



LA RETE TRA TERRITORI CASTANICOLI

dare nuova vita alla castanicoltura tradizionale

Allegato alla proposta di Manifesto Slow Food elaborato a Oltreterra il 5 e 6 novembre 2021

“CASTAGNO, RISORSA STRATEGICA PER LE AREE INTERNE”

C'era un tempo, non tanto lontano da noi, dove una catena di castagneti da frutto si estendeva dal Portogallo alla Sicilia, attraversando i Pirenei, le Prealpi e tutti gli Appennini.

Questi non erano boschi di castagno, ma castagneti da frutto, impiantati nel periodo medioevale e coltivati per secoli da decine di generazioni che se ne tramandavano la proprietà e tutte le conoscenze necessarie alla loro coltivazione. La quantità di castagne, e dei suoi prodotti trasformati, era enorme, come peraltro la ricchezza e il benessere che se ne ricavava. La bellezza e la qualità degli edifici, e dei paesi, dell'appennino sta a testimoniare. Quella del castagno è stata una grande cultura ed è stata condivisa da tutte le classi sociali, sia nelle tecniche di coltivazione e trasformazione, sia nell'utilizzo in cucina, in modo più semplice nelle comunità più povere ed in modo più sofisticato nelle mense più ricche.

La coltura-cultura del castagno si è tramandata e perfezionata fino ad un recente passato, fino a quando l'industrializzazione e la successiva emigrazione hanno innescato quel processo di spopolamento dei territori montani che non si è ancora esaurito, per arrivare al recente periodo post-bellico dove il sopraggiungere di un nuovo modello di benessere ha causato il repentino abbandono della castagna, e dei suoi derivati, dalle tavole delle famiglie e delle mense.

In un attimo, secoli di tradizioni e conoscenze sono stati abbandonati, andando queste perse quasi in ogni luogo. Solamente pochi tenaci appassionati ed amanti di questa cultura, spesso ormai anziani, hanno mantenuto e conservato queste conoscenze, mentre dell'utilizzo in cucina è rimasto ben poco, se non nelle realizzazioni più semplici. Inoltre, con l'abbandono della coltivazione del castagno da frutto non si è perso solamente un patrimonio culturale, ma anche ambientale, paesaggistico e turistico. Un castagneto da frutto secolare ben conservato è spettacolare, protegge e arricchisce il suolo, sequestra carbonio dall'atmosfera, fornisce cibo e possibilità di alloggio ad una miriade di animali selvatici, per non dimenticare la produzione di pregiati funghi.

In questi ultimi periodi si sono verificate alcune situazioni particolarmente sfavorevoli alla conduzione dei castagneti da frutto.

Negli anni successivi al termine della Seconda guerra mondiale, iniziò la moderna globalizzazione con la relativa circolazione di merci ed imballaggi da tutto il Mondo, in particolare dalle Americhe, e proprio da questi arrivò il Cancro Corticale. Non conoscendo la malattia e le tecniche per contenerla la sua diffusione fu rapidissima e si arrivò a pensare che quella sarebbe stata la causa della fine del castagno. Poi, in seguito all'abbandono dell'utilizzo delle castagne secche e della farina, fino ad allora i prodotti più importanti, le varietà di castagno da farina sono state sostituite dai marroni, adatti al consumo fresco per caldarroste e molto più remunerativi delle castagne, con la ricerca e la diffusione di nuove varietà, anche di provenienza estera, ottenute con l'ibridazione con castagne asiatiche, appetibili da chi pensa di investire sul castagno da frutto perché precoci e di grossa pezzatura, ma povere di sapore.

Negli anni più recenti, la globalizzazione e la relativa circolazione dei frutti, dei prodotti e delle marze ci hanno portato nuove patologie e parassiti. Quella che più si è fatto conoscere, anche al di fuori dell'ambiente dei castanicoltori, è stato l'arrivo della “Vespa Cinese”, problema che ad oggi, grazie ad un grosso impegno di università e ricercatori, si sta superando nella sua fase più critica. Ma quello che al momento ci dà le maggiori preoccupazioni sono l'arrivo, o il ripresentarsi, di muffe, funghi e altri organismi non ancora identificati, che attaccano sia il frutto che la pianta, provocando grosse perdite di produzione e, a volte, anche la morte della pianta stessa. A questa situazione oggettiva va aggiunta la crescente presenza degli ungulati, in particolare i cinghiali, mantenuti in numero spropositato nelle nostre montagne. La difficoltà a reperire personale qualificato per le operazioni colturali di potatura ed innesto completa un quadro alquanto negativo per la sopravvivenza





dei castagneti tradizionali. Oltre a tutto questo, chi investe nella castanicoltura guarda a nuove varietà più produttive e più resistenti alle patologie, utilizzando la chimica, con tecniche e sesti d'impianto provenienti dalla frutticoltura intensiva.

In una realtà così complicata appare impossibile, se non miracoloso, invertire la tendenza all'abbandono della castanicoltura tradizionale ed individuare strategie efficaci per recuperarla.

Ecco che dopo tanti decenni così scoraggianti, arriva il colpo di scena. In questo momento storico per la castanicoltura si assiste ad una rinascita dell'interesse per questa coltura in tutta Italia, e anche in buona parte degli altri stati europei. Stiamo assistendo alla realizzazione di una apposita legge nazionale sul settore castanicolo e, trascinate da questa iniziativa, le Regioni stesse stanno elaborando una legislazione apposita per il rilancio del castagno. Sono nati diversi consorzi, o associazioni, che comunicano e collaborano tra di loro, sostenuti da forte entusiasmo e passione dei soci. Passione che dichiara un vero amore verso la montagna, le sue genti, la sua cultura, il suo ambiente ed il castagno stesso.

Castagno che, oltre alle sue riconosciute qualità produttive, ambientali e paesaggistiche, viene riconosciuto come un nuovo vettore turistico e didattico, e individuato come perno centrale di una nuova rinascita, e polifunzionalità, delle nostre colline e montagne.

Per ottenere questi risultati si presenta la necessità di avviare un rilancio dell'utilizzo dei prodotti nelle cucine, ma come fare perché vengano richiesti i prodotti ricavati da coltivazioni, o trasformazioni, tradizionali? Per conservare questi frutteti e conoscenze secolari e per rilanciarne, e rinnovarne, l'utilizzo dei prodotti abbiamo bisogno di altre forze che si possano affiancare alle nostre di produttori ed appassionati in genere. Per arrivare a questo abbiamo bisogno della collaborazione, e dell'aiuto, di altre forze specializzate nella comunicazione, e nella promozione, dell'utilizzo della castagna in gastronomia. Riguardo a ciò in diverse parti d'Italia si è avviata una collaborazione con l'Associazione Slow Food, universalmente riconosciuta come vettore capace di aggregare gli attori dell'agricoltura "buona, pulita e giusta", al fine di rendere il dovuto riconoscimento sociale, culturale ed economico al loro lavoro. Speriamo di veder sbocciare buoni frutti da queste indispensabili collaborazioni.

A darci coraggio in questi anni è stata anche la nascita di diverse comunità di castanicoltori legate a Slow Food che, in stretto contatto tra di loro, si sono attivate a concretizzare la **RETE tra TERRITORI CASTANICOLI**, per dedicare cura, passione e lavoro al superamento delle criticità elencate nella proposta di **Manifesto Slow Food "CASTAGNO, RISORSA STRATEGICA PER LE AREE INTERNE"**, contenente le prime proposte, impegni e azioni urgenti per il rilancio della castanicoltura tradizionale.

È iniziato il tempo della rinascita e della riscossa:

FORZA CASTAGNO e FORZA CASTANICOLTORI!

Redatto con il contributo di **Stefano Fogacci, castanicoltore modenese**

e condiviso dai sottoscrittori della proposta di

Manifesto Slow Food per la Rete tra Territori Castanicoli.

Foto fornite dai partecipanti ai lavori preparatori del Tavolo.

