

# CASTANICOLTURE A CONFRONTO



Comunità Montana  
della Valchiavenna



Consorzio Forestale  
di Prata Camportaccio





# Le selve castanili nel Moesano

Le selve castanili nel Moesano sono presenti sia in Mesolcina da San Vittore fino a Soazza sia in Calanca fino a Buseno. Attualmente l'estensione delle selve è di circa 25 ettari, grazie soprattutto ai progetti di recupero. Le selve rimboschite ammontano a più di 100 ettari: infatti a partire dall'ultimo dopoguerra la castanicoltura è stata quasi completamente abbandonata favorendo l'inselvaticamento delle selve e il taglio di parecchi castagni specialmente nei pressi dei paesi.

## Nel Moesano si riscontrano le seguenti caratteristiche:

- le selve presentano generalmente ancora una struttura tardo medioevale: ci troviamo quindi in presenza di castagni perlopiù vecchi, molti dallo stato fitosanitario precario ma di notevoli dimensioni, disposti non in file ma in gruppi e innestati con molteplici varietà una a contatto con l'altra;
- si trovano perlopiù su terreni terrazzati dall'uomo, alcune con muri a secco;
- l'utilizzo agricolo delle selve è prevalentemente il pascolo in quanto pochi terreni consentono lo sfalcio;
- sono di proprietà privata;
- presentano un alto livello di biodiversità.

## **I progetti di recupero delle selve castanili nel Moesano**

I progetti sono gestiti dal servizio forestale che ne assicura il finanziamento pubblico grazie anche al sostegno del Fondo Svizzero per il Paesaggio. Nel Moesano sono stati investiti dal 1997 circa 700.000.- Fr. per la pulizia di ca. 14 ettari e per la potatura di 773 castagni.

## **I castagni monumentali**

Il progetto di valorizzazione dei vecchi castagni nasce sull'onda dell'inventario dei castagni monumentali del Canton Ticino e del Moesano, elaborato da Patrick Krebs dell'Istituto federale di ricerca sulla foresta, la



Castagno monumentale a Soazza situato nel percorso didattico "cultura e natura"



Selva castanile terrazzata La Monda di Lostalio: oltre al recupero delle selva si stanno recuperando grazie anche all'aiuto finanziario del Fondo Svizzero del Paesaggio i muri a secco. Su una superficie inferiore ai 5 ettari sono presenti più di 3.000 metri lineari di muri a secco.

neve e il paesaggio, Sottostazione Sud delle Alpi. Attraverso l'inventario si vuole ottenere un'ampia documentazione su tutti gli alberi di castagno dalla circonferenza maggiore di 7 metri. L'inventario, inoltre, vuole sensibilizzare la popolazione sul valore culturale, estetico ed ecologico di questi alberi monumentali. Sono stati censiti ca. 300 esemplari di castagni monumentali. Nel Moesano ne sono stati registrati una cinquantina, di cui 30 nella sola Soazza, il comune svizzero con il maggior numero di esemplari. Questi castagni possono superare facilmente anche i 500 anni di età. La motivazione che sorregge il progetto è di mantenere in vita il più a lungo possibile questi monumenti, veri e propri

testimoni della cultura rurale che ha caratterizzato le nostre valli per secoli. Sono inoltre delle preziose nicchie ecologiche dove vivono parecchie specie animali. Questi aspetti – uniti alla bellezza e alla particolarità estetica – si prestano anche per una valorizzazione turistica. Un primo esempio è il sentiero didattico “**cultura e natura**” tra Soazza e Mesocco che passa attraverso numerosi castagni monumentali nelle selve recuperate di Soazza.

## Indirizzi utili

Distillati a base di castagne

Boldini SA, Vini e distillati

CH-6533 Monticello (GR)

tel. +41 91 8291181 - fax +41 91 8291182

Torte di castagne

Panetteria-pasticceria di Mazzolini Giulio

CH-6537 Grono (GR)

tel. +41 91 8271906

Ristorante Hotel nei pressi del sentiero didattico

Hotel Ristorante Al Cacciatore

Unico – Unikat – Unique

CH-6562 Soazza (GR)

tel. +41 91 8311820 - fax +41 91 8311979

[www.hotel-cacciatore.com](http://www.hotel-cacciatore.com)

Visite didattiche al sentiero cultura e natura

Thomas Tschuur, forestale Lostallo/Soazza

tel +41 76 3796740

[forestale.lostallo@bluewin.ch](mailto:forestale.lostallo@bluewin.ch)

# La castanicoltura nella Bregaglia svizzera

La Bregaglia, in particolare il territorio situato sui comuni di Castasegna, Soglio e Bondo è conosciuta 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 granparte 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.





Prodotti a base di castagne commercializzati in Val Bregaglia



Un momento della festa della castagna organizzata a Castasegna, al castagneto di Brentan, lungo il percorso didattico

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 (grā) 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.

È 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.

## Indirizzi utili

Pasticceria Café Salis  
Specialità di castagne e noci  
CH-7608 Castasegna  
tel +41 81 8221888  
conf.salis@bluewin.ch

Soglio-Produkte  
Prodotti naturali per la cura del corpo  
e per la protezione della pelle  
CH-7608 Castasegna  
tel/fax +41 81 8221843  
mail@soglio-produkte.ch  
www.soglio-produkte.ch

Semadeni Alimentari e Vini  
Liquore di castagna  
CH-7603 Vicosoprano  
tel +41 81 8221163

Visite guidate al  
percorso didattico nel castagneto  
Vilma Marcarini, coordinatrice  
CH-7608 Castasegna  
tel +41 81 8221864  
marcarini@bluewin.ch

Associazione castanicoltori della Svizzera italiana  
Gruppo operativo della Bregaglia  
Romeo Gianotti, presidente  
CH-7608 Castasegna  
tel +41 81 8221005  
romeo.gianotti@bluewin.ch

# La castanicoltura in Valchiavenna



Il castagneto da frutto: in Valchiavenna sono stati attuati diversi interventi di recupero, uno dei più significativi per superficie realizzato dal Consorzio Forestale di Prata Camportaccio

Alcune fra le esperienze più significative in Valchiavenna per il recupero delle selve castanili abbandonate, rappresentano un elemento innovativo nel panorama locale. Tutte le iniziative sono state possibili grazie a cofinanziamenti pubblici. Fra queste, ad esempio, merita un accenno il recupero dei castagneti da frutto a Piuro, a San Giacomo Filippo, a Novate Mezzola e a Verceia. Inoltre un interessante intervento di recupero è stato realizzato dal Consorzio Forestale di Prata Camportaccio su oltre 10 ha di castagneto da frutto.

A questa iniziativa si è affiancata la realizzazione del sentiero del castagneto, un anello di facile percorrenza (durata 2h) che attraverso pannelli

informativi ripercorre la filiera della castagna. Lungo il percorso sono presenti delle grèe (o gràa), alcune delle quali ancora funzionanti in autunno. Sul sentiero, realizzato con fondi Interreg IIIA Italia - Svizzera, vengono organizzate visite didattiche rivolte alla scuola primaria.

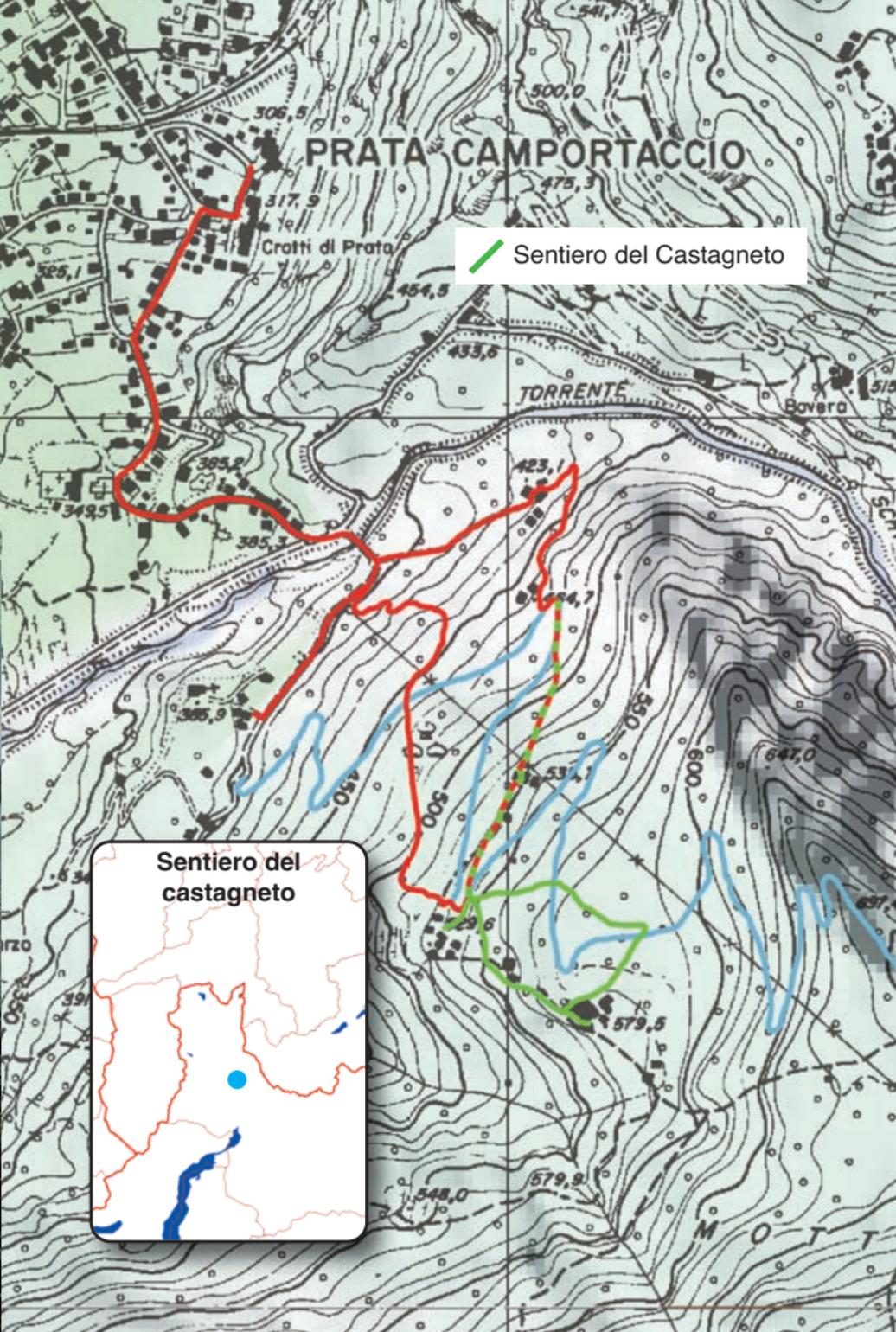
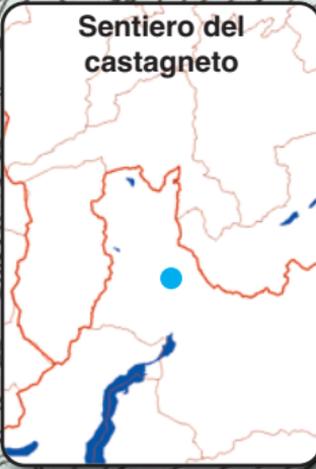
Nel periodo autunnale nei ristoranti e agriturismi valchiavennaschi è possibile degustare piatti e prodotti a base di castagne quali per esempio i Taiadin di Villa. Inoltre le numerose sagre locali dedicate alla castagna offrono la possibilità di assaporare il prodotto fresco.



La grèe (o gràa) è una struttura in cui venivano essiccate le castagne attraverso il fumo prodotto dal fuoco acceso al piano inferiore

# PRATA CAMPORTACCIO

 Sentiero del Castagneto



## Indirizzi utili

Promozione della castagna  
Consorzio Prodotti di Paese  
Maria Rosa Pighetti  
tel. +39 0343 37336

Visite didattiche sul sentiero del castagneto  
Consorzio Forestale di Prata Camportaccio  
Via Mulino, 8  
23020 Prata Camportaccio (SO) - IT  
telefono e fax +39 0343 37369  
[www.consorzioforestale.it](http://www.consorzioforestale.it)  
[info@consorzioforestale.it](mailto:info@consorzioforestale.it)

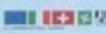
Riferimento per ristoranti e agriturismi  
che offrono prodotti a base di castagne  
Consorzio per la promozione turistica  
della Valchiavenna  
via Consoli Chiavennaschi, 11  
23022 Chiavenna (SO) - IT  
tel. +39 0343 37485  
[www.valchiavenna.com](http://www.valchiavenna.com)  
[consorzioturistico@valchiavenna.com](mailto:consorzioturistico@valchiavenna.com)

# LA BATTITURA E LA CERNITA

## La battitura e la cernita

Una volta che la montagna aveva raccolto le castagne, bisognava farle seccare e toglierle la scorza. Per questo si usava la battitura e la cernita. La battitura consisteva nel far cadere le castagne da un'altezza di un metro su un tavolato di legno. Il suono ripetuto faceva scivolare le castagne e le foglie di castagno erano già separate e le castagne erano scivolando sul tavolo. La cernita consisteva nel far cadere le castagne da un'altezza di un metro su un tavolo di legno. Le foglie di castagno, dopo la cernita, si separavano e restavano per il saggio.

Per la cernita delle castagne si usava un tavolo di legno. Le castagne erano già seccate e si facevano cadere da un'altezza di un metro sul tavolo. Le foglie di castagno erano già scivolando e le castagne erano scivolando sul tavolo. La cernita consisteva nel far cadere le castagne da un'altezza di un metro su un tavolo di legno. Le foglie di castagno, dopo la cernita, si separavano e restavano per il saggio.



59

**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) - IT  
Tel. +39 0343 33795  
[www.cmvalchiavenna.org](http://www.cmvalchiavenna.org) - [info@cmvalchiavenna.org](mailto:info@cmvalchiavenna.org)

Regione Bregaglia  
CH - 7605 Stampa  
tel. +41 81 8221555  
[www.portalebregaglia.ch](http://www.portalebregaglia.ch) - [info@bregaglia.ch](mailto:info@bregaglia.ch)

### **ENTI PARTNERS**

Consorzio Forestale di Prata Campportaccio  
Via Mulino, 8 - 23020 Prata Campportaccio (SO) - IT  
Tel. +39 0343 37369  
[www.consorzioforestale.it](http://www.consorzioforestale.it) - [info@consorzioforestale.it](mailto:info@consorzioforestale.it)

Organizzazione Regionale del Moesano  
CH - Cà Rossa 6537 Grono  
Tel. +41 91 8203810  
[www.moesano.ch](http://www.moesano.ch) - [moesano@grigioni-italiano.ch](mailto:moesano@grigioni-italiano.ch)

Ufficio forestale Grigioni centrale / Moesano  
CH - 6535 Roveredo  
Tel. +41 91 8272513  
[luca.plozza@afw.gr.ch](mailto:luca.plozza@afw.gr.ch)

Riviero forestale di Sottoporta  
CH - 7606 Bondo  
Tel. +41 81 8221050  
[sottoporta@bluwin.ch](mailto:sottoporta@bluwin.ch)

Associazione castanicoltori della Svizzera italiana  
Viale Reina 9  
CH - 6982 Agno  
Tel. +41 91 6101630  
[www.mediatree.com/castagne](http://www.mediatree.com/castagne) - [info@regionemalcantone.ch](mailto:info@regionemalcantone.ch)