

Le selve castanili tra le sassaie della Bavona

L'albero del pane Tra il 2006 e il 2010 sono state recuperate sei selve nelle terre di Mondada, Sabbione, Fontana e San Carlo, la Fondazione Valle Bavona propone una giornata di visite

Elia Stampanoni

Si parla di selve castanili e subito si pensa all'autunno, ai ricci e alle castagne, il frutto dell'albero del pane, una denominazione di uso corrente per indicare questo importante elemento che ha caratterizzato la civiltà contadina del passato. Anche nella valle Bavona sono numerose le testimonianze o le tradizioni correlate e Plinio Martini, ne *Il fondo del sacco*, ne fa riferimento sin dalle prime pagine, ricordandone l'importanza per la sopravvivenza della gente. Erano periodi in cui l'agricoltura era vitale per procacciarsi il sufficiente sostentamento, un periodo in cui ci si accontentava di poco: «...Gesù Bambino a quelli più piccoli avrebbe portato un'arancia e una manciata di castagne secche, e sarebbero stati felici...», leggiamo in un passaggio dell'opera di Martini. Prodotto tipico di questa regione è la *fiascia*, una pagnotta di farina di castagne, che trovava spazio in tutte le dispense e veniva preparata con una tecnica particolare. Ogni frutto contava per racimolare sufficiente materia prima che, grazie alla sua eccellente conservabilità, forniva per lungo tempo un ottimo nutrimento alle famiglie. Oltre alla polenta e ai latticini, il frutto marrone era alla base della maggior parte dei pasti di questo periodo di grande povertà. Oggi la *fiascia* viene proposta solo in ricorrenze speciali, come in occasione della processione che ogni anno, la prima domenica di maggio, raduna molti fedeli per risalire la valle. Partendo da Caveragno si sale fino ad arrivare alla chiesetta di Gannariente, posta a poche centinaia di metri dalla frazione di San Carlo, dove viene celebrata la festa.

Il mantenimento delle selve castanili recuperate è affidato, dove possibile, agli agricoltori della zona

Lungo questo cammino possiamo scoprire diverse superfici adibite a selva, dove sono sovente i sassi, i macigni o le rocce che dominano il sottobosco. La conformazione della Bavona è di fatto

La bella selva castanile di Mondada. (Elia Stampanoni)



molto impervia e caratterizzata da pietraie che ostacolano la crescita di una cospicua coltre erbosa, come avviene invece in altre regioni.

Con l'abbandono graduale delle valli e il declino del settore primario queste zone sono andate in graduale disuso e per diversi anni il bosco è potuto avanzare, minacciando l'esistenza di vaste aree aperte, caratterizzate dalla presenza di castagni secolari.

Come avvenuto nel resto del cantone Ticino, pure nella valle Bavona ci si è attivati per salvaguardare questi spazi e ridare la giusta importanza alla castagna, intraprendendo sostanziosi interventi di ripristino. Tra il 2006 e il 2010 sono state recuperate sei selve per una superficie totale di oltre cinque ettari. Le ritroviamo oggi in tutto il loro splendore nelle terre di Mondada, Sabbione, Fontana e San Carlo, mentre un ulteriore progetto è in fase di studio per Sonlerto. L'investimento ha sorpassato i 300mila franchi complessivi ed è stato promosso dalla Fondazione Valle Bavona, che ha potuto beneficiare dell'ap-

poggio della Sezione forestale, dello Stato del Cantone Ticino, del Fondo Svizzero per il Paesaggio e della Patenschaft Berggemeinden (Patronato Svizzero per Comuni di montagna).

I lavori di recupero rappresentano la fase più impegnativa e richiedono sforzi notevoli, che diventano maggiori tanto più è il degrado delle superfici coinvolte. Si tratta di eliminare il legname giovane cresciuto durante gli anni di abbandono. Con questi interventi si ridà luce al sottosuolo, dove potrà riprendere a crescere dell'erba. Gli alberi di castagno vengono potati, eliminando le parti morte e ridando vitalità all'intera pianta. Si tratta poi di allontanare i rami secchi, e la selva può cominciare a rivivere.

Eseguito il risanamento bisogna garantire la manutenzione per impedire che, nel breve volgere di qualche stagione, la selva ritorni al suo stato selvatico. Per quest'importante compito, anche in Valle Bavona ci si è affidati, dove possibile, agli agricoltori che già operano sul territorio con grande efficacia. La Fondazione (che per conven-

zione deve garantire la cura delle superfici recuperate) ha dunque contattato alcune aziende della zona per occuparsi della gestione.

Ogni anno vanno eseguite diverse operazioni, come la raccolta di parte di ricci e fogliame, l'eliminazione dei polloni e l'eventuale allontanamento di rami caduti al suolo. Ma i contadini hanno del lavoro anche durante l'estate, quando la manutenzione della cotica erbosa dev'essere garantita con almeno uno sfalcio, da eseguire entro la fine di settembre. Un intervento assai difficoltoso in valle Bavona, a causa delle pendenze e della presenza di sassi e pietre che ostacolano il compito.

Previa autorizzazione dell'Ufficio forestale è poi permesso un pascolo autunnale nel bosco, dove gli animali possono brucare gli ultimi ciuffi d'erba e qualche castagna rimasta sul terreno.

La raccolta dei frutti è di fatto destinata in primo luogo all'uomo, che dovrebbe valorizzarlo al meglio, proprio come facevano un tempo i personaggi di Plinio Martini. Oggi la castagna non

è più un bene vitale, ma il recupero di alcune tradizioni contribuiscono a riscoprirne la ricchezza, come il carico della «gràa» (il metato) di Moghegno che è tra l'altro proposto in forma didattica alle scuole del Cantone.

Nell'anno internazionale delle foreste, la Fondazione promotrice e l'Ufficio forestale di zona vogliono fare conoscere ulteriormente quanto eseguito. Domenica 21 agosto sarà proposta una giornata per tutti, nel corso della quale verranno presentati pure i lavori di recupero e l'impatto positivo per il territorio. L'appuntamento è a Mondada, piccola frazione all'imbocco della Valle Bavona, dove si potranno visitare due differenti selve castanili che hanno ritrovato luce e brillantezza dopo anni di abbandono.

Indirizzi utili

Fondazione Valle Bavona,
Casella postale 30, 6690 Caveragno,
Tel. 091 754 25 50
f.vb@bluewin.ch – www.bavona.ch