

Autori: Ocildo Stival (Comunità Montana di Valle Trompia)
Elena Zanotti (Tecnico incaricato Interreg)

Immagini: Ocildo Stival
Carla Fausti (Etnografa)

Elaborazioni grafiche: Fabio Mattei (collaboratore area tecnica)

Collaborazione indagini fenologiche e morfologiche: Silvano Borghesi (Servizio
Vigilanza Ecologica)
Roberto Ceresoli (Servizio
Vigilanza Ecologica)

UN CASTAGNO DA SALVARE

Costituzione di un campo di piante madri per non disperdere un patrimonio che si è formato nell'arco dei secoli

Il castagno da frutto ed in particolare le selve castanili a marrone costituiscono una prerogativa ed un patrimonio naturale che rende la Valle Trompia una delle zone più vocate e produttive della Lombardia.

Questa importanza, oltre alla ragguardevole presenza di numerosi operatori nel settore, ha spinto la Comunità Montana ad intraprendere fin dai primi anni 80 numerosi progetti di formazione ed assistenza ai castanicoltori, aggiornando, in funzione delle esigenze, le numerose tematiche che di volta in volta risultano di attualità.

Sono stati avviati pertanto cicli formativi a partire dalla potatura delle piante, molto spesso secolari, con il metodo "*tree climbing*", alla conversione dei cedui in alto fusto da frutto con la tecnica dell'innesto, fino ai giorni nostri con l'avvento, distruttivo del cinipide galligeno.

L'esigenza alla base del lavoro svolto, legato all'indagine territoriale sulla presenza di varietà di castagne ed ecotipi di marrone, con i quali costituire un campo di piante madri che potrà fornire materiale di propagazione pregiato e di "*sicura*" provenienza ai castanicoltori, vuole rinsaldare quell'anello della catena intergenerazionale che legava saldamente la memoria contadina ma che rischiava di rompersi a causa della diminuita importanza alimentare del castagno ed al conseguente abbandono di molte selve castanili formate da varietà ormai desuete o anacronistiche per il consumatore moderno.

L'Assessore all'agricoltura
(Mauro Sigurtà)

PREMESSA

La castanicoltura, dopo essere stata, nei decenni passati, la principale fonte di sostentamento delle popolazioni montane ha vissuto una stagione di decadimento ed abbandono alimentato da ragioni sociali (emigrazione, spopolamento, invecchiamento), economiche (la fornitura di piante per l'industria del tannino era più vantaggiosa della produzione), patologiche (comparsa e recrudescenza di *Cryptonectria parasitica*).

Nell'ultimo decennio, sostenuta anche dall'intervento dei soggetti territoriali competenti, allo scopo di preservarne il ruolo e le valenze storico-culturali, paesaggistiche, idrogeologiche e genetiche, la castanicoltura ha manifestato sintomi evidenti di risveglio ed interesse suffragati da riscontri positivi di mercato e risposta dei consumatori.

La Valle Trompia, in particolare, per la morfologia che la contraddistingue (presenza di vallette laterali con orientamento est-ovest) e per la vicinanza alla città (notevole domanda di frutti di qualità) si è sviluppata una rilevante realtà a castagno da frutto con una netta predominanza a marrone che si è consolidata e migliorata nel corso dei secoli (l'età stimata dell'esemplare di marrone più vecchio rinvenuto era di circa 400 anni).

Fino a non molti anni fa (anni 60) il castagno ha letteralmente sfamato intere generazioni fra le popolazioni di montagna (*non a caso veniva anche chiamato l'albero del pane*) ed anche in Valle Trompia parecchi ancora ricordano i pellegrinaggi che gli abitanti dei Comuni dell'Alta Valle sostenevano per andare ad approvvigionarsi nelle zone più vocate quali Polaveno, Brione, Sarezzo, Villa Carcina, Lumezzane e l'intera Valle del Garza oppure il consuetudinario baratto con la gente della Bassa fra 1 Kg. di farina di castagne ed una quantità uguale di farina di grano.

Alcuni testimoni ricordano ancora le donne dell'alta valle chiamate in gergo "*le castignine*" (provenienti soprattutto dai Comuni di Collio, Bovegno, Marmentino e Pezzaze) che, a pagamento (talora effettuato con le stesse castagne), venivano ingaggiate nel periodo della raccolta o addirittura, in cambio di alcuni prodotti tipici delle zone in quota, si proponevano di "*spigolare*" (raccolgere le castagne cadute o dimenticate dopo la raccolta ufficiale).

In virtù di questa importanza colturale lungo tutto l'arco di valle si sono affrancate, migliorate e consolidate una serie di varietà e, nel caso dei marroni, di tipologie (ecotipi) che rispondevano alle esigenze alimentari e commerciali dei castanicoltori.

Considerato che dagli anni 60 in poi, il castagno ha perduto, in gran parte, questa rilevanza economica e, in concomitanza, si sono accentuati i danni nefasti della *Cryptonectria parasitica* (cancro della corteccia) si è assistito ad un progressivo

abbandono dei castagneti e ad un costante declino dell'importanza economica legata alla coltivazione delle selve castanili.



Foto 1: Caino, Casarole. Polloni di ceppaia ormai secolari innestati in epoche diverse

La recrudescenza del cancro della corteccia, combinata con gli effetti, talora latenti, del mal dell'inchiostro, in alcune stagioni (soprattutto siccitose) ha causato la morte di centinaia di esemplari secolari di castagno da frutto decimando alcuni dei più consistenti siti castanili e contribuendo all'affermazione di una nuova definizione delle realtà superstiti: "*selve relitte*".



Foto 2: Villa Carcina, Predasusso. Pianta madre secolare dove si intravede un tassello ricavato per spegnere un fuoco che per alcuni giorni si è sviluppato all'interno della pianta

Nella prima metà degli anni 80 sono stati avviati, con il contributo attivo degli Enti territoriali più interessati (Regione, Provincia, Comunità Montana) numerosi lavori di riqualificazione castanile a partire dalla formazione degli addetti, l'assistenza tecnica, le operazioni di potatura di rimonda (eliminare il secco) e di riforma della chioma oltre a nuovi progetti di conversione (dal ceduo all'alto fusto previo innesto dei polloni di ceppaia) o di nuovi impianti specializzati).

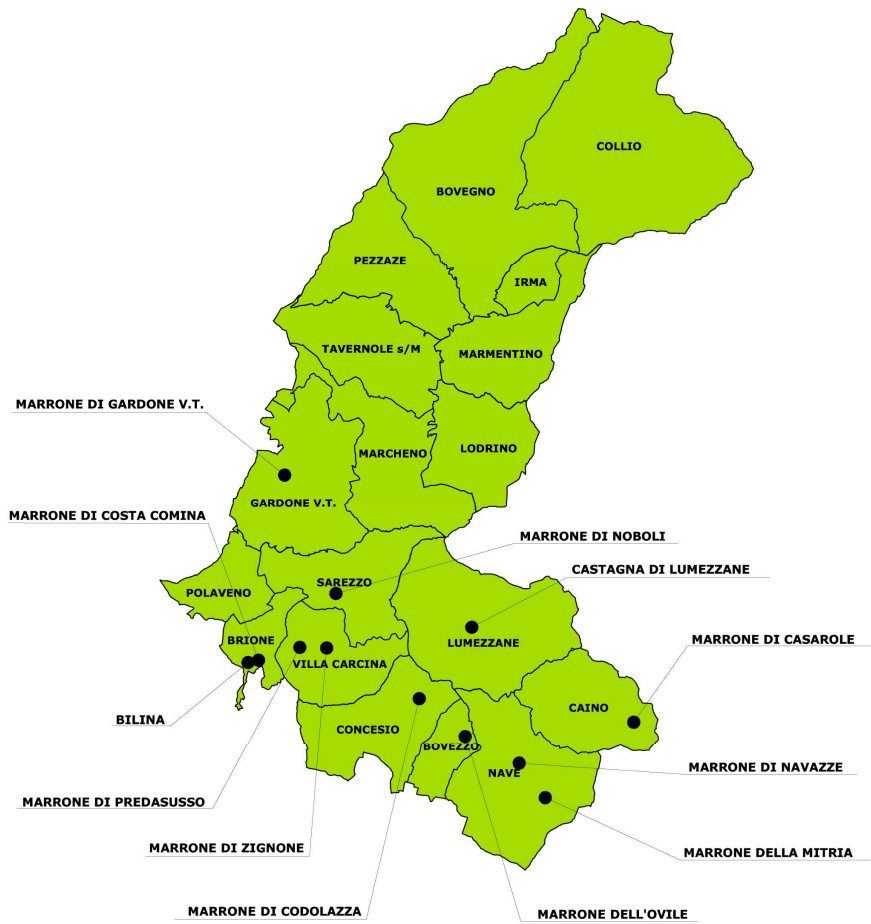
E' stato in questo periodo, a fronte di una costante richiesta di materiale di propagazione (marze), necessarie all'esecuzione degli innesti di selvaggioni o di polloni di ceppaia che è partito il primo impulso per l'effettuazione di un'indagine territoriale rivolta alla catalogazione delle varietà e delle tipologie (ecotipi) più diffuse e radicate in Valle Trompia.

In alcuni casi infatti, i castanicoltori interpellati per l'approvvigionamento di materiale vegetale da innesto, gestivano la raccolta a partire dagli esemplari con "*cacciate*" vigorose trascurando invece quelle piante che "*storicamente*" rappresentavano la fonte primaria nel prelievo delle marze.

Per tale ragione, ma soprattutto per mantenere intatta una memoria culturale che gravitava intorno alla coltivazione del castagno ed alla sua evoluzione varietale, sempre funzionale ai bisogni delle persone di montagna si è deciso, in concomitanza del progetto Interreg, Italia Svizzera "*I castagneti dell'Insubria*" di avviare un progetto di individuazione, mappatura, schedatura delle varietà di castagne ed ecotipi locali marroni e di strutturare la realizzazione ed il mantenimento di un campo di "*piante madri*" con lo scopo di salvaguardare il corredo genetico degli individui preselezione e di mettere a disposizione per i castanicoltori interessati a progetti di riqualificazione e conversione produttiva il materiale di propagazione idoneo.

SVILUPPO DI PROGETTO

Il progetto ha preso avvio identificando le varietà di castagne e gli ecotipi di marrone che "*storicamente*" hanno avuto una certa rilevanza economica e sociale sul territorio della Valle Trompia trascurando, nel contempo, quelle varietà che pur avendo avuto notevole importanza nei tempi passati manifestano, ai tempi nostri, una certa incongruenza sia rispetto al mercato che ai bisogni odierni (In particolare Agostana, forse la più diffusa ed importante fra le varietà di castagne, appare oggi anacronistica nei consumi proprio in virtù del suo maggior pregio: la precocità di maturazione. Pochi consumatori ai giorni nostri sono propensi a mangiare castagne a fine agosto).



Struttura geografica della Valle Trompia e localizzazione delle varietà ed ecotipi indagati



Particolare della localizzazione di una "pianta madre" in Comune di Bovezzo

Sono state pertanto prescelte 2 varietà di castagne che oltre ad avere, di fatto, una certa rilevanza territoriale ed economica hanno tuttora un certo interesse ed una discreta potenzialità per un possibile rilancio dal punto di vista economico:

Bilina (Comune di Brione), dalle ottime caratteristiche nel processo di essiccazione e trasformazione in farine;

Castagna di Lumezzane (Comune di Lumezzane) dalle elevate caratteristiche morfologiche con particolare riferimento alla pezzatura dei frutti ed ottimo impollinatore per i marroni.

Per quanto riguarda invece le tipologie (ecotipi) di marroni che hanno mantenuto, nel tempo, un'impronta territoriale di un certo rilievo ed una memoria "*storica*" ragguardevole, sono stati rilevati ed indagati a partire da un limite latitudinale corrispondente al Comune di Gardone V.T. (oltre questo limite sono presenti delle selve marronili sporadiche in cui diventa difficile se non impossibile ritrovare radici etnografiche di rilievo o credibili):

Il Marrone di Pratello o Codibolo (Comune di Gardone Val Trompia);

Il Marrone di Noboli (Comune di Sarezzo);

Il Marrone di Costa Comina (Comune di Brione);

Il Marrone di Zignone (Comune di Villa Carcina);

Il Marrone di Predassusso (Comune di Villa Carcina);

Il Marrone di Codolazza o Valpiana (Comune di Concesio);

Il Marrone dell'Ovile o di Récolt (Comune di Bovezzo);

Il Marrone di Navazze (Comune di Nave);

Il Marrone della Mitria (Comune di Nave);

Il Marrone di Casarole (Comune di Caino);

Contestualmente, anche nelle altre realtà territoriali interessate all'INTERREG, venivano individuate altre varietà ed ecotipi che potevano essere salvaguardate con progetti simili o, quantomeno, venire inserite nel lavoro preliminare di indagine.

Il Gruppo di Lavoro che all'interno del progetto INTERREG si è occupato del frutto (complessivamente sono stati strutturati n. 4 Gruppi di lavoro: frutto, legno, patologie, multifunzionalità) ha elaborato, collegialmente, una scheda di rilievo che i rilevatori hanno compilato per ogni singola varietà ed ecotipo.

Per sviluppare la scheda "*tipo*" si è partiti dall'elaborato che i Partner Svizzeri avevano sviluppato e, successivamente con ulteriori contributi (vedi bibliografia citata) si è giunti alla stesura definitiva che è stata diffusa fra quei Partners che avevano a progetto l'indagine territoriale.

La stesura complessiva della scheda di rilievo ha comportato tre successivi sopralluoghi alla pianta “*madre*” nei diversi momenti fenologici:

- Germogliamento;
- Fioritura;
- Maturazione.

Durante queste visite, alla presenza del proprietario o del conduttore del castagneto, il Tecnico incaricato ha valutato e trasferito sulla scheda di rilievo tutte le informazioni necessarie completandole con ulteriori valutazioni relative soprattutto allo stato colturale degli esemplari arborei (difetti del tronco, errori di potatura, stato generale della pianta, carenze ecc..) e dell’incidenza delle fitopatie più importanti (cancro della corteccia e cinipide). Contestualmente sono state raccolte informazioni “*storiche*” ed etnografiche sui luoghi e sui castagneti di pertinenza.

Purtroppo, nel corso del 2012, a causa dell’elevatissima incidenza dei danni da cinipide non è stato possibile alcun rilievo a carico dei ricci e dei frutti, pertanto, il lavoro di stesura delle schede è stato concluso nell’autunno 2014.

I rilievi riguardanti i caratteri degustativi e di pelabilità del frutto (dall’episperma), data l’impossibilità di avvalersi di protocolli consolidati o di bibliografia pregressa, sono stati determinati collegialmente dal Gruppo di lavoro sul castagno da frutto dettando delle linee comuni che, pur empiriche, hanno determinato risultanze sufficientemente omogenee e condivise.

(per la pelabilità ad es. il rilievo ha previsto l’incisione del frutto con un taglio trasversale sul lato convesso, e la tostatura a 180° per 15 minuti; il livello di difficoltà della sgusciatura manuale, comprensiva dell’episperma, determinava la facilità di distacco o la difficoltà dello stesso).