

...nel castagneto

Notiziario di Castanicoltura a cura dell'Associazione Tutela Marroni di Castione

Anno 3 n. 2 - marzo 2009 vol. 5



ASSOCIAZIONE TUTELA MARRONI
CITTÀ DEL CASTAGNO



In copertina una bellissima immagine di Francesca Miorelli, intitolata "La Clessidra". Uno scatto che ci propone una riflessione dal significato speciale sul trascorrere inesorabile del tempo e sul rinnovo generazionale. Qual è il mondo che stiamo passando ai nostri figli? Lasciamo i frutti o solo ricci vuoti?

Stefano Viesi,
Associazione Tutela Marroni di Castione

Attività: Corsi

Coltivazione e valorizzazione del castagno ad Albiano (TN)

Il Consorzio Miglioramento Fondiario di Albiano organizza un corso sulla **coltivazione e valorizzazione del castagno ad Albiano**.

Le iscrizioni sono aperte a tutti.

Il programma si suddividerà in alcuni incontri teorici e una giornata di conoscenze pratiche in campo con esperienze di innesto e di potatura durante il mese di aprile.

(Nella foto: i raccoglitori di castagne in porfido di Albiano)

Iscrizioni e informazioni:

Ravanelli Giorgio

Cell. 348 7921760

Quota contributo spese: € 30,00



Un pavimento in castagno

Il legno del castagno, con le sue venature sinuose e la colorazione da marrone chiaro a tonalità brune, è una specie molto interessante per la produzione di pavimenti in legno sia in Italia che in altri Paesi europei.

In Francia, dove vi è una buona disponibilità di materia prima selezionata l'utilizzo di questa specie è molto diffuso.

Per la realizzazione dei parquet di castagno si possono utilizzare listoni, ovvero assi di larghezza indicativa di 14 cm e spessore di 2 cm.

Le assi possono essere realizzate in legno massiccio o incrociando tre strati, dei quali il più interno può essere di altra specie.

La maschiatura consente una posa ad incastro facile e duratura.

Questa tecnica garantisce l'indefornabilità, data dallo strato centrale posto trasversalmente, che stabilizza l'asse.

Un'altra pratica, che dà origine ad un prodotto meno pregiato, è quella di incollare uno strato di legno di castagno dello spessore di circa 5 mm su una base di compensato.



Carlo Mihelcic, Tecnico
Associazione Tutela Marroni di Castione

Esposizione all'Agropolis Museum, Montpellier (Francia)

“La Castagna: dall'albero al piatto”, questa importante esposizione presentata tra ottobre 2008 e febbraio 2009 era destinata a permettere a tutti di scoprire le differenti varietà di castagne e le loro modalità di trasformazione, la storia passata, l'avvenire, l'ambiente della castanicoltura e i vari assortimenti che l'uomo ha sempre ottenuto dal castagno e i numerosi sottoprodotti. **Agropolis-Museum** ha saputo giudiziosamente riunire tutta una gamma di elementi complementari. La trama è una serie esaustiva di poster realizzati dal prof. **Elvio Bellini** dell'Università di Firenze, che presentano l'albero, i suoi frutti e la loro trasformazione ad ogni stadio. A questi si aggiungono dei grandi cartelli recentemente realizzati dal Parco Nazionale delle Cévennes per documentare l'evoluzione recente della castanicoltura della zona e i nuovi itinerari tecnici che permettono il suo sviluppo. Alcune notevoli foto, accompagnate da testi poetici, le une e le altre realizzate da **Claudio Betti** (Imola), conferiscono una dimensione artistica alla comprensione della castanicoltura tradizionale. Il percorso dei visitatori termina con una vasta collezione di centinaia di prodotti alimentari tra i più diversi, confezionati a partire dalla castagna e dai marroni, anch'essa realizzata dal prof. Elvio Bellini. Troviamo in particolare birre e liquori, farine, paste e pani, frutti secchi, allo sciroppo, glassati, di ogni provenienza, dal Giappone al Portogallo. Alcuni interessanti oggetti per la raccolta o la trasformazione dei frutti, esempi di animali rappresentativi dei luoghi interessati, tutti messi a disposizione da **Daniel Travier** del Musoe delle Vallées Cévenoles (Saint-Jean-du-Gard), arricchiscono l'insieme, così come un video di **Robert Sauvezon** (Clapiers) che presenta la vita quotidiana

e la raccolta in una piccola località della Lozère. Inoltre, durante i cinque mesi di presentazione dell'esposizione si sono alternati circa trenta interventi, conferenze e tavole rotonde, visite guidate dell'esposizione e giornate di scoperta sui luoghi di produzione, animazioni per i più giovani, degustazioni, preparazioni di ricette e presentazioni dei prodotti. Durante tutto questo periodo, circa 5000 persone e decine di gruppi hanno così avuto l'occasione di visitare Agropolis-Museum e di imparare a distinguere la castagna d'India, il marrone e la castagna, quali sono le virtù di questi frutti una volta fondamentali per l'alimentazione umana e quali sono i problemi pratici che oggi pone la loro riabilitazione.

A conclusione di tutte queste manifestazioni Agropolis-Museum aveva organizzato un seminario, lunedì 23 febbraio 2009, vista la presenza a Montpellier del prof. Elvio Bellini e di alcuni responsabili italiani della filiera castanicola. Dopo una presentazione delle conoscenze attuali in questo settore, una discussione generale ha permesso di confrontare i diversi punti di vista tra produttori, trasformatori e ricercatori. È apparso evidente quanto la situazione di ciascuna area di produzione sia unica e complessa. Il modo in cui la filiera ha ripreso il suo avvio attraverso l'Italia è stato più volte evocato e costituisce un esempio al quale ispirarsi. A questo proposito, vale la pena di seguire con attenzione la recente creazione di un centro mondiale di studi e di documentazione sul castagno a Marradi, presso Firenze, ed è fortemente auspicabile che professionisti delle principali regioni produttrici del sud della Francia vi siano rappresentati, per beneficiare di tutta l'esperienza che i nostri vicini della penisola hanno già accumulato.

Jean-Paul Aeschlimann,
Presidente degli Amici dell'AGROPOLIS-MUSEUM

Avevamo promesso di raccontare e... racconteremo!

(Classe V B ITA dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige - Fondazione E. Mach)

A completamento del percorso formativo e quale degna conclusione dell'area di progetto su *"Recupero di aree marginali attraverso la coltivazione del castagno: valorizzazione della filiera di trasformazione e promozione degli aspetti didattico-turistici"*, la classe V B ITA, ha effettuato dal 22 al 28 febbraio u.s. un viaggio di istruzione all'Agropolis Museum di Montpellier (Francia), in occasione dell' **"Esposizione internazionale dell'agricoltura, alimentazione, biodiversità, ambiente... e non solo"**, dove era presentata una sezione speciale su **"La castagna: dall'albero al piatto"**, organizzata con la partecipazione dell'Università di Firenze.

In quell'occasione gli studenti hanno potuto conoscere anche i "padrini" del loro lavoro, il Prof. Elvio Bellini (Presidente del Centro di studi e documentazione sul castagno) e il dott. Luigi Vezzalini (Associazione Nazionale Città del Castagno), Fulvio Viesi (Presidente dell'Associazione Marroni Castione). Guida d'eccezione, in tutte le nostre visite tecniche e culturali, il dott. Jean-Paul Aeschlimann, ricercatore australiano da molti anni a Montpellier, con traduzione della prof. La prima giornata è stata dedicata alla visita dell'Esposizione internazionale dell'agricoltura, con un interessantissimo viaggio nel tempo e nello spazio, attraverso le tappe del-

l'evoluzione dell'uomo e dell'agricoltura e nelle diverse aree geografiche del mondo, con situazioni climatiche, socio-economiche e produttive molto diverse. Proseguendo nella visita, un passaggio tra le abitudini alimentari e le sostanze importanti nell'alimentazione. Non sono mancati i collegamenti culturali e artistici legati ai prodotti della terra (v. Arcimboldo...) e una importante parentesi sull'importanza del mantenimento della biodiversità e sulla tutela dell'ambiente. *Nella sezione speciale dedicata alla castagna si sono potuti riprendere e integrare molti argomenti trattati proprio nell'area di progetto, con un approfondimento sulle possibili trasformazioni e utilizzazioni di questo frutto antico ma estremamente duttile da inserirsi perfettamente in una alimentazione "moderna"*.

Dalle Alpi, alle piramidi... o meglio, dalla castagna all'albero della gomma, con la visita alle serre di ricerca Hévéa del CIRAD. E per rimanere in ambito esotico... un lungo percorso all'interno del parco zoologico e della serra della foresta tropicale!

Nei giorni successivi si sono effettuate visite tecniche presso un'azienda viticola e una produttrice di formaggio caprino (con relativo allevamento) ed è stato estremamente costruttivo il confronto con realtà, ma soprattutto con scelte e filosofie produttive, diverse. Appassionante la visita al museo della seta, dove è stato possibile osservare da vicino i bozzoli del baco da seta (*Bombix mori*), la loro struttura e consistenza, alcune diverse fasi di sviluppo (uova, crisalidi e adulti) il metodo di allevamento e conoscere poi la tecnica di lavorazione della seta.

Un passaggio veloce in Camargue (per rendersi conto di cos'è la più grande zona paludosa d'Europa e vedere i famosi cavalli e tori allo stato brado), una tappa a Cannes, dove si è incontrato un rappresentante dell'Asso-





chele Baudino ci illustra dettagliatamente la struttura e le modalità di lavoro del centro, sottolineando come le ricerche svolte siano strettamente applicate alla realtà e alla risoluzione di problemi concreti e come gli agricoltori abbiano un ruolo (e una presenza im-

portante) all'interno del consorzio, proponendo spesso il settore su cui indirizzare nuovi approfondimenti o sperimentazioni. A chiusura del nostro percorso, un approfondito incontro con il dott. Dario Adamo (Comunità Montana Bisalta) sul Cinipide galligeno del castagno (*Dryocosmus kuriphilus*), in espansione in Italia e in Europa, che sta provocando gravi danni alle formazioni castanicole. Si sono toccate con mano le gravi conseguenze degli attacchi di cinipide e si è sottolineata l'importanza di un attento monitoraggio del territorio. Ma è stata anche l'occasione per approfondire un argomento molto importante, soprattutto per futuri tecnici, come quello della lotta biologica.

Le realtà ambientali e produttive simili alle nostre zone trentine.

In più momenti, durante l'incontro, gli esperti che ci illustravano il problema hanno sottolineato i limiti della difesa chimica (anche dal punto di vista della sostenibilità ambientale) e come, in molti casi, la lotta biologica rimanga l'unica possibilità per contrastare organismi dannosi (come nel caso del cinipide).

La prima visita è alla cooperativa Agrifrutta, che raccoglie soprattutto produttori di ortaggi, patate, piccoli frutti. Di grande interesse l'adattamento dei metodi di conservazione alle quantità (forzatamente ridotte) di piccoli frutti, con la realizzazione di "micro-celle ad atmosfera controllata" in film plastico (realizzate con la collaborazione del politecnico di Torino).

Passiamo poi al CRESO (consorzio di ricerca sperimentazione e divulgazione per l'orticoltura piemontese), dove il dott. Mi-

Penso che si siano lanciati molti input positivi agli studenti, forse non tutti chiari nell'immediato, ma che verranno sicuramente recuperati nel tempo.

Un GRAZIE a titolo personale e a nome di tutta la classe V B ITA a tutti coloro che non sono stati citati, ma che con la loro disponibilità e professionalità, ci hanno permesso di realizzare questa esperienza.

Cristina Bordin, Prof. coordinatrice di classe

Convegno nazionale sul Cinipide galligeno del castagno

L'Associazione Nazionale Città del Castagno e la Regione Toscana, con la collaborazione di ARSIA, organizzano un convegno nazionale sugli effetti della diffusione del cinipide galligeno del castagno sul territorio nazionale.

Il convegno, aperto dal Presidente della Giunta regionale Claudio Martini, si pone come momento di discussione e confronto sulle iniziative fin qui adottate a livello nazionale, in relazione alla comparsa ed alla

diffusione di questo patogeno che può mettere seriamente a rischio la castanicoltura italiana.

L'iniziativa, in programma al Palazzo dei Congressi di Firenze, è l'occasione per un confronto tra pubbliche amministrazioni, Istituti di ricerca e operatori del settore castanicolo, non solo sulle strategie più opportune per contrastare la diffusione del cinipide e limitarne i danni, ma anche su strategie e strumenti di sostegno e valorizzazione di una realtà produttiva che all'aspetto economico unisce valori ambientali, culturali e paesaggistici di rilevante entità.

PROGRAMMA DEL CONVEGNO

20 aprile 2009 • Firenze, Palazzo dei Congressi

Ore 9.30 Presentazione lavori: **Claudio Martini**
(*Presidente Giunta regionale Toscana*)

Prima sessione: **Monitoraggio, metodi di lotta e contenimento**
Chairman: M.G. Mammuccini (ARSIA)

- Il cinipide orientale: diffusione epidemica e impatto sulla castanicoltura italiana (*A. Alma*)
- Problematiche di controllo e gestione del materiale vivaistico (*M. De Santis*)
- Prime esperienze di controllo del cinipide e ricerche di resistenze varietali (*G. Bosio, R. Botta*)
- Diffusione del cinipide nel Lazio e prove di controllo (*G. Sinatra, B. Paparatti*)
- Monitoraggio e analisi revisionale della diffusione del Cinipide in Toscana (*A. Giudotti*)
- Prime esperienze e prospettive di controllo biologico in Campania (*E. Guerrieri*)
- Strategie di protezione delle aree castanicole produttive (*P.F. Roversi*)

Seconda sessione: **Sostegno e valorizzazione del settore castanicolo**
Chairman: L. Vezzalini (Città del Castagno)

- Impatto della diffusione del Cinipide sulla filiera castanicola (*C. Pirazzoli*)
- Valorizzazione del settore castanicolo: l'esperienza dei progetti Leader (*G. Alessandri*)
- Centro di Studi e Documentazione sul Castagno: quale riferimento per gli attori della filiera (*E. Bellini*)
- Il sostegno del P.S.R.: esperienze della Provincia autonoma di Trento (*T. Mellarini*)
- Il sostegno del P.S.R.: esperienze della Toscana (*G. Filiani*)
- Strumenti e politiche per il contenimento della diffusione del cinipide e la valorizzazione della castanicoltura (*G. Blasi*)
- Dibattito - domande
- Conclusioni del Presidente dell'Associazione Città del Castagno (*R. Veroli*)

INFO: tecnico@cittadelcastagno.it | segretario@cittadelcastagno.it

Riflessioni sul Cinipide galligeno

Il *Dryocosmus kuriphilus* è stato introdotto in Italia nel 2002 (prima introduzione in Europa) con l'arrivo di materiale vegetale infetto dall'Asia. Questo insetto ha creato e sta creando alcuni problemi, non solo di carattere produttivo.

Tale argomento può costituire un importante spunto di riflessione su quale castanicoltura vogliamo.

La nostra posizione, assieme a tanti amici castanicoltori, è sempre stata quella di valorizzare ciò che abbiamo ereditato, ovvero il patrimonio castanicolo specifico di ogni area.

La selezione realizzata nei secoli dai castanicoltori stessi ha dato origine a numerosissimi ecotipi di marrone e varietà di castagne, in grado di soddisfare esigenze diverse e di adattarsi a differenti condizioni pedoclimatiche. È questo il grande patrimonio – genetico e culturale – castanicolo, che va studiato e valorizzato. Il lavoro realizzato dai castanicoltori nei secoli ha almeno tanta dignità quanta ne ha la selezione di ibridi eurogiapponesi.

I castanicoltori coscienti di ciò hanno optato per la valorizzazione delle risorse genetiche locali; persone meno preparate si sono invece lasciate prendere dalla moda del momento.

Ora ci troviamo in una situazione difficile, anche perché si è voluto proporre l'ibrido eurogiapponese come la soluzione ai problemi produttivi, mentre alla fine ha creato nuove difficoltà con l'arrivo di materiale vegetale infetto.

Non si tratta assolutamente di un conflitto tra buoni e cattivi, tra tradizione e scienza.

Anzi, il castanicoltore è il primo che, pur realizzando un'agricoltura tradizionale, sperimenta metodi innovativi, scambia

informazioni e mette in atto pratiche rispettose dell'ambiente. Ogni castanicoltore cosciente del proprio ruolo ha chiarissimo che non bisogna mai mettere a rischio il patrimonio castanicolo e la cultura che nasce da esso. Altri però lo hanno consigliato male, non vedendo più in là del semplice profitto economico.

I tempi del castagno sono lunghissimi: questa pianta, alla quale siamo tanto legati, resisterà come sempre ha fatto (cancro corticale, abbandono...). I castanicoltori, custodi della cultura del castagno e della relazione speciale tra il castagno e l'uomo, faranno lo stesso.

Carlo Mihelcic, Tecnico
Associazione Tutela Marroni di Castione

Castanicoltura: Patologie

Chi ha paura degli alieni? Da un problema una speranza

Uomini e Castagni:

La solita questione della globalizzazione. Problemi locali con globale diffusione non possono esimersi dall'avere confronti, complicità e globale soluzione. Se non sarà la morte del Castagno non dovrà essere nemmeno la causa dell'estinzione del castanicoltore.

Uomini e Uomini:

Peccato che, probabilmente, solo quando c'è un grosso problema si riesce a trovare una comune via di collaborazione. Alla fine siamo tutti sulla stessa navicella se non si rema in sincrono, si deriva.

Uomini e Alieni:

Forse, come nei migliori film di fantascienza, solo quando arriva "l'alieno da combattere" gli uomini di tutti i luoghi ritrovano d'un colpo la più sana unità d'intenti.

Stefano Viesi,
Associazione Tutela Marroni di Castione

Promozione e commercializzazione fra paesi legati al castagno

È grazie all'albero del castagno che in questi ultimi dieci anni si sono riuscite a gemellare tante vallate montane italiane dove vive ancora la coltura, la storia e le tradizioni di questo albero e del suo grandioso frutto.

Lo scorso dicembre (6-7-8), alla tradizionale festa di "Castelnuovo Garfagnana Città della castagna", è infatti giunto un pullman di 50 amici dell'Associazione Tutela Marroni di Castione (TN), i quali hanno partecipato al 3° concorso gastronomico nazionale "Marroni, castagne e farina di castagne in cucina" con più di trenta dolci. La manifestazione si è svolta nel tradizionale mercatino dei contadini allestito sotto il loggiato, porta del centro storico di Castelnuovo Garfagnana. Dal Trentino è arrivata pure una selezione di prodotti tipici, con degustazioni e vendita di formaggi (Trentingrana e altri formaggi pregiati d'alpeggio), nonché dei famosi vini trentini: dal Marzemino al Teroldego, al Müller Thurgau, al Gewürztraminer, che hanno dato lustro alla nostra manifestazione.

Il 5 e 6 marzo 2009, la Garfagnana a sua volta è stata ospite in Trentino alla Strada del vino e dei sapori della Vallagarina, assieme alla can-

tina Mori Colli Zugna e all'Associazione Tutela Marroni di Castione. Un ringraziamento va alle istituzioni del Trentino per l'accoglienza, al Sindaco di Brentonico, all'Ass. all'agricoltura del Comune di Mori, all'Ass. all'Agricoltura della Provincia di Trento, al Pres. della Strada del vino e dei sapori della Vallagarina, al Pres. della Pro Loco di Mori, al Pres. della Cantina Mori, al Pres. dell'Associazione di Castione, ai giornalisti e per la disponibilità alla promozione e commercializzazione dei prodotti agricoli e turistici tra la Garfagnana e la Vallagarina.

Nelle due giornate sono stati presentati i nostri prodotti, dalla farina di neccio DOP ai prodotti derivati, (biscotti, grappa, birra, liquore, marmellate) in degustazioni presso la cantina di Mori, la distilleria Marzadro, l'Enoteca trentina Stappomatto di Rovereto, la cioccolateria Exquisita di Rovereto, la famosa locanda delle Tre chiavi di Isera, che ha servito menù a base di farina di neccio e birra della Garfagnana. Grazie ancora al castagno, la Garfagnana sta allargando il suo piccolo mercato in altri territori dove si fa ancora castanicoltura, con scambi commerciali come è avvenuto un mese fa in Valcamonica Brescia, e nel prossimo mese in quel di Modena.

*Ivo Poli, Presidente
Associazione Castanicoltori della Garfagnana*

...nel castagneto

Proprietario: Associazione Tutela Marroni di Castione, 38060 Brentonico - piazza Cristoforo Benedetti, 7

Direttore responsabile: Mattia Frizzera - sede e direzione del periodico Lavis, via del Carmine, 2.

Comitato di redazione: Stefano Viesi, Carlo Mihelcic, Fulvio Viesi (328 3676993).

Autorizzazione Tribunale di Rovereto n. 272 del 27/08/2007 ai sensi della legge 8/2/1948 n. 47.

Poste Italiane s.p.a. spedizione in Abbonamento Postale

D.L. 253/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) art. 1, comma 2 e 3 - Trento.

Stampa: Tipografia Mercurio Snc - 38068 Rovereto (TN) - via Negrelli, 21 - tel. 0464 421396.

Il notiziario ...nel castagneto è stampato su carta ecologica.

L'Associazione Tutela Marroni di Castione ringrazia gli autori degli articoli per la disponibilità e collaborazione nella realizzazione di questa edizione.

I precedenti numeri del Notiziario sono scaricabili dal nostro sito

www.marronicastione.it

e-mail: info@marronicastione.it