3.3 FRUTTO

Sull'argomento, per conoscere la situazione attuale, per meglio comprendere la problematica, le soluzioni, le strategie, le azioni possibili, si consultino in questi ATTI i seguenti documenti:

---in RELAZIONI SU INVITO: 2.2, *Il castagno da frutto*, di Bellini Elvio e Vezzalini Luigi
---in APPROFONDIMENTI: 6.2.2, *Il castagno da frutto*, di Bellini Elvio e Vezzalini Luigi
---in APPROFONDIMENTI: 6.2.3, *Castagno, albero multivalente da riscoprire, rivalutare e impiegare* di Castellotti Tatiana e Grassi Giorgio

A proposito delle varietà di marroni e castagne

Per fare un impianto di castagne da frutto, che varietà coltivare? (Grassi)

La buona riuscita dipende da due scelte:

1 Quale varietà serve al produttore.
2 Quale cultivar ha le caratteristiche meglio rispondenti.

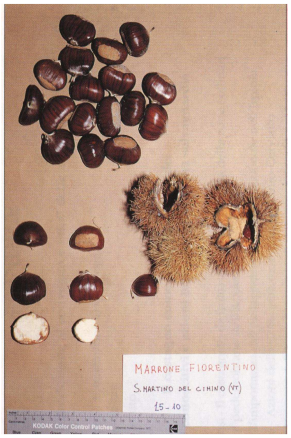
1 Quale varietà serve al produttore.

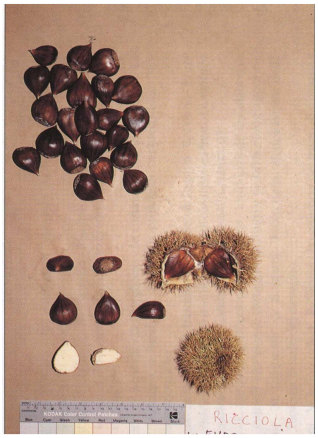
1.a : Se l'impianto è piccolo (1, 2 ha), lontano dai grossi mercati, non serve una varietà pregiata che dia i migliori frutti commerciali (es. Marroni che hanno innanzitutto frutti grossi, regolari, di bassa % di frutti doppi, pelabili), ma una che abbia pezzatura solo media, ma si peli molto bene da buccia e pellicina, sia gustosa, dolce, poco attaccabile dai vermi dei frutti ecc (es. nel Lazio i Marroncino di Borgovelino, Castagne locali varie quali Terzarole, Camisella di Patrica, Pizzutella di Terelle, Rocchiccianella ecc); queste cultivar minori hanno buon mercato locale e nei mercatini della domenica, perché sono già note come buone e durevoli; per il castanicoltore ci sono bassi costi (di produzione, lavorazione e trasporto), un rapido realizzo economico perché dal momento della raccolta alla vendita passa poco tempo.

Con frutti di particolare bontà, il castanicoltore può ottenere tramite lavorazioni artigianali prodotti anche innovativi, particolarmente gustosi e serbe voli, che gli consentono di aumentare il reddito e distribuirlo nel tempo.

1.b. : All'opposto, su aree ampie e favorevolmente predisposte (pedoclimaticamente ma anche ben accessibili e meccanizzabili) si possono coltivare le varietà più esigenti (Marroni di tipo casentinese quale il Fiorentino, il M. di Segni, di Viterbo, Cave ecc, e anche gli Ibridi euro-giapponesi), che possano dare quantità e qualità di prodotto altamente valorizzabili commercialmente. L'imprenditore deve qui avere efficiente organizzazione, competenze tecniche e di mercato; prevale la logica della piccola – media industria.

In foto, da sinistra: Marrone casentinese, una Riggiola di Catanzaro, ibrido eurogiapponese Marigoule.





2 Quale cultivar ha le caratteristiche meglio rispondenti. Ogni varietà ha una propria individualità, proprie esigenze di clima (e capacità di resistenza ai freddi), di suolo (il pH acido e subacido è richiesto dal Castagno tradizionale, non dagli Ibridi), di resistenza a avversità (cancro, insetti), di impollinazione (è indispensabile nel M. casentinese, le altre cultivar se ne avvantaggiano in misura differente).

Le varietà danno prodotto in quantità e qualità diverse (da 10 a 30, 60 q/ha; caratteristiche fisico chimiche dei frutti, caratteristiche organolettiche della polpa ecc).

Hanno differenti attitudini agli utilizzi: per la lavorazione industriale del frutto intero è importante la giusta pezzatura, serve che si possano pelare con poco scarto, abbiano polpa con semi non doppi (cioè che la percentuale di "settato" sia bassa), che la polpa sia compatta (senza spazio vuoto interno) e di compattezza uniforme per canditura, ecc. , mentre per far le "marronite" (scarti di marroni a pezzi, e simili, in vetro) non serve pezzatura ma si cerca polpa dolce; quelle per essiccato (dal quale si ricava poi anche la farina) sono medio-piccole, hanno sapore gustoso e altre caratteristiche che le rendono più serbevoli dei marroni. Ci sono poi cultivar da cui si ricava sia frutto relativamente buono sia buon legno (infatti il fusto ha portamento assurgente e ramifica poco, es. la Rossa del Cicolano). Altre infine sono specifiche per il legno.

Impollinatori. Si tenga presente che nel castagno (molto più che per altre specie) gli impollinatori sono spesso determinanti per la grossezza del frutto. La castanicoltura tradizionale più attenta (es. Roccadaspide) coltivava nello stesso frutteto, oltre alla cultivar principale (70% dell'impianto), una varietà che fosse buona impollinatrice della prima e desse di per sé frutti buoni (15-20%), e una terza varietà che per quantità di polline ed epoca di emissione polline coprisse sia la prima che la seconda (10%). Servono Alcuni Ibridi sono ottimi impollinatori.

C'è una ricca bibliografia in proposito (ogni Convegno sul castagno, nazionale o regionale, ne parla).

I frutti della "Rocchicianella" di Rocca di Papa possono prendere la DOP o l'IGP, o altro? (Grassi)

Teoricamente forse sì, se si dimostra che da oltre 25 anni è prodotta qui, rinomata col suo nome, tipica.
Praticamente no: si richiede una associazione che promuova e sostenga la richiesta, una dettagliata relazione storica e costosi studi e analisi di caratterizzazione (infatti le condizioni poste dalla UE sono sempre più restrittive), poi una aggregazione di operatori ben organizzati nel partecipare al Consorzio di tutela. Certificare il marchio inoltre costa.
I marchi europei sono DOP (Denominazione di Origine Protetta), IGP (Indicazione Geografica Protetta) e STG (Specialità Tradizionale Garantita, ma si applica a ricette e usi specifici). L'Italia ha costituito un Elenco nazionale di prodotti a I.G. (Indic.Geog). Privati sono i marchi collettivi d'impresa (con disciplinare proprio). A livello di Comune esistono anche i marchi De.Co. (Denominazione Comunale di Origine) e De.C.P. (Denominazione. Comunale di Provenienza), che sono applicati a prodotti e materie prime del luogo, loro lavorati e trasformati, piatti tradizionali, ecc,: le componenti locali di agricoltura, artigianato, turismo, pubblico, uniscono sforzi e idee per valorizzare il territorio e renderlo più noto e ricco.

Roma è città vicina che compra marroni e castagne: perché il nostro frutto non va? (Grassi)

Dai Castelli Romani e Monti Prenestini sono indirizzate verso Roma partite di prodotto che per quantità, standard e qualità non rispondono alle richieste degli operatori del mercato generale di Roma. Roma ha un mercato molto grosso e non facile ai nuovi inserimenti. Il mercato è già occupato da imprenditori di vecchia data, esperti, intelligenti e per lo più efficacemente determinati. Anche la distribuzione al dettaglio delle caldarroste nelle piazze è una rete quasi in monopolio.
In tempi di concorrenza sempre più globalizzata e competitiva , giungono in offerta castagne estere a basso prezzo (Turchia, Cina, sudamerica…. a fine 2012 c'è ampia presenza di una ottima varietà portoghese a meno di 7 €/kg), favorite purtroppo anche da insufficienti controlli nei porti d'entrata italiani).
Inoltre la GDO (Grande Distribuzione Organizzata, di iper e supermercati) ha forte potenza di mercato, contrattuale e decisionale.
Più accessibili sono i banchi nei mercati per lo più rionali, e gli esercizi al dettaglio gestiti da extracomunitari.

E' più conveniente far sì che i Romani vengano a comprare qui.

Comunque si deve sviluppare nel territorio, in impresa, in filiera, **un nuovo approccio mentale ai mercati**: integrare pubblico e privato con lungimiranza, mettere impegno e studio e inventiva, partecipare con determinazione e costanza: si affronteranno, e risolveranno, aspetti vari (dalla sorveglianza dell' ambiente all'apertura di piste turistiche, al sostegno del valore del prodotto, al come propagandarlo, ecc.). L'Italia offre esempi di successi (Amiata, Modenese, ecc).

Marroni e/o castagne? Quanto valgono come nutrimento? (Grassi)

Marroni e castagne. Il termine "marrone" è correntemente applicato a fini soprattutto commerciali (botanicamente è arduo definirlo oggettivamente!) per indicare i frutti di miglior sapore, pezzatura e attitudine industriale. Non c'è definizione europea e la Francia esporta ufficialmente come "marroni" frutti rispondenti a parametri di qualità molto più permissivi di quelli applicati in Italia, applicabili anche alle varietà appartenenti al gruppo di Ibridi euro-giapponesi. In Italia, invece, sono "Marroni" solo quelli delle varietà di *Castanea sativa* e si distinguono i marroni "di tipo casentinese" (come quelli di Segni e di Cave: dolci ma costosi) e i marroni "di tipo avellinese" (molto meno costosi, l'industria ne ricava la maggior quota di marrons glacés, le piante producono di più, crescono meglio in quote alte).
Valore nutrizionale. Analisi chimiche approfondite, condotte su marroni e castagne soprattutto dopo il 1974, hanno spiegato perché la gente di montagna ha potuto per secoli essere nutrita da un cibo come le castagne, apparentemente povero e semplice, ma in realtà non solo energetico bensì completo per chi lavora, facilmente digeribile, di valore nutritivo alto e bilanciato. Il contenuto di protidi è pari a quello del latte, la qualità delle proteine è ad alto valore biologico (paragonabile a quello delle uova); in alcune farine sono stati rinvenuti ben 16 aminoacidi, fattore chiave per la sintesi proteica. Il contenuto energetico è elevato (l'amido è la componente più rappresentata) ma a giusta cessione per chi deve far lavorare a lungo l'organismo (contadini, sportivi). Pochissimi sono i lipidi, ma anch'essi di qualità perché non c'è colesterolo ma acidi grassi essenziali. I contenuti di vitamine (gruppo B e PP) e di sali minerali sono non quantitativamente elevati (ma c'è molto utile potassio), però ben diversificati ed equilibrati. Castagne e derivati sono importanti nelle diete antiallergiche specifiche per i celiaci e per gli allergici al lattosio.
Dal punto di vista gastronomico, marroni e castagne sono stati definiti "giacimento gastronomico" per antiche e nuove ricette: il "cibo povero" di un tempo alimenta oggi la cucina raffinata, come ingrediente.

Composizione e valore nutritivo delle castagne (su 100 g di prodotto) in funzione della modalità di conservazione e utilizzo

	fresca	secca	arrostita	bollita	farina	LARN
PARTE COMMESTIBILE %	80	100	82	88	100	
ACQUA %	51	10,1	42,4	63,3	10	
CALORIE (kcal)	160	287	200	120	343	2900 (2150) g

Composizione e valore nutritivo delle castagne in funzione della modalità di conservazione e utilizzo.

Principi nutritivi (g/100g)	fresca	secca	arrostita	bollita	farina	LARN
glucidi	34,2	57,8	40,0	24,4	63,6	522 (413) g
zuccheri (saccarosio, glucosio, fruttosio, maltosio)	9,2	16,1	10,7	7,5	25,2	
amido	25,0	41,7	29,3	16,9	40,0	
fibra alimentare	7,4	13,8	8,3	5,4	14,2	
proteine	3,5	6	3,7	2,5	5,7	62 (53) g
lipidi	2,1	3,4	2,4	1,3	4,0	95 (73) g

Composizione vitaminica delle castagne in funzione della modalità di conservazione e di utilizzo

VITAMINE (mg/100g)	fresca	secca	farina	LARN
Vit. B1 Tiamina	0,1	0,2	0,2	1,2 (0,9) mg
Vit. B2 Riboflavina	0,3	0,4	0,4	1,6 (1,3) mg
Vit. PP Niacina	1,1	2,1	1	18 (14) mg
Vit. C Acido ascorbico	23	---	---	60 mg
Vit. B5 Acido pantotenico	0,9	---	---	5 mg
Acido fitico	50	---	---	

Caratteristiche nutritive di un marrone e di una castagna (g/100g)

	Marrone (frutto fresco o surgelato)	Gabbiana (frutto secco)
Acqua (%)	47,1	10,3
Glucidi	36,9	61,4
Zucchero	8,6	22,4
Saccarosio	5,7	21,0
Glucosio	0,9	0,5
Fruttosio	0,6	0,6
Maltosio	0,4	0,3
Amido	28,3	39,0
Fibra alimentare	8,2	13,6
Proteine	3,0	5,3
Lipidi	2,1	3,5
Sali minerali (mg/100g)		
Potassio	499,6	1022
Fosforo	72,8	137
Calcio	23,2	58
Ferro	0,9	1,5
Sodio	0,5	1

Composizione minerale delle castagne in funzione della modalità di conservazione e di utilizzo

SALI MINERALI (mg/100g)	fresca	secca	farina	LARN
Potassio	400	738	886	310 mg
Fosforo	70	131	164	800 mg
Zolfo	48	126	126	---
Magnesio	39	---	75	350 mg
Calcio	29	56	52	800 mg
Cloro	10	18,6	18	---
Sodio	6	15	10	---
Ferro	1,1	1,9	2,9	10 (18) mg
Manganese	1,0	1,3	1,5	4 mg
Rame	0,6	0,6	0,6	1,2 mg
Zinco	1,0	0,5	0,4	10,7 mg

Acidi grassi % di un Marrone e di una castagna di Cuneo

ACIDI GRASSI	Marrone	Gabbiana
Miristico C 14:0	0,2	0,1
Palmitico C 16:0	**19,5**	**15,7**
Palmitoleico C 16:1	0,5	0,3
n-eptatoneic C 17:0	0,1	0,1
Stearico C 18:0	1,4	1
Oleico C 18:0	**44**	**45**
Linoleico C 18:2	**28,2**	**32,5**
Linolenico C 18:3	2,6	3,1
Eicosanoico C 20:0	0,5	0,4
Eicosanoico C 22:1	0,8	0,8
Docosanoico C 22:0	0,6	0,3
Lignocerico C 24:0	0,2	---

AMINOACIDI Nelle farine sono presenti fino a 16 aminoacidi. Vi sono importanti aminoacidi essenziali:

AMINOACIDI ESSENZIALI:	Contenuto	e Fabbisogno raccomandato
Triptofano	11,7	11
Lisina	54,3	51
Metionina e cistina	50,2	26

Bibliografia: G.Bounous et al.: *The chestnut, ultimate energy source*, Torino 2003. AAVV: *Atti del Conv. Castanea 2009*, CN 2009.

INRAN: *Tabelle di composizione degli alimenti (anni vari).* *G.Grassi:* Conv. *Il Marrone segnino*, Segni 08/11/2011.

…. NB: Roma, Univ. TorVergata, Dip.Medicina e Prevenzione: la prof.ssa L.Di Renzo dispone di dati medici e notizie più aggiornate.

Il germoplasma del Lazio di castagno da frutto è ampio? ci sono studi? (Barbagiovanni, Pavia)

Nel Lazio la produzione di castagno da frutto è ampiamente diffusa su tutto il territorio. In alcune zone la coltura di questa specie contribuisce in modo determinante all'economia agricola locale.
Le principali varietà attualmente presenti sono costituite da marroni di pregio e castagne. Ricerche e studi effettuati sul territorio hanno permesso di individuare diversi ecotipi. Il panorama varietale del castagno nel Lazio è il risultato sia di un processo di selezione su popolazioni spontanee durato secoli, sia di un processo di adattamento da parte di varietà introdotte soprattutto dalla vicina Toscana.

In provincia di Viterbo il patrimonio varietale per il 90% degli impianti è rappresentato dalle cultivar 'Castagna' e 'Marrone Fiorentino'. A queste si aggiungono alcune varietà locali tra le quali il 'Marrone primaticcio' (sin. premutico, primotico, pelusiello), tradizionalmente coltivato e apprezzato per qualità e precocità di maturazione; la sua presenza si è consistentemente ridotta, a favore del Marrone Fiorentino, a causa della scarsa serbevolezza del frutto; il 'Marrone Primaticcio' è iscritto al Registro Volontario Regionale previsto dalla Legge Regionale n.15 del 1 marzo 2000, che tutela le risorse genetiche autoctone del Lazio a rischio di erosione genetica. Altre varietà diffuse nella provincia di Viterbo e inserite secondo il D.M n. 350/99 nell'elenco dei prodotti tradizionali del Lazio sono la 'Castagna di Vallerano', il 'Marrone dei Monti Cimini' ed il 'Marrone di Latera'.

In provincia di Rieti troviamo il 'Marrone di Antrodoco' appartenente alla tipologia del Marrone Fiorentino e la 'Castagna Rossa' del Cicolano entrambi inseriti nell'elenco dei prodotti tradizionali del Lazio.

In provincia di Roma sono presenti il 'Marrone Segnino', il 'Marrone di Arcinazzo Romano' ed il 'Marrone di Cave', anche questi inseriti tra i prodotti tradizionali del Lazio.
Altre varietà castanicole di limitata estensione, ma comunque importanti per l'economia locale, sono le castagne 'Pelosella' e 'Pizzutella' di Terelle (FR), la castagna 'Camisella' di Patrica (FR), la 'Castagna di Fiuggi' (FR), le castagne 'Radicara' e 'Lombarda' di Pescorocchiano (RI), il 'Marrone di Accumoli' (RI) e il 'Marrone di Carpineto Romano' (RM).
Vari ecotipi sono diffusi anche nelle zone di Tolfa, Allumiere e Castelli Romani.
Al fine di caratterizzare in maniera approfondita il germoplasma autoctono, sono in corso analisi genetiche sui marroni laziali per verificarne l'origine.

A proposito dell'economia della castanicoltura da frutto

Se il castagno da frutto non rende, cosa fare? Se rende, come migliorare? (Grassi)

Questa domanda ricorre nei decenni, da quando nel secondo dopoguerra la montagna iniziò a spopolarsi e la castanicoltura fu colpita da agenti patogeni (soprattutto il cancro della corteccia) che misero in seria difficoltà tutto il settore. I periodici Convegni nazionali sul castagno affrontarono il problema, proposero soluzioni e studi specifici definirono una metodologia che il compianto prof. Bagnaresi propose anche in un convegno a Caprarola nel Lazio. Se ne riferisce nel testo distribuito in sala a questo convegno (ora nel capitolo APPROFONDIMENTI l'articolo , *Il castagno da frutto,* di Bellini).

Vorrei passare da ceduo a impianto da frutto: si può fare? A che costi e in quanti anni? (Grassi)

La domanda si riferisce ovviamente agli impianti con castagno di specie *Castanea sativa* (il tipico italiano ed europeo); e in condizioni pedoclimatiche buone. Distinguiamo due diversi casi di intervento:
1) Su ceduo tagliato raso, con innesti su selvatici di un anno, con cultivar di Marrone di tipo avellinese.
2) Su ceduo di 11-14 anni, con cultivar di Marrone di tipo fiorentino (casentinese).
Consideriamo quali sono, anno per anno, i lavori da fare, le produzioni ottenibili. Teniamo conto che il Marrone avellinese produce a pieno regime il doppio del fiorentino; e che l'avellinese si avvantaggia dell'impollinazione incrociata ma questa è indispensabile per il fiorentino.
In entrambi i casi, nell'anno preparatorio (o fin da prima) è utilissimo innestare (a corona o altro) alcune piante con marze della cultivar da frutto scelta, per farne "piante madri" delle gemme che serviranno per gli innesti sui selvatici dei cedui.

1) Su ceduo tagliato raso, innesti su selvatici di un anno, con cultivar di Marrone di tipo avellinese.
Sesto dinamico: innesti su 250 ceppaie iniziali per scendere a 110 piante finali ad ha.
Anno 1°: inizio anno: taglio raso delle ceppaie. Nell'anno: 3 puliture di suolo e polloni, eventuale concimazione.

Anno 2° : selezione delle ceppaie (e dei futuri impollinatori); 750 innesti primaverili (3 per ceppaia).
Anno 2°, 3° e 4° : 2 puliture, difesa dal cancro, potatura di allevamento minima.
Anno 4° : inizio anno: diradamento a 500 piantine.
Anno 5° : cure normali; produzione (q): 0,9q.
Anno da 6° a 10° : cure normali; diradamento a 400 piante; produzione da q 2 a 15.
Anno da 11° a 20° : cure normali; diradamento a 110 piante; produzione da q 17 a 36.
Anno da 20° a 40° : cure normali; produzione q 49.

2) Su ceduo di 11-14 anni, con cultivar di Marrone di tipo fiorentino (casentinese).
Innesti su 80-85 piante ad ha ed eventuali impollinatori.
Anno 1°: inizio anno: scelta, sui selvatici di 11-14 anni, delle future 80-85 da innestare (e dei futuri impollinatori); abbattimento delle altre; taglio delle prescelte (inclinato, a 1,5-2 m dal suolo).
Nell'anno: puliture di suolo; scelta e cura dei germogli (4-5 per pianta); eventuale concimazione.
Anno 2°: 320-400 innesti a zufolo (4-5 per pianta).
Anno 3° e 4°: puliture, difesa dal cancro, potatura di allevamento minima.
Anno 5°: cure normali; produzione (q): 0,5.
Anno da 6° a 8°: cure normali; produzione da q 2 a q 5.
Anno da 9° a 30° : cure normali; produzione q da 7 a 20.

Considerazioni sui due casi. Si badi che i dati non derivano da confronti sperimentali, ma da casi pratici.
Il sesto dinamico ha forti spese di manodopera (pulizie al suolo, innesti, due diradamenti, cure per cancro ecc): nei primi 3 anni richiede circa 500 ore/ha. Però poi dà presto la produzione massima finale.
Conviene riconvertire impianti ben predisposti (facile accesso, clima idoneo, con cv acclimatate a alta resa unitaria, centri di consegna vicini, ecc). Costa più di un nuovo impianto costituito in piano, subito meccanizzabile).
Innestando polloni di 11-14 anni si ha presto produzione dalle piante (già adulte) ma non di impianto. I costi di manodopera sono alti solo nei primi 2 anni. L'innesto a zufolo è l'unico che garantisce maggior solidità d'innesto.

A proposito del supporto pubblico all'economia del castagno da frutto

E' vero che l'UE ha soldi per chi produce frutti di castagno ma non li dà all'Italia? Se sì perché? (Grassi)

L'UE eroga fondi alle Organizzazioni di Produttori (per favorirne l'aggregazione e migliorarne la competitività sui mercati); ma i castanicoltori sono tradizionalmente restii ad associarsi, e restano esclusi.

Inoltre la PAC vigente nell'UE eroga fondi ai Paesi che li chiedono, ma solo se hanno precisato all'UE quanti ettari di impianti a castagneto da frutto ci sono in quel Paese. L'Italia non può precisarlo, perché ogni Regione ha legiferato a suo modo, su ciò che è o non è castagneto da frutto (per la Toscana tutti i castagneti sono unicamente "boschi"), perciò non esiste una rilevazione accettabile, e i produttori non possono accedere ai contributi previsti disponibili.

Ci sono fondi regionali per fare la potatura dei castagni da frutto? (Rabagliati)

Per la castanicoltura del Lazio, al momento non sono più disponibili finanziamenti regionali a sostegno e neanche contributi per la gestione delle potature dei castagni da frutto. Vale quanto risposto a proposito delle disponibilità finanziarie regionali per la castanicoltura da legno e selvicoltura. Si dovrà attendere il prossimo PSR 2014/2020.

Il GAL Castelli Romani e Monti Prenestini ha ancora fondi disponibili per la castanicoltura da frutto? (Grassi)

La risposta in proposito, fornita al dr. Grassi dalla dr.ssa Patrizia Di Fonzo del GAL a fine gennaio 2013, vale sia per la forestazione che per il frutto: i finanziamenti inizialmente disponibili non sono stati sfruttati, perché nessuna domanda è stata presentata. I termini temporali di utilizzo sono scaduti nel gennaio 2013 e da quella data non ve ne è più disponibilità. Forse nuovi bandi saranno accessibili.

3.4 INTEGRAZIONE DEL REDDITO RICAVATO DAL LEGNO E DAI FRUTTI

(Sull'argomento, per conoscere la situazione attuale, per meglio comprendere la problematica, le soluzioni, le strategie, le azioni possibili, si consultino in questi ATTI i seguenti documenti:

---in RELAZIONI SU INVITO: 3.3, *Il castagno da frutto*, di Bellini Elvio e Vezzalini Luigi

---in APPROFONDIMENTI: 6.2.3, *Castagno, albero multivalente da riscoprire, rivalutare e impiegare* di Castellotti Tatiana e Grassi Giorgio

A proposito dell'integrazione del reddito

Come integrare il reddito dato dal legno e dai frutti? (Carbone)

In questa prospettiva vi sono varie possibilità. Due su tutte. Anzitutto il mercato volontario dei crediti di carbonio, nonché il mercato per l'energia a cui accedere avvalendosi dei residui vergini delle lavorazioni del legno, dal materiale di risulta delle utilizzazioni, dal materiale di risulta della raccolta e lavorazione delle castagne.
Quest'ultimo potrebbe essere un'interessante opportunità, vista in un ottica di iniziativa del comparto locale, finalizzato alla produzione di pellet oppure altro tipo di biomassa ad uso riscaldamento.

Il castagno è ricco di potenzialità; ma che altro può fare oltre legno e frutti? (Esperti vari)

Il castagno è pianta unica quanto a molteplicità di funzioni che svolge e che può svolgere. Direttamente e indirettamente fornisce una gran varietà di beni (economici e non solo) a un territorio castanicolo, a chi vi abita, a chi vi fa turismo. Riesce in tal modo a costituire una preziosa fonte di integrazione di reddito ai castanicoltori e alla gente di collina e montagna. Valorizzare questa potenzialità è stato uno degli obiettivi del Piano nazionale di settore castanicolo del MiPAAF; come farlo è stato ampiamente spiegato nella relazione sulla castanicoltura da frutto presentata da Vezzalini a questo convegno; Vezzalini aveva ricevuto mandato (da Giannini e altri esperti), di parlarne anche per quanto riguarda la castanicoltura da legno.

A proposito delle biomasse

Ottenere biomassa quanto costa ad ettaro? Quanto in più o in meno rispetto al metano o al gasolio? Per fare biomassa, quali requisiti occorrono? Per entrare in bosco con macchine per biomassa, che piste occorre aprire? E' vero che le centrali a biomassa inquinano? (Grassi)

L'argomento biomasse è importante, quanto attuale, in tutte le aree forestali italiane. Il Convegno di Rocca di Papa del 10/11/12 si è svolto in un periodo in cui l'argomento è stato trattato in un Simposio internazionale (Venezia 12-15/11) e in importanti convegni e incontri (Bologna 7/11, Trento 15/11, Manziana 24/11, ed altri) che hanno impegnato i vari esperti ai quali gli organizzatori del convegno di Rocca di Papa si erano rivolti per avere risposte alle domande sopra riportate.

L'argomento biomasse forestali (che costituiscono una "fonte di energia rinnovabile", ottenibile da selve, da impianti a legno e/o a frutto) è oggetto di studi, innovazioni, incentivi europei, che mettono in discussione costi, benefici, rischi (ambientale e sanitario), sostenibilità e futuro. Le informazioni e notizie raccolte spesso contrastano tra loro.

Le domande avanzate al convegno odierno potrebbero ricevere opportune risposte solo precisando tante variabili che vi incidono (estensione e accessibilità dei boschi, caratteristiche della biomassa, tipologia e potenza dell' impianto da alimentare, ecc. ecc). L'argomento perciò sarà approfondito nel 2013.

3.5 ALTRI ASPETTI DEL TERRITORIO E DELL'AMBIENTE LOCALE

Il Castagno nella letteratura del territorio Castelli Romani e Monti Prenestini

I boschi di Rocca di Papa nella letteratura (Guarinoni)

Ove si escludano i molti riferimenti al territorio di Alba Longa (un recente studio dell'Ecole Francaise de Rome ne ha elencati ben 25, da Fabio Pittore a Isidoro di Siviglia) la prima menzione ai boschi dei Castelli, o meglio dei Colli Albani, si può trovare al paragrafo 85 dell'orazione di **Cicerone** "Pro Milone" (quella in cui Cicerone perora - vanamente, peraltro - la causa di Tito Annio Milone, accusato dell'uccisione di Clodio a Bovillae): ***"Ma siete voi, colline e boschi sacri d'Alba, siete voi, lo dico, che invoco e chiamo a testimoni. E voi pure, altari abbattuti degli Albani, associati ai culti sacri del popolo romano ed ugualmente antichi, che egli, reso furioso dalla follia, dopo aver tagliato e raso al suolo i boschi più venerabili, aveva sepolto sotto la mole smisurata delle fondamenta della sua villa: allora il vostro carattere sacro riprese vigore e prevalse la vostra potenza, che egli aveva offeso con delitti d'ogni genere. E tu dall'alto del tuo monte, santo Giove Laziale, il cui lago i cui boschi e i territori sacri aveva macchiato con ogni genere di scellerata profanazione, finalmente hai aperto gli occhi per punirlo; a voi, a voi e in vostra presenza ha reso soddisfazione, tardi ma in modo giusto e meritato."***

Pio II (nato Enea Sivio **Piccolomini**), nei suoi "Commentari" scritti a partire dal 1458, ma pubblicati nel 1584, descrisse il paesaggio che attraversò nella primavera del 1464 per recarsi al castello di Rocca di Papa dove fu ospite del card. Prospero Colonna.

Stendhal, che venne in Italia per la prima volta a 19 anni, nel 1802, ma ci ritornò spesso e a lungo, trascorrendovi circa un terzo della propria vita, descrive diffusamente le foreste dei Castelli Romani nelle sue "Cronache" e, in particolare, parla diffusamente della Macchia della Fajola nella "Badessa di Castro". Nelle sue "Passeggiate romane" invece, alla data del 28 agosto 1827, si trova questa frase:

"Il più bel bosco del mondo è quello dell'Ariccia: grandi blocchi nerastri di roccia nuda spuntano in mezzo a un bellissimo verde ed ai pittoreschi disegni del fogliame. Lo straordinario vigore della vegetazione mostra chiaramente che i Colli Albani sono un antico vulcano."

Massimo d'Azeglio, primo ministro del Regno di Sardegna dal 1849 al 1852, non si limitò a descrivere il paesaggio di (e da) Rocca di Papa nel capitolo dedicato alla storia di "Carluccio" ne "I miei ricordi", ma (probabilmente nel corso del suo primo soggiorno a Rocca, nel 1821) dipinse diversi quadri che raffigurano i nostri boschi di castagno, alcuni dei quali sono stati riprodotti nel libro di **Massimo Saba** "Rocca di Papa, belvedere di Roma", La Spiga 2003.

Hans Christian Andersen, nel suo romanzo del 1835, "L''improvvisatore", ambienta l'ultimo capitolo fra contadini e briganti di Rocca di Papa e descrive le foreste dei Colli Albani in toni fantastici.

Augustus Hare, scrittore inglese della seconda metà dell'Ottocento, parla di Rocca di Papa e dei suoi boschi (in particolare della Macchia della Fajola infestata dai briganti) nel suo "Days near Rome".

Richard Voss, un prolifico scrittore tedesco del XIX secolo che abitò a lungo a Frascati, a villa Falconieri, nel suo "Du, mein Italien" cita ripetutamente Rocca di Papa e i suoi boschi.

Altri. Tra le varie personalità artistiche che hanno soggiornato a Rocca, **Tito Basili**, studioso di cose roccheggiane vissuto nel secolo scorso elenca (oltre a quelle citate sopra): **Goethe** (di cui però non sono mai riuscito a trovare riferimenti specifici alla nostra città), **Byron**, **Longfellow**, **George Sand**, **Wordsworth**, **Turgheniev**, **Hans Barth**, **Carducci**, **Maccari**, **Pirandello**, **Capuana**, **D'Annunzio**, **Antoniazzo Romano**, **Vincenzo Cabianca**, **Ettore Tito**, **Giovanni Battista De Rossi**. Se non nelle opere, è molto probabile che nei diari o nella corrispondenza di tutti costoro sia citata Rocca di Papa e sarebbe bello se qualche giovane si dedicasse, magari scegliendolo come argomento per la tesi di laurea, a ricercare questi riferimenti.

Fra le molte opere comparse negli ultimi anni occorre segnalare almeno quelle di **Maria Pia Santangeli** (in particolare "Boscaioli e Carbonai" del 2005) e quelle di **Paolo Bassani**.

Carlo Maria Guarinoni.

Giornalista pubblicista, appassionato di storia, arte, tradizioni, vive a Rocca di Papa.

Ha diretto il giornale locale *La spiga* e codiretto la Editrice La Spiga che ha pubblicato una decina di opere su Rocca di Papa.

E' autore del libro *Le chiese Parrocchiali di Rocca di Papa* (La Spiga 1998)

Brano tratto da **Boscaioli e carbonai nei Castelli Romani**

di ***Maria Pia Santangeli***

(Edilazio, Roma, 2005)

L' atterrata

"Le piante dovevano cadere allineate come 'e saraghe, le sardine sotto sale nella cassetta.

Quando cadeva vento possente di scirocco, non era possibile tagliare le piante, perché il tagliatore non le poteva guidare. Siccome il taglio del bosco è una vastità, comprende colli e valli, allora si apriva un' altra atterrata, per non perdere la giornata, onde guadagnarsi quella stozza di pane quotidiano."

Metardo Rufini, Rocca di Papa

"Lo stronchinu non doveva stare mai fermo, altrimenti non usciva la giornata."

Domenico Eleuteri, Rocca di Papa

[…] Quando la compagnia arrivava sul luogo del taglio albeggiava. Era punt'e giornu.

Nella foschia mattutina i tronchi grigiastri dei castagni s' innalzavano dritti e slanciati, a gruppetti dalle larghe irregolari ceppaie coperte in parte di muschio. Il terreno era abbastanza libero dai cespugli del sottobosco, *'a bassa fratta*, che erano stati tagliati qualche giorno prima da altri *macchiaròli* meno esperti e capaci dei veri tagliatori delle compagnie.

In lontananza si vedevano mucchi ordinati di legna: anche i *legnaròli* erano passati a tagliare il cosiddetto forte – querce e aceri, che si trovano sempre in un bosco di castagni – per farne legna da ardere o da carbone. Ormai non c' erano che alberi di castagno a perdita d' occhio pronti per essere abbattuti e diventare in breve tempo pali della luce e del telegrafo, travi, travicelli, filagne e paletti per le staccionate, paletti per le vigne, filagnoni per i tetti, rocchi da botte e poi pane, polenta, baccalà, aringhe, fagioli, olio, pantaloni, scarponi.

I castagni non sono come i cristiani che, morti, non tornano. Nelle ceppaie la vita rimane e partorisce ricacci che in diciotto anni diventeranno alberi e poi ancora pali, travi, travicelli, filagne, filagnoni, paletti, rocchi. La vita cammina in modo semplice e chiaro nei boschi di castagno ceduo.

Ai boscaioli passava questo per la testa senza che se ne accorgessero, mentre attaccavano i tascapani a un ramo basso e appoggiavano le copelle o i fiaschi impagliati per terra. Trovarsi tra quegli alberi, respirare l' aria fredda e il silenzio, schiacciare sotto gli scarponi le foglie giallastre dell' anno, ancora coriacee, era come trovarsi nella propria strada, di cui conoscevano ogni selcio, ogni gradino e le facce della gente giovane e vecchia che ci abitava e quando nasceva un bambino nuovo era come un pollone da una ceppaia.

Il lavoro iniziava subito: bastava riuscire a vedere i segni della *merca* sui tronchi e il movimento dell' accetta. Gli alberi che dovevano essere risparmiati, le cosiddette matricine o guide, erano marcate con una striscia di vernice intorno al tronco; gli altri con punti e strisce diverse.

Il capoccia dava un' occhiata in giro e decideva in fretta dove aprire il taglio: - Comincémo ècco... (Cominciamo qui).

I tronchi dovevano cadere il più possibile in piano, anche se il bosco era in pendio, e allineati come sardine nella cassetta, per facilitare il lavoro del mastro*, che stucchéa,* cioè segava i tronchi a terra *co' u stronchinu,* il segone dal manico ad arco. Si diceva che *'u* str*onchinu* non doveva mai fermarsi, la lunga lama dai denti triangolari doveva stridere e stridere lasciando sul terreno tanti pezzi di varie misure che '*u rabbinatore* aveva il compito di selezionare e di ammucchiare ordinatamente. Se si fermava il segone, non usciva la giornata, si diceva.

I cinque o sei tagliatori si disponevano dunque più o meno in fila, uno per ceppaia. . Uno sputo sulle mani per fare meglio presa sul manico che era quasi sempre di quercia, costruito da loro stessi, e iniziava il picchiare delle accette.

Il ragazzo *rabbinatore,* che non poteva cominciare il suo lavoro in mancanza dei pezzi da selezionare, non perdeva un gesto. Fra qualche anno ci voleva essere anche lui tra i tagliatori. Osservava con occhio attento 'a '*ngara* dell' inizio, la spaccatura ad angolo acuto, detta anche a bocca di lupo, che deve essere aperta sempre dalla parte della caduta dell' albero. Poi le successive accettate che l' allargavano e l' approfondivano. La bravura del tagliatore si misurava dalla capacità di sprecare il minor legno possibile, facendo un taglio abbastanza pari alla parte interna della *'ngara*. La forza delle braccia doveva obbedire all' occhio.

Le accettate ora si susseguivano con ritmo costante, senza soste. Il bosco era pieno dei colpi sordi che si accavallavano, finché restava di ogni tronco una specie di sottile diaframma, *a ' recchia - cordone* a Rocca Priora.

Era il momento più delicato. Il tagliatore si aiutava a volte con le mani o con l' accetta dritta per imprimere al tronco la direzione giusta oppure *co' u pungolu*, un bastone a cui era stato applicato un chiodo senza capocchia. A volte chiamava un compagno o il ragazzo *rabbinatore* perché lo aiutasse.

- Attenti, che te casca 'n gapuuu!...

Al momento dell' atterrata quasi inconsapevolmente tratteneva il fiato e si spostava un passo indietro ad aspettare il tremore della terra che sussulta sempre, come per un terremoto, ad ogni albero che si schianta al suolo.

Mentre si calmava il rovinio dei rami a terra, l' uomo pareggiava il taglio facendogli *'a chierica* o *corona*. Infine quando tutte *'e pertiche* della ceppaia erano abbattute, si faceva strada fra le chiome a terra *pe' sderamà*, tagliare i rami. Lasciava però quelli delle punte: i tronchi in questo modo restavano stabili sul terreno quando venivano divisi in pezzi.

Nel frattempo il mastro *stuccatore* - ce ne potevano essere più di uno nella compagnia – non era rimasto senza far niente. Dopo essersi guardato intorno, aveva trovato senza difficoltà uno *sbullentone - o bollentone* - un legno lungo almeno un metro e mezzo tra il secco e il verde, grosso non più di un polso, perfetto per fare la misura.

Lo tagliava, lo ripuliva e, aiutato dal suo assistente che teneva fra le mani *'u sbollentone*, ci prendeva sopra le misure con un metro da sarta. E, mentre intaccava il legno per fare *'e 'ntaccche*, spiegava: - La prima la faccio a

un metro e trentacinque, la seconda a sessantacinque centimetri, così insieme fanno due metri che è un *passone* (paletto da staccionata). Poi ecco *'na ntacca* a ottantacinque, a novantacinque la bordolese, poi a un metro e cinque e a un metro e quindici. Chissi so' tutti doga de Spagna. Lo sa? Vanno in Spagna...

- E chilli più luónghi?

- Se ripete 'a mesura... Attenti, sa, no' me fa pià qua' crastica (botta sulle mani). Succedeva se il movimento delle braccia del mastro e del ragazzo non erano sincronizzate.

La misura, che ormai sarebbe sempre stata nelle mani del *tirasegó*, veniva messa da parte. Era stata fatta alla svelta, tanta era la pratica de *'u stuccatore*. Mentre la cosiddetta *svergatura de' u stronchinu* richiedeva più tempo.

Per questo motivo alcuni *stuccatori* se la sbrigavano il giorno prima a casa o in cantina. Altri invece preferivano eseguirla direttamente nel bosco. Avendo il modo di fissare il segone tre due piante vicine, si sentivano più sicuri del risultato finale.

"Io svergavo sempre 'u stronchinu nel bosco. Era più comodo. Lo stronchinu deve essere svergato bene: se non cammina, se non escono i pezzi, non esce manco la giornata."

Tullio Pizzicannella, Rocca di Papa

'U stuccatore cominciava dunque con pazienza: davanti, all' altezza del petto, aveva '*u stronchinu* coi denti aguzzi rivolti verso l' alto e il manico arcuato in basso - il manico doveva essere di legno pieghevole di nocciolo, meglio se della Macchia Riccia. Se nella compagnia c' erano più stuccatori, si vedevano, qua e là tra le piante, tre o quattro *stronchini* coi rispettivi stuccatori, che, con calma attenzione, limavano i denti a uno a uno da sotto in su, alternandoli prima da un verso poi dall' altro; poi controllavano che i denti fossero sfalsati, non allineati fra loro – questo si chiamava fare la strada o dare la via. In seguito la lama veniva '*cceppata*, sempre con la lima affinché tutti i denti avessero la stessa altezza e infine ogni dente veniva di nuovo limato. Un' ora abbondante ci voleva.

Nel frattempo che gli alberi venivano abbattuti e cadevano rumorosamente e gli *stuccatori* erano alle prese *co ' a svergatura*, il giovane *tirasegó* e *'u rabbinatore*, per non perdere tempo ed essere d' aiuto ai tagliatori, si erano messi a ripulire le ceppaie più avanti dei numerosi giovani polloni che le riempivano.

- Forza, ch' è pronto!

Così gridava *'u stuccatore*, quando aveva finito di *svergare*, rivolto ai tagliatori che lo sentivano appena, lontani com' erano una sessantina di metri. Le piante a terra erano ormai parecchie.

Il giovane t*irasegó* accorreva e afferrava la misura. Lo *stuccatore* gli faceva vedere la posizione che doveva assumere con il ginocchio sinistro piegato e la misura appoggiata sopra.

Si raccomandava ancora: - Attenti, no mi fa' pià qua' crastica, te do 'nu sganassone...- Il mastro stuccatore non scherzava, gli schiaffi volavano davvero.

L' uomo e il ragazzo si mettevano uno di qua e uno di là dal primo tronco. Il mastro stuccatore dava un' occhiata, una sola: l' esperienza e l' intelligenza del mestiere lo portavano quasi automaticamente a capire dalla conformazione del tronco quanti e quali pezzi se ne potevano ricavare con il minor spreco possibile di legname. Il risparmio era nella mente di tutti.

- Facemo ' n travicello, 'n passone.

- Famme tre mesure, 'na mesura.

Il giovane si spostava con la misura tra le mani e lo stuccatore intaccava la corteccia. Poi il segone iniziava il suo lamentoso stridio, lasciando cadere segatura umida.

I tagliatori distanti continuavano a dare accettate in silenzio. I muscoli tesi si gonfiavano nello sforzo, il fiato serviva tutto. Oltre al tonfo dei tronchi che cadevano e al rovinio delle chiome, si udiva di tanto in tanto il grido: - Attenti, ché te casca 'n gapuuu!

Mentre qualcuno più giovane poteva accennare a fior di labbra, per sé solo uno stornello:

Me ne vojo ì macchia, macchia

me vojo recoprì de fronne 'e nocchia,

pe' vedé quanti amanti tè 'sta regazza.

(Voglio andare nascosto, di macchia in macchia,

mi voglio ricoprire di fronde di nocciolo

per vedere quanti amanti ha questa ragazza).

Intorno alle nove cadeva la prima pausa della giornata, quella della colazione. L' altra detta *merenda* verso l' una e mezzo. La giornata lavorativa era, infatti, divisa in terzi, in tre parti.

Alla voce del primo che gridava: - Magnemo...Riccardo ha fame – nominando scherzosamente un compagno della squadra, tutti, appena potevano, abbandonavano gli attrezzi su una ceppaia e s' incamminavano verso l' albero dei tascapani. Quasi sempre qualcuno raccoglieva una bracciata di rami secchi e preparava il fuoco; sotto metteva sempre stecchi di pungitopo o di nocciolo che si accendono subito, anche nell' aria più umida perché non trattengono l' acqua. I proprietari mal tolleravano che venisse adoperata per il fuoco la legna già accatastata dai *legnaròli,* specialmente se era di quercia, qualità pregiata che si vendeva bene, ma molti la prendevano lo stesso.

Mentre uomini e ragazzi tiravano fuori il pane dai tascapani, una breve assoluta quiete calava sul gruppo. Fiamme veloci guizzavano, riscaldando le mani, i calzoni, mentre il fumo saliva lento verso le chiome ancora fitte di foglie giallastre. Venti minuti di riposo, di morsi rumorosi, voraci al pane che, dovendo bastare anche per il pranzo - merenda era un sacrificio non consumare tutto subito. Mezza pagnotta di pane asciutto, un po' intenerito dai fagioli che le madri o le mogli ci avevano messo dentro, dopo aver tolto parte della mollica. O dentro c' era la frittata di patate con broccoletti di rape o la cipollata nel sugo di pomodoro con qualche raro pezzetto di baccalà o una striscetta di pancetta che veniva riscaldata sul fuoco infilata in uno stecco, per fare ' a panontella. Ai pettirossi, che si avvicinavano quasi domestici, poche briciole con parsimonia.

Da bere a garganella l' acqua delle copelle, piccole botticelle di legno, che ormai possedevano solo i più anziani o quella di un fiasco di vetro impagliato più soggetto a rompersi, purtroppo. Bisognava ricomprarlo, e anche questa spesa incideva sul bilancio familiare. Il vino non era frequente – in campagna se ne beveva di più - perché dà sonnolenza: i boscaioli volevano restare lucidi, non si sarebbero sentiti sicuri adoperando quegli attrezzi taglienti. Semmai, per non sentire il sapore scipito dell' acqua, si portavano l' acquatu, detto anche serafischiu, il vinello - più acqua che vino - ricavato dalla torchiatura delle vinacce innaffiate d' acqua. In primavera quando veniva più sete, se scendeva una pioggia, qualcuno incideva dei canaletti obliqui su un tronco e, con un pezzetto di scorza in fuori, si faceva come una fontanella. Però era insipida e puzzava di corteccia.

Pochi i discorsi, il fiato riprendeva il suo ritmo naturale. Soprattutto di lavoro si parlava: del tipo di legno che si era trovato, quali e quanti pezzi se ne potevano ricavare. Ma il capoccia della compagnia aveva già fatto una sua valutazione ad occhio, guardando le piante “ in piedi “ e raramente si sbagliava.

Spesso nelle compagnie si trovava il solito chiacchierone, conosciuto in paese per averne sempre una da raccontare, così qualche aneddoto veniva fuori, tra un morso e l' altro...

[…] Le risate venivano spontanee anche se l' aneddoto era conosciuto. Ma il lavoro soprattutto teneva occupata la testa e veniva ripreso senza perdere tempo. Le piante ricominciavano a cadere: un bravo tagliatore poteva abbattere dalle ottanta alle cento *pertiche* al giorno. E *'u stronchinu* non si fermava veramente mai, se non quando era necessario rifargli la strada e dare una veloce limata ai denti, che dopo un po' segavano con più fatica.

L' occhio del mastro *stuccatore* restava di continuo vigile e attento ai pezzi da produrre.

- Facemo 'na filagna...

- Qui ci sta 'a cipolla a rampa 'e gallina (zampa di gallina). Non si possono fare i tavoloni, né doga di Spagna: passa l' acqua. Se non continua facemo i rocchi.

Il ragazzo si muoveva svelto con la misura tra le mani.

[…] Se il taglio del bosco era abbastanza vicino al paese, a mezza mattina o nel primo pomeriggio arrivavano donne e ragazzette con bagnarole di metallo sotto il braccio: venivano a raccogliere *'e tacchette - tacchie* a Rocca Priora - i pezzetti di tronco che schizzavano via dai tagli dell' accetta. Erano buoni per accendere il fuoco e per alimentare la stufa. Non costavano nulla. In seguito le donne sarebbero venute a raccapezzare altri scarti: *'e schiazze* dalla squadratura dei travicelli e di altro legname e i *canali* dalla scorzatura dei pali. *Buttatura* o *ciocchettu* era detto un pezzo del tronco contenente un grosso nodo, veniva scartato da ' u stuccatore e ammucchiato nella legna da ardere, le donne non potevano prenderlo.

Arrivavano a gruppetti: - Riccà, piàmo 'e tacchette – diceva una di loro con una sfumatura di preghiera nella voce. Sapevano che i boscaioli non le volevano tra i piedi per timore di qualche incidente.

- Sì, ma allontanatevi, perché 'e pertiche ve cascanu 'n gapu...

Le donne si buttavano svelte a raccogliere 'e tacchette, scavalcando i tronchi e i fitti rami a terra.

[…].

Maria Pia Santangeli.

Toscana di nascita, ma di famiglia rocchigiana, vive a Rocca di Papa da quarant' anni.

Ha pubblicato *Rocca di Papa al tempo della crespigna e dei sugamèle* e *Boscaioli e carbonai nei Castelli Romani*, entrambi editi da Edilazio e due libri per ragazzi: le quattro fiabe de *Il Principe degli specchi* (Sovera 2000) e il breve romanzo ecologico " *Arbìn bambinoalbero*" (Ragazzi editors 2008).

Nel 1996 ha fondato a Rocca di Papa l' Associazione culturale *L' Osservatorio*.

Sempre a Rocca di Papa ha ideato e organizzato per tre anni una notte di cultura - e natura - denominata *La notte verde*.

Collabora saltuariamente a giornali e riviste locali. E' orgogliosa di aver piantato e fatto piantare alberi.

Varie

Terminato il convegno di oggi, chi poi cercherà risposte a domande sulla castanicoltura, a chi deve rivolgersi? (Grassi)

Su internet ora si trova quasi tutto, ma c'è fin troppo e occorre avere molto tempo per discernere.

Molti sono i professionisti privati capaci (Agronomi e Forestali), che danno consulenze a enti pubblici e privati (Associazioni ed altri).

Le Organizzazioni professionali agricole (la Coldiretti e la sua diramazione Copagri, la Cia, la Confagricoltura) hanno apparati di consulenza propri.

I divulgatori pubblici nel Lazio fanno capo all'ARSIAL. Questa Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura del Lazio, è l'ente pubblico preposto a trasferire le innovazioni tecnologiche alla produzione agricola, zootecnica e agro-industriale, attraverso azioni di Sperimentazione e dimostrazione in sede applicativa delle innovazioni, Divulgazione dei risultati della sperimentazione, Formazione professionale degli operatori, Sviluppo e diffusione dei metodi di produzione ecocompatibili e/o biologici. Sul castagno da frutto ha molta esperienza.

Cercando in www.arsial.it o in arsialweb.it (e incrociando le voci di ricerca Territorio e Aree tematiche), si vede che si possono chiedere notizie sia alla Sede centrale (via Lanciani 38, 00162 Roma : Ufficio Relazioni col Pubblico tel. verde 800601931, e-mail urp@arsial.it), sia ai suoi Centri provinciali (Frosinone, Latina, Rieti, Viterbo), sia direttamente agli esperti delle Aziende dimostrative sperimentali (studiano settori agricoli diversi, e stanno a Tarquinia VT, Caprarola VT, Cerveteri RM, Montopoli RI, Alvito FR).

Per il castagno ci si può rivolgere alla Azienda Dimostrativa Sperimentale di Caprarola:
Loc. San Rocco Strada Cassia – Cimina km 16,400 - 01037 Caprarola (VT), Tel. 0761-646162 - Fax 0761-645287, caprarola@arsial.it . Responsabile è il dr. Bizzarri Stefano, s.bizzarri@arsial.it . A Caprarola è operativo un centro di moltiplicazione Torymus sinensis.

Presso il Centro Vitinicolo Arsial di Velletri (Via della Cantina Sperimentale 1, Velletri RM,
Tel. 06-9639027, Fax 06-9634020) è in allestimento un altro centro di moltiplicazione Torymus sinensis.

E' utile sapere che l' Azienda dimostrativa di Alvito ha esperienza di forme di integrazione di reddito in aziende a conduzione familiare operanti in un contesto di agricoltura marginale (con introduzione di coltivazione di lampone, il ribes e l'uva spina e altri piccoli frutti); e di trasformazione dei prodotti agricoli (produzione di marmellate, sott'oli, ecc.), a livello famigliare.
Azienda Dimostrativa Arsial di Frosinone, Sezione di Alvito (c/o Azienda dell'Istituto Agrario di Alvito), Via Stradone snc - 03041 Alvito (FR)
Tel. e Fax 0776-513018. Responsabile è il dr. Franceschini Pietro.

Tutti i consulenti e divulgatori suddetti, quando occorre attingono ulteriori informazioni dal mondo scientifico rivolgendosi ad esperti di superiore livello (CRA, Università, CNR, ecc), con i quali spesso anche collaborano per ricerche, sperimentazioni, divulgazioni.

La Comunità Montana ha tanti Comuni che fanno legno, perché non li mette insieme? Come mai non si riesce a costituire una cooperativa, a Rocca di Papa che ha 1500 ha a castagneto? (Grassi)

Sia il Presidente della Comunità Montana dottor De Righi, sia l'assessore al Bilancio del Comune di Rocca di Papa dott.ssa Sciamplicotti, hanno riferito di aver svolto attività informativa, riunioni, indagini conoscitive in proposito, evidenziando agli operatori e ai cittadini (potenzialmente interessati in quanto già imprenditori o disponibili) l'utilità di programmare iniziative comuni che si avvantaggerebbero di fondi pubblici. Senza esito. Evidentemente, l'associarsi desta ancora diffidenza. Si diffida molto anche dell'efficienza degli enti pubblici.

4. SALUTO DELLE AUTORITA'

Boccia Pasquale, Sindaco di Rocca di Papa

Ringrazio per l'opportunità datami di dire "benvenuti nella città di Rocca di Papa" soprattutto a chi viene da lontano, dal mondo dell'Università, dell'associazionismo. E' stata una mattinata veramente ricca di spunti interessanti, per noi che governiamo la città, per le tante imprese presenti qui in sala, per i professionisti, le associazioni di Rocca di Papa, i Comitati di quartiere, il volontariato della nostra città.

Non intendo ripercorrere gli elementi significativi del contributo che noi abbiamo ricevuto questa mattina (è stato così forte che mi ha colpito veramente). Mi permetto invece di sottolineare alcuni termini a me molto cari, che danno forza, danno spessore al messaggio di questa iniziativa. Perché noi dovremo uscire da questo convegno, da questa sala, per essere poi operativi, concreti, nel nostro territorio.

Questi termini sono: partecipazione, condivisione, opportunità. Badiamo bene, che se non partiamo dalle realtà che essi significano, può accadere che tutto il nostro lavoro, tutti i nostri sforzi, restino soltanto, come dire, in una sfera di tipo dottrinale. Invece i principi, le informazioni, ci devono servire per dare un contributo reale ad un settore che è fortemente legato alla nostra storia, al nostro essere cittadini di questo territorio, perché il patrimonio boschivo è l' identità della città di Rocca di Papa e l'identità di tutto il comprensorio, l'identità di molti. Vedo qui persone che nel bosco, come dire, sono nate, vivono, sempre ritornano, e cito il solo Luigi De Santis perché ogni volta che mi incontro con lui (per esprimergli la mia simpatia ma anche discutere in modo vivace, o eccezionalmente vivace per le divergenze che possono nascere, e guai se non ci fossero perché ci rafforzano), ebbene, con lui si parla solo di bosco, di castagno, non si può parlare di altro, e di tutto quanto c'è nel sottobosco, funghi e quant'altro, in lui si percepisce quel suo legame forte che non si può interrompere.

Abbiamo detto partecipazione, condivisione, opportunità. Cari professori, io sono veramente fiero di avere nella mia città uno strumento quale l'associazione L'Alveare, che grazie alla presenza completa delle rappresentanze del volontariato, facilita il processo della partecipazione. Tutti i relatori hanno prima accentuato l'aspetto di "far rete" attraverso l'associazionismo, forma che da una parte riceve qualità dal consenso dei cittadini che devono fare uno stesso percorso, dall'altra deve creare una nuova mentalità all'interno delle comunità locali: non solo di condivisione e rispetto per i beni comuni, ma anche di fare proposte, quindi propositiva di nuove opportunità. La scelta che noi abbiamo fatto in passato, di acquisire un patrimonio di 950 ettari di bosco, è stata una scelta rivoluzionaria, veramente eccezionale: i nostri concittadini, che prima non potevano accedere a quella che era solo una grande proprietà privata, il giorno seguente alla scelta di acquistare capirono che il bosco era diventato la proprietà di tutti, di ognuno di loro.

E allora ecco com'è importante l'associazione: con il far capire, aiutare la comunità locale a crescere con la mentalità di condividere il bene comune, ove il bene è di tutti, tutti lo devono rispettare di più. Se non partiamo da questa consapevolezza, tutti i processi che gli esperti ci hanno raccontato oggi sono processi

soltanto riferiti agli addetti ai lavori. Il nostro patrimonio ha un valore sociale, dunque è importante che la nostra città, tutti noi, possiamo "toccare" questa proprietà ed averne rispetto (dove rispettare significa tante cose sulle quali ora non sto a dilungarmi).

Termino con l'opportunità. Abbiamo qui l'opportunità del prof. Carbone, al quale chiediamo di aiutarci nel futuro (la nostra amministrazione ha già preso contatti qualche settimana fa con l'Università della Tuscia, che sta facendo un buon lavoro con alcuni comuni attorno ad Arcinazzo). Io sostengo che, in generale, ove sembra manchino le opportunità bisogna cercarle, crearle; ma siccome ci sono e sono tante, noi, con evidenza pubblica, daremo tra poco incarico di un Piano di Gestione Forestale dove ci sarà la partecipazione di tutti i cittadini, non solo degli addetti ai lavori, per poter inserire in quel Piano tutte le opportunità che il nostro bosco ci dà: dovremo mettere in grado questo nostro patrimonio, concretamente, di essere un valore costante per la nostra comunità.

Di problemi, cari professori, ce ne abbiamo tanti. Uno tra tutti, è che noi da tre anni non vendiamo, perché non possiamo regalare i tagli del nostro bosco. Sono tante le difficoltà, i problemi, ma noi assolutamente non dobbiamo scendere oltre certi livelli di prezzi (il che equivarrebbe, veramente poi, a offendere il nostro amato patrimonio. Quindi abbiamo tutta l' intenzione di creare un ventaglio di possibilità e di proposte, opportunità, per gestire al meglio il nostro patrimonio.

Regola fondamentale, regola d'oro: il nostro patrimonio si può gestire, si può valorizzare, solo con la partecipazione della popolazione. Grazie.

Ercolino Michelino, Presidente della Federazione Regionale dell'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali del Lazio e Presidente dell'Ordine di Frosinone

Porto ai convenuti il saluto di tutti i professionisti del Lazio iscritti all'Ordine. Voglio complimentarmi per l'impostazione data a questo Convegno, motivo da parte mia di sollecitare tutti i Presidenti di Ordine a far intervenire gli iscritti, per l'alto contenuto che questo Seminario prometteva. Questo è forse il miglior modo per utilmente coniugare Amministrazioni, ricerca, mondo professionale, operatori in campo, ovverossia trasferire le conoscenze.

Sicuramente oggi si è realizzato un momento molto importante, ma ancora possiamo e dobbiamo migliorare questo modo di fare, dedicando particolare attenzione alla formazione. La formazione è sicuramente uno dei momenti fondanti per lo sviluppo del settore, porta a compiutezza gli sforzi del trasferimento delle conoscenze al mondo professionale, in modo da decuplicare il trasferimento e l'applicazione dei risultati della ricerca su tutto il territorio nazionale. Questo significa sviluppo. E la nostra Federazione si sente partecipe a questo modo di procedere e di realizzare, ovviamente.

Nei tempi recenti in questo territorio ci sono state altre emergenze, oltre a queste del castagno, parliamo ad esempio del Punteruolo rosso della palma, della Batteriosi del kiwi. Purtroppo in taluni casi la ricerca ne ha fatto un incentivo per se stessa, ovverossia ha trasformato in lavoro personale quello che era ricerca effettuata. In tal questo modo i vantaggi emersi sono stati chiusi in piccoli ambiti o limitati a poche

aziende. L'importante è invece portare fuori dal mondo della ricerca, e consegnare alle migliaia e migliaia di persone che fanno la libera professione, le novità che via via emergono, per salvare tutto il territorio e non solamente pochi.

Ancora complimenti e grazie per l'opportunità che ci avete dato.

Valeri Piero, Vice Presidente ASPAL (Associazione Produttori Agricoli Lazio)

Ringrazio gli organizzatori, soprattutto perché invitandomi a questo incontro mi hanno dato l' opportunità di apprendere dai professori che hanno svolto le relazioni, arricchendo le mie cognizioni di quella che è l'attività boschiva in genere, e il legno di castagno, in cui lavoro da tanti anni.

Intervengo in quanto vice Presidente dell'Associazione ASPAL (Associazione dei Produttori Agricoli del Lazio), potrei intervenire anche in quanto ditta boschiva, e in quanto Assessore per il Comune di Lariano. Ma permettetemi di parlarvi innanzitutto in quanto cittadino di questo comprensorio. E di dirvi subito che penso noi dobbiamo agire in modo integrato e collaborativo con queste iniziative, perché devono crescere la conoscenza e la coltura del legno di castagno (sia da legno sia da frutto), in quanto questo comprensorio ha superfici boscate molto ampie che danno e possono dare elevate risorse economiche, sia ai privati che ai Comuni. Dobbiamo tener conto che I privati non possono essere tenuti da parte (anche se piccoli), perché anche essi intervengono per mantenere integro questo ambiente, e che i Comuni se non vendono i loro boschi si trovano nelle condizioni di non poter formulare i loro bilanci.

Da quanto prima ha detto il Sindaco Boccia, che ringrazio, è emersa soprattutto una grossa realtà: non si vendono più i boschi di castagno. Allora, cari amici tecnici, cari professori, naturalmente voi avete conoscenze molto utili, ma credo che in certe situazioni sia più importante un discorso pratico, da riportare sul territorio, perché il problema principale è che in questo momento non si può ricavare dai boschi quel che possono dare, perché dai vertici discendono prescrizioni , attraverso i tecnici, attraverso tutti coloro che occupano scrivanie a livello regionale, provinciale, comunale, nazionale, europeo, prescrizioni che ovviamente appaiono giuste, ma non sono calate nella realtà e ci mettono nelle condizioni di veder degradare i boschi stessi e di dover poi ricostituirli.

Siccome in questo mio intervento devo essere breve, dichiaro la mia piena disponibilità a fornire ulteriori informazioni più dettagliate, già inserite tra l'altro in una relazione già diffusa, documento che abbiamo anche presentato al Parco Regionale dei Castelli (ma diceva un signore una volta: "noi parliamo, parliamo, ma poi chi ci ascolta?" ecco, questo credo sia un problema). Chiarisco che sono d'accordo con chi tecnicamente qui ha parlato prima di me, però preciso che se vogliamo superare i momenti di crisi deve essere necessariamente ascoltata la componente pratica, cioè coloro che vivono direttamente l'ambiente.

Veniamo per esempio al discorso Certificazione del legno di castagno. Voi probabilmente sapete che nell'ambiente dei Colli Albani la produzione del legno di castagno è molto importante, oltre che per la ampiezza delle superfici investite, anche per la qualità del legno. Ma voi lo sapete che noi produttori e

ditte boschive dei Colli Albani vendiamo il nostro legno di castagno incertificato (senza certificazione) ai Toscani (per esempio) e che i Toscani possono però rivendere il nostro stesso legno come certificato? Ciò avviene perché la Regione Toscana ha messo condizioni per cui loro possono certificarlo.

Voi lo sapete che noi ditte boschive abbiamo più volte, anche con relazioni scritte, sollecitato la Regione Lazio a metterci nelle condizioni di iniziare a certificare il legno di castagno (se ne produce molto, in Colli Albani, Tuscia, altre aree, un insieme molto importante se non altro per la qualità), ma la Regione non pensa di mettere a disposizione degli operatori e delle aziende boschive e magari dei Comuni, la possibilità di certificarlo? La Regione Lazio ha pensato ad aumentare da 1 milione a 14 milioni il compenso ai Gruppi Consiliari; e poi può spendere magari solo 100.000€ per "metterci nella condizione" di certificare e creare quella filiera di cui ci parlava il dottor Carbone. Sulla certificazione chiedo fin d'ora al dr. Carbone di volere approfondire le conoscenze (all'ASPAL innanzitutto), perché noi siamo boscaioli e vorremmo essere presi per mano dalle istituzioni, che ci dicessero cosa fare, come fare, e noi siamo già pronti a essere diligenti scolari che seguiranno quelle indicazioni pratiche.

Voi lo sapete che non siamo stati messi nelle condizioni di portare un pezzo di legno di castagno nella ricostruzione de L'Aquila? le direttive nazionali dicono che è possibile solo vendere legno di conifere perché si prestano bene al lamellare, e così noi siamo esclusi in quanto produciamo legno di latifoglie. Perché il legno delle latifoglie ha l'anima, ma l'anima sembra sia improduttiva! io capisco che i tempi dicono che è preferibile non avere un'anima, ma credo sia importante chiarire che nel nostro legno di castagno noi oltre l'anima ci mettiamo il cuore e vogliamo essere messi nelle condizioni di vendere il nostro legno come il lamellare d' abete è venduto da Austriaci, Tedeschi e Altoatesini. Per reggere questa concorrenza dobbiamo essere messi nelle condizioni di farlo (certificazione ecc), e questo spetta alla "testa" che ha il potere per farlo, cioè alla Regione Lazio.

Per combattere il Cinipide siamo convinti che va diffuso il Torymus. Va superato il problema che impedisce di lanciarlo nelle aree protette del Parco Regionale dei Castelli. Ma vorrei che, nello stesso tempo, la Regione Lazio non ci venisse a prescrivere (come invece risulta dal documento fattomi pervenire), che dopo l'insediamento del Torymus, non si possono più utilizzare le superfici boscate, neppure per i tagli intercalari, nel raggio di 1 km dal punto di insediamento. Ci rendiamo conto di cosa significa questo? Che i nostri piani di assestamento forestale vanno a monte e che non possiamo più utilizzare niente; per evitare questo, i siti di lancio di Torymus dovrebbero essere discussi preventivamente tra Regione e Comuni. E allora cosa preferire, che i boschi muoiano per il cinipide, o che li distruggiamo per attività legislative non adeguate?

Prescrizioni forestali e Parco Regionale dei Castelli. Noi non possiamo pensare che personaggi che siedono dietro le scrivanie si possano permettere di fare prescrizioni solo per poter dimostrare la loro esistenza in vita. Noi dobbiamo essere ascoltati, essere messi nelle condizioni di poter tornare a far sì che i Comuni e i privati possano vendere questa grossa risorsa che sono i tagli boschivi.

S'è parlato di rimboschimenti: quando si parla di ceduo castanile, noi sappiamo bene che dopo un giusto taglio del bosco di castagno la vegetazione ritorna, poi sfoga completamente e dopo 9 anni possiamo assistere ai ricacci avvenuti sulle ceppaie in modo esponenziale: non si danneggia ma si fa rivivere l'ambiente, rinnovandolo naturalmente. Questo è quel che hanno fatto nei tanti anni passati gli operatori del settore, e sanno fare ancora oggi. Se ci sono delle superfici boscate così importanti sul nostro territorio è grazie anche ai Comuni, come il Comune di Rocca di Papa, il Comune di Lariano, che hanno salvaguardato questo ambiente, ma grazie anche alle imprese boschive che conoscono il loro mestiere.

Concludo citando quel che il dottor Carbone ha prima detto: “E’’ necessario che le aziende vadano alla ricerca delle opportunità”. Sono convinto che noi aziende abbiamo tutta la voglia necessaria, ma per favore ascoltateci, accettate anche i nostri consigli perché, anche se non siamo professori, anche se non abbiamo la competenza che vi riconosciamo, abbiamo delle qualità (esperienza, pratica, conoscenze) di livello paragonabile a lauree conseguite.

Quel che oggi ho ascoltato attentamente mi ha dato qualche certezza in più su quello che ho detto. Per favore ascoltateci perché tutti insieme creeremo un ambiente molto più interessante, forse potremo far tornare la fiducia tra tutti gli operatori e soprattutto valorizzare il legno di castagno che è l’oro di cui questo comprensorio dispone.

5. CHIUSURA DEI LAVORI

Botti Claudio, Presidente dell'Alveare e Coordinatore del Convegno

Ringrazio il dottor Ivo Grimaldi, che come presidente dei lavori e della parte operativa di questa giornata ha portato in porto il convegno. Non gli rivolgo elogi perché la sua esperienza e la capacità di trattare i temi si evidenziano da soli.

Ringrazio coloro che hanno parlato per il grosso contributo che hanno portato, e ringrazio tutti voi, addetti ai lavori, che sino all'ultimo siete rimasti attenti e interessati.

Dai lavori di oggi e dal dibattito ho colto un messaggio: nella realtà castanicola siamo in fase di passaggio tra il vecchio e il nuovo. Questo mi induce a un paragone: altrettanto dovrebbe avvenire nella nostra realtà sociale. Nei nostri ambienti siamo abituati a rivolgerci sempre agli amministratori (senza renderci conto che gli amministratori in definitiva siamo noi perché noi li eleggiamo) e a delegare iniziative e scelte senza impegnarci direttamente, senza "sporcarci le mani".

L'impegno che prenderemo noi come associazione l'Alveare è questo: fare leva sulla conoscenza, cioè far conoscere alla gente il momento che stiamo vivendo riguardo al nostro patrimonio boschivo; insistere sulla popolazione (se no non andiamo da nessuna parte) e puntare sull'associazionismo, che può dare in futuro non dico una garanzia, ma qualche speranza di successo.

Dico questo perché, qui, oggi, a Rocca di Papa, nel convegno mancavano gli operatori che lavorano nel bosco. Quelli presenti in questa sala si potevano contare sulle dita di una mano. Che significa questo? Tante cose. Ognuno interpreti come vuole, però resta il fatto che se noi ci riuniamo, parliamo, discutiamo, approfondiamo (come è stato fatto oggi in questa sede), poi dobbiamo uscire e trasmettere conoscenza nel nostro tessuto sociale, nel nostro ambiente (ognuno farà la sua parte, naturalmente).

In me è nata la volontà di andare avanti, di spingere in questa direzione per valorizzare il nostro patrimonio boschivo. Quando qualcuno parlava dell'argomento per me era arabo, ma nonostante questo il 16 marzo a Vittorio Veneto ho partecipato a un seminario che mi ha aperto a questa conoscenza, mi ha fatto capire tante cose, proprio come ho capito tante cose oggi.

Ai nostri cari relatori, che ringrazio un'altra volta, rivolgo l'invito di aiutarci ad andare avanti, con la spinta che ci deriva dai loro studi, dalle loro esperienze, dalle loro capacità, affinché noi riusciamo a trasmettere nuova conoscenza alla gente. Siamo consapevoli che se il nostro invito, la nostra proposta, non vanno alla gente, se non vengono raccolti dalla gente, è lavoro inutile.

Vi ringrazio di nuovo. Arrivederci alla prossima occasione. Infatti l'Alveare si farà sentire di nuovo e le api stanno in tutto il mondo. Grazie e arrivederci.