

# Salvato il bosco dei CASTAGNI

Medicate e guarite duecento piante malate di cancro nelle Valli del Natisone grazie a un progetto transfrontaliero che ha saputo vincere le resistenze. Ora si punta a prodotti speciali come farina, marmellata ma anche la birra

di Paola Treppo

Insieme alla patata e ai fagioli, la castagna ha salvato dalla fame migliaia di famiglie friulane in tempi in cui mangiare carne o formaggio era un lusso riservato a pochi benestanti. Poi, nell'arco di una manciata di decenni, il nutriente e goloso frutto del castagno ha smesso di essere sistematicamente arrostito, bollito e ridotto in "farina" per trasformarsi pian piano in delizia di stagione, da abbinare alla ribolla, da degustare perlopiù in occasioni tradizionali come la festa di Ognisanti, a Natale, come contorno o fine pasto per ricorrenze e appuntamenti speciali, fino a diventare leccornia ricercata dai palati golosi con gli squisiti marron glacés, cioè la grossa e grassa castagna candita con lo sciroppo di zucchero. Così i castagni dei boschi friulani si sono mescolati con la macchia, hanno perso gran parte delle loro attrattive e sono stati abbandonati, complice il mutamento degli stili di vita alimentari e del lavoro ma anche a causa del "cancro del castagno" che ha mietuto vittime in tutte le zone pedemontane e collinari della regione. Di recente, tuttavia, specialmente negli ultimi anni, quel frutto nascosto nel riccio ha cominciato a tornare d'interesse. Come sta accadendo anche per i "poveri" ma molto nutrienti frutti della terra tra cui patate e legumi. Costano poco e rendono molto. Con qualche etto si mangia in tutti, in famiglia, dal bambino al nonno. Di doti da apprezzare, specialmente in questi tempi di crisi economica, ne hanno veramente tante: castagne e fagioli crescono in regione e si possono acquistare direttamente dal produttore con garanzia di sicurezza e genuinità. Sono, per così dire, "naturalmente" biologici e per chi ai fornelli ha poca fantasia permettono comunque di met-

tere in tavola piatti sempre diversi e appetitosi. Il contenuto proteico e di carboidrati assicura un notevole ritorno energetico senza far piangere le tasche, sempre più vuote. Torna pure la pasta e fagioli, con un buon olio di oliva e magari un formaggio stagionato che non necessariamente deve essere di marca. Come facevano le nonne, si diffonde nuovamente l'abitudine di comprare una forma di formaggio intera (che costa meno rispetto all'acquisto a etti) e di farla invecchiare pian piano in un luogo fresco e asciutto (che di solito, in passato, erano armadietti da cantina con la rete alle ante, per evitare l'avvicinamento indesiderato di topi di campagna). Tornano anche il latte con la polenta, l'uovo all'occhio con un po' di burro fresco comprati in latteria, l'orzo e fagioli. Se legumi e tuberi si trovano senza fatica (negli hard discount si può comprare un sacchetto da 200 grammi di

fagioli secchi biologici a meno di 2 euro), la castagna ha vita dura: di piante ce ne sono poche e la cultura di potatura, raccolto e conservazione si è in larga parte persa nei decenni. Per recuperare la castagna e metterla di nuovo in tavola, nelle Valli del Natisone è stato avviato un singolare progetto transfrontaliero in collaborazione con la

Provincia; il piano, "Terra di castagne", ha permesso non solo di medicare e far guarire circa 200 piante malate di cancro (alcune di 300 anni di vita) ma anche di valorizzare una macchia ormai abbandonata da decenni, portandola a nuovo splendore e ordine, di riscoprire tradizioni antiche cadute nel dimenticatoio e di unire social-

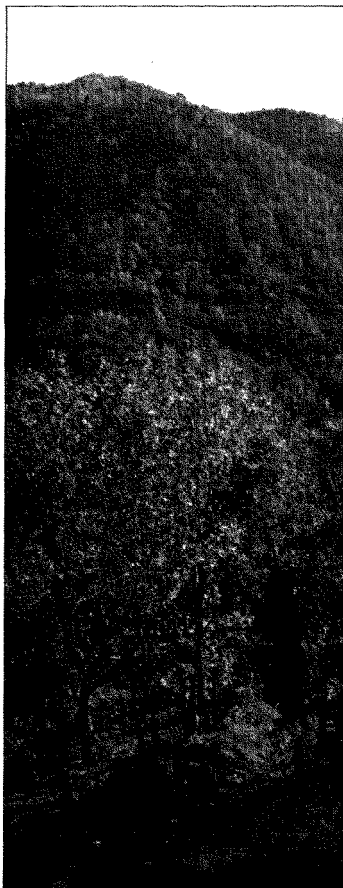
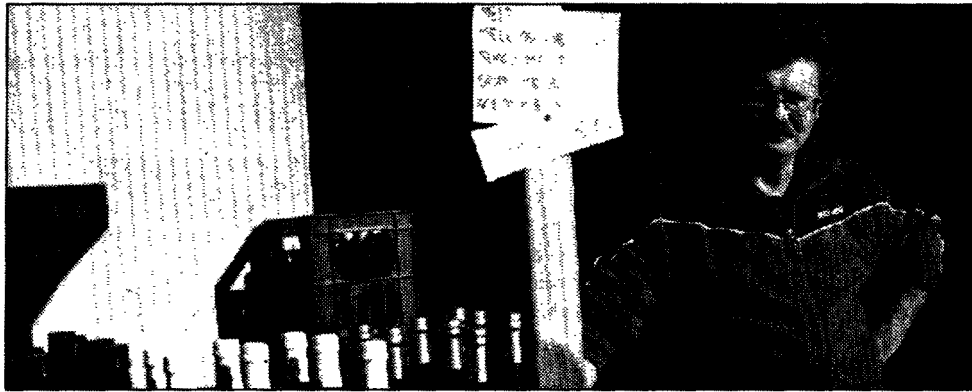
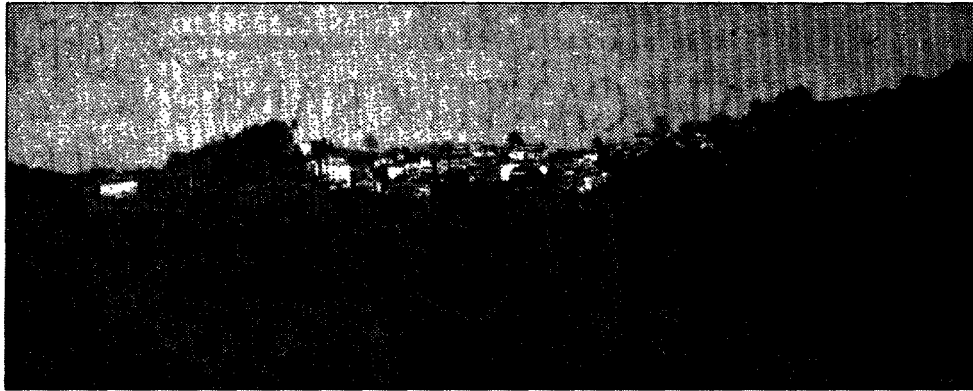
mente i residenti. «La questione più difficile da affrontare - dice Stefano Predan dell'associazione di agricoltori "Kmecka Zveza", coordinatore dell'iniziativa - è stato l'atteggiamento della comunità locale, dei proprietari dei boschi in particolare». Coinvolti nel programma di recupero sono stati una quarantina di residenti proprietari

di appezzamenti. «All'inizio, quando abbiamo proposto il progetto, c'è stata molta diffidenza. Poi tutto è andato per il verso giusto». Comprensione e dialogo, uniti agli ottimi risultati ottenuti dal 2000 al 2008, con 200 alberi recuperati, hanno fatto superare, infatti, ogni infondato sospetto. Oggi, oltre al primo "nuovo" raccolto di ca-

stagne, il progetto transfrontaliero ha consentito alla comunità di sentirsi non solo più viva ma anche più unita, compatta; desiderosa di guardare avanti e di continuare a investire sui propri boschi, non senza una punta di orgoglio. Su 13 varietà che crescono in loco è stata eseguita un'analisi genetica in collaborazione con l'Università di

Udine. «Si è aperta una strada che credevamo perduta - ha detto il sindaco di Stregna, Claudio Garbaz -; attraverso questo progetto abbiamo intrapreso un deciso percorso di sviluppo economico, turistico e ambientale che ha proprio nel castagno il suo perno. Del resto, come mostra il gonfalone del nostro Municipio, questo frutto

fa parte della nostra storia: in realtà il legame tra la gente e questa pianta non si è mai spento». Una nuova istanza di contributo sarà avanzata tra breve per continuare il piano transfrontaliero di recupero e promozione dei castagneti con realizzazione di sentieristica dedica e piccolo centro visite con spaccio dei trasformati della castagna. «Intendiamo coinvolgere pure le aree di Nova Goriza e Tolmino in Slovenia - dice Predan -, oltre al territorio delle Valli del Natisone fino a Pulfero». Tra gli obiettivi finali c'è anche quello della commercializzazione di prodotti speciali tra cui la birra di castagne (per cui sono stati già avviati i primi contatti) la farina di castagna, la marmellata e la composta.



I castagnei di Tribil Superiore e in alto a sinistra la località

---

Il sindaco  
di Stregna Garbaz:  
«Si è aperta una strada  
che credevamo  
ormai perduta»

---

---

L'ateneo di Udine  
ha compiuto  
l'analisi genetica  
su tredici  
varietà locali

---

**IL RITORNO****La mela zeuka in piena riscoperta. Tra le proposte il sidro, l'aceto e le fettine secche per la merenda**

Oltre castagne, le Valli del Natisono vantano un altro prodotto tipico in fase di forte espansione a livello commerciale negli ultimi anni. Si tratta della mela che, proprio in questo periodo, si può trovare in vendita diretta, anche in piccoli chioschi allestiti lungo la statale che collega San Pietro al valico con la Slovenia. La specie è la zeuka. La raccolta viene effettuata manualmente con ceste e secchi. La lavorazione, sommaria, consiste nella cernita e nella disposizione del prodotto in cassette. Le mele così confezionate sono destinate al mercato locale ma non solo. I materiali, le attrezzature e i locali utilizzati per la produzione sono di norma quelli che si usano tuttora in zona per la normale coltivazione del melo e cioè ceste per la raccolta, cassette di varia misura per il

prodotto lavorato, eventuale locale per la lavorazione e la pulizia, spazio per la vendita diretta.

La varietà deve ritenersi autoctona: il nome deriva da "Seuza", frazione del comune di San Leonardo, nel cuore delle

Valli del Natisono. Alla fine del 1800 la zeuka costituiva i 2/3 della produzione melicola del mandamento di Cividale (allora una delle più importanti zone frutticole del Friuli) e arrivava a 2mila

tonnellate/anno. Sebbene negli ultimi decenni la coltivazione della zeuka abbia subito una riduzione, dovuta principalmente alla diffusione delle nuove costi-

stituzioni straniere, costituisce tuttora la varietà di origine locale più diffusa in

Friuli. La tecnica colturale è immutata rispetto al passato e fa affidamento a piante sparse, allevate in forme libere o a vaso, senza fare ricorso, generalmente, a trattamenti antiparassitari. A occu-

parsi della mela, esattamente di sette specie di mela, con introduzione di lavorati e di goloserie moderne, è Giuseppe Specogna di Brischis Pulfero che vende anche a Treviso e a Ronchi dei Legionari. Le sue piante crescono un po' a Pulfero e un po' a San Pietro al Natisono. Ci tiene a sottolineare che la sua è la vera mela friulana, da cui si possono ricavare anche generi biologici oggi molto ricercati dalle famiglie. Nel pannello che offre a turisti e golosi, che arrivano anche da oltre confine, ci sono sidro di mele (leggermente alcolico), succo di mele naturale e aceto di mele per condire l'insalata e da impiegare come digestivo. «Per la merenda dei bambini, per tisane o decotti rinfrescanti e gustosi - dice - abbiamo cominciato a vendere pure le mele essiccate».

**La crisi economica aiuta a rivalutare cibi semplici ma naturali e pieni di energie che consentono di apparecchiare risparmiando**

**LE NOVITÀ****Maturerà nelle viscere della terra, in galleria, il formaggio che sarà chiamato "Ladro"**

(pt) Se in fabbrica e in ufficio i posti per portar a casa lo stipendio cominciano purtroppo a scarseggiare, complice la congiuntura economica sfavorevole, nei campi c'è spazio per tutti. Così, se da una parte il mito dell'impiego fisso e la voglia di "mettere i piedi sotto a un tavolo", diventano sempre più un miraggio, dall'altra si riapre il mondo della piccola imprenditoria contadina e dell'allevamento. E chi, oggi, da giovane sceglie per passione o per necessità la strada della zappa e della stalla, dalla sua ha qualche punto in più: la conoscenza, data spesso dallo studio scolastico (anche negli importanti settori del marketing e dell'immagine), e l'esperienza di genitori o dei nonni che, quanto a "lune" e a scienze empiriche continuano a battere senza clemenza le nuove generazioni. Nelle Valli del Natisono singolare il percorso di Luca Manig, 40 anni, di Tiglio di San Pietro, un bel borgo dove la sua azienda sorge incassata nel cuore di un piccolo e raccolto pugno di abitazioni ristrutturata. La passione per la terra e gli animali gli è stata trasmessa dai genitori. Lui, poi, c'ha messo del suo. «Dopo aver terminato gli studi - racconta - ho fatto per un periodo il casaro in un

grande stabilimento del Friuli. Ho scelto questa occupazione perché in famiglia abbiamo sempre avuto animali. A casa, i miei, hanno tenuto a lungo 20, 25 mucche e pure una quindicina di maiali, in stalla». Poi ad Azzida di San Pietro ha chiuso il caseificio e sono arrivati i primi problemi, con tanto di punto interrogativo su cosa fare e come andare avanti. «La fabbrica? Ho provato ma non è un

settore che fa per me. Ho scelto allora di aprire in proprio un piccolo caseificio, presso la nostra abitazione». Manig riporta alcune importanti innovazioni: due anni fa gli viene concessa, infatti, l'autorizzazione a imbottigliare latte "crudo", cioè messo in bottiglia appena munto, senza passare attraverso alcun tipo di processo che alteri la sua genuinità. Quella di Luca diventa la terza azienda

in Italia a proporre questo genere di delizia. Ma il mercato non è molto ricettivo. «Oggi mi limito a venderlo nello spaccio - dice - perché fuori diventa difficoltoso per trasporto e durata limitata del prodotto». Seconda idea è quella di aprire una Srl con un'altra realtà di Martignacco e una più piccola della Slovenia. «Al momento stiamo lavorando per attrezzarci bene e partire definitivamente con il progetto». Non basta. Manig guarda ancora a un'altra iniziava, unica in regione: stagionare il formaggio in caverna. Tutto il necessario si trova già in loco: le mucche della sua stalla forniscono il latte mentre il proprietario di una vecchia galleria (utilizzata in passato da Italcementi per l'estrazione di marna nelle Valli del Natisono) ha consentito all'uso del sito per la stagionatura. «Lo fanno già gli svizzeri e i francesi - spiega -; la caverna ha una temperatura costante di 8, 10 gradi e un'umidità ideale, stabile sul 93, 98%. Il nuovo formaggio lo chiamerò "Ladro" perché la cavità si trova vicino alla grotta di San Giovanni d'Antro, che il sloveno si dice "Landar". Unirò la stagionatura a visite guidate in caverna sperando di ottenere un buon ritorno di immagine e di turismo per tutta la zona».



La produzione di castagne, sopra a destra Giuseppe Specogna