

Consorzio Forestale di Prata Camportaccio



Pratella alta



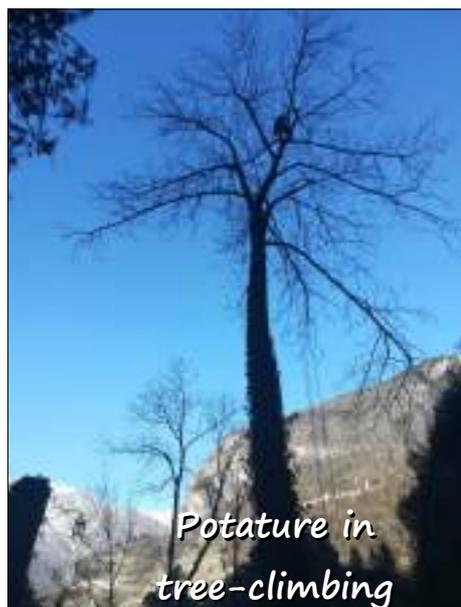
Rifugio il Biondo



Pratella

Estate
2019

ATTIVITA' E PRODOTTI DEL CONSORZIO FORESTALE DI PRATA CAMPORTACCIO



PER INFORMAZIONI E PREVENTIVI

Consorzio Forestale di Prata Camportaccio

Via Mulino, 8 - 23020 Prata Camportaccio (SO) TEL/FAX 0343/37369

CEL. 377 2468511

www.consorzioforestale.it
info@consorzioforestale.it



DOMENICA 20 OTTOBRE
LOCALITA' STOVA
ALL'ORLO
"GIORNATA DEL
CASTAGNETO"



Foto di copertina di Yuri Brambilla

GUARDARE AL FUTURO

Premessa

Gli eventi naturali calamitosi, assai diffusi sul nostro territorio nazionale, che stanno caratterizzando sempre più indistintamente le stagioni, impongono anche alle realtà locali un cambio di rotta nella gestione del territorio.

Una bussola semplice, che in tal senso può aiutare i pubblici amministratori e i cittadini ad essere più responsabilmente attivi nel quotidiano, è rappresentata dai 17 obiettivi ONU per lo sviluppo sostenibile, contenuti nell'Agenda 2030. Lo sviluppo sostenibile è definito come " Uno sviluppo che soddisfa i bisogni del presente senza compromettere la capacità delle future generazioni di soddisfare i propri bisogni. Per raggiungere uno sviluppo sostenibile è importante armonizzare tre elementi fondamentali: la crescita economica, l'inclusione sociale e la tutela dell'ambiente."

Anche noi, come Consorzio Forestale, siamo impegnati a valorizzare le risorse ambientali attraverso la principale azione di gestione del bosco; possiamo così dare il nostro piccolo contributo nella direzione tracciata dall'Assemblea delle Nazioni Unite nel 2015. Infatti, i nostri fini statutari rispondono pienamente all'obiettivo n.15 dell' Agenda 2030: "proteggere, ripristinare e favorire un uso sostenibile dell'ecosistema terrestre"

Pertanto, non ci stancheremo mai di riproporre in ogni sede, come avviene da anni, l'idea della creazione di un nuovo soggetto giuridico, un **Consorzio Forestale di Valle**, con la funzione di gestire in maniera condivisa e unitaria il patrimonio boschivo dell'intera Valchiavenna.

AGENDA 2030: THE GLOBAL GOALS

OBIETTIVI GLOBALI PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE



Il nostro progetto di Consorzio Forestale di Valle

Andando ad analizzare l'assetto proprietario del territorio valchiavennasco e in particolare delle superfici agricole e boscate, si coglie la loro eccessiva polverizzazione con assoluta prevalenza della proprietà privata, anch'essa spesso indivisa fra eredi. Questo primo importante aspetto rappresenta un forte limite alla programmazione gestionale, complessiva, condivisa ed efficiente delle intere aree forestali e agricole del comprensorio. Occorre quindi superare questo ostacolo attraverso la ricomposizione fondiaria per la quale idoneo strumento può essere un Consorzio Forestale di Valle, un Consorzio di 2° livello, rappresentativo di tutte le realtà montane consortili presenti in Valchiavenna.

Così facendo non si disconosce a quest'ultime, più o meno organizzate, la preziosa opera di presidio del territorio svolto nell'arco di lunghi decenni.

Il Consorzio di secondo livello potrebbe porsi in costante e proficuo dialogo con l'ente territoriale competente, la Comunità Montana, e rappresentare l'interfaccia fra lo stesso Ente comprensoriale e i diversi Consorzi di montagna, che, pur mantenendo la propria autonomia statutaria, riconoscano nel Consorzio di 2° livello il soggetto che li rappresenta svolgendo funzione di coordinamento, di consulenza giuridica, fiscale e tecnica.

Il Consorzio potrebbe inoltre diventare soggetto gestore del PIF, e di tutti i piani di assestamento agro-silvo-pastorale. La ricomposizione può avvenire attraverso il "conferimento in gestione" delle proprietà da parte dei singoli Soci al relativo Consorzio, mediante uno specifico contratto di comodato d'uso o di affitto. Così facendo i singoli Consorzi, attraverso i loro Presidenti, divengono Soci conferenti del Consorzio di Valle, luogo di programmazione per eccellenza della gestione del patrimonio agro-silvo-pastorale.

L'obiettivo deve essere l'unità "aziendale" economicamente sostenibile per la ricostruzione della filiera bosco-legna e, considerando tutte le ricadute positive su altri settori dell'economia locale, per l'utilizzo sostenibile e responsabile delle risorse ambientali del comprensorio.

La filiera bosco-legno ha il fine di portare a regime il bosco. Ne conseguono la prevenzione degli incendi, dei piccoli e medi dissesti idrogeologici ed anche la garanzia di una ripresa del bosco a sostegno di un mercato concorrenziale del legno (da opera e non), con l'ambizioso traguardo della certificazione forestale PEFC o FSC (procedura di verifica riconosciuta e collaudata che conduca all'emissione, da parte di un organismo indipendente, di un certificato che attesta che le forme di gestione boschiva rispondono a determinati requisiti di "sostenibilità").

Altro tassello importante e imprescindibile del Consorzio così individuato sarebbe la costituzione di un proficuo e importante rapporto di filiera con le imprese forestali e con le segherie del territorio valchiavennasco e di quello più vasto dell'intera provincia di Sondrio. Sul fronte occupazionale è indubbio che la filiera in questione potrebbe esserne fattore di crescita se si considera anche soltanto l'attuale dato stagionale dei Consorzi Forestali della valle, che occupano mediamente oltre dieci operai nei mesi più favorevoli agli interventi sul bosco.

Non si dimentichi che la gestione del bosco e dunque la ricostruzione della filiera bosco-legno con l'ausilio di uno strumento quale il Consorzio Forestale di Valle, sintesi di numerose realtà consortili operanti tutte senza scopo di lucro, avrebbe una indiscutibile valenza sociale e di pubblica utilità che potrebbe trovare ideale completamento nel rapporto regolato e vicendevolmente proficuo con le imprese forestali presenti e con quelle che, una volta "sbloccato" il mercato, potranno nascere.

Altro asset importante del Consorzio Forestale di Valle, come tutti i Consorzi attualmente esistenti, sarebbe il costante reinvestimento degli utili provenienti dal suo lavoro sul bosco in una azione continua di manutenzione e salvaguardia nell'interesse dell'intera comunità locale. Questa importantissima ricaduta positiva è di difficile monetizzazione, ma di inestimabile valore.

La filiera, per potersi reggere, ha bisogno di un potenziamento di basso impatto ambientale della viabilità forestale (piste di esbosco e a valenza taglia-fuoco), a cui seguano una altrettanto "leggera" ordinaria e straordinaria manutenzione, fondata su tecniche di ingegneria naturalistica e un corretto impiego secondo le normative vigenti. La viabilità in questione bene può integrarsi con percorsi tematici, botanici a valenza didattica come già ne esistono nei territori gestiti dai diversi Consorzi.

A sostegno del progetto sopra proposto potrebbe servire l'individuazione in valle di un'area produttiva che serva da sito di deposito e di eventuale lavorazione del legname, sulla quale poter effettuare gli investimenti necessari perché si presti in futuro a essere sito comune riconosciuto di lavorazione/trasformazione della materia prima, punto di snodo dentro la filiera del bosco. La filiera bosco-energia mira al recupero di tutto il legname di scarto ai fini dell'utilizzo a scopo energetico. L'avvio di un progetto di produzione e di impiego del cippato deve poter sperimentare su piccola scala la propria convenienza; quindi, bene si potrebbe prestare allo scopo un piccolo nucleo abitato della Valchiavenna, di mezzacosta o comunque nelle vicinanze della fonte prima (il bosco), o addirittura un complesso di edifici pubblici (scuola, municipio, palestra, edificio di edilizia residenziale pubblica) presso distinte realtà comunale.

Al Consorzio ovviamente il compito di poter realizzare il progetto pilota in collaborazione con i Comuni. Ma non si esclude a priori la possibilità di approvvigionare impianti a biomassa già attivi in provincia di Sondrio.

La rete viabilistica sopra richiamata interagisce con vecchi nuclei di mezzacosta che rappresentano un importante patrimonio storico-architettonico recuperabile a scopo residenziale in un'ottica di risparmio di territorio, ma anche a scopo residenziale turistico in forma di albergo diffuso, o di bed and breakfast.

Per questi nuclei si ripresenta il problema dell'estrema polverizzazione della proprietà che rende difficile la ricomposizione attraverso alienazione del bene ad un unico proprietario.

Occorre mettere in campo una "normativa in deroga" che agevoli, attraverso la riduzione dei costi degli atti di compravendita (ad esempio attribuendo facoltà a rogitare a funzionari pubblici presso enti locali) e delle relative imposte (appunto agevolate per "atti di progetto Aree interne").

L'istituzione di un "fondo rotazione di scopo" che non preveda oneri da interessi per i beneficiari, potrebbe ulteriormente incentivare il recupero in senso agrituristico dei vecchi nuclei.

Considerate le finalità agricole in senso più stretto dei Consorzi forestali, e le diverse aziende agricole che operano sul territorio, viste le numerosissime e diversificate aree agricole vocate presenti in Valchiavenna in gran parte oggetto di terrazzamenti nei secoli passati, nella programmazione condivisa dovrebbe poter rientrare la loro costante manutenzione e il loro recupero alla coltivazione.

Un attento e particolareggiato studio dei biotopi permetterebbe l'individuazione di habitat idonei alla coltivazione di specie diverse anche con forme di agricoltura biologica (patate, patate da seme, piccoli frutti, erbe officinali etc.) che potrebbero essere ulteriormente valorizzati tenuto conto anche della disponibilità di spazi naturali di conservazione quali i crotti, idealmente idonei per la patata da seme secondo passati studi specialistici.

Importante è l'opportunità di sostenere la ricostruzione della filiera del castagno che attraverso diverse iniziative sostenute da enti e da Consorzi Forestali ha mosso alcuni significativi passi riportando alla produzione ettari di selve castanili, mediante interventi di potatura/recupero di centinaia di castagni.

La filiera del castagno sostiene non solo la produzione del frutto, trasformabile e commerciabile come farina, paste, marmellate, dolci ma pure la produzione di paleria utilizzabile in diversi settori, dalla palificazione di vigneti e frutteti alla costruzione di opere di consolidamento quali palificate e palizzate.

Bene sarebbe reinserire le vecchie e quasi estinte specie arboree e vegetali autoctone (vite, pomacee, drupacee, graminacee, solanacee) per le quali porsi anche l'obiettivo di prodotti di commercializzazione in loco e di valorizzazione territoriale.

Sarebbe molto interessante individuare uno o più siti posti a mezza costa o nelle terre alte che si prestino alla destinazione agrituristica eventualmente anche con fine didattico a cui dare, con il lavoro degli operatori turistici e agrituristici, una valenza comprensoriale. Si pensi che in diverse località della valle esistono compendi rurali composti di fabbricati abitativi e tecnici: stalle, fienili, cascinali, mulini, casere e strutture per la conservazione dei prodotti completati da boschi, prati, pascoli e superfici un tempo coltivate che potrebbero essere acquisite, ricomposte nella proprietà e ristrutturare.

Come si può evincere dalle considerazioni sopra riportate, la gestione unitaria del patrimonio boschivo di valle potrebbe essere lo strumento capace di far emergere numerose potenzialità inesprese delle componenti ambientali del territorio valchiavennasco, inducendo un gioco virtuoso di sinergie fra i settori forestale, agricolo, turistico, edilizio e artigianale in senso più ampio, capace di ridare slancio ad una economia sostenibile di mandamento che può e deve contare molto sul recupero e la salvaguardia delle proprie preziose risorse ambientali

Dott. Guido Pasini
Presidente
Consorzio Forestale di Prata Campportaccio

Componenti del Consiglio di Amministrazione:

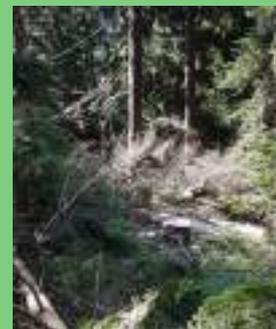
Presidente: Pasini Guido

Vice – Presidente: Bonini Liliana

Consiglieri: Brambilla Yuri, Cazzaniga Pierluigi, Ciardo Mauro, Guidi Costantino e Guidi Tiziano.

SERVIZI AMBIENTALI ANNO 2018 - 2019

Grazie a fondi riservati ai Consorzi Forestali sulla Ir 31/2008 il Consorzio Forestale di Prata ha ottenuto specifici finanziamenti da **Regione Lombardia** per interventi di manutenzione territoriale straordinaria. In particolare sono in corso di realizzazione interventi di messa in sicurezza di aree colpite da dissesti puntuali con la messa in opera di **palificate a parete doppia** in due aree in loc. Pratella di Prata Campportaccio e il recupero di **piante morte e schiantate colpite da bostrico** a Pratella e a Fraciscio. Quest'ultimo intervento è stato possibile grazie alla bella collaborazione con ASSFO Amici di Fraciscio, che ringraziamo per la sensibilità e la disponibilità dimostrata .



PSR LOMBARDIA
L'INNOVAZIONE
METTERADICI
2014 2020



Sono ultimati i lavori di realizzazione di opere di ingegneria naturalistica in loc. Gropet di Prata Campportaccio finanziate dalla Misura 8.03.01 del PSR 2014-2020 e l'acquisto di un argano a slitta con carrello finanziato dalla misura 8.06.01.



Bar Nandino e Clea
di Fumagalli Remo snc
Prata Camportaccio - via Roma, 33
Tel. 0343 32182

Alimentari

CRAI
Genunamente Italiano

di Calore e Guidi
PRATA CAMPORTACCIO - Via M. Del Grosso,
Tel. 0343 34890

Si effettuano spese a domicilio

La Butega di Munt

Chiavenna (So) - Via Marconi, 8 - a 20 metri dalla stazione
Tel. 338 436896

Tutti i prodotti freschissimi direttamente dalle nostre aziende agricole

Aperiva:
Venerdì
Sabato
Domenica

Agente Agrario
S. B. 0343 32182

www.agitaliamontepila.com

MACELLERIA SCARAMELLA

BRESAOLE - VIOLINI

F.lli SCARAMELLA snc
23021 CAMPODOLINO (So) - Via Certi, 45 - Tel. 0343 50175

Alimentari

PUNTI DEL PIZ
di Busetto Mario Snc

Agente Agrario
S. B. 0343 32182

Via Marconi, 2 - 23020 PRATA CAMPORTACCIO (SO)
Tel. 0343 20.290 - Cell. 333 63 64.518 - 549 750444

APICOLTORE DE STEFANI LORENZO

V. lo delle Prese, 19
23020 Prata Camportaccio - SO -
P.IVA 00824600142
Tel 338.8621675 Fax 0343.20224
E-mail: apides@inwind.it

Albergo Piuro
Famiglia Pisoni

Via Nazionale, 10 - 23020 Prato di Piuro (SO) Italy
Tel. Fax 0343 32823 - E-mail: albergopiuro@libero.it
www.albergo-piuro.com

Crupi | www.crupi.it

CONCESSIONARIO MACCHINE AGRICOLE - GIARDINAGGIO
FORESTAZIONE - ACCESSORI - CENTRO RICAMBI ORIGINALI

SEDE: Via al Ponte, 3 - LOVERO (SO)
Tel. 0342 779077 - crupi@crupi.it
P. Iva e C.F. 00175130145 - pec: crupi@certifico.it

Filiale: via Nazionale, 122 - PIANTEO (SO)
Tel. 0342 682088 - crupiservice@crupi.it

RIZZI SPORT
tutto per la pesca

Via Volta, 48 - CHIAVENNA - Tel. (0343) 33787

GARAGE NEGRI
VENDITA E RIPARAZIONI AUTO

CONCESSIONARIA

Via Roma, 31 - 23022 CHIAVENNA (SO)
Tel./Fax 0343 33422

MACELLERIA - SALUMERIA di Zani Dino

Produzione propria
Specialità Bresaole

Via Nazionale, 51
23020 Prata Camportaccio (So)
Tel. 0343 35255 - macelleriazani@alice.it

FALLINI VALTER
IMPIANTI ELETTRICI CIVILI INDUSTRIALI
MATERIALE ELETTRICO + ELETTRIDOMESTICI
ARTICOLI DA REGALO

Via Spilaga, 116 - FINE S. CASANO
23020 Prata Camportaccio (SO) - Tel. 0343 30881
fallini_valter@libero.it
P.IVA 0887190145 - Cod. Fisc. FLVTR31827CAZIV

Parrucchiera Simona
Uomo-Donna

23028 Samolaco - Somaggia (So)
Via Nazionale, 62/b
Tel. 0343 24474

Rossi & Lersa

Vendita ingrosso e minuto materiale idro - sanitario - riscaldamento, tubi e piscine

Sede legale - Direzione commerciale - Uffici
Via Stefania, 89
23020 POGGIREDENTI (SO)
Tel: 0342-564222 E-Mail: info@rossielersa.it
Cod.Fiscale/Partita IVA: 00043690144

RUOTE DENTATE di Valerio Falcinella

Via Nazionale, 43
23020 PRATA CAMPORTACCIO (SO)
Tel/Fax +39 0343 34050
ruotedentate@libero.it
P.I.: 00687800144
C.F.: FLC VLR 67P04 C823B

GENERALI ITALIA S.p.A.
AGENZIA GENERALE DI CHIAVENNA
Piazza Castello, 10
Agenti Robert & Andrea Buzzetti

GENERALI

PROGETTO MAIS

RELAZIONE A SOSTEGNO DEL PROTOCOLLO D'INTESA CONSORZIO FORESTALE DI PRATA CAMPORACCIO CON LA COMUNITA' MONTANA DELLA VALCHIAVENNA E L'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI PAVIA-DIPARTIMENTO DI BOTANICA

Con l'obiettivo di selezionare e di aumentare la quantità di semente disponibile, nel mese di marzo 2018 sono riprese le attività connesse al progetto, iniziato nel 2017 (relazione contenuta nel bollettino "Estate 2018"). Insieme ai referenti, Dott. Renato Dolci e Prof. Graziano Rossi, abbiamo vagliato le spighe disponibili, scegliendo quelle più corrispondenti al fenotipo di mais rosso "Rostrato di Valchiavenna".

Tali spighe sono state opportunamente sgranate, trattenendo solo le cariossidi della parte centrale della spiga stessa; inoltre, dato il ridotto quantitativo di semente, per ottimizzarne la distribuzione, abbiamo provveduto a confezionarne sacchetti di peso definito.

In data 5 aprile 2018, su convocazione del Dott. Dolci e del Prof. Rossi, è stata indetta una riunione presso la C.M. della Valchiavenna, al fine di presentare il progetto e di fissare alcune linee guida; tale evento ha visto la partecipazione di alcuni agricoltori interessati e di tutti i coltivatori aderenti al progetto; a questi ultimi, al termine della riunione, è stata distribuita una quantità di semente proporzionale ai mq dichiarati.

In totale sono stati distribuiti 3.100 g circa di semente, destinati a circa 3.400 mq di terreno. La semina nei 16 campetti seguiti dal Consorzio Forestale di Prata Camporaccio, ubicati a Prata centro, è avvenuta in momenti diversi e ha coperto un arco temporale compreso tra l'1 e il 30 maggio 2018. L'operazione è stata condotta a mano, ad eccezione del campo n. 4 dove è avvenuta meccanicamente; per quanto riguarda la concimazione è stato utilizzato prevalentemente letame bovino, ad eccezione del campo n.8 per il quale è stato usato letame ovino, e dei campi n.1 e n.2 dove è stato impiegato stallatico certificato per agricoltura biologica.

Dal mese di giugno abbiamo tenuto contatti continui con il Prof. Rossi e con i coltivatori, unitamente ad un'attività di monitoraggio dei campetti; questo ci ha consentito di rilevare con tempestività l'insorgenza nella coltura di possibili problemi, come per esempio la comparsa in alcune piante di mais di: "foglie a sigaro", di fenomeni di allettamento e di malattia del carbone. Ogni segnalazione, corredata di fotografie, è stata da noi trasmessa al Prof. Rossi, che ha sempre risposto con spiegazioni e direttive chiare ed esaurienti; tutte le segnalazioni pervenuteci e le relative risposte ricevute sono sempre state ampiamente condivise con ogni singolo coltivatore. Nel mese di agosto abbiamo coadiuvato il Prof. Rossi nella ulteriore visita di monitoraggio di alcuni campetti, al fine di condurre alcune rilevazioni e misurazioni direttamente in campo.

Nell'imminenza della raccolta, il Prof. Rossi ha fissato alcune linee guida da osservare, condivise con tutti i coltivatori (vd. Linee guida MIPAAF). La raccolta delle spighe nei vari campetti è avvenuta in un arco di tempo compreso tra il 3 ottobre e il 13 novembre.

Nel corso di ogni sopralluogo abbiamo prelevato un campione di spighe da destinare inizialmente all'essiccazione presso il dipartimento di botanica dell'Università di Pavia e, successivamente, al laboratorio per le analisi tossicologiche; ogni campione, opportunamente insacchettato e contrassegnato, è stato consegnato direttamente al Prof. Rossi, o al Dott. Nicola Ardenghi.

Il Prof. Rossi ci ha chiesto anche di raccogliere alcuni campioni di spighe visibilmente contaminate da muffe, da destinare ad analisi separate da parte di specialisti micologi dell'Università di Pavia.

Durante ogni sopralluogo abbiamo anche iniziato ad identificare le spighe più adatte da destinare a semente per la semina 2019; pur presentando caratteri di variabilità, esse sono tutte riconducibili all'interno del fenotipo di mais rosso "Rostrato di Valchiavenna"; abbiamo anche chiesto ai coltivatori che tali spighe venissero essiccate separatamente, in modo tale da poterle controllare con maggiore attenzione.



Come nota aggiuntiva vogliamo evidenziare che, per l'anno 2018, l'andamento climatico dell'intero ciclo di sviluppo del mais è stato particolarmente caldo e siccitoso; invece, a partire dall'ultima decade del mese di ottobre, si sono manifestate precipitazioni intense, che si sono protratte fino alla metà del mese di novembre.

Nel mese di gennaio 2019 il progetto si è concluso con una riunione presso la C.M. per la consegna dei referti delle analisi dei campioni di mais, il cui costo è stato interamente sostenuto dalla C.M.

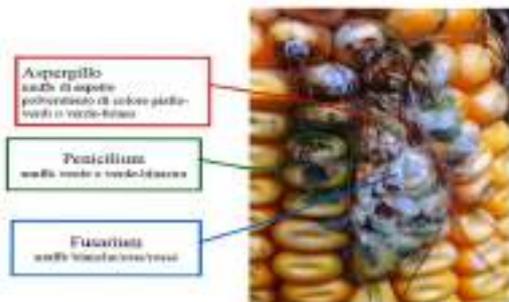
Come è stato ampiamente spiegato nel corso dei vari incontri, la coltura del mais può essere attaccata da diversi ceppi fungini, alcuni dei quali producono micotossine che presentano evidenze di cancerogenicità per gli organismi animali; Per questo motivo, è stata ripetutamente sottolineata l'importanza di separare subito le spighe visibilmente contaminate e di distruggerle; vista la delicatezza di questa fase, la raccolta dei campioni da analizzare è stata da noi condotta con grande attenzione.

Tali analisi hanno ricercato la presenza di due gruppi di micotossine, che con maggiore frequenza sono presenti nel mais attaccato da muffe: le FUMONISINE e le AFLATOSSINE. A questo proposito è doveroso sapere che la normativa a riguardo pone dei limiti quantitativi molto stringenti.

Durante la riunione il Prof. Rossi ha consegnato a ciascuno le analisi del proprio campione e ha dato una spiegazione dei risultati. E' emerso con grande evidenza che le analisi di campioni ottenuti da spighe visibilmente sane davano risultati ottimali, rispetto ai campioni ottenuti da spighe con muffe. Tutti i campioni provenienti dai campetti di Prata hanno dato risultati di contaminazione ampiamente al di sotto dei limiti stabiliti dalla legge.

A nome del Consiglio di Amministrazione del Consorzio Forestale ringrazio la vice-Presidente Sig.ra Liliana Bonini e la volontaria Sig.ra Laura Donin e tutti i coltivatori che hanno collaborato per la riuscita di questo progetto.

Inoltre, un ringraziamento speciale va al Dott. Renato Dolci e alla Dott.ssa Annalisa Castangia, che per conto della C.M. hanno condiviso e supportato in ogni momento ogni nostra azione.



PROGETTO SPERIMENTALE "GRANO SARACENO"

Ad arricchire ulteriormente la nostra esperienza, quest'anno è arrivata la proposta da parte del Prof. Graziano Rossi, dell'Università degli Studi di Pavia, di collaborare per approntare un campo sperimentale di Grano saraceno (*Fagopyrum esculentum*).

Tale coltura, molto diffusa in passato nella nostra valle, da tempo è stata abbandonata.

Il Prof. Rossi dirige la Banca del Germoplasma all'interno dell'Università, così ci ha potuto consegnare un quantitativo di semente geneticamente certificata come varietà "NUSTRAN", originaria di Teglio.

All'inizio del mese di luglio è stata fatta la semina del campetto sperimentale di circa 100mq; quindi, il progetto è in pieno svolgimento.



Il Presidente
Dott. Pasini Guido

RECUPERO DEI PRODOTTI DELLA FILIERA CASTANICOLA

Domenica 29 ottobre 2018 si è tenuta a Stova All'Orlo di Prata Camportaccio la tradizionale **Giornata del castagneto**, appuntamento conviviale preceduto dalla visita guidata lungo il sentiero didattico del castagneto che si snoda fra selve castanili, vecchi nuclei e tradizionali greé (fabbricati destinati alla affumicatura delle castagne). La presenza di pannelli informativi aiuta a ripercorrere le tappe della antica filiera della castagna.

Nel corso del momento conviviale i soci e volontari hanno distribuito caldarroste, dolci quali i **"Biscot de Prada"**, torte e altri prodotti a base di farina di castagne ottenuta dalla lavorazione del frutto raccolto nelle selve castanili delle località medesime (Stovano, Stova All'Orlo, Bilinghero, Alle Selve).

Il Consorzio Forestale di Prata Camportaccio ha realizzato negli ultimi anni un'attività poliedrica di valorizzazione dei castagneti da frutto presenti su proprietà private.

Già dal 2002 il Consorzio ha effettuato potature di recupero di oltre 200 castagni domestici con interventi di tree climbing, operazioni di innesto sul selvatico e successive operazioni di ordinaria manutenzione della selva castanile, estesa su una superficie di oltre 10 ettari.

Alle azioni di miglioramento forestale è stata associata la realizzazione del **"sentiero del castagneto"**, che si pone l'obiettivo di promuovere il territorio, le sue valenze naturalistiche e paesaggistiche nonché riscoprire le tradizioni, la storia e la cultura delle locali comunità.

Al fine di assicurare continuità al processo intrapreso e di sviluppare ogni potenzialità presente nel mondo della castanicoltura locale, il Consorzio sta cercando di potenziare lo spazio a laboratorio e le relative attrezzature (essicatoio, mulino, sbucciatrice, ecc..) volti alla lavorazione della castagna, alla sua trasformazione, alla promozione e commercializzazione del prodotto e dei suoi derivati non escludendo la collaborazione, peraltro già avviata, con la rete dei ristoratori valchiavennaschi e l'Istituto alberghiero Crotto Caurga per la preparazione di prodotti e pietanze tipiche locali.

Già con il Ristorante "Lanterna Verde" di Villa di Chiavenna è stato sottoscritto un accordo per la realizzazione della ricetta dei "Biscot de Prada" e loro produzione come pure quella dei tajadin sempre realizzati con la farina della nostre castagne. Con la Pasticceria Sala di Samolaco (fraz. Somaggia) si è concordata la produzione, a noi riservata dietro la fornitura della farina delle castagne di Prata, della torta di castagne.

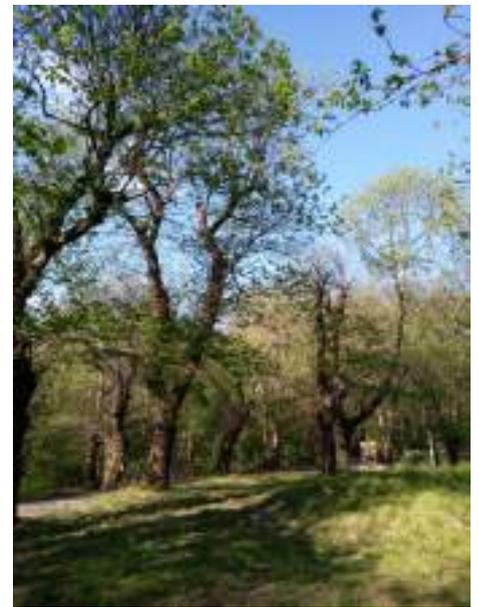
Molto il lavoro ancora da svolgere sia in termini di manutenzione delle selve che di censimento delle piante produttive, delle varietà che di analisi delle caratteristiche nutrizionali dei frutti e delle farine.

Le analisi nutrizionali e delle micotossine effettuate sulla farina di castagne nel 2018 hanno dato esiti soddisfacenti incoraggiandoci anche a partecipare per la prima volta al Concorso nazionale delle farine di castagne, tenutosi a Boccheggiano (GR) nel gennaio 2018.

Il risultato è stato ottimo: la nostra farina si è classificata ottava su oltre 70 farine da tutta Italia.

Anche nel 2019 abbiamo partecipato all'appuntamento ricevendo conferma dell'ottima qualità della nostra farina.





Nel mese di febbraio 2018 abbiamo prelevato marze di nostre varietà per essere impiegate in microinnesti, eseguiti in ambiente protetto presso un vivaio specializzato.

L'operazione dà maggiori garanzie circa la resistenza della pianta a malattie fungine (es. il cancro del castagno).

La gran parte di queste piante derivate da microinnesto è stata messa a dimora nelle nostre selve.

Se ne deduce che il percorso di valorizzazione della filiera del castagno è destinato a proseguire.

Sono evidenti i ritorni che simili azioni danno sotto il profilo ambientale, naturalistico, turistico, e commerciale.

L'utilizzo di varietà autoctone, quindi ben adattate al luogo, va incentivato rispetto all'introduzione di ibridi euroasiatici; infatti, è documentato come questi ultimi presentino criticità in termini di attacco da parte di alcuni nuovi agenti patogeni.



Il Presidente
Dott. Pasini Guido

SPLUGA PETROLI S.p.A.
COMBUSTIBILI LIQUIDI - OLI LUBRIFICANTI - GASOLIO - GPL
**ENERGIA ELETTRICA
DISTRIBUZIONE METANO**
Via G. Marconi, 3 - Chiavenna (SO) - Tel/Fax 0343 32404
P.IVA / C.F. 00118740141 - info@splugapetroli.it

Tel. 0343 21001
E mail: agriturismo@lacampagnola.info

**Agiturismo
La Campagnola** GORDONA (So)

SIGESCO SRL
SISTEMI DI GESTIONE CONTABILE
Via S. Maria, 6
23022 Chiavenna (SO)
Tel. +39.0343.35552
Fax +39.0343.33020

LA BOTTEGA del COLORE
VERNICI - CORNICI
P.zza Podestozzi, 20 - Chiavenna - Tel. 32270
di Gianni Romano
**CHIAVENNA
PRATA CAMPORTACCIO**

TC DESIGN
DI GEOM. TOGNETTI CLAUDIO

- Consulenze tecniche
- Rilievi
- Disegni CAD
- Direzione Lavori
- Progettazioni e realizzazioni d'interni

e-mail: claudiotognetti@tiscali.it
www.tcdesign.info
P. IVA: 01325900742

made
MATERIE PER LA COSTRUZIONE
SCARAMELLINI
MATERIALI EDILI S.p.A.
23020 San Cassiano di Prata Camportaccio (SO)
www.scaramellini.com
info@scaramellini.com



df MOUNTAIN

free to dream

La **più ricca collezione per l'outdoor**
la trovi **solo da DF SPORT SPECIALIST**

Abbigliamento, calzature e attrezzatura per l'outdoor.
In esclusiva negli store **DF Sport Specialist**
e online su www.df-sportspecialist.it

