

Castagno, albero multivalente da riscoprire

Scritto da Giorgio Grassi, Tatiana Castellotti (*)

Domenica 04 Dicembre 2011 10:29 - Ultimo aggiornamento Giovedì 05 Gennaio 2012 22:57



ROMA - In questi mesi, diversi Convegni in diverse regioni italiane hanno parlato della **multifunzionalità del castagno**

. A questa multifunzionalità si sta ricorrendo nell'obiettivo finale di incrementare il reddito dei territori che ancora hanno boschi e impianti castanicoli di tipo tradizionale, e che nell'economia diretta delle produzioni di castagno non trovano più sostentamento economico sufficiente.

Sarà possibile? □ Vi invitiamo a accompagnarci in un percorso conoscitivo sul *ilgiornalino.net*.

□ Cosa è la "multifunzionalità"? qualcuno la chiama plurifunzionalità, altri polifunzionalità.

È una caratteristica che significa rispondenza a molte funzioni, cioè a molte attività, compiti, facoltà.



Multifunzionalità del castagno.

Quanto a multifunzionalità, il castagno è pianta davvero unica e tradizionalmente preziosa: svolge funzioni produttive (dà frutti pregiati per il consumo fresco e per la trasformazione, quotati sui mercati nazionali e esteri; dà buoni assortimenti di legname da lavoro e paleria; dà miele, tannino, biomasse, materiali per erboristeria, prodotti del sottobosco quali funghi e piccoli frutti), protettive (dal dissesto idrogeologico, dal degrado del suolo e del clima), naturalistiche (mantiene biodiversità animale e vegetale, mantiene carbonio nei manufatti di legno), paesaggistiche, ricreative, didattiche, nutritive ed altro ancora.

L'uomo impara a sfruttarla.

La multifunzionalità di quest'albero ne determinò fin dall'antichità il suo rapporto con l'uomo. Fin dal pleistocene era in Italia, poi resti di frutti cotti erano in anfore di terracotta all'età del ferro in Liguria e Savoia. Secondo il suo autorevole studioso Mario Adua, "il castagno era pronto già da tempo per accogliere i primi uomini preistorici che impararono presto ad

Castagno, albero multivalente da riscoprire

Scritto da Giorgio Grassi, Tatiana Castellotti (*)

Domenica 04 Dicembre 2011 10:29 - Ultimo aggiornamento Giovedì 05 Gennaio 2012 22:57

apprezzarne i frutti, che consumavano crudi o cotti e a che conservavano nelle caverne, nonché il suo legname, molto resistente all'acqua, con cui costruivano palafitte, canoe e capanne." Storicamente, Senofonte (445-335 a.C.) che accompagnò il persiano Ciro il Giovane nella spedizione contro Artaserse II, nella sua "Anabasi" testimoniava che la gente di Ordu e Giresun (attuale Anatolia occidentale) conservava nei granai molta "noce piatta senza fessura", che consumava bollita o abbrustolita nutrendosi così bene. Dall'Asia minore la coltura è stata diffusa nei Balcani e in Grecia, da qui nell'Italia del Sud. Giunto a Roma viene apprezzato moltissimo: nel primo secolo d. C. è trattato in molti scritti agricoli.

Sempre di più e meglio.



Una cosa, più è multifunzionale e più è utile, perché te ne porti dietro una sola ma con quella risolvi molti problemi. Così la gente del passato si è portato dietro il castagno ovunque poteva. I Romani antichi lo diffusero in tutta Europa e non solo. Il castagno infatti richiedeva non troppe attenzioni (bastava seminare e aspettare, ma presto si imparò a innestarlo e a poterlo) a fronte dei vantaggi che forniva: cibo energetico conservabile, fuoco, legno per attrezzi, pali e travi resistenti al marciume per farne difese, abitazioni, recinzioni e per le coltivazioni, rapidità di accrescimento legnoso e relativa facilità di gestione dei cedui, ma anche materiali per gli animali (i cavalli mangiano foglie fresche, i frutti di scarto vanno ai suini, con foglie secche si fan lettiere, ecc), oltre all'assestamento del terreno, ed altro ancora. Dei molteplici utilizzi poveri, ma non secondari, dei materiali vegetali della pianta, si è scritto raramente, ma la tradizione orale ha sempre tramandato che il castagno è pianta unica e preziosa, "di cui si utilizza tutto, come il maiale". Il castagno infatti era prezioso soprattutto per la gente povera e i montanari.

Nel medio evo dava sostentamento a molti monasteri (la monaca tedesca Ildegarda di Bingen ne approfondì gli utilizzi in medicina) e furono proprio i monaci (tra i quali divennero poi famosi i benedettini, che avevano il motto "ora et labòra" cioè "prega e lavora") a studiarlo, selezionare le varietà migliori, diffonderle in coltivazione ammaestrando sulle cure da applicare ai frutteti e ai boschi.

Nacque così un rapporto nuovo tra uomo e castagno, che sino all'Epoca Moderna portò i montanari a fondare i villaggi là dove terreno e clima permettevano che il generoso ed economico "albero del pane" crescesse bene, producesse il tanto e il buono da poi barattare col grano e altri prodotti della pianura, desse il frutto per i maiali, il legname da unire a quello della quercia per alimentare meglio il focolare e il fuoco dei metati in cui si essiccavano le castagne, ecc ecc..

"Il castagno, vero e proprio "albero della vita", ha così sfamato per secoli milioni di persone, in particolare poveri e bisognosi nei lunghi inverni montani e durante le ricorrenti carestie, contribuendo alla loro sopravvivenza in regioni della Penisola Iberica, della Francia, dell'Italia, della Svizzera e dei Balcani; tale fenomeno viene indicato come "Internazionale della

povertà e del castagno”.

Ha raggiunto però, con i marroni, i suoi frutti più prelibati, anche i banchetti di re e principi, in tutti i Paesi europei.

Nei periodi più aurei della sua storia, il castagno ha sviluppato una vera e propria “Civiltà del Castagno” ricca di usi, costumi, tradizioni, norme giuridiche, statuti comunali, tecniche agronomiche, controllo dei boschi e del territorio, lavorazione dei prodotti, artigianato, ecc.” (Adua 2000). Dal 1500 e 1700 la castanicoltura prospera vigorosamente, l’arte culinaria e pasticceria studiano approfonditamente l’utilizzo dei frutti e derivati.

Nel 1909 l’Italia produceva, da 650.000 ha di fustaie di castagno, oltre 6 milioni di q annui, di cui ne esportava 240.000. Registrò il massimo storico produttivo di 8,3 milioni di q nel 1911.

Inizio di un declino.

Le guerre mondiali portarono, in tutta Europa, ripercussioni che avviarono un sostanziale cambiamento dei rapporti tra società e castanicoltura. Dalle regioni montane la gente iniziò ad allontanarsi verso i centri urbani di pianura, le famiglie contadine persero manodopera, il locale autoconsumo dei prodotti diminuì progressivamente, la coltivazione si ridusse e numerosi impianti furono abbandonati (pur senza abbandonarne la proprietà per motivi affettivi), senza ripristinare le piante o uccise dal mal dell’inchiostro o ritirate dall’industria del tannino. Le aziende agricole rimaste ricavavano per autoconsumo frutto e legno, ma reddito integrativo crescente era fornito dai prodotti collaterali, in particolare funghi, miele, artigianato. Nel 1951, la superficie italiana a fustaia era ridotta a circa 500.000 ha, la produzione a 3.300 q, l’esportazione si manteneva a 240.000 q annui.

L’ “inverno del patriarca”

In Italia gli anni tra l’inizio del ‘900 e il 1950 sono stati definiti l’ “autunno del patriarca”. Ad essi è seguito l’ “inverno del patriarca” (anni 1951-1980). Tra il 1956 e il 1970 la montagna e la collina italiane si svuotarono di addetti, il cancro colturale decimò gli impianti; cambia anche la dieta alimentare e cala la domanda interna di frutti e di legnami. La superficie a fustaia si stabilizza sui 317.000 ha, la produzione sui 300.000 q. L’esportazione mantiene alta la domanda, per soddisfarla si inizia ad importare da altri Paesi europei.

Il “risveglio del gigante buono”

Dal 1980 ad oggi, il rilancio è stato innescato dall’innalzamento a fine anni ‘70 delle richieste di mercato (europee e statunitensi, poi anche asiatiche e nazionali, sia di prodotto fresco che di trasformati. Contemporaneamente, l’euforia consumistica e industrializzante del periodo postbellico faceva spazio a stili di vita nuovi, che premiavano tra l’altro la salubrità di ambiente e di alimentazione (prodotti tipici), si sviluppava la cultura della qualità. Divenne forte la domanda di castagne di qualità e di marroni da parte di Paesi asiatici (Corea del sud e Giappone).

Rivalutazione e valorizzazione del castagno, in Italia. Alla castanicoltura da frutto vennero dedicate attenzioni crescenti, inizialmente rivolte in particolare alle problematiche territoriali ed economiche implicate nella ripresa del settore, successivamente all’aggiornamento delle conoscenze scientifiche e tecnologiche: si intensificarono le descrizioni pomologiche varietali, le sperimentazioni sugli aspetti sanitari (il cancro della corteccia colpiva fortemente) vivaistici e agronomici, le ricerche nel settore agroindustriale, sulla nutrizionistica, le indagini socioeconomiche territoriali.

La riscoperta della attualità della castanicoltura, della sua efficacia nel contenere il fenomeno

Castagno, albero multivalente da riscoprire

Scritto da Giorgio Grassi, Tatiana Castellotti (*)

Domenica 04 Dicembre 2011 10:29 - Ultimo aggiornamento Giovedì 05 Gennaio 2012 22:57

dell'abbandono della montagna, indusse molte Comunità Montane a incentivare programmi di recupero di vecchi impianti ma anche la costituzione di nuovi, a fare corsi di potatura, di imprenditoria, di associazionismo, di richiamo turistico (allestimento di aree attrezzate). Le Regioni favorirono (con diversa efficacia) la integrazione dei programmi zionali e la valorizzazione dei prodotti locali (con marchi IGP, DOP, poi STG). Al nord, nel 1998 nacque la Associazione nazionale Città del Castagno, dalla collaborazione tra due Comunità Montane. Nel Viterbese si fondano e rafforzano Cooperative castanicole, a Segni nasce la Coop. "Il Marrone".

La Campania esprime le migliori capacità industriali, in Calabria il Gal Valle del Crocchio di Cropani organizza più convegni di valenza nazionale, a Catanzaro nasce una Collezione nazionale di germoplasma di castagno, con 78 varietà (per frutto e per legno), realtà unica in Italia.

La ripresa in Europa.

I paesi europei di maggior castanicoltura da frutto, fecero registrare nel secolo scorso percorsi evolutivi analoghi a quello italiano (seppur sfalsati negli anni). A partire dagli ultimi decenni del 1900 l'Unione europea varò e finanziò in più Paesi programmi coordinati, a livello regionale e interregionale, poi nazionale, che diedero importantissimi risultati conoscitivi, divulgativi, applicativi (es. i PIM). Cresceva intanto la coscienza di un nuovo sapere globalizzato, si velocizzavano gli interscambi scientifici e tecnologici internazionali, così come i mercati, si formarono reti internazionali di sostegno a cooperative e associazioni, di studio, recupero e salvaguardia delle risorse genetiche e ambientali. Ogni Paese castanicolo ha così fatto registrare ripresa della coltivazione e la rivalutazione delle produzioni su base qualitativa, sempre più e meglio certificata.

Fino ad oggi.

I [Fondi strutturali europei](#) favoriscono l'associazionismo internazionale, pertanto il 29 maggio 2009 a Firenze, rappresentanti delle associazioni di Castanicoltori d'Europa hanno fondato Castanéa, Rete europea del Castagno (European chestnut network), con l'obiettivo prioritario di fare lobby per lo sviluppo delle attività economiche, culturali e turistiche legate all'albero del castagno. Il Piano di settore castanicolo italiano varato nel novembre 2010 è visto come documento modello per altri Paesi castanicoli europei, soprattutto perché mira, tramite la risorsa castagno, a valorizzare un territorio castanicolo nel suo insieme.

Ecco perché abbiamo parlato tanto della multifunzionalità del castagno: perché oggi una polivalente occasione di attrazione turistica, di reddito. Una risorsa per il [recupero economico del territorio](#)

(*)

Giorgio Grassi (già CRA-Frutticoltura, Roma e Caserta)

Tatiana Castellotti (INEA Calabria)

Leggi anche:

4 dicembre 2011

Castagno, albero multivalente da riscoprire

Scritto da Giorgio Grassi, Tatiana Castellotti (*)

Domenica 04 Dicembre 2011 10:29 - Ultimo aggiornamento Giovedì 05 Gennaio 2012 22:57

Castagno, albero multivalente da riscoprire

29 novembre 2011

Finanziamenti per il settore castanicolo, Lazio in ritardo

14 novembre 2011

Un fungo salverà il castagno dal cinipide?

26 ottobre 2011

I tavoli di filiera del settore castanicolo

23 ottobre 2011

Castagne tra sagre e cinipide: che novità?

21 febbraio 2011

I castagneti di Rocca di Papa: convegno

22 giugno 2010

Cinipide del castagno: cos'è e come combatterlo

2 febbraio 2010

Cinipide, dall'Asia una minaccia per il castagno