



Le castagne dimenticate

Ricerca sul territorio L'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana ha aperto la «caccia» alle varietà di frutti: con un progetto si vuole salvaguardare questo patrimonio

Elia Stambanoni

La storia del Ticino e del Moesano non può dimenticarsi del castagno, che per secoli ha plasmato un territorio dove la raccolta del prezioso frutto era vitale. Sono oltre cento le differenti varietà che furono individuate nel 2001 da uno studio svolto dall'ingegnere forestale Marco Conedera per l'Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio. Di queste, la metà sono già state rintracciate e in seguito duplicate. Le ritroviamo oggi nel castagneto di conservazione di Cademario, dove si spera di poter presto inserire anche alcune delle altre cinquanta varietà che l'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana vorrebbe salvare dall'estinzione. Il progetto, sostenuto dalla Confederazione e condotto dall'ingegnere forestale Paolo Piattini dello studio EcoControl SA con l'apporto delle ricer-

che etnobotaniche svolte dalla biologa Giulia Poretti Lozano, si prefigge di salvaguardare questo patrimonio, conosciuto nel passato ma poi dimenticato.

Se ne coltivavano certi tipi anche in base alle specificità e al loro utilizzo

Le castagne si differenziano tra di loro per quanto riguarda il periodo di maturazione, condizione che garantiva alle famiglie un sostentamento duraturo nel corso dell'anno. Le caratteristiche climatiche hanno pure determinato la coltivazione di differenti tipologie, che venivano scelte anche in base al loro uti-

lizzo: bollite con la buccia, bollite sbucciate, cotte al fuoco, essiccate o anche come foraggio per il bestiame. Ogni Comune aveva pertanto le sue selve che garantivano l'autoapprovvigionamento di questo bene vitale. Così, mentre alcuni nomi riappaiono in tutte le valli del Sud delle Alpi, altre varietà sono peculiari di determinate regioni. La *liüina*, la *verdésa* e la *rosséra* (con le diverse varianti fonetiche) sono per esempio molto diffuse, mentre la *blenóm* è documentata solo in Vallemaggia, la *bastard* a Sonogno, la *caròcc* a Breno, la *cèrigh* a San Vittore e la *capèll dro prèved* nella Capriasca. Queste sono solo alcune delle numerose denominazioni dialettali dalle quali l'Associazione dei castanicoltori vuole rintracciare le piante madri (vedi elenco a parte). Grazie alle segnalazioni di alcuni appassionati è già stato possibile recuperare utili informazioni e anche risalire a taluni alberi da dove ricavare delle marze per eseguire innesti.

Negli statuti medioevali ritroviamo già severe norme e direttive per proteggere selve e boschi. Il grande potenziale dell'albero del pane come fonte di legna fu una tentazione per gli agricoltori di fronte a migliori guadagni: nel 1927 fu di conseguenza creato il «fondo pro selve castanili» e nel 1978 fu sancito un divieto di taglio sul Monte Ceneri per la produzione di carbone. Altri provvedimenti arrivarono in seguito al cancro corticale, un parassita che ha messo in pericolo la sopravvivenza della specie intera. L'apparizione nel 2009 del Cinipide, un parassita in grado di provocare grossi danni, preoccupa al momento gli addetti al settore, ma la castagna ha oggi pure un rinnovato interesse che, oltre al potenziale del frutto, tocca gli aspetti legati al paesaggio, alla sua funzione ecologica e alla sua memo-

ria storica. La diversità delle varietà presenti sul territorio è sicuramente un vantaggio e il progetto in corso potrà dare il suo contributo.

Il lavoro dell'Associazione ha già permesso di raccogliere numerose informazioni su diversi tipi di castagna. La *verdésa* è sicuramente la più diffusa nel Ticino e nel Moesano, sia in senso numerico che geografico: si adatta a tutte le quote e la troviamo pertanto ovunque. Matura molto tardi nel corso dell'autunno e la buona conservabilità dei frutti l'ha resa estremamente importante per la produzione di riserve alimentari invernali. La *verdésa*, quando cade al suolo, resta generalmente all'interno del riccio, consentendo la pratica della ricciaia (le castagne vengono ammassate e conservate racchiuse nel riccio). Il frutto è abbastanza grosso, chiaro e lucido, mentre la buccia è spessa, con colorazioni verdi e di facile pelatura.

L'etimologia del nome dialettale *liüina* è suggerita dalla variante registrata a Cavergnò, *alvign*, che ricondurrebbe ad «allevino», vale a dire pianta allevata (la fonte è il Centro di dialettologia e di etnografia, Bellinzona). È il nome di un'altra varietà nostrana tra le più diffuse. Oltre che in Ticino e nel Moesano esiste pure in Bregaglia, ma la sua netta differenziazione morfologica e genetica induce a considerarla una varietà a sé stante (omonimia). La si può trovare dai 300 metri di altitudine fino a oltre i 1000 metri. L'albero è generalmente di bassa statura e raggiunge però diametri considerevoli. La ramificazione è molto contorta, con fronde larghe e cadenti, che le è valso il soprannome di «topieta» (pergola), appellativo usato a Cugnasco. I frutti, molto saporiti e dolci, sono piccoli con la buccia sottile, rossicci e abbastanza tondi.

La *rosséra* è pure una varietà molto diffusa, seppur non la ritroviamo in tutte le valli ticinesi. È citata per esempio già nel 1326 a Chironico (*rosaira*) o nel 1353 a Personico (*roxarie*). La fruttificazione è tardiva e il riccio è assai grosso, mentre le castagne sono marroni scure con una sottile buccia rossiccia. Due parole infine sul marrone, una varietà sensibile al gelo, al secco e alle malattie: svantaggi che la rendono praticamente assente alle nostre latitudini, nonostante abbia un mercato migliore.

Chi le trova?

Varietà da rintracciare e rispettiva regione di diffusione

Arzèira (Buseno), *abondi* (Barbengo, Carabbia, Grancia), *bastard* (Sonogno), *blenóm* (Bavona), *bunèla* (Preonzo), *capèll dro prèved* (Capriasca, Val Colla, Arogno), *carnera* (Magliaso), *caròcc* (Breno), *carüvèra* (Brè, Viganello), *casán* (Astano), *castègna de lión* (Sant'Abbondio), *cèrigh* (San Vittore), *ciaréss* (Capriasca), *dürass* (Bosco Luganese), *fratina* (Savosa), *fruntina* (Maggia), *gaighiá* (Crana), *galfes* (Mezzovico-Vira), *lumberda* (Soglio), *móniga* (Rovio, Brusino Arsizio, Riva San Vitale, Castel San Pietro, Besazio), *mosciana* (Avegno, Malcantone), *polón* (Corippo), *porèta* (Malcantone), *pongént* (Castasegna), *ranghiröla* (Sonvico), *rodónd* (Verzasca), *selvadhig dara lüganja* (Leontica), *san Simón* (Brè), *topín* (Besazio, Riva San Vitale), *varesèll* (Astano).

Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana

L'Associazione dei castanicoltori della Svizzera italiana è stata fondata nel 1999 e raggruppa circa 200 soci. Promuove la valorizzazione del castagno da frutto e, grazie a finanziamenti dell'Ufficio federale dell'agricoltura, incentiva la conservazione delle varietà locali. Da quest'anno è pure in corso un progetto Interreg per migliorare l'interscambio d'esperienze al quale partecipano anche varie comunità montane italiane limitrofe. Grazie al Fondo svizzero per il paesaggio finanzia inoltre interventi di potatura su alberi singoli. Gli scopi dell'associazione

sono di valorizzare il castagno e la castagna nella Svizzera italiana, oltre a sostenere, promuovere e organizzare manifestazioni atte a divulgarne la storia, la cultura, la coltivazione, il consumo e lo smercio.

Informazioni e segnalazioni

Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana, casella postale 112, CH- 6947 Vaglio, associazione.castanicoltori@gmail.com
Tel. 0041 76 221 22 98

RACCOGLI PUNTI CUMULUS IN TUTTO IL MONDO

Con la Cumulus-MasterCard gratuita* raccogli punti Cumulus ad ogni acquisto. Alla Migros e al di fuori della Migros. In oltre 32 milioni di esercizi in tutto il mondo.

RICHIESTA: CUMULUS-MASTERCARD.CH, PRESSO LA TUA MIGROS OPPURE AL NUMERO 044 439 40 27

* Nessuna tassa annua né per la carta principale né per quella supplementare, nemmeno negli anni successivi.



L'emittente della CUMULUS-MasterCard è GE Money Bank SA.