

AMBIENTE MONTANO

Castagne biellesi, il tesoro che piace ... agli Svizzeri

C'è anche qualcuno disposto a regalarle, ma si fa fatica a trovare volontari per la raccolta

■ Basta una bella passeggiata domenicale in un bosco e il gioco è fatto. Si riempie la borsa, insegnando ai bambini a scegliere solo "le più grosse" e poi si va dagli "Amici del Castagno". Che non vedono l'ora di acquistarle per rivenderle a loro volta a chi ne fa richiesta. Castagne ovviamente. Scherzi a parte, si tratta di un nuovo "business" che per il momento nel Biellese stenta a decollare. E pensare che di ordinativi ne arrivano. Uno enorme perfino dalla Svizzera. Lo conferma Alfredo Sunder a nome degli Amici del Castagno: «Siamo stati contattati da un grosso commerciante svizzero che vorrebbe quintali di castagne. Ma devono essere tutte di ottima qualità, non inferiori a una certa dimensione». Ecco che il gruppo si è messo in movimento, sensibilizzando in modo particolare i biellesi. «Il nostro scopo» prosegue Sunder «è mettere in contatto il produttore con l'acquirente, creando una filiera che sia in grado di reggersi e di mantenere in

buone condizioni i boschi di castagno biellesi». Insomma, Pro Loco, alpini, associazioni varie che vogliono fare la castagnata, chiedono agli Amici del Castagno prima di dilapidare un patrimonio al supermercato. Ma c'è anche chi regalerebbe volentieri le sue castagne. Eppure nessuno le vuole, nessuno è interessato a raccoglierle. E' Renzo Boggio, un anziano di Crosa. «Ho venti piante, fanno delle castagne piccole ma saporitissime. Volevo regalarle, ma non c'è stato verso. Gli Amici del Castagno le ritirano se hanno la dimensione giusta e se le metto in vendita. Ma io voglio solo che vengano a raccogliermele: le regalo. Voglio evitare che marciscano. Chiedo troppo?». L'associazione non è rimasta insensibile alla richiesta e ha provato a cercare qualche volontario disposto alla raccolta. Per ora non ci è riuscita. Così Renzo Boggio ha deciso di lanciare un appello sul giornale: «Chi vuole mangiare delle buone castagne mi telefoni in ore pasti allo 015-742349. Io sono anziano, non posso raccogliermele da solo. Ma se lo fate voi, ve le regalo tutte».

LUISA NUCCIO



Associazioni ed enti che vogliono organizzare castagnata possono fare acquisti dagli Amici del Castagno

Le associazioni

"IJ MARON ED L'ARBO" E GLI AMICI DI BAGNERI

Sono diversi nel Biellese i gruppi che si sono costituiti per la tutela del castagno. Pianta, peraltro, ancora largamente diffusa sul nostro territorio. Nel 2004 nacque l'associazione "Ij maron ed l'arbo", frutto dell'incontro tra coltivatori di castagno e i partecipanti ai corsi organizzati dalla comunità montana "Prealpi Biellesi". Durante gli incontri emerse un interesse comune a valorizzare la pianta e i suoi frutti. L'associazione ha sede nella vecchia scuola di Curino, svolge attività promozionali partecipando a sagre ed eventi legati alla promozione del territorio. Inoltre, cerca di sviluppare sinergie con realtà simili. All'associazione inoltre è stato affidato dalla Provincia di Biella il compito di coordinare un tavolo di consulta, per raccogliere e organizzare tutte le iniziative che vanno nella direzione di salvaguardare la coltura del castagno. Su questo stesso argomento, sono in corso altri pro-

getti messi in campo da soggetti pubblici e privati. Uno di questi proviene dalla comunità montana Valle di Mosso. Ci sono poi gli "Amici di Bagneri", associazione privata di volontariato dell'alta valle Elvo. Attuano, secondo l'antica tecnica artigianale, l'essiccazione delle castagne per la produzione delle tipiche grulle, le castagne secche biellesi, ingrediente essenziale di minestre che si possono ancora assaporare in valle Elvo. Nel Mortigliengo invece, al museo-laboratorio di frazione Mino, tra i vari processi di lavorazione artigianale è stato ricostruito anche quello legato alle castagne. Nei castagneti che circondano l'edificio, gli studenti (molte sono le visite guidate) raccolgono le castagne, che poi vengono poste a essiccare sulla grà e, una volta pronte, utilizzate per ricavarne farina o come ingrediente di ricette tradizionali.