

Zeitschrift: Quaderni grigionitaliani
Herausgeber: Pro Grigioni Italiano
Band: 84 (2015)
Heft: 4

Artikel: Il castagno : l'albero del pane
Autor: Conedera, Marco / Krebs, Patrik
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-587313>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 02.02.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

MARCO CONEDERA – PATRIK KREBS

Il castagno: l'albero del pane

1. Valore nutrizionale e salutistico della castagna

L'appellativo di albero del pane con cui si designa il castagno europeo (*Castanea sativa* Mill.) in molte regioni d'Europa ha la sua origine non solo nella larga diffusione e nell'abbondante uso del suo frutto da parte dell'uomo, ma anche nel valore nutrizionale e salutistico dei suoi frutti.

La castagna è considerata un frutto secco (achenio) in base al suo tenore in acqua relativamente basso (40-60%) anche allo stato fresco¹. Particolarmente ricche in amido, zuccheri liberi e acidi grassi polinsaturi, le castagne sono un alimento base con grande potere calorico, un buon apporto di carboidrati (41%), fibre alimentari (7%), vitamine (soprattutto C, B1, B2 e PP)² e minerali, con un basso tenore in grassi (minore del 2%) e di colesterolo e privi di glutine³. La castagna è quindi un alimento completo e bilanciato che ben si adatta a qualsiasi tipo di dieta (è controindicata solo per i diabetici e per chi soffre di insufficienza renale). Da un punto di vista salutistico, la castagna garantisce non solo una fonte sicura di energia per l'organismo, ma anche un ricco apporto di principi attivi e benefici per la salute quali antiossidanti, vitamine, minerali e acidi grassi polinsaturi⁴. Già un prolifico scrittore comense, quasi due millenni or sono, decantò in latino il valore nutritivo della castagna⁵. Il medico francese Henri Leclerc (1870-1955), uno dei padri della fitoterapia moderna, equiparò giustamente la castagna «a un piccolo pane o a un dolce che la natura offre già impastato all'uomo, non lasciandogli altra pena che di assicurarsi la cottura»⁶. Aveva quindi buone ragioni il noto agronomo fiorentino Dante Vigiani quando scrisse: «esse costituiscono per la maggior parte dell'anno il principale alimento delle popolazioni della montagna, e la robustezza, la salute, la svegliata loro

¹ BOUNOUS, G., BOTTA, R., BECCARO, G., 2000. *Dalle castagne una sferzata di energia. Valore nutritivo e pregi alimentari*. Associazione per la valorizzazione della castagna, Cuneo, 20 p.

² Il contenuto di vitamina C è molto elevato nel frutto crudo (pressappoco come nei limoni, ossia circa 0.4 grammi per 1 kg di alimento), ma si riduce drasticamente con la cottura.

³ KÜNSCH, U., SCHARER, H., CONEDERA, M., SASSELLA, A., JERMINI, M., JELMINI, G., 1999. «Quality assessment of chestnut fruits», in: SALESSES, G. (Ed.), *Second International Symposium on Chestnut*, pp. 119-127.

⁴ DE VASCONCELOS, M.C.B.M., BENNETT, R.N., ROSA, E.A.S., FERREIRA-CARDOSO, J.V., 2010. *Composition of European chestnut (Castanea sativa Mill.) and association with health effects: fresh and processed products*. «Journal of the Science of Food and Agriculture» 90, 1578-1589.

⁵ «Castaneae ... carnes alunt» (ossia letteralmente «le castagne nutrono la carne») PLINIO IL VECCHIO, *Naturalis Historia*, libro 23, paragrafo 150.

⁶ LECLERC, H., 1925. *Les fruits de France: historique, diététique et thérapeutique*. Paris: Masson; p. 222: «sa teneur en principes nutritifs se rapproche beaucoup de celle du blé, si bien que son amande peut être comparée à un petit pain ou à un gâteau que la Nature offre, tout pétri, à l'homme, ne lui laissant d'autre peine que d'en assurer la cuisson».

intelligenza, stanno a dimostrare come questo alimento sia nutriente e digeribile»⁷. Del resto l'importanza della castagna nell'alimentazione dei montanari era già ben nota nel Medioevo. Scriveva infatti un medico vercellese nel 1477:

In pluribus montibus videmus esse tam viros quam mulieres cuiuslibet etatis et diversarum complexionum qui quasi numquam comedunt panem nec bibunt vinum, sed solo lactem cum castaneis et caseo nutriuntur, et tamen sunt sani, rubicundi⁸.

Meno noto invece, ma da non sottovalutare, era il ruolo della castagna come cibo per le genti delle città. Così scrive Bonvesin de la Riva in riferimento alla Milano del XIII secolo:

Appaiono poi, in quantità immensa, le castagne, quelle comuni e quelle nobili, che vengono chiamate marroni, vendute in abbondanza, per l'intero corso dell'anno, tanto ai cittadini quanto ai forestieri. Cucinate in diverse maniere esse rifocillano abbondantemente le nostre famiglie. Si fanno cuocere verdi sul fuoco e si mangiano dopo gli altri cibi. [...] Spesso si lessano senza guscio e, cotte così, molti le mangiano con i cucchiari; oppure, buttata via l'acqua di cottura, spessissimo le masticano senza pane, o anzi al posto del pane⁹.

2. Nascita della civiltà del castagno

Oltre ai suoi frutti davvero pregevoli, la specie offre dovizia di prodotti interessanti (legno, foglie, fiori, miele), cosicché l'uomo ha sempre cercato di favorire la diffusione del castagno fin dove la sua coltivazione era possibile, onde trarne il massimo profitto. In molte regioni di montagna come la Svizzera sudalpina la coltivazione del castagno in alcuni periodi storici è diventata talmente prioritaria e indispensabile per la sopravvivenza delle popolazioni da indurre alcuni autori a parlare di una vera e propria «civiltà del castagno»¹⁰.

Introdotta dai Romani verso l'anno zero probabilmente per lo più per la produzione di paleria, il castagno ha acquisito ben presto anche un valore come fonte di

⁷ VIGIANI, D., 1924. *Il castagno*. Casale Monferrato: Ottavi; 217 pp.

⁸ Da CONFENZA, PANTALEONE, 1477. *Summa lacticiniorum*. Torino: Johannes Fabri. «In molte regioni di montagna si vedono uomini e donne di qualsiasi età e di diversa costituzione fisica che non mangiano quasi mai pane né bevono vino, ma bensì si nutrono di solo latte con castagne e formaggio, e pur tuttavia hanno una salute florida».

⁹ PONTIGGIA, G., SGARBI, V., CORTI, M., 2010. *Bonvesin de la Riva. Le meraviglie di Milano*, Milano: Bompiani. «Fiunt quoque castanee populares atque nobiles, que marona dicuntur, in copia infinita in universo anni circuitu abundanter tam civibus quam forensibus distribute. He multiformiter ordinate nostras familias refocillant abunde. Virides enim coquantur in igne et post alios cibos. [...] Elixantur frequenter sine testa et cum coclearibus manducantur a pluribus sic decocte; abiecta postmodum decoctionis aqua, sine pane, imo panis loco, frequentissime masticantur» (p. 90). Si confronti anche più avanti quando l'autore sostiene che gli oltre 900 mulini funzionanti nelle vicinanze della grande città risulterebbero insufficienti a sfamarne la popolazione «se l'abbondanza di castagne, panico e fagioli non rifocillasse assai spesso moltissime persone al posto del pane» (pp. 104-105).

¹⁰ BIGNAMI, G.R., SALSOTTO, A., 1983. *La civiltà del castagno*, Cuneo; GABRIELLI, A., 1994. *La civiltà del castagno*. Monti e boschi, 65, 3.

calorie, sia per gli animali che per le persone, come testimoniano i ritrovamenti di resti di frutti a partire dal primo secolo d.C., che diventano più frequenti nel secolo successivo, in particolare tra le offerte dei riti funerari¹¹. La zona insubrica - e probabilmente anche buona parte delle vallate dell'attuale Grigioni Italiano quindi - divennero ben presto la culla della cosiddetta «civiltà del castagno», intesa come forma di organizzazione materiale e culturale delle popolazioni di montagna fondata principalmente sulla coltivazione dell'albero del pane. L'importanza alimentare del castagno si accentuò durante la crisi tardo-romana, allorché con la disgregazione delle strutture socio-economiche e della rete dei commerci le regioni di montagna si videro sempre più costrette a provvedere in modo indipendente al loro fabbisogno alimentare. Poi, con l'inizio del basso Medioevo, la castagna si affermò definitivamente come nutrimento principale, in concomitanza con il progressivo miglioramento climatico accompagnato da una crescita economica e un aumento demografico¹².

Nelle vallate della Svizzera meridionale, dove le costrizioni ambientali hanno posto seri limiti al miglioramento delle pratiche agricole tradizionali e allo sviluppo di altre attività di sostentamento (pesca, commercio, pastorizia ricca), le popolazioni locali si sono specializzate nella castanicoltura da frutto anche su terreni di scarso pregio, ma adatti alla specie in quanto acidi e profondi¹³. È infatti in queste condizioni di orografia montana che la castanicoltura consente di produrre da due a tre volte più calorie rispetto alle tradizionali colture cerealicole¹⁴. Una grande capacità produttiva a cui andavano ad aggiungersi altri evidenti vantaggi quali la fioritura tardiva (fine giugno) che metteva la produzione al riparo dagli effetti delle gelate primaverili, e la buona conservabilità dei frutti, che specialmente allo stato secco, consentiva lo stoccaggio fino al raccolto successivo¹⁵. Il castagno forniva dunque un raccolto apprezzato e relativamente sicuro, tanto da costituire per le popolazioni di montagna una vera e propria ancora di salvezza in caso di carestia¹⁶, fatto questo che venne già mirabilmente evidenziato dallo zurighese Hans Rudolf Schinz nel 1786: «il loro frutto è il più utile e il più gradito al contadino svizzero italiano. Costui se ne ciba ancora più a lungo che di frumento e negli anni in cui questo scarseggia o rincara, le castagne, se sono venute bene, sono in grado di compensargli questa penuria»¹⁷. Purtroppo non si hanno dati precisi sulla produzione o consumo di castagne nelle nostre terre in quei

¹¹ ROTTOLI, M., CASTIGLIONI, E., 2011. *Plant offerings from Roman cremations in northern Italy: a review*. «Vegetation History and Archaeobotany», 20, 495-506.

¹² KREBS, P., TINNER, W., CONEDERA, M., 2014. *Del castagno e della castanicoltura nelle contrade insubriche: tentativo di una sintesi eco-storica*, «Archivio Storico Ticinese» 155: 4-37.

¹³ KREBS, P., KOUTSIAS, N., CONEDERA, M., 2012. *Modelling the eco-cultural niche of giant chestnut trees: new insights into land use history in southern Switzerland through distribution analysis of a living heritage*. «Journal of Historical Geography», 38, 372-386.

¹⁴ PITTE, J.R., 1986: *Terres de castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*. Librairie Arthème Fayard.

¹⁵ CONEDERA, M., 1996. *Die Kastanie: Der Brotbaum. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der 'Waldfrucht par excellence'*, «Bündnerwald», 49, 6, 28-46.

¹⁶ MERZ, F., 1919. *Il castagno. Sua importanza economica, coltivazione e trattamento*. Berna: Ispettorato federale delle foreste, della caccia e della pesca. Cfr. SOLCI, G., 1995. *Storia sociale dell'alimentazione nelle terre ticinesi dai Galli ad oggi*. Lugano: Masco Consult; pp. 45, 80 e 113.

¹⁷ SCHINZ, H.R., 1989. *Descrizione della Svizzera italiana nel Settecento*. Locarno: Dadò, p. 242.

tempi lontani. Con riferimento alle principali zone castanicole della Svizzera italiana, il Merz stimava il consumo annuale *pro capite* di castagne attorno ai 100-150 kg¹⁸, ma nel 1919, quando egli scriveva, si trattava ormai di valori piuttosto inconsueti come si evince da un rapido confronto tra produzione e popolazione globale (Tabella 1). Anche ritenendo la cifra minore, vale a dire quei 100 kg come consumo tipico, ne consegue che la sopravvivenza di ogni singolo valligiano era direttamente legata alla fruttificazione di due o più alberi di castagno. Si calcola infatti che la produzione annua di un castagno oscilla normalmente tra i 20 e i 60 kg di frutti freschi a dipendenza dell'età e di molti altri fattori¹⁹. Il vincolo tra uomini e alberi era quindi estremamente concreto: una sorta di simbiosi mutualistica portata all'estremo.

3. Indizi dell'importanza alimentare del castagno

Una breve ricerca di archivio, una rapida rassegna delle consuetudini e tradizioni legate al castagno, o anche un semplice sguardo investigativo sull'attuale patrimonio castanicolo ci forniscono abbondanti indizi di quanto fosse importante la castagna nell'alimentazione quotidiana dei nostri antenati. Qui di seguito vi proponiamo una selezione degli elementi più significativi.

3.1 Aspetti linguistici

L'importanza della castagna era tale nell'area insubrica e quindi nelle vallate sudalpine dei Grigioni da far designare l'albero di castagno innestato a frutto semplicemente *arbur*, vale a dire l'albero per eccellenza, sia nella denominazione dialettale, che in alcune aree sopravvive ancora ai nostri giorni, sia nei testi ufficiali²⁰. Molte sin dal Medioevo le testimonianze scritte in cui appare il termine *arbore* o *arbol* per designare il castagno da frutto²¹, distinguendolo così da un castagno selvatico o da qualsiasi altra specie arborea, normalmente designata come *planta*.

3.2 Tradizioni e consuetudini

Attorno alla produzione, raccolta e valorizzazione della castagna si sviluppano anche numerose tradizioni, consuetudini e altre forme di diritto che testimoniano la centralità del castagno da frutto nella vita quotidiana. Le castagne erano offerte (secche o bollite) quale dono di nozze o in occasione di cerimonie funebri, erano regolarmente utilizzate per il pagamento di tributi e di decime o andavano a costituire le rendite vitalizie per le vedove²². Volendo indicare un unico esempio, segnaliamo il caso dei maestri vetrai

¹⁸ MERZ, *op. cit.* p. 29. Cfr. POLA, A., 1983. *Il castagno nel Brusiese*, «Quaderni grigionitaliani», 52(2), pp. 142-152.

¹⁹ FENAROLI, L., 1945. *Il castagno*. Roma: «Ramo editoriale degli agricoltori», p. 105; MERZ, *op. cit.*, pp. 18, 20, 57 e 62.

²⁰ KÄSER, H., 1932. *Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Süd-schweiz*, Zürich 1932; SOFIA, L., 2001. *Castagna*, Bellinzona.

²¹ MANTOVANI, P., 1992. *Arbul e castegnen*. «Testimonianze di cultura locale» 2, Biblioteca Comunale Soazza, 12 p.

²² LURATI, O., 1971. *Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento*. «Schweizerisches Archiv für Volkskunde», 67,1-3, 179-195.

calanchini che nel 1653 ricevettero 2 staia di castagne secche (equivalenti a 12 £) oltre a 24 lire di formaggio come compenso per la realizzazione di vetrine nella chiesa parrocchiale di Preonzo²³. Anche gli arnesi legati alla castanicoltura (ad esempio la padella delle castagne) e i diritti di usufrutto degli essiccatoi di famiglia costituivano spesso una parte sostanziale dei lasciti testamentari²⁴.

3.3 Diritti di proprietà e di raccolta

La coltivazione e la raccolta della castagna era regolamentata da un diritto specifico. Per quanto riguarda la proprietà, i castagni da frutto sottostavano in molti casi al cosiddetto *jus plantandi*, vale a dire il diritto di piantare castagni sul terreno della comunità o di un privato, conservando per sé e i propri discendenti la proprietà dell'albero e dei suoi frutti. La larga diffusione di questo istituto era il riflesso di urgenti necessità economiche, che nel caso del castagno possono essere individuate nell'impellente necessità di incentivare la produzione alimentare senza interferire nella tradizione dell'allevamento e del pascolamento sui terreni della collettività. Una scelta strategica da parte della comunità per conciliare due tipi di utilizzazione del territorio di vitale importanza, ma conflittuali fra loro.

Per quanto riguarda invece la raccolta delle castagne, questa pratica sottostava a una rigida regolamentazione a livello di consuetudini locali, che prevedeva di solito una data (per esempio san Cornelio, 16 settembre) a partire dalla quale era proibito il pascolo animale nei castagneti, anche in quelli di cui si era proprietari. Da quel momento e fino alla data di chiusura della raccolta ufficiale, solo i proprietari o i raccoglitori che si erano preventivamente accordati con i proprietari potevano entrare nei castagneti a raccogliere le castagne. Dopo la data di chiusura, la raccolta delle castagne era aperta a tutti. L'inizio e il termine del periodo ufficiale della raccolta delle castagne variavano molto da regione a regione e dall'epoca di maturazione delle castagne. La fine della raccolta poteva per esempio estendersi dal giorno di Ognissanti (1° novembre), a san Martino (11 novembre) fino a santa Caterina (25 novembre) nelle zone più elevate. Norme altrettanto rigide e dettagliate si applicavano anche alla raccolta delle foglie verdi (frasche) e secche che erano risorse castanili tanto preziose quanto contese e niente affatto secondarie, poiché servivano come foraggio e lettiera per il bestiame.

Dove il castagno non poteva essere coltivato a causa dell'eccessivo rigore del clima, nacque quella che potremmo definire la «transumanza delle castagne». Un periodico spostamento di intere famiglie che nelle settimane autunnali della raccolta partivano dalle zone prive di castagno per recarsi nei castagneti. In ambito grigionese questo era soprattutto il caso per certe famiglie di Mesocco che si spostavano a Soazza a raccogliere le castagne o per alcune famiglie di Brusio che erano proprietarie di castagneti

²³ «Quaderni grigionitaliani», 1964, 33 (4), p. 313.

²⁴ KÄSER, H., 1932. *Die Kastanienkultur und ihre Terminologie in Oberitalien und in der Südschweiz*, Zürich 1932; SOFIA, L., 2001. *Castagna*, Bellinzona.

e vigneti nella vicina Italia²⁵. I territori di San Vittore ospitavano invece in autunno le famiglie di raccoglitori di castagne provenienti dall'Alta Verzasca.

In certi casi la gente delle alte valli, pur senza ottenere la proprietà degli alberi nei Comuni castanicoli, acquisiva particolari diritti sui frutti e beneficiava di accordi consuetudinari di raccolta «a mezzo» (vale a dire con spartizione paritetica del raccolto tra le due parti) che, in certi casi, prevedevano anche la possibilità di usufruire degli essiccatoi direttamente sul posto.

3.4 Struttura varietale dei castagneti da frutto

L'esigenza di disporre di castagne tutto l'anno e di poterle consumare nei più disparati modi ha portato a una differenziazione estrema della composizione varietale dei castagneti da frutto. Per ogni famiglia era importante possedere varietà con diverso



Fig. 1 Tipica struttura a chioma contorta di un albero di varietà *lùina* della Mesolcina (Soazza, foto M. Conedera).

periodo di maturazione (primitive, normali, tardive), idonee ai diversi tipi di utilizzo del frutto (consumo fresco, conservazione in ricciaia, essiccazione, farina, foraggio ecc.) e adatte a essere impiantate in diverse condizioni ambientali (es. bassa quota, alta quota ecc.), in modo da poter meglio sfruttare le diverse caratteristiche del territorio, meglio fronteggiare qualsiasi avversità climatica e meglio organizzare il lavoro di raccolta. Uno schema varietale che si ripeteva in ogni villaggio, anche se magari con varietà o nomi di varietà diversi in funzione delle diverse aree dialettali. L'analisi di un elenco ottocentesco riferito a tre sole proprietà nel Comune di Soazza, per esempio, permette di individuare la presenza di ben 13 differenti varietà (Fig. 1)²⁶. Per l'intero Grigioni Italiano il numero di nomi di varietà raccolti nel quadro di un inventario è di ben 20, di cui solo per la metà circa è stato possibile individuare esemplari di alberi ancora viventi nelle selve²⁷. Tra

²⁵ Comunicazione orale ing. Luca Plozza, Soazza.

²⁶ MANTOVANI, P., 1992. *Arbul e castegnen*. «Testimonianze di cultura locale» 2, Biblioteca Comunale Soazza, 12 p.

²⁷ CONEDERA, M., 1994. *Inventario e caratterizzazione genetica delle varietà nostrane di castagno da frutto*, «Boll. soc. tic. sci. nat.» 82, 2: 39-50.

questi la varietà *liina* (detta anche *livin* nella Bassa Mesolcina), rappresenta un tipico caso di omonimia tra la Mesolcina e la Bregaglia, dove allo stesso nome corrispondono alberi e frutti con caratteristiche completamente diverse. In alcuni casi, infine, i nomi di varietà sono ripresi anche nella toponomastica locale.

3.5 Tipologia e frequenza degli essiccatoi

La questione degli essiccatoi è un altro interessante indicatore del grado di sviluppo raggiunto dalla civiltà del castagno in una determinata regione. L'essiccazione rappresentava infatti l'opzione migliore per la conservazione del frutto sul lungo periodo e fino alla raccolta dell'autunno successivo. Le risorse e gli espedienti tecnologici adottati dalle popolazioni locali per l'essiccazione delle castagne sono generalmente proporzionali all'importanza che esse avevano nell'alimentazione²⁸. Nel Grigioni Italiano le forme più evolute di seccatoi per le castagne, vale a dire gli edifici a sé stanti progettati e adibiti esclusivamente a tale scopo, erano presenti un po' ovunque, ma con maggiore frequenza in Bregaglia e Mesolcina (Fig. 2). Questi edifici venivano denominati a seconda della regione *gràa*, *grad*, *scòra*, *casèla*, *cassina*. In Valtellina troviamo anche il verbo *cassinà* col significato di far seccare le castagne col fuoco. L'esistenza di questi edifici è documentata già a partire dal XV secolo grazie in particolare a un documento menzionante una *casina castanearum* in Val Bregaglia²⁹.



Fig. 2 Vecchio essiccatoio per castagne in una selva castanile in località Dro Alt (San Vittore, Foto L. Plozza).

²⁸ PITTE, J.R., 1986: *Terres de castanide. Hommes et paysages du châtaignier de l'Antiquité à nos jours*. Librairie Arthème Fayard.

²⁹ *Vocabolario dei Dialetti della Svizzera Italiana*, vol. 3, p. 309.

4. Progressivo declino e situazione attuale

I primi sintomi di crisi delle società tradizionali centrate sulla castanicoltura si hanno nel XVIII secolo. Vista la diminuzione dell'importanza quale base alimentare per le popolazioni locali, i castagni iniziarono a essere un po' negletti, sia nel confronto con le forme concorrenti di sfruttamento del suolo, sia per quanto riguarda il ripristino degli alberi colpiti dalle avversità climatiche come l'imperversare delle gelate (1709, 1767, 1788/89 e soprattutto 1816).

Il processo di declino subì un'accelerazione nel XIX secolo a causa dell'introduzione e dell'affermazione di alimenti di base alternativi (mais, patate)³⁰, del miglioramento delle tecniche agricole, dell'ampliamento e modernizzazione delle vie di comunicazione (rete ferroviaria in particolare) e dell'emorragia di manodopera dalle aree rurali sotto forma di ondate migratorie verso le zone industriali o altri continenti³¹ e dalla possibilità di vendere legname e corteccia di vecchi alberi di castagno per la produzione di tannino³².

Eppure a volte gli stessi emigranti ricordavano ancora la castagna come emblema della lontana terra natia, con profonda nostalgia e forse una vena di riconoscenza. Così in una lettera emblematica del 1897 dall'Argentina: «Dammi retta che parlo per tuo bene. Se ci sono castagne e patate di mangiar nei nostri paesi sta pure lì. Vale più castagne a Melide che galline a Tucuman»³³.

Il declino della castanicoltura si aggravò ulteriormente a seguito della comparsa e diffusione delle due malattie storiche del castagno: il mal dell'inchiostro e il cancro corticale. La mancanza di una gestione attiva del castagno che ne è conseguita ha innescato una serie di processi evolutivi post-culturali che, a partire dagli anni Sessanta, hanno portato a una progressiva colonizzazione dei castagneti abbandonati da parte di altre specie arboree. Sotto la spinta di questi processi evolutivi, l'areale castanile è diminuito non solo in termini quantitativi, ma soprattutto in termini qualitativi di vitalità degli alberi, purezza specifica e strutture gestionali. I secolari alberi da frutto, in particolare, non riescono a sostenere la concorrenza degli individui selvatici e deperiscono quindi man mano che viene a mancare loro la luce (Fig. 3)³⁴. Parallela-mente a questa evoluzione dei castagneti, anche la castagna come alimento ha subito una brusca caduta di importanza, soprattutto a partire dall'ultimo dopo-guerra, sopravvivendo solo come base per alcuni dolci (vermicelles e marrons glacés soprattutto), come contorno o ripieno di alcune pietanze a base di carne (selvaggina in particolare), come tipica occasione di festa (castagnata), o come leccornia da gustarsi nelle strade per combattere il freddo invernale (caldarroste). In Italia, ad esempio,

³⁰ LURATI, O., 1971. *Abitudini alimentari della popolazione ticinese fino alla metà dell'Ottocento*, «Schweizerisches Archiv für Volkskunde», 67, 1-3, pp. 179-195.

³¹ CONEDERA, M., 1996. *Die Kastanie: Der Brotbaum. Vergangenheit, Gegenwart und Zukunft der 'Waldfrucht par excellence'*, «Bündnerwald», 49, 6, 28-46.

³² BRENNI, G.C., 1937. *L'importanza economica del castagno in Ticino e nell'Italia settentrionale*, Zurigo.

³³ FOSANELLI, I., 2000. *Verso l'Argentina*. Locarno: Dadò; pp. 258-259. Cfr. BIANCHI, S., 2008. *Nostalgia del gusto e gusto della memoria*, «Histoire des Alpes», 13, pp. 43-60.

³⁴ KREBS, P., MORETTI, M., CONEDERA, M., 2008. *Castagni monumentali nella Svizzera sudalpina. Importanza geostorica, valore ecologico e condizioni sanitarie*, «Sherwood», 14, 140, 5-10.

il consumo annuo pro capite di castagne fresche ha subito una flessione vertiginosa dai circa 20 chili dei primi anni del Novecento (con un raccolto medio di 7 milioni di quintali per una popolazione di 35 milioni) fino a meno di un chilo nei tempi nostri³⁵.

Per saggiare anche emotivamente la portata della svolta epocale che investì le vallate della Svizzera italiana sin dalla prima metà del Novecento riformattando, per così dire, la cultura alimentare tradizionale, conviene riflettere su certi indizi che si possono trovare nei giornali dell'epoca. Già nel 1935 Alderige Fantuzzi, primo direttore dell'Istituto agrario cantonale di Mezzana³⁶, denunciava come le castagne nel Ticino fossero «troppo poco usate per l'alimentazione umana, ed è un vero peccato perché si tratta di un ottimo prodotto nostro, sano e nutritivo non meno dei cereali, dei quali si fa un largo consumo, mandando all'estero delle somme ingenti»³⁷.

Nello stesso articolo, parlando della farina di castagne, constatava con evidente rammarico come la si adoperasse molto per l'alimentazione dei maiali, ma per l'uomo il suo uso fosse ormai «limitatissimo, per non dire quasi sconosciuto».

Altrettanto significativo è un altro intervento nel medesimo giornale nel quale Ernesto Pelloni (malcantonese, direttore delle Scuole comunali di Lugano) criticava con penna pungente le misere e indegne attenzioni riservate alla castagna nei corsi di economia domestica di quegli anni: «mentre nei corsi le maestre parlano di una nuova organizzazione dell'azienda domestica, e di intensificazione dei valori tempo, denaro, [...] perché [le allieve] diano il massimo reddito col minor dispendio possibile, le castagne non sono raccolte che svogliatamente, sì che in autunno, lungo [...] le strade carrozzabili [...] le ruote dei veicoli ne fanno strage, e le altre, quelle dei boschi e dei pendii, finiscono in buona parte sotto il dente delle capre, o gelano ed ammuffiscono



Fig. 3 Esemplare monumentale con una circonferenza di 9.92 m oramai distrutto dall'incuria (Lostallo, long. 736'827, lat. 133'156, foto P. Krebs).

³⁵ Spulciando la serie dell'«Annuario statistico italiano» si può facilmente ricostruire l'andamento della produzione nazionale di castagne dal 1909 in poi.

³⁶ Per ulteriori particolari biografici si veda la scheda online del «Dizionario storico della Svizzera».

³⁷ FANTUZZI, A.; 1935. *Utilizzazione casalinga della farina di castagne*, «L'educatore della Svizzera italiana», 77(4-5), pp. 149-150.

sotto la brina e la neve. E le castagne che vengono raccolte ed essiccate sulla ‘grà’ [...] vanno a ingrassare i porcelli»³⁸.

Anche nei «Quaderni grigionitaliani» si avvertono presto i segni del declino, tant’è che già nel novembre del 1933 ci si lamentava di come «le premature nevicate rendono difficile la raccolta delle castagne, che poi, per non potersi smerciare, si devono offrire a maiali e bovini»³⁹. Malgrado ciò la rivista continuò a interessarsi sporadicamente all’andamento della raccolta anche negli anni seguenti fino alla seconda guerra mondiale quando vi fu un’ultima fiammata di apprezzamento per le castagne indigene⁴⁰, cui seguì un lungo oblio che s’interruppe solo grazie ad alcuni indomiti⁴¹.

Una spinta alla salvaguardia del patrimonio castanile si è avuta solo a partire dagli anni Novanta, allorché si è creata un’irripetibile convergenza di interessi da parte di enti e popolazione locali attorno all’idea del ripristino dei castagneti da frutto abbandonati. Sull’onda del ritorno alle tradizioni e ai valori culturali delle civiltà del passato, della necessità di valorizzare il paesaggio rurale e diversificare gli ambienti vitali, della volontà di creare iniziative economiche e turistiche alternative adatte alle zone periferiche sono state recuperate nell’ultimo ventennio molte selve castanili abbandonate un po’ in tutte le valli del Grigioni Italiano e si sono create le premesse per una loro gestione multifunzionale e duratura (Fig. 4)⁴².

³⁸ «L’educatore della Svizzera italiana», 1935, 77(3), p. 93.

³⁹ «Quaderni grigionitaliani», 1934, 3(3), p. 239.

⁴⁰ In particolare, mentre nell’ottobre del 1940 il prezzo delle castagne era di 30-33 centesimi al chilo, nell’ottobre del 1942 «la raccolta delle castagne è buona. Grande ricerca. Prezzo 80 cent. al cg.» («Quaderni grigionitaliani», 1941, vol. 10, p. 153, 1943, vol. 12, p. 166). Nel gennaio del 1942 il Cantone fissò il prezzo massimo delle castagne secche a franchi 2.50 al kg: «Sono care, è vero, ma se si calcola il lavoro del contadino d’una parte e l’alto valore nutritivo del frutto dall’altra, il prezzo [...] non è esagerato» («Quaderni grigionitaliani», 1942, vol. 11, p. 249).

⁴¹ Pensiamo in particolare ad Agnese Pola e al suo contributo intitolato *Il castagno nel Brusiese*, in «Quaderni grigionitaliani», 1982, vol. 52(2 e 3), pp. 142-152 e 243-251; nonché ai tre articoli sulle selve castanili della Bregaglia apparsi nel 1985 in «Bündner Wald», vol. 38(6), firmati da GUSTAVO PICENONI (pp. 52-54), GIOVANNI BAZZIGHER (pp. 56-58) e REMO MAURIZIO (pp. 60-61).

⁴² Giornata di studio sul castagneto da frutto, a cura di M. Conedera, M. Jermi- ni, «Forestaviva», 39 (2006), 4-35.



Fig. 4 Valorizzazione dei muretti a secco all’interno di una selva recuperata (Lostallo, foto P. Krebs).

Connessa alla rivitalizzazione in chiave moderna della coltura del castagno vi è anche l'esigenza di far riscoprire il valore nutritivo e la versatilità della castagna come alimento sano e naturale. La castagna è infatti un prodotto esente da trattamenti chimici di qualsiasi sorta e di naturalità garantita, facilmente valorizzabile nell'ambito del generale ritorno ai prodotti biologici e alla cucina genuina. Ad annunciare una possibile rivalse per questo alimento di antiche tradizioni contribuiscono anche i numerosi suggerimenti culinari consultabili nei vari ricettari pubblicati sulla castagna e sulla cucina biologica in generale⁴³.

Notizie meno favorevoli giungono invece dal fronte fitosanitario. Se da una parte la minaccia rappresentata dall'arrivo dall'Italia del cinipide galligeno del castagno (*Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu) sembra ormai rientrata grazie all'azione del suo antagonista naturale *Torymus*



Fig. 5 Esemplare indebolito e ormai destinato a soccombere a causa delle radici infette da mal dell'inchiostro (*Castasegna*, foto A. Giovanoli).

sinensis Kamijo, pure proveniente dalla Cina, dall'altra si assiste a fenomeni di recrudescenza del mal dell'inchiostro (*Phytophthora* spp.), che localmente causa la perdita di interi comparti di castagneto attraverso l'improvvisa morte dei secolari alberi da frutto (Fig. 5). Poco rassicurante è anche l'esperienza della torrida estate del 2003, anno in cui molti castagneti sono avvizziti già nei mesi di luglio e agosto o dei sempre più frequenti attacchi estivi della fersa delle foglie del castagno (Fig. 6). Brutte notizie per la castanicoltura se valutate nella prospettiva del paventato riscaldamento climatico. Le estati a clima eccessivamente caldo e secco o freddo e umido, caratterizzate da una forte pressione di patogeni primari e secondari, potrebbero infatti diventare molto frequenti, pregiudicando così anche la possibilità di un'abbondante raccolta e valorizzazione del frutto⁴⁴.

⁴³ Limitandoci a pochi esempi centrati sulla realtà della Svizzera italiana, segnaliamo: 1) Fam. MARTINELLI, 1999. *Le castagne in cucina. Oltre 50 ricette di diversi periodi e paesi*. Chironico: Tipografia Dazzi; 58 pp. 2) SGROI, M., GRIGGI, R., 2005. *In cucina con ... la castagna: gustose ricette dall'antipasto al dolce*. S. Antonio: Gruppo Per la Valle Morobbia; 73 pp. 3) BURI, F., BÄNZIGER, E., 2003. *Kastanien*. Lenzberg: Edition Fona; 123 pp. 4) BISSEGER, M., 2014. *La mia cucina con le verdure autunnali e invernali*, Edizioni Casagrande, Bellinzona. 380 p.

⁴⁴ MARESI, G., TURCHETTI, T., 2011. *Problemi fitosanitari del castagneto*, «Forestaviva», 39, 14-15.



Fig. 6 Differente sensibilità alla malattia della fersa ben visibile tra le chiome dei castagni a fine estate 2015 (Castasegna, Foto A. Giovanoli).

Tabella 1: raffronto tra produzione e consumo di castagne attorno al 1917.

	Produzione [quintali di castagne fresche]	Popolazione nel 1920	Consumo annuale pro capite [kg]
Canton Ticino	72'000	152'256	47.3
Grigioni Italiano	3'370	12'934	26.1
Mesolcina	2'900	4'788	60.6

Fonte: MERZ 1919, *Il castagno. Sua importanza economica, coltivazione e trattamento*. Berna: Ispettorato federale delle foreste, della caccia e della pesca.