

La castagna biellese: «Va valorizzata»

Mezzo secolo di abbandono, ma ci sono 18 mila ettari coperti di piante

VALLE ELVO

Sono circa 18.220 gli ettari di terreno che, nel Biellese, sono investiti a castagno: il 39% della superficie boscata ed il 20% di quella totale provinciale. Il dato emerge dai Piani Forestali Territoriali ed è ripreso nel documento "Progetto di recupero e valorizzazione dei castagneti biellesi" curato dagli agronomi Alfredo Sunder e Fabio Porta. Un documento che Guido Dellarovere, assessore all'Agricoltura della Provincia di Biella, considera oggi un punto di partenza per una politica agricola che metta al centro, pur nella consapevolezza dei piccoli numeri, la tutela di quella che costituisce una specificità locale.

«L'importanza della coltivazione del castagno nel Biellese è storicamente attestata - spiega infatti Fabio Porta, agronomo forestale e membro dell'Associazione Biellese del Castagno "Ij Maron ëd l'Arbo" -. Occorre però fare una precisazione. Non si può fare semplicemente l'equazione tot castagni uguale tot quintali di frutto. Questo perché la maggior parte dei castagni nel Biellese è costituita da castagni cedui sia perché originariamente tali sia perché, dopo circa cinquant'anni di incuria, la pianta ancorché fruttifera tende ad inselvaticchiare. Per questo, è centrale l'attività di recupero come quella attuata per esempio a Bagneri dove è stato possibile, con potature straordinarie, riportare in produzione piena alcuni splendidi esemplari di castagno. Naturalmente, il settore è caratterizzato da numeri piccoli e può liberare solo forme di microeconomia le quali, tuttavia, possono contribuire non dimeno a difendere una parte importante della nostra tradizione agroalimentare e della nostra biodiversità».

Bagneri a parte (dove la cellula dell'Ecomuseo Valle Elvo e Serra ha nella filiera della lavorazione della castagna una sua espressione suggestiva e tangibile), la castagna "made in Biella", oltre il folklore e la tradizione, potrebbe costituire il punto di partenza di una vera e propria microeconomia di nicchia.

«Nel Biellese - afferma l'assessore provinciale, Guido Dellarovere - vi sono 32 diverse specie di castagna, alcune autoctone. Dobbiamo lavorare sul lato promozionale a livello provinciale e, attraverso il Gal Montagne Biellesi, sul recupero della tipicità agricola. Mi rendo anche conto della esiguità dei numeri attuali».

In effetti, sul territorio biellese, è oggi operativo un solo mulino per

la macina delle castagne e la produzione di relativa farina ed un solo essiccatoio professionale più quattro essicatoti tradizionali (le grà come quella della cellula ecomuseale di Bagneri).

«Proprio decenni di incuria e di abbandono penalizzano oggi la potenzialità di questo settore - dice Dellarovere -. Esistono invece luoghi, come in provincia di Salerno dove sono recentemente stato, che sulla castagna hanno costruito un vero e proprio business. Tuttavia, con gli amici dell'Associazione Biellese del Castagno, sono convinto che si possano fare dei passi avanti. Si tratta non tanto di piantumare nuovi castagni ma piuttosto di recuperare il patrimonio esistente come già avvenuto per Bagneri negli anni scorsi. La Provincia potrebbe poi giocare un ruolo importante nell'aiutare la realizzazione di una rete di vendita attraverso un progetto di filiera corta basata su raccolta, lavorazione e trasformazione dei vari prodotti derivati dal castagno, prevedendo un coordinamento con realtà già presenti sul territorio come l'associazione dei Piccoli Produttori Biellesi. Il cammino è lungo ma l'obiettivo è di fare ora per la nostra castagna quello che già stiamo facendo per il nostro miele. Forse il giorno in cui potremo vendere i nostri sacchetti con sopra orgogliosamente stampata la dicitura "castagna biellese" non sarà dietro l'angolo, ma è quella la meta che vogliamo raggiungere».

G.O.



Le specialità: la birra e il “Pan d’Arbo”

Michel de Montaigne, il filosofo e letterato francese che scese in Italia nel 1581 e lasciò traccia di questo viaggio nel suo *Voyage en Italie*, parla delle popolazioni delle Alpi come dedite al consumo di quello che egli chiama “pane di legna” realizzato con la farina di castagna. Tradotto in biellese: *pan d’arbo*. E dopo oltre quattro secoli, il *pan d’arbo*, in versione assai più raffinata e golosa, è risorto grazie alla sinergia tra l’ottima e gastronomicamente sapiente Mina Novello e la storica pasticceria Coggiola di Biella. Uno degli esempi con cui si potrebbe illustrare la potenzialità che la castagna riveste per la microeconomia locale.

«Da noi - spiega Stefano Mosca, titolare della celebre pasticceria cittadina che ha viuziato nei decenni i biellesi con prodotti assai golosi - le castagne sono sempre state usate per la preparazione dei marron glacés. Poi, qualche anno fa, grazie a Mina Novello che ha avuto l’idea e studiato la ricetta, abbiamo potenziato l’uso di questo frutto in pasticce-

ria. Prima, con le “navette”, biscotti che uniscono le due tradizioni biellesi del tessile (nella forma del biscotto) e della farina di castagna (tra gli ingredienti); poi, con il “Pan d’Arbo”. Purtroppo non esiste ancora nel Biellese una produzione di farina di castagne tale da poter far fronte ai numeri della nostra produzione ma c’è da augurarsi che si arrivi a ciò».

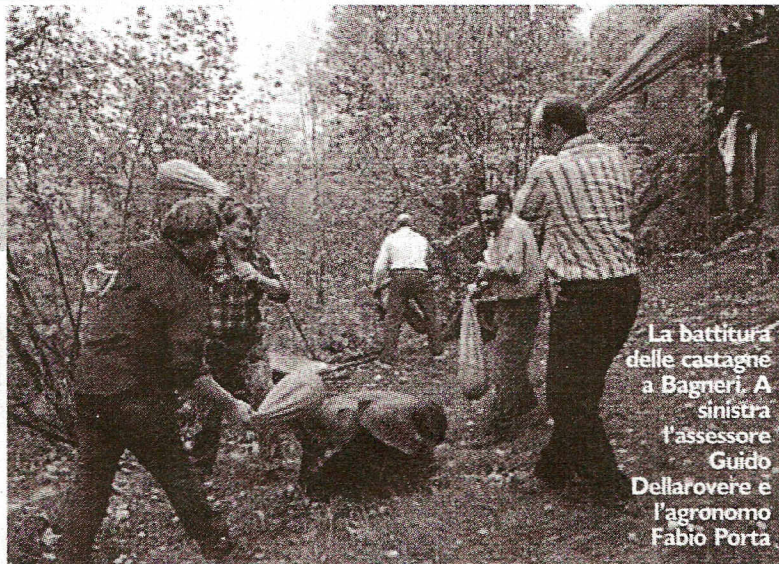
E per chi le castagne le usa nei dolci, ecco a Trivero il Microbirrificio Jeb che produce una particolarissima e gettonatissima birra a base di castagne.

«La nostra birra - spiega la titolare, Chiara Baù - è lavorata esclusivamente con castagne biellesi nella forma di caldaroste. Le utilizziamo già nella fase dell’ammestamento, insieme all’orzo. Approssimativamente, il nostro approvvigionamento è intorno ai 300 chili di frutto, utili per una quindicina di cotte ossia per la preparazione di 4 mila litri di birra alla castagna. Il riscontro presso il consumatore è assai positivo. La distribu-

zione commerciale avviene oggi anche in alcune gastronomie di Biella e di Cossato».

Il Microbirrificio Jeb si approvvigiona di castagne biellese all’Azienda Agricola Momo di Strona.

«Abbiamo cominciato dieci anni fa - spiega la titolare, Monica Arnaldi -. Abbiamo ripulito i terreni e recuperato il patrimonio arboricolo. La prima vendita fu agli Alpini di Strona, in occasione della castagnata locale. Seguiamo solo metodi naturali, trattando le castagne raccolte sui nostri cinque ettari di bosco, con l’antico sistema della “novena” che consiste nel tenere a bagno i frutti per nove giorni cambiando ripetutamente l’acqua il cui ossigeno consente lo sviluppo nella castagna dell’acido lattico, ottimo conservante naturale. L’anno scorso, siamo riusciti a raccogliere 600 chili di frutti, in parte vendute ma in parte da noi trasformate in marmellata».



La battitura delle castagne a Bagneri. A sinistra l'assessore Guido Dellarovere e l'agronomo Fabio Porta