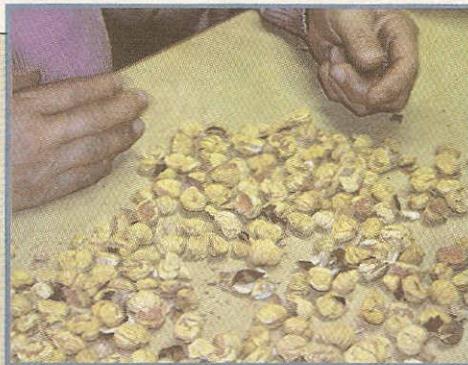


Un lavoro che nasce nel 2004

Il progetto nasce nel 2004 dall'esigenza di recuperare il territorio e valorizzare la castagna come prodotto tipico locale, coinvolgendo Comuni e Comunità montane, enti parco, associazioni, aziende. Nel Biellese si conta un grande patrimonio naturale dedicato al castagno. Patrimonio che negli ultimi cinquant'anni è stato abbandonato a causa dell'esodo della popolazione dalle zone montane e collinari.



18.000 ettari investiti a castagno

Nel Biellese sono ben 18.220 gli ettari investiti a castagno, ovvero il 39% della superficie boschiva e il 20% della superficie totale della Provincia. L'Associazione sta lavorando anche per riattivare una economia legata alla produzione delle castagne: interessante può essere la produzione di farina per dolci, di castagne per caldarroste, di derivati come le marmellate.



DA CANDELO IN FIORE AL FONDO TEMPIA

# Protagonista il castagno

Le iniziative per la promozione e la salvaguardia dei castagneti

■ L'Associazione Biellese del Castagno — "ij maron ed l'arbo" — quest'anno è approdata al Candelo in fiore. Una presenza che ha destato grande curiosità e soprattutto l'interesse di molte persone che, avendo terreni incolti a disposizione, hanno manifestato l'intenzione di coltivare il castagno. Un'aiuola con 5 castagni ha accolto i visitatori nella cantina allestita con grandi foto di un castagno centenario visto nel passaggio delle diverse stagioni. Incuriositi non solo i Biellesi ma anche persone provenienti da altre province del Piemonte e della Lombardia: è emersa, in modo evidente, la necessità di rispolverare legami lontani e l'esigenza di riallacciare il rapporto con il proprio territorio. L'Associazione Biellese del Castagno sta infatti promuovendo un'importante campagna di sensibilizzazione per la tutela e la cura del castagno nel territorio, continuando il lavoro iniziato nel 2004. Altro appuntamento in calendario è per domani nel parco del "Fondo Edo

Tempia": alle 15 un castagno verrà piantato nel Parco del Fondo, nel cuore della città. Si vuole così celebrare "l'Arbo", fonte di sostentamento per generazioni, delle popolazioni collinari e montane. Alle 16,30 dimostrazione di potatura in tree-climbing, protagonisti Giorgio Galiazzo e Nicola Macchetto, esperti tecnici potatori dell'Associazione Biellese del Castagno. Ma nel parco saranno presenti e a disposizione dei cittadini tecnici che offriranno ogni tipo di informazione: da come prendersi cura degli alberi, a come effettuare la raccolta nel migliore dei modi, alla storia del castagno. Esposizione di prodotti tipici del castagno. Alle 18 si prosegue in Via Italia nell'ambito della "Notte Bianca dei Bambini", con tavolo dell'Associazione presente vicino alle Marionette.



La lavorazione delle castagne era in passato tipica delle nostre valli [foto ANDREA TAGLIER]

Domani pomeriggio

POTATURA CON I TREE-CLIMBING

Domani alle 16,30 nel parco del Fondo Tempia, in via Malta 3, si terrà, nell'ambito della manifestazione "Che ne sai del castagno?", una dimostrazione di potatura in tree-climbing. Esperti saliranno sulla sommità dell'arbo presente nel parco e faranno vedere come vengono eseguite le potature nei boschi di castagno.

Come opera l'associazione

«Prima il censimento»

Pietro Viberti e Annalisa Ramazio sono rispettivamente presidente e vicepresidente dell'associazione che conta 25 associati. Ma il tecnico che si occupa del progetto è Alfredo Sunder che afferma: «Il primo passo al quale stiamo lavorando è il censimento degli esemplari e delle varietà. Sino ad oggi ne abbiamo individuato 44, ma certamente ce ne saranno altre che ancora non abbiamo individuato. C'è la plumbeisa che va bene per far cotta, la cavia-sca che è ideale per essere bollita, la piacentina adatta ad essere utilizzata per fare le caldarroste». Il progetto dell'associazione prosegue poi con il recupero del bosco ceduo e con il ripristino della filiera produttiva. «Il castagno può assicurare» spiega Sunder «un reddito integrativo che annualmente assicura qualche migliaia di euro. E' una strada che stiamo cercando di esplorare. E' necessario però l'aiuto di tutto il territorio, a partire dagli enti locali. Ci stiamo muovendo per proporre alle mense delle scuole di inserire durante i mesi invernali una volta alla settimana un piatto a base di castagne. E' poi necessaria la creazione di una rete di trasformazione e vendita a filiera corta per arrivare infine alla creazione di un marchio della castagna biellese. L'interesse per la nostra produzione c'è, ne abbiamo avuto la prova quando recentemente siamo venuti in contatto con uno dei più importanti caldarrostei svizzeri. Solitamente lui acquista le castagne nel Cuneese, era interessato a farlo qui da noi allo stesso prezzo perché avrebbe risparmiato un bel po' di strada. Ma i quantitativi richiesti — da 20 a 60 quintali — erano eccessivi per la nostra attuale produzione. Però questo ci stimola a proseguire sulla strada intrapresa».