla malattia, tagliati per fare legna da ardere. Così è svanito quel mondo duro, difficile ma anche affascinante che, senza presunzione, potrei chiamare "la civiltà del castagno". E' per questo che ti ho raccontato questa storia, perché d'ora in poi, guardando i castagni indorarsi d'autunno tu sappia quanta vita c'è stata intorno ai loro maestosi tronchi.



**Questo opuscolo è stato realizzato
nell'ambito del progetto "Castanicolture a confronto"
con fondi PIC INTERREG IIIA Italia –Svizzera**

ENTI CAPOFILA DEL PROGETTO

Comunità Montana della Valchiavenna
Via della Marmirola, 3 - 23022 Chiavenna (SO)
Tel. 0343/33795
www.cmvalchiavenna.org - info@cmvalchiavenna.org

Regione Bregaglia
7605 Stampa (CH)
tel. 081 822 15 55
www.portalebregaglia.ch - info@bregaglia.ch

ENTI PARTNERS

Consorzio Forestale di Prata Camportaccio
Via Mulino, 8 - 23020 Prata Camportaccio (SO)
Tel. 0343/37369
www.consorzioforestale.it - info@consorzioforestale.it

Organizzazione Regionale del Moesano
Cà Rossa 6537 Grono (CH)
Tel. 091 820 38 10
www.moesano.ch - moesano@grigioni-italiano.ch

Ufficio forestale Grigioni centrale / Moesano
6535 Roveredo (CH)
Tel. 091 827 24 05

Riviero forestale di Sottoporta
7606 Bondo (CH)
Tel. 0041 81 8221050
sottoporta@bluwin.ch

Associazione castanicoltori della Svizzera italiana
6535 Roveredo (CH)
Tel. 0041 91 8272513
www.mediatree.com/castagne - info@regionemalcantone.ch



P.I.C. INTERREG IIIA ITALIA - SVIZZERA



COMUNITA'
MONTANA
VALCHIAVENNA



CONSORZIO
FORESTALE
DI PRATA
CAMPORACCIONE

