

IL CASTAGNO

RICCI RICCHI

Una fitta corazza di spine protegge frutti ricchi e generosi: una soluzione efficace, che in natura ha molte varianti e applicazioni. A volte anche le persone appaiono così. Uno schermo aguzzo fatto di pregiudizio, scetticismo e delusione, può racchiudere un cuore grande e generoso che anni di malintesi, di indolenza, ma anche di scorrettezze, ingiustizie e cattiva comunicazione, hanno reso meno elastico, segreto e poco utilizzato.

Ma i ricci quando è il momento si aprono! E generosamente regalano frutti gustosi e nutrienti. E' bello pensare in positivo e lavorare affinché questo momento, questo autunno creativo e generoso come una primavera, arrivi anche per tutti noi. Dare senza chiedere, offrire senza secondi fini rende tutti più ricchi. Perché tutti possono così godere dei frutti di ciascuno. Se tutti i ricci si aprono ci sarà un gran raccolto!

Quelli che invece preferiranno restare chiusi, indisponibili, pronti ad approfittare di ogni distrazione per colpire e produrre dolore, non avranno che una futile momentanea soddisfazione. Poi i frutti al loro interno inesorabilmente marciranno, e nessuno ne godrà. Le castagne hanno molto da dare e anche molto da insegnarci: le castagne sono buone, semplicemente.

IL PAESE E LE CASTAGNE: INDIZI DI STORIA LOCALE

L'eloquio elegante e forbito del Dottor Peppino Castellucci, benché espressione di tempi che paiono remoti, resta un esempio di stile per quanti si trovino a leggere le pagine di vita politica ed amministrativa della Sant'Agata del primo novecento.

Nei suoi numerosi ed appassionati interventi alle adunanze consiliari si percepiscono nitidamente i sentori di un'epoca movimentata, gravida di contrasti ed immani difficoltà. Ricordiamo, ad esempio, alcune sue frasi verbalizzate nel



Consiglio comunale del 14 ottobre 1915 in merito alle disagiate condizioni economiche nelle quali versava da qualche tempo la nostra cittadinanza: "Il nostro comune attinge i mezzi della sussistenza individuale e collettiva da due fonti: la produzione della terra; l'emigrazione oltre oceano.

di Gaetano Sirimarco
(continua a pag.6)

Castagna, la regina dell'autunno

Le castagne sono uno dei frutti più caratteristici dell'autunno. E quando si pensa all'autunno non si può non pensare ad un frutto come la castagna; nessun altro può farci venire in mente le diverse tonalità di colori dei boschi di questa stagione.

La tradizione della raccolta durante i fine settimana è andata un po' svanendo nelle abitudini dei più, quel che non dovrebbe accadere è che scompaia anche dalle diete stagionali.

A Sant'Agata d'Esaro ci si sta preparando - come tradizione consolidata - per la Sagra della castagna, il secondo weekend di novembre.

Ma quali sono le caratteristiche principali, sia dal punto di vista nutrizionale, sia dal punto di vista naturale ed ambientale della castagna?

La castagna resta uno dei più richiesti frutti autunnali, estremamente versatile poiché si adatta a preparazioni sia salate sia dolci. La castagna è, infatti, un alimento con ricchi principi nutritivi, è uno dei frutti più ricchi di amidi (2 grammi ogni cento) La composizione ed il valore calorico, oltre all'acqua, rivela la forte presenza di sali minerali, soprattutto di potassio (circa 400 mg per 100 grammi nelle fresche, 750mg nelle secche, contro i 350 mg di un frutto tra i più ricchi come la banana), seguito da fosforo, zolfo, magnesio, cloro, calcio, ferro, sodio. Tra le vitamine sono presenti la vitamina C, B1, B2, PP. I principi nutritivi contenuti sono: gli zuccheri, le proteine e i grassi. Per quanto riguarda le calorie, 100 grammi di castagne fresche sviluppano 200 calorie. Nelle castagne secche le calorie diventano 370, sempre per 100 grammi di prodotto, così come aumenta la presenza di sali minerali e di vitamine; è assente invece la vitamina C, che va via durante il processo di essiccazione.

Ma che differenza c'è fra castagne e marroni? Le prime sono il frutto del castagno selvaggio, ogni riccio ne contiene tre (ecco perché se ne trovano spesso senza la classica bombatura: è la castagna che sta nel mezzo), mentre il marrone proviene da alberi coltivati e sempre migliorati con successivi innesti, ogni riccio contiene un solo frutto.

Sul castagno (*castanea sativa*) molto presente nel territorio santagatese, poi, bisogna aggiungere che è pianta antichissima; presente allo stato selvaggio nella zona mediterranea fin dai tempi preistorici, pianta longeva ma dallo sviluppo lento: ha bisogno di terreni che non siano calcarei, ma profondi e ben drenati, raggiunge il massimo splendore a cinquant'anni, con un'altezza che varia dai 25 ai 35 metri, i primi frutti li dà attorno ai 25 anni.

Alessandro Amodio

Coltura e cultura del castagno

Risorse di rete: <http://proxy.racine.ra.it/cittadelcastagno/cultura.asp>

L'Italia è stato il primo paese in Europa, forse nel mondo, a produrre castagne (ha toccato e superato anche le 800.000 tonnellate annue) ed ora la sua entità non supera le 70.000 tonnellate! Il prodotto dei secoli passati, molto eterogeneo, era costituito per la maggior parte da castagne, spesso selvatiche, essenzialmente destinate all'essiccazione da cui ottenere "castagne bianche" e "farina dolce" per l'alimentazione umana. Dopo un lungo periodo di declino la castanicoltura ha ripreso interesse anche commerciale. Cresce la produzione di frutti pregiati in particolare dei "marroni", da tutti riconosciuti i migliori in fatto di sapidità, salubrità, valore nutritivo e dietetico. Ma il castagno non produce solo frutti: produce pregevole legname; produce attività turistica, agrituristica e di ristorazione per tutto l'anno, tenuto conto della grande variabilità del paesaggio che si diversifica nel corso delle stagioni e delle possibilità di conservare i frutti, con moderne tecnologie, per tutto l'anno. L'attività di ricerca su questa specie, mai cessata, oggi è molto attiva e la convegnoistica in cui dibattere i risultati ha assunto notevole interesse, anche sul piano internazionale. Nel nostro paese i convegni nazionali sul castagno hanno acquisito cadenza quadriennale: Spoleto (PG) 1993, Cison di Valmarino (TV) 1997, Marradi (FI) 2001, Avellino (2005).

I produttori e le stesse amministrazioni pubbliche impegnate a sostenere questa ripresa devono oggi affrontare molti problemi. Per consentire la divulgazione delle innovazioni è necessario conoscere le acquisizioni scientifiche e tecniche su questa maestosa pianta e renderle note al mondo applicativo, affinché siano attuate in tempi brevi.

Prof. Elvio Bellini

(Presidente generale della Società Orticola Italiana)



Foto: Luciana Bartolini

abbandono culturale, dalla diffusione di razionali tecniche di potatura, dalla lotta biologica della *Cryphonectria* parassitica, dalla applicazione di disciplinari di produzione DOP e IGP. Notevole è stata anche l'attività di ricerca e di sperimentazione, che ha affrontato temi di rilevante interesse scientifico e applicativo, quali la definizione pomologica e bio-agronomica di varietà di interesse nazionale e locale, la costituzione di nuove varietà, la biologia floreale e di fruttificazione, le basi fisiologiche e biologiche della propagazione per seme e per autoradicazione, la propagazione in vitro. E' peraltro da notare che a livello applicativo, mentre sono stati ottenuti consistenti risultati nel recupero e nel miglioramento della castanicoltura tradizionale, nei nuovi impianti, realizzati secondo i criteri della moderna frutticoltura, sono stati riscontrati, più o meno frequentemente, alcuni fenomeni negativi, rappresentati da una progressiva riduzione dell'attività vegetativa di molti alberi, abbinata ad una anomala e intensa produzione di infiorescenze e, infine, da un precoce invecchiamento e spesso morte degli alberi. Tali fenomeni ostacolano lo sviluppo di una nuova castanicoltura, basata su moderne e razionali tecniche di gestione, che consentano un elevato livello di meccanizzazione, una riduzione dei costi di produzione, l'applicazione di una efficiente difesa fitosanitaria, l'ottenimento di produzioni costanti e di alta qualità. Appare quindi evidente la necessità di svolgere un programma di ricerche per individuare le cause determinanti tali fenomeni, tra le quali non è da escludere, per analogia con quanto riscontrato con altre specie, il ruolo svolto dalle micorrize. Nell'ambito della propagazione, il problema più rilevante è rappresentato dalla mancanza di portinnesti che consentano di regolare il comportamento vegetativo degli alberi, con particolare riferimento al controllo della loro dimensione, condizione questa indispensabile per applicare una razionale gestione dell'impianto. Molto sentita è,

1. BIOLOGIA E GENETICA IN CASTANEA: RISULTATI DI INDAGINI RECENTI

Il genere *Castanea*, appartenente alla famiglia delle Fagaceae, ha un'importanza preminente per la produzione del frutto, numerose sono quindi le ricerche sulla filogenesi, sulla biologia e sul miglioramento genetico del castagno. Uno sforzo non indifferente di diversi gruppi di ricerca ha riguardato indagini filogenetiche e filogeografiche delle specie appartenenti a questo genere. Probabilmente il genere *Castanea* si è originato in Cina e successivamente si sono succeduti due eventi di migrazione intercontinentale, dall'Asia al Nord America e dal Medio Oriente all'Europa. In particolare gli studi sulle popolazioni europee sottolineano l'importanza della regione Turchia come zona di origine del castagno europeo. Il castagneto riveste, oggi, un ruolo rilevante anche per gli aspetti paesaggistici e di conservazione dell'ambiente. Dopo un periodo di declino causato dagli effetti del cancro corticale e alle mutate condizioni socio-economiche, la coltura del castagno è da alcuni anni in fase di ripresa in tutto il mondo. Il germoplasma del genere *Castanea* è molto ricco ed essendo elevato il numero di caratteri agronomici di pregio presenti nelle diverse specie sono numerose le indagini relative alla descrizione e alla conservazione del germoplasma castanicolo. Queste indagini spaziano dallo studio della biodiversità mediante marcatori molecolari, alla raccolta dei dati finalizzati alla valorizzazione di cultivar locali, alla ricerca di nuovi ibridi mediante incrocio tra *Castanea sativa* e *Castanea mollissima*. L'importanza agronomica del castagno ha spinto anche alla ricerca di marcatori per la certificazione genetico-varietale. I maggiori obiettivi nelle ricerche sul castagno, sia per quanto riguarda la produzione del frutto del legno, sono la facilità di propagazione e la resistenza alle principali malattie (per es. patogeni fungini). Ai fini del miglioramento genetico sono risultate importanti le tecniche in vitro per lo screening precoce della resistenza ai patogeni fungini e per lo studio della rizogenesi. In questo settore rientrano le indagini sugli organi fiorali e quelle sull'effetto del polline sulla pezzatura del frutto. Lo sviluppo della ricerca genetica in castagno segna inoltre un importante traguardo nella costruzione della prima mappa genetica del castagno europeo. Sono infine da sottolineare gli sviluppi della moderna tecnologia del DNA ricombinante applicata allo studio della biologia molecolare del castagno che si è fin qui focalizzata sulle reazioni agli stress biotici e abiotici.

2. PRINCIPALI PROBLEMI DELLA PROPAGAZIONE E DELL'IMPIANTO DEL CASTAGNETO

Nel corso degli ultimi decenni è avvenuto un sensibile risveglio di interesse verso la coltura del Castagno, cui hanno fatto riscontro anche alcuni importanti progressi tecnici, rappresentati dal recupero e dal miglioramento tecnico di molti impianti tradizionali che si trovavano in

inoltre, l'esigenza di portinnesti adatti a differenti condizioni pedoclimatiche e resistenti a malattie specifiche del castagno, tra le quali va assumendo notevole gravità il mal d'inchiostro.

Un programma di ricerche per il miglioramento genetico dei portinnesti è indubbiamente molto impegnativo. E' tuttavia certo che non mancano nel nostro paese istituzioni di ricerca dotate delle competenze scientifiche necessarie per lo svolgimento di tale programma. Particolare attenzione dovrebbe, infine, essere rivolta alla coltura in vitro, nella prospettiva del suo impiego per la propagazione sia di cultivar, sia soprattutto di portinnesti clonali.

3. IL CASTAGNO QUALE ESSENZA FORESTALE E DA FRUTTO: ASPETTI FITOSANITARI

Introduzione

Il castagno è ampiamente diffuso in Italia e in Europa. Il cancro della corteccia e il mal dell'inchiostro, sono le due malattie crittogamiche più gravi e capaci di limitare la produttività e l'impiego del castagno quale pianta forestale e da frutto. Non meno importanti sono i danni causati dagli insetti, soprattutto nei confronti dei frutti. Il rinnovato interesse per il castagno quale essenza multifunzionale ha riproposto il problema della protezione fitosanitaria, i cui aspetti più recenti e significativi vengono qui affrontati.

Principali patologie

Il cancro della corteccia, causato dalla *Cryphonectria parasitica* (Murr.) Barr., nella prima fase epidemica, avvenuta appena dopo la sua introduzione in Italia, ha interessato rapidamente tutto il nostro territorio. I danni in alcune aree sono stati rilevanti tanto da far temere per la sopravvivenza della *Castanea sativa* (Mill.) analogamente a quanto avvenuto negli Stati Uniti per la *C. dentata* (Borkh). La diffusione naturale dell'ipovirulenza, dovuta presumibilmente alla particolare struttura delle popolazioni europee del fungo per la compatibilità vegetativa e alla minor suscettibilità al cancro *C. sativa* rispetto a *C. dentata*, hanno limitato la gravità dei danni, consentendo al castagno di sopravvivere. Il cancro può essere ancora in alcune aree il principale fattore limitante all'impiego del castagno come pianta forestale e da frutto e in misura maggiore, negli impianti specializzati. Il mal dell'inchiostro, era la sola malattia epidemica del castagno conosciuta prima dell'introduzione di *C. parasitica*. La malattia, attribuita dapprima a *Phitophthora cambivora* (Petri) Buism. e successivamente anche a *P. cinnamomi* (Rand), risultava presente su gran parte del nostro territorio. Recentemente sono stati segnalati attacchi preoccupanti in diverse aree italiane, sia in castagneti anche recuperati e sia in nuovi impianti da frutto. Fattori diversi quali le condizioni climatiche e stagionali o i ceppi del parassita particolarmente virulenti, potrebbero aver favorito la recrudescenza della malattia.

Il ruolo degli insetti, come quello di alcuni funghi (*Cyboria* sp.) è determinante sulla qualità della frutta e danni considerevoli sono arrecati da *Pammene fasciana* L., *Cydia fagiglandana* (Zeller), *Cydia splendana* (Hubner) (Lep.: Tortricidae) e da *Curculio elephas* (Gyllenhal) (Coll.: Curculionidae).

Il ruolo degli insetti, come quello di alcuni funghi (*Cyboria* sp.) è determinante sulla qualità della frutta e danni considerevoli sono arrecati da *Pammene fasciana* L., *Cydia fagiglandana* (Zeller), *Cydia splendana* (Hubner) (Lep.: Tortricidae) e da *Curculio elephas* (Gyllenhal) (Coll.: Curculionidae).

Il ruolo degli insetti, come quello di alcuni funghi (*Cyboria* sp.) è determinante sulla qualità della frutta e danni considerevoli sono arrecati da *Pammene fasciana* L., *Cydia fagiglandana* (Zeller), *Cydia splendana* (Hubner) (Lep.: Tortricidae) e da *Curculio elephas* (Gyllenhal) (Coll.: Curculionidae).

Metodi di lotta e conclusioni

Le recenti acquisizioni sulla epidemiologia del cancro della corteccia e sulla biologia del parassita, con particolare riferimento all'ipovirulenza e alla dinamica delle popolazioni del Patogeno, possono contribuire a migliorare il controllo di questa grave malattia. Su tali basi sono presentati e discussi i principali aspetti scientifici e pratici della difesa, attuabile con interventi ecologicamente proponibili quali l'impiego dell'ipovirulenza e dei biomastici per la difesa degli innesti e delle ferite, considerando le peculiarità dei castagneti. Gli studi sul mal dell'inchiostro hanno consentito di focalizzare alcuni aspetti sinora poco noti di questa malattia quali la diffusione e l'insorgenza di focolai in aree ritenute non idonee in quanto il mal dell'inchiostro è stato sempre confinato in zone molto umide caratterizzate da ristagni idrici. I nuovi attacchi sono comparsi anche in castagneti dove si è impiegato materiale di propagazione di dubbia sanità e la malattia può espandersi attraverso la stessa rete viaria, che favorisce la diffusione dell'inoculo. La difesa risulta tuttora difficile e nuove metodologie di controllo, ad integrazione di quelle tradizionalmente proposte, sono in via di sperimentazione. Tra gli organismi che svolgono un'attività di controllo naturale degli insetti nocivi è segnalata l'azione del parassitoide ovo-larvale di cidie (*Ascogaster quadridentatus* Wesmael) e di alcuni funghi dei generi *Beauveria* e *Paecilomyces* rispettivamente su larve di *C. elephas* e di *P. fasciana*. Ulteriori studi sono tuttavia necessari per valutare la reale efficacia di tali microrganismi.

Alcuni messaggeri chimici intraspecifici (feromoni sessuali) delle tortrici delle castagne sono utilizzati per individuare l'attività di volo degli adulti e, recentemente, anche per controllare le infestazioni di *C. fagiglandana* e *C. splendana* con il metodo della confusione. Le sostanze volatili (allelochimici: pianta fitofago-parassitoide) identificate da foglie e infiorescenze del castagno, non hanno avuto per il momento applicazione pratica, sebbene alcune siano risultate elettrofisiologicamente attive sulle antenne dei



maschi e delle femmine delle tortrici e due (*E2-esenale*, nonanale) anche sul loro parassitoide *A. quadridentatus*. Tenendo conto delle più recenti disposizioni del Ministero della Sanità sull'uso degli antiparassitari in agricoltura è inoltre esaminata la possibilità di razionalizzare la lotta con principi attivi di recente sintesi. La lotta biologica per il controllo dei parassiti fungini (ipovirulenza, biomastici per la difesa delle ferite e degli innesti e trattamenti con ammendanti) e degli insetti nocivi (parassitoidi, entomoparassiti e feromoni sessuali) permetterebbe di realizzare un modello di difesa ecocompatibile dei castagneti e potrebbe costituire un esempio proponibile per altrettanto gravi patologie.

4. PRODUZIONE, TRASFORMAZIONE E ASPETTI ECONOMICI

Castanicoltura da frutto

La superficie nazionale complessiva a castagno è stimata in 275.000 ha (75% in montagna, il 22% in collina, il resto in pianura). Del totale montano il 30% circa è nella sola Toscana. La superficie nazionale complessiva di castagno

da frutto è circa 209.000 ha. Ad una produzione mondiale annua di castagne che oscilla attorno alle 500.000 tonnellate l'Europa partecipa per circa il 30%, il 14% del quale è fornito dall'Italia, il 4,5% dalla Spagna, il 3,9 dal Portogallo e il 2,5 dalla Francia. La produzione italiana è stata nel 1998 di 78.400 tonnellate (superiore a quelle giapponese e turca), facendo registrare il miglior risultato degli ultimi 31 anni. Il valore economico complessivo della produzione italiana è salito dai 108 mld di lire del 1996 ai 150 del 1998. Nel 1998 le esportazioni italiane (oltre 23.000 tonnellate, pari al 30 % circa del raccolto) sono state destinate per il 51,7% a paesi di America e Asia, per il 48,3 di Europa (in ordine di assorbimento: Francia, Svizzera e Germania). Le importazioni sono invece limitate (meno di 4.000 tonnellate nel 1998). La bilancia commerciale del comparto ha un saldo costantemente positivo (19.700 t e 72 mld di lire nel 1998). Il prodotto raccolto italiano è così impiegato:

- castagne e marroni: scarti, alimentazione animale e altro 5%; autoconsumo 5%; mercati interni: consumo fresco 40%, industria di trasformazione 10%, essiccazione 10%, esportazione 30%.

- marroni: scarti, alimentazione animale e altro 5% o meno; autoconsumo dal 10 al 15%; mercati interni: consumo fresco 20-30%, industria di trasformazione 35-40%, essiccazione 2%, esportazione 15-20%. I prodotti trasformati sono distinguibili in prodotti finiti e semilavorati: i primi, pronti per la commercializzazione e il consumo (castagne secche, farina, marrons glacés, marroni sotto alcool, al naturale, sotto vuoto) i secondi quali costituenti per ulteriori lavorazioni (essenzialmente marroni e castagne, pelati o ridotti in purea). I diversi passaggi della trasformazione industriale prevedono: la pelatura (da pericarpio ed episperma) mediante incisione termica (scottatura) o meccanica, la sbollentatura, la cernita con vagliatrici ottiche e rifinitura manuale. La successiva surgelazione consente di poter stoccare a lungo il semilavorato, che verrà poi destinato agli utilizzi finali. In base essenzialmente al calibro del prodotto e alla domanda dei mercati, si distinguono: marron glacés (calibro 48/90), castagne al naturale (80/100), creme, puree, paste (110 e oltre). Industrialmente restano aperte le opportunità di sviluppare nuovi indirizzi commerciali, quali la distribuzione diretta del surgelato al consumatore finale e la differenziazione nella GDO. A livello artigianale locale è invece in rapido incremento il lancio commerciale di semilavorati e trasformati minori più o meno differenziati tra loro, che rispecchiano tradizioni autentiche.

Industrialmente restano aperte le opportunità di sviluppare nuovi indirizzi commerciali, quali la distribuzione diretta del surgelato al consumatore finale e la differenziazione nella GDO. A livello artigianale locale è invece in rapido incremento il lancio commerciale di semilavorati e trasformati minori più o meno differenziati tra loro, che rispecchiano tradizioni autentiche.

Castanicoltura da legno

Dal ceduo si ricava una grande varietà di assortimenti, classificabili in base alle loro dimensioni in: grandi (tronchi da sega, travi, pali telefonici); medie (pali da recinzione, pali per usi strutturali); piccole (tondelli da triturazione o da tannino, pali piccoli per colture agrarie e vivai). Le tecniche colturali ormai più comuni riflettono l'orientamento del mercato verso gli assortimenti intermedi e grandi, anche perché il castagno permette una sottoproduzione di assortimenti intermedi e minuti tramite la realizzazione di diradamenti. L'adozione di turni lunghi (20-25 anni) e anche molto lunghi (50 anni) è favorita anche dai recenti provvedimenti di politica comunitaria (reg. CEE 2080). Nei processi di lavorazione del legno, il castagno è di facile lavorazione e finitura, per

questo trova largo impiego nella fabbricazione di mobili con stili caratteristici (madie, cassepanche, tavoli e sedie) in molte zone montane (Pratomagno, Apuane, Casentino, Mugello, Sila, Monti Cimini, ecc.); per impieghi strutturali è utilizzato per solai e tetti tipici, nonché per infissi interni ed esterni; per quanto riguarda l'oggettistica, un interessante prodotto locale è rappresentato dalle botticelle per l'invecchiamento dei liquori. La sua naturabile durabilità e la capacità di resistere all'aria aperta anche senza pesanti trattamenti chimici, ne fanno infine la specie tipica per la realizzazione di pali per molti usi (paleria agricola, per utenze telefoniche, per recinzione, ecc.). Le buone qualità tecnologiche del legname di castagno sono confermate dal livello dei prezzi raggiunti dai suoi assortimenti: il tonname da sega di castagno spunta un prezzo molto interessante, fino a 32.500 lire al quintale. Il castagno è stato oggetto di ricerche volte a migliorare gli usi tradizionali ed ad introdurre impieghi innovativi quali la realizzazione del pannello in legno massiccio lamellare per usi non strutturali, la realizzazione di attrezzature e di giochi per giardini e parchi pubblici, la produzione di tannino, la produzione di pannelli per uso particolare (isolanti, fonoassorbenti, ecc.). Altre prospettive interessanti derivano dall'ecolabelling e dalla certificazione di qualità, soprattutto quest'ultima nel caso di legname per uso strutturale. Infine il castagno, per la sua peculiarità territoriale si presta particolarmente alla realizzazione di prodotti fortemente caratterizzati localmente, come servizi contract di ristrutturazione e arredo, realizzazione di stili locali tipici di tipo "innovazione nella tradizione" per mobili e oggettistica per la casa.

5. ASPETTI SELVICOLTURALI E TECNOLOGICI DEL CASTAGNO

Premessa

Il castagno è senza dubbio una delle specie forestali la cui attuale diffusione dipende dall'azione antropica. Per molto tempo si è addirittura considerato dubbio l'indigenato del castagno in Europa. Studi recenti confermano invece quanto già ipotizzato da eminenti studiosi nella prima metà del '900 e cioè che piccoli nuclei di castagno erano

presenti in Veneto, Italia meridionale e Corsica. Sta di fatto, comunque, che la vasta superficie coperta dalle formazioni forestali a castagno, che raggiunse la sua massima estensione nel tardo medioevo, è senza dubbio dovuta all'azione dell'uomo che ha diffuso questa coltivazione sottraendo ampi spazi ad altre specie, prima fra tutte la rovere. La rapidità di accrescimento, l'alta capacità pollonifera, la diversificazione dei prodotti legnosi ritraibili, l'elevata longevità e, soprattutto, il



frutto, costituiscono i motivi basilari che hanno dato il via alla diffusione della specie fin da tempi remoti. La coltivazione del castagno inizia il suo declino, anche se moderato, in epoca rinascimentale sotto la pressione di una agricoltura più "evoluta" che permise l'introduzione della coltura dei cereali. Ulteriori e ben più marcate contrazioni di superficie a castagno sono dovute all'insorgere di fitopatie quali *Cryphonectria parasitica*, *Phytophthora cambivora* e, come più recente segnalato, *Phytophthora cinnamomi*. Infine, l'esodo delle popolazioni rurali conseguente ai cambiamenti della società dovuti all'industrializzazione e alle nuove opportunità di lavoro, a partire dagli anni '50, con-

tribuisce ulteriormente alla crisi del castagno. Nonostante ciò, le formazioni castanili hanno ancora una vasta estensione (circa il 10% dell'intera superficie forestale italiana), ma la generalizzata assenza di coltivazioni fa emergere un quadro di degrado colturale a cui fa seguito una inadeguatezza degli assortimenti ottenibili. Si tratta ovviamente di considerazioni generali a cui non mancano eccezioni. I cedui castanili derivano in parte rilevante da conversione di castagneti da frutto che, come rilevato da Bagnaresi e Giannini (1979), hanno una struttura particolare caratterizzata da poche ceppaie con ciascuna molti polloni. Bisogna tenere presente che



le formazioni centro-meridionali in genere vengono considerate di migliore sviluppo rispetto a quelle centro-settentrionali; ciò è dovuto, secondo Bernetti (1995) a fattori climatici e ancor più al fatto che i cedui centro-meridionali si trovano principalmente su suoli di origine vulcanica o sedimenti di graniti, mentre quelli centro-settentrionali vegetano su arenarie. Recenti indagini hanno dimostrato che gli aspetti colturali sono in grado di influenzare positivamente alcuni parametri tecnologici che risultano rappresentativi della qualità del legno. Col presente lavoro si intende passare in rassegna vari modelli gestionali delle formazioni a castagno che, a nostro avviso, possono contribuire positivamente alla loro riqualificazione. Si tenga presente che nell'esame delle varie pratiche colturali di terranno distinti gli interventi propriamente selvicolturali (agendo su quei caratteri che costituiscono il regime di diradamenti) da altri, più vicini all'arboricoltura da legno, come l'introduzione di cultivar da legno.

Interventi selvicolturali

Le indagini condotte dimostrano che l'allungamento del turno, oltre che a premettere l'ottenimento di fusti di maggiori dimensioni, favorisce la formazione di legno più denso, con modulo elastico maggiore e quindi più resistente dal punto di vista meccanico. I diradamenti di forte intensità se da un lato promuovono una maggiore rapidità di accrescimento, dall'altro favoriscono la formazione di cerchie annuali ampie che al di sopra di un certo limite possono provocare la riduzione della densità e della resistenza meccanica (Fioravanti, 1999). I diradamenti, se razionalmente condotti, risultano comunque importanti nel miglioramento delle caratteristiche di base del legno e nel migliorare la conformazione dei fusti e delle chiome limitando l'insorgenza di difetti di forma. Gli accrescimenti asimmetrici di fusto e chioma favoriscono sia l'indesiderato fenomeno della cipollatura, sia la formazione di cretti radiali (Amorini et al., 1997). Sulla base di quanto esposto risulta estremamente utile, ove il castagno presenti buone capacità di sviluppo, un allungamento del turno che preveda però un idoneo regime di diradamenti. Devono essere contemplati interventi abbastanza precoci (preventivi all'instaurarsi di marcati fenomeni di differenziazione sociale dei polloni) di intensità moderata e piuttosto frequenti, compatibilmente alle esigenze di carattere economico.

Interventi di arboricoltura

Una ulteriore linea di intervento potrebbe essere rappresentata in futuro dall'impiego di varietà di pregio da legno (Maltoni e Tani, 1999). Queste varietà, propagate per innesto, vengono utilizzate da tempo, ma solo nei luoghi

di abituale coltivazione. La loro attitudine a produrre legname da opera è dovuta ad alcune caratteristiche quali:

- accrescimento sostenuto, buona conformazione dei fusti e minore ramosità (come traspare dai nomi loro attribuiti: ad es. Perticaccio, Politora, Mondistollo) e, soprattutto, scarsa suscettibilità alla cipollatura.

- Il ritorno all'impiego di queste *cultivar* è sicuramente da auspicare nelle loro "zone di origine" dove fra l'altro questa azione favorirebbe il mantenimento di germoplasma che altrimenti rischia fortemente di andare perduto.

- Per ampliare le conoscenze su queste varietà, in particolare sulla possibilità di esten-

derne l'impiego in zone diverse da quelle tradizionali e sulle tecniche colturali da adottare, il DISTAF dell'Università di Firenze ha, da qualche anno, avviato una sperimentazione i cui primi risultati sembrano confermare le buone potenzialità produttive di queste cultivar sia sotto l'aspetto quantitativo sia qualitativo.

6. ASPETTI PAESAGGISTICI E CULTURALI DEL CASTAGNO: PROBLEMATICHE DI TUTELA E VALORIZZAZIONE

In ambito europeo, la tutela dei paesaggi rurali regionali, altrimenti definibili come paesaggi rurali seminaturali o "paesaggi culturali", e degli aspetti culturali ed ecosistemici ad essi connessi viene estesa oggi a nuove categorie ed a nuovi concetti, sia pianificatori che di tutela, di notevole complessità ed importanza nelle strategie e nelle politiche di protezione territoriale. Ciò comporta sostanziali novità per le nuove necessità di tutela ambientale di vaste aree, delle quali si auspica, su un piano di parità, anche la salvaguardia delle attività antropiche tradizionali, in particolare di quelle agronomiche e silvopastorali ed una presenza armonica degli insediamenti umani. L'Agenzia Europea dell'Ambiente (EEA) ha individuato trenta tipologie di paesaggi europei da proteggere dove, nel corso dei millenni, sono state raggiunte situazioni di equilibrio paesaggistico-ambientale che accentuano polifunzionalità e biodiversità di ecosistemi e paesaggi. Anche l'Unione mondiale per la natura (IUCN) ha progressivamente ampliato e differenziato le tipologie di protezione ambientale, includendo non solo areali dalle prevalenti caratteristiche naturaliformi, ma anche due nuove ed interessanti categorie delle quali, a livello europeo, si propone la salvaguardia: i paesaggi rurali regionali e gli areali gestiti secondo criteri di utilizzo sostenibile delle risorse naturali. In questo contesto il castagno, elemento connotante del paesaggio rurale, rientra a pieno titolo e rappresenta un unico ed insostituibile ponte tra cultura e coltura: "albero del pane" perché forniva cibo alla civiltà contadina, è oggi una risorsa che soddisfa una naturale necessità della società moderna di vivere un territorio a misura d'uomo. Modello agroforestale e culturale di grande importanza ed attualità, non ancora banalizzato dall'agricoltura intensiva, si inserisce come protagonista nel paesaggio rurale per il carattere distintivo e dominante, particolarmente per quel che concerne specificità e tipicità dell'organizzazione spaziale, degli insediamenti in esso funzionale inseriti, di trama vegetale, di terrazzamenti e di elementi lineari e puntiformi come siepi, strade campestri od alberi isolati e manufatti in intima relazione con le strutture morfologiche e le direttrici

(continua a pag.7)

(dalla prima pagina)

L'anno che volge ormai al suo termine è stato come nessun altro infausto per quanto concerne la produzione agricola: scarsissimo è stato il raccolto del grano, quasi nullo quello dell'industria serica e delle castagne che rappresentano tutto il contingente locale della terra".

Il racconto prosegue lucido ed impietoso, la delicata situazione appare ancor più drammatica con una guerra sullo sfondo ed il conseguente arresto dei flussi migratori.

Quello che più preoccupa, a metà di quell'ottobre, è la prospettiva di un raccolto di castagne "quasi nullo", una vera sciagura per una comunità avvinta fortemente a questa risorsa.

I castagneti, infatti, dominavano il paesaggio agrario comunale, ne avevano progressivamente eroso ampi spazi a scapito di altre coltivazioni agro-forestali. In realtà, si trattava di un fenomeno relativamente recente, solo un secolo e mezzo prima il peso specifico della castanicoltura era di fatto molto ridotto.

E' ciò che può desumersi dalla "toponomastica rurale e relative colture di S.Agata Citra" tratte dal Catasto Onciario (Una pieve sull'Esaro pag. 247-250).

L'impressione che si ha nello scorrere quel lungo elenco di contrade è che all'epoca di quella rilevazione, cioè nel 1742-1743, le zone interamente dedicate alla coltura del castagno occupassero una ristretta minoranza del nostro territorio. Ad esempio, molte delle "campagne" che siamo soliti associare a tale coltura ("cristino", "palumbaro", "castronuovo", "magliarini") risultavano a quei tempi terre "aratorie", e pertanto suscettibili perfino di coltivazioni granarie, con tutte



le immaginabili conseguenze negative sul piano idro-geologico. Del resto, lo stesso accadeva su altre e più alte montagne, a partire dalla "limpia", dal "coppone", dalla "arienza" e quindi fin sotto le cime della Montea.

E' vero, esistevano aree prevalentemente castanicole, come "fazeta", il "forno", i "mensagnuoli", la "riggiola", le "stranenze" e soprattutto "l'ursia", ma è da supporre che solo in periodi successivi, per motivi certo legati alla fine del sistema feudale, si sia potuti giungere alla predominanza colturale del castagno nell'economia agricola del nostro paese.

Le privatizzazioni più o meno legittime del demanio comunale e dei possedimenti ecclesiastici portano con sé, infatti, anche un deciso e più razionale riassetto qualitativo degli utilizzi fondiari, specie con riferimento alle aree montane limitrofe e quindi più facilmente raggiungibili dal centro abitato.

Nel corso dell'ottocento diverse testimonianze concordano nel senso anzidetto, a partire dalle delibere comunali con le quali si concedevano a colonia perpetua dei terreni comunali di "natura sterilissima, coperti di rovi, spineti e sassi" a quanti li avevano "impiantati a castagni con il lavoro di più anni".

Grazie a questi interventi migliorativi, pertanto, intere zone cambiano aspetto.

L'introduzione massiccia di queste piantagioni produce non solo nuove fonti di reddito, ma determina una più complessiva riconversione "castanocentrica" dell'economia locale, coinvolgendo le abitudini e lo stesso modo di vivere dei cittadini. Non a caso, i dati catastali riferiti al decennio 1920-1930 confermano questi profondi rivolgimenti: i castagneti coprivano, infatti, ben 968 ettari di circa quattromila che rappresentavano la superficie utilizzabile; un peso davvero importante se si tiene conto che di quei quattromila ettari, più della metà era rappresentata da boschi e quindi, come tali, sottratti alle comuni pratiche agricole.

Il dato dei 968 ettari è ancora più significativo se comparato con i dati dei paesi vicini, anch'essi tradizionalmente produttori di castagne. Ebbene, l'estensione dei castagneti santagatesi oscurava i corrispettivi 363 ettari di San Donato, i 176 di San Sosti e i 450 di Fagnano Castello.

La produzione santagatese media nel quinquennio 1923-1928 raggiungeva i 4.840 quintali, mentre a Fagnano non superava i 2.700 e ciò, se pure conferma una certa leadership del nostro paese in questa particolare produzione, ne evidenzia anche una chiara inferiorità in termini di resa per ettaro dovuta, oltre che a circostanze climatiche, anche ad una eccessiva frammentazione delle proprietà.

Il numero dei piccoli proprietari che a Sant'Agata disponevano di proprietà inferiori all'ettaro rappresentava i due terzi del numero totale dei proprietari, seppure la somma complessiva dei loro appezzamenti di terreno rappresentasse meno del 20% dell'intera superficie in mano ai privati. Tale piccola proprietà era basata qualitativamente per ben oltre il 50% sui castagneti. Ciò vuol dire che tale coltura era l'unica che avesse una dimensione realmente "popolare" ed è quindi assai logico che ad essa si legavano i destini e la sopravvivenza di molte famiglie.

Certo, in una società ancora fortemente diseguale ed oligarchica si registravano anche più consistenti "partite di castagne", basti pensare alle tante decine di ettari distribuiti tra Follorito, Fronde, Valloni e Pantanelle in mano agli eredi Severini, una famiglia gentilizia originaria di Sant'Agata (suo un tempo il Palazzo accanto al "Tunno) poi trasferitasi a Mottafollone. Negli ultimi cinquant'anni molte cose ancora sono cambiate. Come un fiume impetuoso, la storia ha travolto quanto prima aveva costruito.

Le malattie, l'emigrazione e tante altre cause hanno ridotto oggi la castanicoltura a fenomeno economicamente marginale. Se torniamo, per un momento, alle iniziali parole espresse novant'anni fa dal Dottor Castellucci, si può convenire che oggi la previsione di un'annata "quasi nulla" non preoccupa più di tanto. Questa importante risorsa non fa notizia, salvo restare occasione per feste o per un'occasionale passeggiata in campagna.

Il recupero produttivo dei castagneti rimane un'impresa difficile e complessa, appartiene oramai al regno delle buone intenzioni e non suscita più interessi primari. Peccato, perché una politica intelligente che mirasse a ristabilire condizioni di convenienza è una delle poche eredità che ci restano in grado di costruire uno sviluppo durevole.

Gaetano Sirimarco

(da pagina 5)

spaziali dei diversi ambienti. Il paesaggio castanicolo può presentarsi sia come ecosistema integro sia come ecosistema profondamente degradato. Negli ecosistemi meglio conservati permangono i castagni secolari e la biodiversità vegetale ed animale e si rinvencono manufatti rurali (muri a secco, essiccatoi, strade interpoderali, mulini) che costituiscono il paesaggio in senso lato, modellato dall'uomo, e sono segni irripetibili del cammino della civiltà contadina e come tali meritano di essere conservati e valorizzati. Le comunità rurali ancora legate, seppure in tenue misura, al castagno, conservano numerose testimonianze materiali e tradizionali:



- oggetti di uso quotidiano, mobili, suppellettili, attrezzi, utensili collezionati in ecomusei per il loro contenuto documentaristico;

- affreschi popolari, gastronomia, il "sapere" legato alla coltura;

- l'ecosistema con i suoi alberi monumentali e la biodiversità in esso racchiusa. Nei contesti in cui l'ecosistema castanicolo, vulnerabile per natura, è stato insidiato dai mutamenti intervenuti nella società, dall'abbandono, dall'incuria, dalle malattie, molte piantagioni sono degradate ed altre sono evolute verso nuovi equilibri: la fruizione e la valorizzazione degli aspetti estetici e paesaggistici in tali contesti necessita di un preliminare impegno di recupero dopo una preventiva valutazione della convenienza nella sua attuazione. Numerose sono le iniziative fiorite specialmente nell'ultimo decennio,

tese alla conoscenza e all'individuazione degli elementi costitutivi delle dierse realtà castanicole al fine di valorizzare le valenze e le potenzialità turistiche e ricreative. Esse mirano a considerare l'ecosistema castagneto inserito in una visione integrata dalla montagna e dalla collina dove il reddito complesso è costituito dalle pluralità: agrosilvopastorali, turistiche, di artigianato, servizi. Le iniziative più significative puntano sulla valorizzazione attraverso la realizzazione di percorsi tematici, naturalistici ed enogastronomici, che portano il turista sul territorio per conoscerlo e rispettarlo, anche attraverso l'organizzazione di fiere, concorsi gastronomici e mostre itineranti, apportando in tal modo un considerevole indotto nelle aree marginali montane e collinari. Altri progetti mirano a superare le barriere territoriali mettendo in collegamento le diverse aree europee interessate alle medesime problematiche ed al medesimo sviluppo futuro sempre nell'ottica della sostenibilità ambientale, al fine di valorizzare o rivalorizzare i prodotti esistenti, di identi-

ficarli e verificarne la complementarietà per implementare la conoscenza della cultura materiale, la commercializzazione dei prodotti e la fruizione del paesaggio a livello transnazionale attraverso "strade della castagna". L'intento di mettere insieme gli oggetti, gli strumenti e gli attrezzi più disparati appartenuti alla civiltà del castagno ha fatto proliferare gli ecomusei, ambienti dove ritrovano vita le capacità creative ed il "saper fare" che raccontano un mondo in via di estinzione. Il felice connubio tra castagna ed internet ha dato spazio ad interessanti iniziative volte ad incrementare e qualificare aspetti economici, nutrizionali, gastronomici, ambientali e culturali dell'universo legato alla coltura attraverso lo scambio d'informazioni ed esperienze e la creazione di database on line.

PREMIO CULTURA MONTANA 2005 - I Edizione
Associazione Culturale Santagataviva
Ipsia Settore Legno Sez. Sant'Agata
Comune di Sant'Agata di Esaro

1° Premio Scuola Media
Mappe GEOGRAFICO - STATISTICHE

Il premio viene assegnato alla Classe I^A della Scuola Secondaria di I° grado di Sant'Agata di Esaro, per aver risposto alle sollecitazioni del Bando effettuando una ricerca statistica sugli alberi di castagno e le ceppaie secolari presenti sul territorio.

E' stato ritenuto lodevole l'approccio scientifico sul campo e il lavoro di equipe che ha prodotto una raccolta di dati che, seppur evidentemente non esaustiva, rappresenta un ottimo punto di partenza per un ulteriore approfondimento e sviluppo del lavoro.

Con l'augurio che i ragazzi proseguano con rinnovato impegno nella prossima edizione del concorso, ci congratuliamo con:

Michele Gallo, Irene Guaglianone, Stefano Ierardi e Stefano Ierardi, Chiara Nocito, Luciana Raimondo, Ersilio Sandonato, Costantino Santise, Pasquale Servidio, Alessio Vaccaro, Raffaele Vaccaro, Emanuele Vivona.

Ritira il premio il rappresentante della classe
Francesco Borrello

Attestato di Merito all'Insegnante: Prof.ssa M.A. Briguori

PREMIO CULTURA MONTANA 2005 - I Edizione
Associazione Culturale Santagataviva
Ipsia Settore Legno Sez. Sant'Agata
Comune di Sant'Agata di Esaro

1° Premio Scuola Media - DISEGNO A TEMA

Il premio viene assegnato a Benito Perrone per aver creato un'opera che, attraverso la sintesi espressa dalla cornucopia simbolo di abbondanza e generosità, risponde agli obiettivi del Bando con un messaggio artistico ricco di significati positivi, realizzato con una tecnica e uno stile di apprezzabile livello.

Ritira il premio

Benito Perrone Classe III A

Attestato di Merito all'Insegnante: Prof.ssa M.F. Monita

SANTAGATAVIVA PROMUOVE LA CULTURA E LA COLTURA DEL CASTAGNO

PREMIO CULTURA MONTANA 2006 IL CASTAGNO

Storia e tradizioni di una coltura, pensando alle sue potenzialità

Concorso a premi per gli alunni delle Scuole: I.P.S.I.A. di Sant'Agata di Esaro, Istituto Comprensivo di Malvito, Istituto Comprensivo di San Sosti, Istituto Comprensivo di Fagnano Castello

Co-indetto dall'Associazione Culturale Santagataviva, I.P.S.I.A. Settore Legno di Sant'Agata di Esaro, Amministrazione Comunale di Sant'Agata di Esaro

L'I.P.S.I.A. Settore Legno di Sant'Agata di Esaro, l'Associazione Culturale Santagataviva e l'Amministrazione Comunale di Sant'Agata di Esaro, indicano un concorso a premi per gli alunni che frequentano l'I.P.S.I.A. di Sant'Agata di Esaro, l'Istituto comprensivo di Malvito, l'Istituto Comprensivo di San Sosti e l'Istituto Comprensivo di Fagnano Castello. Il concorso si inserisce nel quadro delle molteplici attività che l'Istituto e l'Associazione promuovono al fine di valorizzare il patrimonio socio - culturale e ambientale del territorio nel quale operano. Il concorso si suddivide in tre sezioni: Scuola Primaria, Scuola Media Inferiore, Scuola Media Superiore.

Ciascuna sezione potrà produrre elaborati secondo le indicazioni prescritte:

> Scuola Primaria: elaborati di tipo Letterario o di tipo Grafico proposti singolarmente da ciascun alunno o come lavoro di classe.

> Scuola Media Inferiore: Elaborati interdisciplinari di tipo Letterario o Multimediale, corredati o meno da coerenti elaborati di tipo Grafico.

> Scuola Media Superiore: Elaborati interdisciplinari di tipo Letterario o Multimediale, corredati o meno da coerenti elaborati di tipo Grafico sul tema:

COLTURA E CULTURA DEL CASTAGNO: UNA RISORSA AUTOCTONA

Per il settore letterario ciascun lavoro dovrà essere redatto in forma cartacea sotto forma di relazione, di ricerca scientifica o di qualsiasi altro tipo di componimento.

Per il settore grafico si potrà utilizzare il disegno, la pittura, la scultura, il modellismo, e altre forme di espressione artistica- figurativa. Per il settore multimediale si potranno utilizzare tutte le tecniche audio video disponibili: ipertesto, spot, filmato, presentazione, ecc. utilizzando come supporto un cd rom.

Modalità di partecipazione. Gli alunni possono partecipare al concorso con lavori individuali o di gruppo, compilando la scheda di partecipazione (All. 1) che dovrà pervenire alla Segreteria dell'Istituto Magistrale Statale di Belvedere Marittimo entro le ore 12.00 del XX.XX.2006.

I concorrenti, firmando la scheda di adesione, accettano tutte le norme contenute nel presente bando di concorso. La partecipazione al concorso è gratuita. I lavori, ovvero la documentazione fotografica o filmata degli eventuali lavori inamovibili, dovranno pervenire entro le ore 12.00 del XX.XX.2006 presso l'Assessorato alla Cultura del Comune di Sant'Agata di Esaro in busta chiusa, indicante la dicitura "Contiene opera partecipante al Premio Cultura Montana 2006" e la sezione cui si intende partecipare e dovranno essere accompagnati dalla scheda di presentazione (All.2) compilata in tutte le sue parti. Le opere saranno giudicate da apposita Giuria qualificata il cui operato è inappellabile ed insindacabile. La Giuria sarà presieduta dal Dirigente Scolastico dell'Istituto Magistrale Statale di Belvedere Marittimo e formata da 4 componenti rappresentati gli organizzatori e 2 giurati designati in base ad una rosa di nomi proposta dalle Scuole coinvolte.

La Giuria non terrà in considerazione gli elaborati che tratteranno in maniera inesatta o superficiale il tema del concorso e potrà anche non assegnare premi previsti se le proposte risulteranno non esaurienti, pertinenti e rispondenti al bando. La partecipazione è subordinata allo svolgimento di una giornata di studio sul tema del concorso, da tenersi, a cura dell'organizzazione, presso le singole Istituzioni Scolastiche.

Premiazione

E' prevista l'assegnazione di tre premi per ciascuna sezione.

Scuola Primaria Primo premio € 100, secondo premio € 50, terzo premio: Menzione

Scuola Media Primo premio € 250, secondo premio € 100, terzo premio € 50;

Scuola Superiore Primo premio € 300, secondo premio € 100, terzo premio € 50.

Tutti i concorrenti riceveranno un attestato di partecipazione ed un libro in dono.

I premi saranno assegnati durante la cerimonia di proclamazione dei vincitori che avverrà alle ore XX del giorno XX.XX.2006 nell'ambito della Terza Festa di Santagataviva. Tutti gli elaborati presentati non verranno restituiti.

IL DIRIGENTE SCOLASTICO
(Prof. Giorgio FRANCO)

**WWW
SANTAGATAVIVA
ORG**

Presidente del Consiglio Direttivo: Massimo Gallo
Milano - 01 Novembre 2005

In Redazione: Alessandro Amodio, Massimo Gallo, Francesco Martorelli, Gaetano Sirimarco, Antonio Briguori

Caporedattore con funzioni di coordinamento: Alessandro Amodio

leMonografie

dell'Associazione Culturale Santagataviva
sede legale in Milano, via Molino delle Armi, 7