

PIEMONTE PARCHI

MENSILE DI INFORMAZIONE E DIVULGAZIONE NATURALISTICA

Contiene I.P.

IL PIOTA, GIOIELLO DI MARCAROLO



MONTAGNA
Rifugi
in Europa

AMBIENTI
Afghanistan
anno zero

PARCHI
PIEMONTESI
Riso nero a
Casalbeltrame

*Uomo,
memoria, territorio 8
La castagna*

2002 numero 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122

ANNO XVII. N. 8 Ottobre 2002
Poste Italiane. Spedizione in a.p. 45%-art.2 comma 20/B legge 662/96 - D.C./D.C.I. Torino

REGIONE PIEMONTE
Direzione Turismo, Sport e Parchi
Via Magenta 12, 10128 Torino
Assessorato Ambiente
Via Principe Amedeo 17, Torino
Assessore: Ugo Cavallera
Assessorato Cultura
Via Meucci 1, Torino
Assessore: Giampiero Leo

PIEMONTE PARCHI
Mensile

Direzione e Redazione
Via Nizza 18
10125 Torino
Tel. 011 4323566 - Fax 011
4325919
e-mail piemonte.parchi@regione.piemonte.it

Direttore responsabile:
Gianni Boscolo

Redazione
Enrico Massone (vicedirettore),
Toni Farina, Emanuela Celona
(Magazine on line e news letter)
Aldo Molino (itinerari e territorio),
Giovanni Boano (*Museo di storia
naturale di Carmagnola*, consulenza
scientifica), Rita Rutigliano
(avvisi ai naviganti),
Mauro Beltramone (abstract on line)
Fiorella Sina (CSI - versione on
line), Susanna Pia
(archivio fotografico)
Maria Grazia Bauducco
(segretaria di redazione)

Hanno collaborato a questo numero:
S. Bassi, G.G. Bellani, G. Boetti,
R. Burlando, M. Campora, G. Caresio,
R. Chiaretta, R. Dotta, C. Leonoris,
L. Mezza, A. Molinari, G. Repetto

Fotografie:
G.G. Bellani, G. Boetti, M. Campora,
E. Centofanti, F. Chiaretta,
C. Leonoris, F. Liverani, E. Manghi,
A. Molino, N. Morelle, A. Pela,
V. Rossate

Disegni:
C. Girard (crisgirard@libero.it)
L. Orlandi (orlandilorenzo@libero.it)

In copertina:
tritone alpino maschio in livrea
(*Triturus alpestris*)
(foto Fabio Liverani)
Il Triturus alpestris è presente in Piemonte
con due sottospecie: la tipica *Triturus alpestris*
in Val d'Aosta e Ossola, la
sottospecie *Triturus alpestris apuanus* sul
l'Appennino ligure-piemontese. Si distingue
per la gola punteggiata di nero.

Registrazione del Tribunale di Torino
n. 3624 del 10.2.1986
Arretrati (se disponibili, dal n. 52): € 2
Manoscritti e fotografie non richiesti dalla
redazione non si restituiscono e per gli
stessi non è dovuto alcun compenso.

**Abbonamento 2002 (tutti i 10
numeri dell'anno, più gli speciali),
tramite versamento di € 14
sul conto corrente postale
n. 13440151 intestato a:
Piemonte Parchi - SS 31 km 22,
15030 Villanova Monferrato (AL).**

Gestione editoriale e stampa:

Diffusioni Grafiche S.p.A.
Villanova Monferrato (AL)
Tel. 0142/3381, fax 483907
Ufficio abbonamenti:
tel. 0142 338241

Grafica: M. Bellotti
Riservatezza - legge 675/96. L'Editore garantisce
la tutela dei dati personali.
Dati che potranno essere rettificati
o cancellati su semplice richiesta scritta
e che potranno essere utilizzati
per proposte o iniziative legate
alle finalità della rivista.
1 Stampato su carta ecologica senza cloro

8 • 2002

2
**Anno internazionale
della montagna**

A spasso per i rifugi alpini
di Giulio Caresio

6
Arte e natura

La cultura che viene dal freddo
di Anna Molinari

10
Ambienti

Il lamineto, la vita sopra le foglie
galleggianti
di Giovanni Giuseppe Bellani

14
Parchi Piemontesi

Il Piota gioiello di Marcarolo
di Gianni Repetto

17
Uomo, memoria, territorio

Il miracolo della castagna
di Sandro Bassi

20
Mangiavamo pane e castagne

di Emanuela Celona

24
L'olio di Mortigliengo

di Aldo Molino

26
Quando gli scau erano tondi

di Gianfranco Carosso

28
Il marrone della Val di Susa

di Furio Chiaretta

30
**Dal castagno i bastoni da
escursione**

di Furio Chiaretta

31
Un museo in Garfagnana

di Aldo Molino

32
**Con Giuseppe Peyrano nel
mondo del marron glacé**

di Gian Luca Boeti

33
Personaggi
Antonio Carestia, religioso
scienziato e alpinista
di Chiara Leonoris

36
Fauna
Il cervide dell'appennino
di Renato Dotta e Massimo Campora

40
Ambienti
Afghanistan anno zero
di Giovanni Bellani e Gianni Boscolo

44
Parchi Piemontesi
Nelle risaie di Casalbeltrame
il cibo degli imperatori
di Lorenzo Mezza

46
Rubriche

editoriale

Ad ottobre si terrà la Seconda Conferenza nazionale delle aree protette, convocata dall'11 al 13 a Torino, mentre il Governo sarà chiamato a concretizzare sulla base di una delega, che il Parlamento sta riprendendo a discutere in queste settimane di ripresa dopo la pausa estiva, il riordino della legislazione in materia di parchi.

E' evidente che si tratta di due appuntamenti chiave per il futuro delle aree protette. Due occasioni a cui, mentre chiudiamo il numero, stanno lavorando Regioni, Ministero, Federparchi, le associazioni. Ed anche noi, che per l'occasione stiamo preparando un numero speciale in collaborazione con la Federazione italiana parchi e riserve naturali. La Federparchi, che da tempo sollecitava la convocazione della Conferenza (a cinque anni dalla prima), ha affrontato nei suoi organi direttivi un'ampia discussione (vedi relazioni, dibattiti e documenti su www.parks.it). In estrema sintesi l'associazione delle aree protette ritiene i prossimi appuntamenti estremamente utili per fare il punto sulla realtà delle aree protette e risolvere anche alcuni problemi che, negli ultimi mesi, hanno toccato la vita dei parchi.

Fin da ora possiamo dire che la Conferenza sarà l'occasione per mettere sotto i riflettori i parchi e le loro politiche. Un'occasione da non perdere per rivisitare le ragioni profonde dell'istituzione delle aree protette, i principi ispiratori, i motivi culturali e politici. Tra gli addetti ai lavori, ma non solo. La Conferenza potrebbe, e dovrebbe essere, l'occasione per far emergere un messaggio chiaro sui motivi che hanno portato alla istituzione di un consistente numero di aree protette, associando a questa azione di grandissimo valore strategico le componenti fondamentali della società, della cultura e dell'economia del nostro Paese, nel quadro di una prospettiva e di finalità di grande impegno civile. In questi anni i parchi hanno dimostrato di essere un importante luogo di partecipazione, di nuove opportunità ed anche presidio di democrazia e legalità.

La Conferenza sarà il luogo più adatto per ribadirlo.

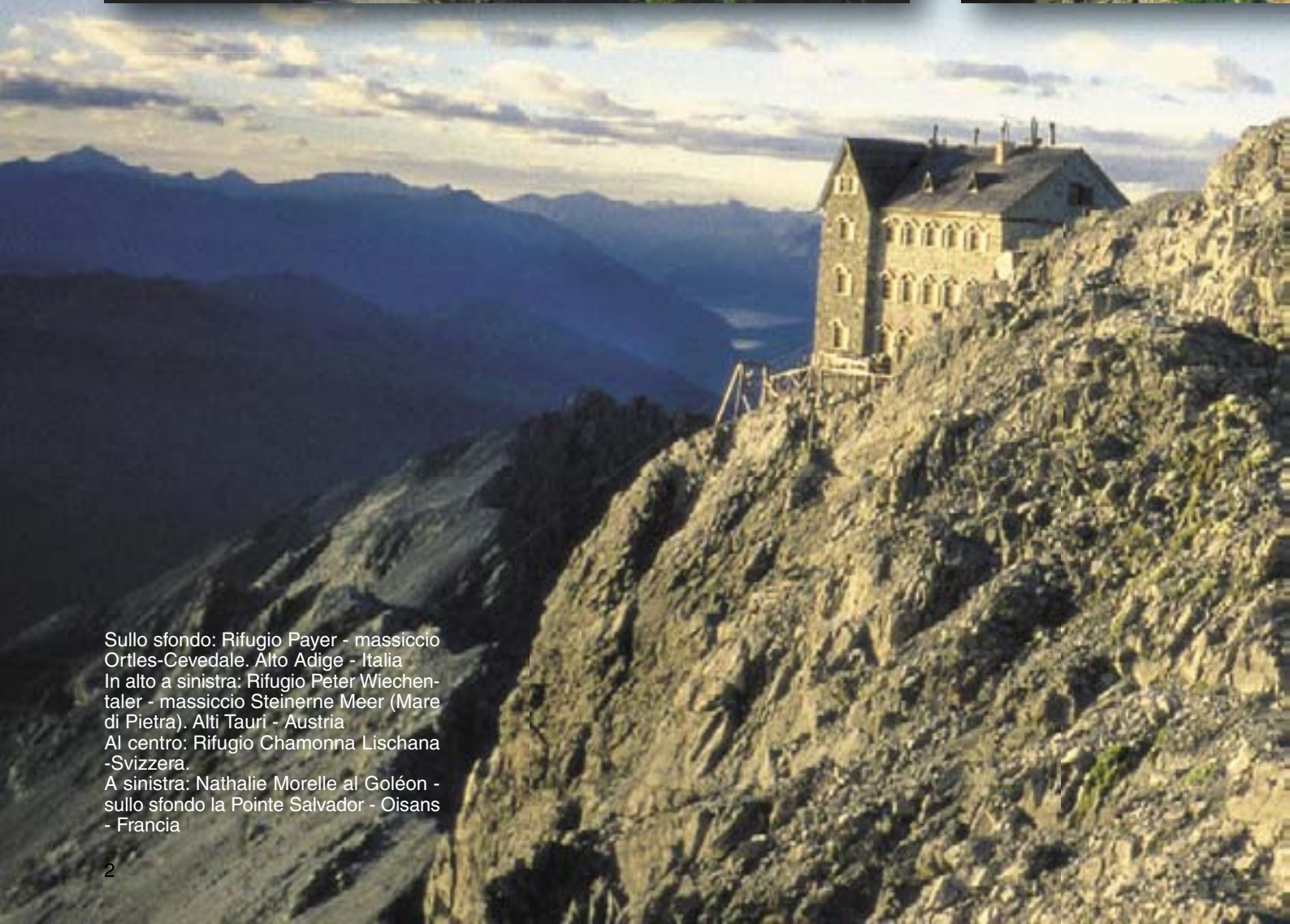
PIEMONTE PARCHI ON LINE

www.regione.piemonte.it/parchi/rivista/index.htm

PIEMONTE PARCHI MAGAZINE

www.regione.piemonte.it/parchi/news

I RIFUGI



Sullo sfondo: Rifugio Payer - massiccio Ortles-Cevedale. Alto Adige - Italia

In alto a sinistra: Rifugio Peter Wiechentaler - massiccio Steinerne Meer (Mare di Pietra). Alti Tauri - Austria

Al centro: Rifugio Chamonna Lischana - Svizzera.

A sinistra: Nathalie Morelle al Goléon - sullo sfondo la Pointe Salvador - Oisans - Francia

A spasso per ALPINI



di Giulio Caresio, foto di Nathalie Morelle

Nell'estate del 1997 una giovane ragazza francese, Nathalie Morelle, calandosi nei panni del pellegrino partì a piedi per un viaggio che l'avrebbe portata a visitare 123 rifugi del nostro arco alpino, toccando ben sette nazioni.

Un progetto particolare ed interessante nato da un'idea di Ulf Töder che, quando nel 1996 lasciò il suo incarico di direttore della CIPRA-International (Commissione Internazionale per la Protezione delle Alpi – ONG), ricevette come regalo di congedo una discreta somma da destinare ad un progetto di suo gradimento. Fu così che vennero istituite due borse di studio dal titolo "Va dove ti portano i piedi – un anno a piedi attraverso le Alpi", con l'idea di sperimentare un approccio diverso alle tematiche alpine, calcando con le proprie falcate il territorio ed immergendosi a fondo nelle realtà locali delle nostre montagne.

Una delle due borse di studio fu assegnata a Nathalie Morelle, che focalizzò la sua attenzione sui rifugi d'alta montagna, con l'idea di indagare su ruoli, meccanismi di funzionamento e situazione attuale di questi storici punti cardine dell'escursionismo montano.

Studio itinerante, pellegrinaggio di riflessione, sogno di un appassionato escursionista... difficile riassumere in poche parole un'esperienza così lunga, ricca e variegata come il viaggio della Morelle.

Una cosa è sicura, parlando con la protagonista e leggendo il suo rapporto di fine viaggio, si percepisce chiaramente una conoscenza ampia, profonda e particolare del mondo che gravita intorno ai rifugi alpini.

Innumerevoli gli spunti di riflessione, dalle informazioni storiche e di base agli aspetti tecnici di gestione, dal ruolo sociale ed educativo alle differenti strategie di comunicazione, in un ampio ed unico abbraccio che racchiude una gran varietà di discipline e approcci.

Leggendo la pubblicazione della Morelle, sono rimasto davvero colpito dall'universo di suggestioni e problemi da scoprire e studiare che si delineavano nella mia mente di formazione scientifica, e nel mio cuore di uomo appartenente al pianeta terra.

Anche il solo aspetto puramente gestionale rivela come il rifugio sia un



Rifugio dei laghi del Triglav presso il Dvojno jezero (Lago Doppio) Alpi Giulie - Slovenia



Rifugio "Cantine de Barme" Valais - Svizzera

modello in miniatura di estremo interesse per studiare alcuni dei più salienti problemi di sostenibilità del nostro pianeta.

Problemi critici come amministrazione delle risorse, smaltimento dei rifiuti, produzione, fabbisogno e trasporto dell'energia, sono fortemente presenti nella quotidiana conduzione di un rifugio.

Nel mondo odierno le sempre più strette interconnessioni tra sistemi hanno permesso di sopperire a differenze e scompensi nella disponibilità di risorse, ma hanno anche ridotto notevolmente, allontanando e diluendo le conseguenze del nostro indiscriminato consumare, la possibilità di formarsi una consapevolezza del diretto collegamento del nostro agire quotidiano con le reazioni del nostro ambiente di vita.

Se lasciamo un rubinetto aperto in città, il suo danno si diluisce sulla capacità di approvvigionamento dell'intero acquedotto cittadino, le conseguenze di una maggiore captazione di acqua dal sistema idrico della regione sono lontane dall'uscio di casa

e raramente hanno ripercussioni dirette che ci riguardino in prima persona. In un rifugio, dimenticare un rubinetto aperto può voler dire compromettere la riserva d'acqua della struttura: le misure di risparmio idrico non sono solo una giudiziosa misura di sensibilità ambientale, diventano una condizione fondamentale di gestione. Le riserve d'acqua di un rifugio, che derivano nella maggior parte dei casi dalla raccolta dell'acqua piovana e dalle nevi, sono sotto gli occhi di tutti a poca distanza dal loro luogo di utilizzo, e non è difficile rendersi conto delle loro precarietà.

Il rifugio, essendo un sistema quasi isolato in cui è relativamente semplice individuare cause dei problemi e stimare conseguenze sull'ambiente del nostro agire, si presta ad essere in tal senso una eccezionale scuola del vivere quotidiano. Per questo motivo è di fondamentale importanza spiegare agli ospiti misure e provvedimenti legati alla gestione delle risorse. E' importante per esempio che capiscano che il maggior consumo di acqua, una volta adottate le

giuste attenzioni (riduttori di flusso, dispositivi di blocco del prelievo nei bagni, ecc..), sono dovute ai servizi di cucina e lavanderia. Ecco allora che si spiega perché l'offerta di biancheria da letto è stata abolita in molti rifugi: cambio e lavaggio ad ogni ospite è insostenibile. L'utilizzo del sacco a pelo personale, riducendo anche l'esigenza di lavaggio delle coperte, è di gran lunga la soluzione migliore sia dal punto di vista ecologico che da quello igienico. E' questo il motivo per cui ci viene chiesto di portarci sulle spalle il nostro sacco a pelo e non, come troppo spesso si tende a pensare, una mancanza di buona volontà nel fornire un servizio migliore da parte dei gestori.

L'osservazione delle misure di gestione e dei problemi cui si deve far fronte forniscono possibilità pressoché illimitate di analisi del rapporto tra uomo ed ambiente. Proprio per questa ragione un soggiorno in un rifugio può e deve essere occasione per comprendere il valore delle risorse primarie e stimolare alcuni importanti spunti

Rifugio Schlüter al Passo Poma - Alto Adige - Italia





Rifugio Stüdel - massiccio del Glockner Austria

di riflessione. Qual è l'impatto ambientale delle nostre azioni quotidiane? Quali nostre esigenze non sono sostenibili e come possono essere ridimensionate? Capire perché per il bene del pianeta non possiamo e non dobbiamo pretendere di avere sempre tutto e subito: ecco che locale e globale si toccano davvero in questo luogo storico della frequentazione della montagna.

Il progetto di Nathalie racchiude un'energia, un'emozione ed una lettura del mondo in qualche modo vicina a quella dei passi di uomo, poeta e camminatore con cui Bruce Chatwin misurava gli spazi del pianeta. Una sensazione davvero forte ed entusiasmante che si traduce in uno stupefacente grado di conoscenza e consapevolezza dei problemi in questione, una forma di sapere che nessuno studio condotto dalla scrivania di un ufficio avrebbe reso possibile.

Cos'è allora che rende questa ricerca così interessante e particolare?

Primo fattore chiave in gioco è il tempo,

cosa di cui oggi sembriamo tutti essere sempre meno padroni. Tempo per camminare, tempo per meditare, tempo per parlare e poi nuovamente tempo per camminare, tempo per.... attraverso un ripetersi ed evolversi "biologico", con la consapevolezza remota ben racchiusa in un aforisma della saggezza popolare irlandese: "quando Dio creò il tempo, ne creò abbastanza".

Secondo elemento determinante è stata la scelta di non affidarsi a questionari impersonali ed un freddo rilevamento dati per inquadrare la situazione, preferendo intrattenere colloqui informali con i gestori dei rifugi che permettessero di utilizzare a fondo il bagaglio umano delle persone. Tale scelta è stata fatta deliberatamente con la consapevolezza di chi sa utilizzare propriamente il metodo scientifico e ne conosce limiti e vantaggi. Lo studio non manca infatti di riportare, ove necessario o interessante, dati, valutazioni statistiche e tabelle riassuntive, saggiamente utilizzate come uno dei molti strumenti a

nostra disposizione per sondare la realtà e non come una privilegiata e prioritaria maschera di lettura del mondo.

In un mondo sempre più burocratizzato in cui tutto deve essere in qualche modo certificato, garantito e provato scientificamente è saggio ricordare che statistica ed indicatori non devono né possono sostituire il buon senso, ma piuttosto devono partire dal buon senso e supportarlo mettendo semplicemente in luce i punti più critici delle problematiche in questione. Non dimentichiamoci infatti, parafrasando Trilussa, che il buon senso della statistica si può così sintetizzare: la statistica è quella cosa per cui, se un uomo ha mangiato due polli ed un'altro è morto di fame, hanno mangiato un pollo a testa.



Info: Nathalie Morelle
36, Mayfield Drive, Stapleford Nottingham
NG9 8JG, United Kingdom
Tel/fax (0044) 115 849 3129
E-mail nathalie.morelle@gmx.net

Rifugio Totalp Rätikon - Austria



ARTE E NATURA

La cultura che

In basso: Spiriti e sciamani statuette
in corno di caribù;
A fianco e foto grande: campo
eschimese estivo
a Baker Lake-Nunavut (Canada)



viene dal freddo

di Anna Molinari *
fotografie di Eugenio Manghi

Arte Inuit: è nata improvvisamente, nell'anno 1949, a Montreal, con la prima mostra di sculture di autori per lo più anonimi, organizzata dalla *Canadian Guild of Crafts*.

"Improvvisamente", solo per noi occidentali, poiché gli Inuit avevano già una lunga storia artistica alle spalle; anche se fino ad allora l'arte non nasceva fine a se stessa, ma scaturiva spontanea come applicazione agli utensili quotidiani, di caccia, di pesca ai monili, agli amuleti e agli indumenti.

Un cammino velocissimo dopo il 1949, se oggi moltissimi musei e gallerie d'arte moderna in tutto il mondo vantano

ricche collezioni che testimoniano del passato nonché del presente dell'arte Inuit.

Basti citare fra i tanti per il Canada: Il Museo della Civilizzazione di Ottawa, che annovera nelle sue collezioni Inuit un preziosissimo materiale risalente ai Paleo-Eskimo (4/5000 anni fa), con oggetti d'avorio di rara bellezza, che ha costituito il tema di una bellissima mostra itinerante anche in Europa, purtroppo non in Italia: "Lost Visions, Forgotten Dreams".

L'Art Gallery of Ontario (AGO), la Winnipeg Art Gallery, il Museum of Anthropology a Vancouver, presso la *University of British Columbia*, il

Royal Ontario Museum a Toronto e nei dintorni della stessa città la *McMichael Canadian Art Collection*. Inoltre sono sede di raccolte preziose molte istituzioni private e tutti i più importanti Musei e Gallerie d'Arte Contemporanea degli Stati Uniti.

Al di qua dell'oceano, lo *Staatliche Museum fuer Voelkerkunde* a Monaco di Baviera, con una preziosa collezione riguardante la cultura degli Inuit del Canada e dell'Alaska, lo *Chateau-Musée* a Boulogne-sur-Mer, dove si possono ammirare delle splendide maschere sciamaniche, il *Musée de L'Homme* a Parigi, con una bellissima collezione di utensili, tamburi, maschere, amuleti e tupilek degli Inuit della Groenlandia. Parlando di Tupilek, mostruose figurine



usate per magie malefiche e presenti solo presso gli Inuit della Groenlandia, è interessante visitare presso Villa Balbianello, Lenno – Lago di Como, proprietà lasciata al FAI (Fondo Ambiente Italiano) dall'esploratore e alpinista Guido Monzino, una notevole raccolta di Tupilek in avorio e altri interessanti oggetti, frutto delle sue numerose spedizioni in Groenlandia e al grande Nord.

Si distinguono poi per la ricchezza di ritrovati archeologici degli Inuit siberiani i musei russi, tra i quali quello di Mosca e di San Pietroburgo.

Altrettanto veloce del cammino dell'arte è stato il cambiamento che la vita Inuit ha subito negli ultimi cinquant'anni, vorticoso e con contraccolpi e conflitti di tremenda entità. Ma le radici culturali sono talmente forti che nulla finora è stato cancellato, solo trasformato.

Osservando le sculture e le stampe degli artisti Inuit a volte sembra di percepire la stessa forza con cui gli Inuit hanno vinto attraverso i millenni le insidie di un habitat incredibilmente aspro. Altre volte ci si trova come immersi nella bellezza struggente delle immense terre del Nord, nella memoria di incredibili luci, in un silenzio ricco di echi.

I materiali usati per le sculture sono gli stessi con cui gli Inuit per millenni hanno costruito la loro sopravvivenza. Primo fra tutti la pietra, scavata con fatica lungo le coste: steatite ricca di talco, serpentino verde, verde/grigio, talvolta bruno dell'isola di Baffin, la pietra grigia o nera di Baker Lake, la serpentinite verde scuro del Kitikmeot, la soapstone liscia e venata delle Bel-

cher Islands.

Un altro materiale amato dagli artisti è l'osso di balena fossilizzato, molto suggestivo e di grande impatto sia da un punto di vista estetico che espressivo.

L'avorio di narvalo e di tricheco, per millenni uno degli elementi base nella quotidianità Inuit, viene tuttora lavorato in affascinanti monili, mini sculture e inserimenti.

Inoltre il corno di caribù e il corno di bue muschiato si prestano con risultati straordinari alla sbrigliata fantasia degli scultori Inuit. Attualmente gli artisti più giovani o più curiosi cercano nuove combinazioni, come per esempio il connubio di pietra legno e metallo, o nuovi materiali, come la pietra del Brasile o l'alabastro italiano.

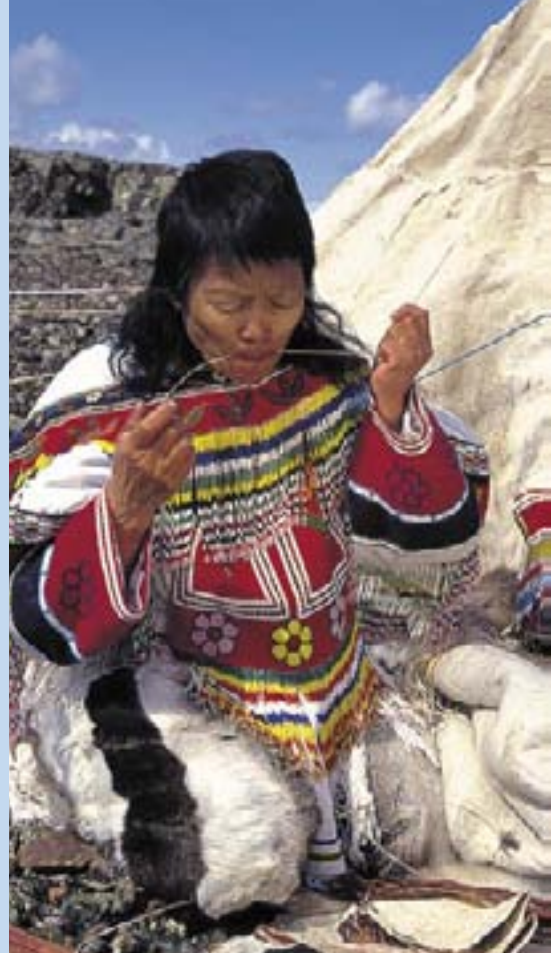
L'impatto dell'arte Inuit con il pubblico, e non solo italiano, non sempre è stato positivo e scevro di dubbi: si parla talvolta di artigianato, di arte di acculturazione passiva, di arte costruita ad hoc.

E' vero che l'incitamento a produrre sculture e grafica è venuto dai bianchi, ma è da due realtà oggettive.

La prima rilevava la creatività, la manualità e l'istinto artistico evidenti nei manufatti (amuleti, armi, vestiti cerimoniali, utensili, monili e la memory art richiesta dai bianchi) della loro quotidianità da seminomadi.

E' come se negli anni '50 gli artisti Inuit avessero finalmente incominciato a dare concretezza alle visioni accumulate nella mente in tanti secoli. La scultura e la grafica sono infatti per loro la traduzione di un pensiero e come tali hanno sempre un significato sia per l'artista che per gli altri, indipendentemente dalla forma. Capacità di visualizzazione imposta, nel lungo periodo senza tempo, dall'ambiente, sconfinato deserto di ghiaccio, e dalla solitudine, per vincere sia l'uno che l'altra e per sopravvivere.

Allo stesso tempo l'arte Inuit è l'espressione di un saldo realismo: anche se l'opera tridimensionale o



In queste pagine: campo eschimese estivo a Baker Lake.

Pagina a fianco a destra, dall'alto: Madre con bambini, osso di balena fossilizzato;

Tricheco danzante, serpentino bruno; Cacciatore in steatite grigio scura.





bidimensionale) rappresenta spiriti, sciamani trasformati in animali o esseri soprannaturali, gli artisti Inuit sono realisti perché rappresentano quello che hanno da sempre visualizzato per spiegare i lati oscuri della vita e per mettere ordine nel caos.

Il realismo Inuit, sia nell'arte che nel quotidiano, è sempre presente (*sulijuk* = è vero e reale).

E' da notare inoltre che, nonostante l'invasione religiosa dei missionari cattolici e protestanti, con conseguente conversione del popolo artico, echeggia tuttora, e soprattutto negli artisti, la spiritualità sciamanica, anche se nessuno, richiestone, lo ammetterà o ne discuterà mai.

La seconda realtà oggettiva che spinse i delegati del Governo Canadese ad intervenire era il bisogno di trovare nuovi mezzi di sostentamento, dopo la disgregazione da parte dei bianchi della vita tradizionale del popolo artico.

Gli artisti Inuit risposero prontamente alle sollecitazioni con una ricchezza di ispirazione e un talento tali da escludere decisamente che tali virtù fossero "importate" o pedissequamente "costruite"! Fu un'esplosione di creatività, inventiva, audacia e manualità, le stesse virtù precedentemente finalizzate alla sopravvivenza fisica e spirituale. Gli artisti non disponevano di Scuole d'Arte, non avevano modelli esterni a cui ispirarsi, non avevano nemmeno la parola "arte" nella loro lingua.

Ciò che veniva creato era naturale e genuino.

All'inizio gli artisti avevano come precipuo scopo quello di fissare nella pietra o nell'immagine grafica storie, leggende, credenze, che, con il veloce cambiamento di organizzazione sociale a cui erano sottoposti, si sarebbero potute dimenticare e che rappresentavano il bagaglio della loro tradizione orale, prima del contatto con la nostra cultura nonché la salvaguardia della loro identità.

Ora l'arte accompagna il popolo Inuit nelle sue trasformazioni e molti artisti, rispondendo alle proprie esigenze interiori e seguendo un giusto processo evolutivo, cercano nuove vie e nuovi mezzi d'espressione, anche se tutto nasce sempre e comunque dall'essenza Inuit. ●

*Titolare della Galleria SETI ARTE, che espone nella sua sede di Milano (via Curtatone, 19) sculture e stampe, pezzi unici selezionati tra le opere più significative degli artisti Inuit Canadesi. (vedi: www.setiarte.com).



IL LAM

La vita sopra le fo

Testo e foto di Giovanni Giuseppe Bellani

Si deve a Claud Monet (1840-1926), maestro dell'impressionismo francese, l'aver saputo rendere nel modo più appropriato la bellezza del lamineto, un ambiente acquatico nel quale i vegetali hanno foglie galleggianti sulla superficie di acque stagnanti o con lenta corrente. Monet dipinge le distese di ninfee che ricoprono le acque nel suo giardino di Giverny in Normandia, e riesce a rendere così bene l'armonia di foglie e fiori delicatamente distesi sopra gli splendidi laghetti, che oggi alcuni dei quadri dedicati a questi soggetti vengono battuti alle aste d'arte, con i prezzi più alti mai raggiunti da un'opera d'arte.

E' proprio la ninfea dai fiori bianchi (*Nymphaea alba*) la pianta protagonista dei lamineti nostrani, insieme ad altre affini come il nannufaro (*Nuphar luteum*) ed il limnanteo (*Nymphoides peltata*) entrambe con bei fiori gialli. Benché a volte riesca a prosperare anche in acque molto basse, il lamineto ha uno sviluppo ottimale a profondità tra il mezzo metro e i due metri, creando quasi sempre bordure intorno ai canneti di *Tipha* e *Phragmites*. L'attrattiva esercitata da questo particolare paesaggio vegetale è dovuta ad un insieme di peculiarità; le piante

acquatiche (Angiosperme, Dicotiledoni) possiedono un fusto strisciante che si dirama nel limo dei fondali; dal fusto si dipartono i lunghi piccioli con parenchima aerifero, che portano le foglie in superficie per poter catturare l'ossigeno gassoso e la luce solare necessari alla fotosintesi clorofilliana.

La bellezza del lamineto, oltre ai fiori vistosi, si manifesta proprio

grazie al verde brillante di queste foglie ovali e cuoriformi e alla loro lucentezza, esaltata da una sostanza cerosa che ne ricopre la pagina superiore rendendola idrorepellente; inoltre queste piante formano associazioni quasi mono specifiche e coetanee, espandendosi su ampie estensioni con foglie che si ripetono in forme quasi identiche come nella rappresentazione geometrica di un frattale. Il cosiddetto 'Lemneto', considerato una particolare forma di lamineto, è invece costituito da vegetali fluttuanti, non ancorati al fondo e liberamente galleggianti con radici pendenti nell'acqua; in natura lo si trova associato al lamineto e le specie più caratteristiche che ne fanno parte, le lenticchie d'acqua (Monocotiledoni), si aggregano in tappeti verde chiaro che ricoprono gli stagni. La lenticchia d'acqua comune (*Lemna minor*) presenta una minuscola fronda galleggiante di forma lenticolare e del diametro di pochi millimetri che forse deriva dalla trasforma-



INETO

glie galleggianti

zione di una foglia o di un fusticino appiattito o dall'unione tra i due; da questa si diparte un unico filamento radicale sommerso. La lenticchia d'acqua maggiore (*Spirodela polyrrhiza*), la più grande, con una fronda che misura circa un centimetro, presenta invece un apparato radicale a più filamenti. Altre specie idrofittiche fluttuanti sono il morso di rana (*Hydrocharis morsus-ranae*) e alcune felci come l'erba pesce (*Salvinia natans*).

Come ogni ambiente naturale anche il lamineto ha una propria fauna caratteristica e ben adattata alle particolari condizioni ecologiche di confine tra ambiente acquatico e aereo; libellule e Anfibi, tipici di questo ecosistema, da adulti respirano l'ossigeno aereo ma il loro sviluppo prevede una metamorfosi con periodo larvale subacqueo e respirazione branchiale. Frequenti sono anche gli uccelli acquatici, sempre ottimi nuotatori, come le anatre, o abili tuffatori e sommozzatori, come il tuffetto e gli altri svasi o la gallinella d'acqua, tutti con piumaggi impermeabili. Svasi e gallinelle costruiscono spesso un nido galleggiante ancorato tra le ninfee. Anche tre specie di delicate e rare sterne, i mignattini (*Chlidonias*), accumulano sopra le foglie galleggianti del lamineto un ammasso di canne palustri e vi depongono le proprie uova. Le acque basse, con foglie galleggianti, sono anche uno degli ambienti più frequentati da molti uccelli pescatori; gli aironi trovano le loro prede fra gli anfi e la numerosa fauna ittica di tinche e carpe che pascolano sul fondo dei lamineti, mentre il martino (*Alcedo atthis*), pescatore per antonomasia, si tuffa veloce a catturare avannotti, girini e grossi invertebrati.

Nei lamineti del mondo: gli Jacanidi
Lamineti simili a quelli sopra descritti so-

no diffusi in gran parte dell'emisfero boreale; in Italia si trovano specialmente a Nord, nella pianura Padana, ma si fanno via via meno frequenti scendendo verso il Sud della penisola.

I continenti a distribuzione tropicale hanno lamineti con specie caratteristiche ma sempre ecologicamente equivalenti a quelle boreali; per esempio in Sud America prevalgono le Ninfeacee, ma del genere *Victoria* con enormi foglie galleggianti di un metro di diametro; tra le fluttuanti è molto comune il giacinto d'acqua (*Eichhornia crassipes*) esportato e diffuso in tutto il mondo ma considerato infestante in molti paesi tropicali poiché ostacola la navigazione fluviale. Nei lamineti dell'Asia è comune il fior di loto (*Nelumbium*) dagli splendidi fiori rosa; l'Africa ha estese zone palustri con ninfee dai fiori color pastello (*Nymphaea caerulea* ecc) e distese fluttuanti di lattuga d'acqua (*Pistia stratioides*).

Le jacane o parre (*Jacana*, *Hydrophasianus*, *Actophilornis* ecc.) uccelli esotici della Famiglia Jacanidi (Ordine Caradriiformi), vivono solo nei





lamineti e, con otto specie, sono diffuse in tutti i continenti a distribuzione tropicale: Sudamerica, Africa, e Australasia; sono magnificamente adattate a questo tipo di ambiente avendo evoluto strutture anatomiche e comportamenti che agevolano la vita sull'acqua. Assomigliano ad una snella gallinella ma possiedono zampe esili come trampoli, fornite di quattro dita unghiate ed eccezionalmente lunghe, indispensabili per distribuire il peso su un'ampia superficie e non affondare

sulle foglie galleggianti. Gli adattamenti delle jacane riguardano anche il comportamento riproduttivo che si è modificato rispetto a quello di altri uccelli. Esse costruiscono tra le piante acquatiche, nidi che possono essere facilmente sommersi o distrutti.

Per ovviare alle perdite di uova, frequenti con queste modalità di nidificazione, le jacane hanno adottato un modello riproduttivo rarissimo, la 'poliandria', messo in atto solo dal 7% delle specie di uccelli. Nella poliandria il ruolo tra i sessi è invertito ed è la femmina che, dopo averli corteggiati, si accoppia con più maschi (fino a 3); dopodiché depone 4 uova dentro il nido di ciascuno e lascia loro tutte le incombenze di cova e allevamento. In queste condizioni ecologiche, deponendo un gran numero di uova distribuite in diversi nidi (piuttosto che in uno solo), ogni femmina assicura maggiori probabilità di sopravvivenza alla prole. I maschi sono padri amorevoli ed abili; in almeno una specie, caso



unico tra gli uccelli, se un pericolo incombe, sanno trasportare le uova in un luogo sicuro raccogliendole tra il becco e il collo. Appena nati, i piccoli lasciano il nido, sempre sorvegliati dal padre; ancora incerti sulle zampe essi sanno riconoscere i segnali di allarme e, istintivamente, si rifugiano sotto le sue ali, così vengono raccolti e trasportati in salvo.



Oggi i lamineti sono ovunque gravemente minacciati e possiamo ormai solo prendere atto dei danni apportati in ogni parte del mondo a questa associazione vegetale; deleteri sono stati l'inquinamento e la trasformazioni dei bacini in discariche abusive, ma soprattutto il prosciugamento e la bonifica delle zone palustri, considerate 'reservoir' di molte specie di zanzara tra cui la famigerata *Anopheles*, portatrice del plasmodio della malaria.

Specie esotiche nei lamineti italiani

Ninfee tropicali, felci come l'azolla americana (*Azolla caroliniana*), piante sommerse come le *Elodea* di origine americana e *Lagarosiphon* del Sud Africa, e infine perfino una piccola lemna (*Lemna paucicostata*) di origine tropicale; sono solo alcuni dei vegetali di origine straniera che sono stati introdotti nei nostri lamineti. Oggi una grave potenziale minaccia è costituita dal giacinto d'acqua, divenuto infestante nelle acque di molti paesi tropicali, ed importato in Italia da alcune industrie per essere utilizzato come 'disinquinante' delle acque. Tra i pesci che preferiscono i fondali melmosi del lamineto, perfino la carpa (*Cyprinus carpio*), non può essere considerata specie autoctona, poiché di origine asiatica ed importata in tempi storici dai romani; di origine nordamericana sono il pesce gatto (*Ictalurus melas*), il persico sole (*Lepomis gibbosus*) e la gambusia (*Gambusia affinis*) introdotta quest'ultima perché divoratrice di larve di zanzara.

Infine accenniamo alla nutria, il grosso Roditore acquatico sudamericano, introdotto incautamente da allevatori di animali da pelliccia (forniva il 'castorino') privi di qualsiasi coscienza ecologista; ben acclimatatosi, sta distruggendo la vegetazione palustre dei luoghi dove si è insediato.



Nella pagina precedente.
Sfondo: nannufari; fiore di *Nuphar luteum*.
Da destra, in senso orario: Martin pescatore; Tuffetto nidifugi in acqua, appena nato; garzetta in lamineto; raganella.

In questa pagina.
Sfondo: nannufari e ninfee.
In alto, a sinistra: libellula.
In basso: tuffetto con pulli.
A destra: Ibis collo lanoso o collo chiaro
Al centro: *Ninfee*, di Claude Monet, 1903

IL PIOTA

gioiello di Marcarolo

di Gianni Repetto
foto Massimo Campora

Strana storia quella del Piota. Denomina la valle principale, dà il suo nome alle acque del Gorzente, anche se,

visto alla confluenza stupisce di come possa predominare. Meno acqua, una valle stretta e impervia, eppure, da sempre, si parla della valle del Piota e del suo fiume.

La valle del Piota, infatti, nonostante le sue caratteristiche di profondità e di

angustia, è la via più diretta dalla piana dell'Orba al valico di Praglia. Lungo i suoi versanti si sono snodate nei secoli alcune delle principali vie di comunicazione tra la costa ligure e la pianura padana. Fu così già in epoca romana, e poi per le vie del sale e quelle olearie,

Foto grande:
Torrente Piota.
In basso a destra:
cavedano e sotto, lasca.

perfino per una ramificazione della Francigena che aveva nel monastero di Santa Maria di Banno uno dei punti di ricovero più sicuri e organizzati. Rimangono ancora le vestigia di quelle antiche strade, stravolte poi nel secolo passato dalla presunzione modernista di aprire vie più agevoli tagliando i pendii a mezzacosta. È il caso della strada di crinale della Colma, ancora oggi classificata comunale nonostante sia ormai ridotta a sentiero, degradata per la mancata manutenzione, ma immune da fenomeni di dissesto idrogeologico. E così quella del Mond'ovile, sul versante opposto, che svolge ancora egregiamente il suo ruolo di strada carrabile e transitata.

Ma lasciando l'aspetto storico delle comunicazioni la valle del Piota e il suo torrente ci appaiono anche sotto un'altra veste. Si tratta infatti di una valle scoscesa, priva di vere e proprie valli laterali; gli affluenti sono ruscelli di piccole dimensioni e precipitano dai due versanti lungo valloni appena incisi. Non si può parlare di veri e propri affluenti (ad eccezione forse di *rian de Ban*, *rian de l'Aze*, *rian du Gi* e quello da *Peûza*) quanto collettori temporanei di acque piovane. L'acclività della valle si presta dunque al collettamento rapido e violento delle acque nei periodi di piogge intense e al loro convogliamento torrentizio lungo lo stretto budello del fondovalle. E in effetti, in presenza di precipitazioni omogenee su tutta la zona, il primo torrente a muoversi con segnali di piena è sempre il Piota. Il Gorzente, invece, sia perché soggetto al governo degli uomini (lungo il suo corso si trovano i laghi artificiali delle Lavezze e quelli della Lavagnina, sia per la conformazione geografica del suo bacino ha portata più costante e, in caso di piena, partenze più ritardate, ma non per questo meno rovinose.

Ma il Piota è un torrente dalle straordinarie attrattive paesaggistiche, tra le più interessanti dell'intero Appennino Ligure-Piemontese. Il suo corso è scosceso, ricco di salti e di cateratte, e il risalirlo lungo il greto è un'esperienza escursionistica che richiede buone doti sia di camminatore sia, in molti casi, di rocciatore. In pratica si può dividere distintamente in tre tratti con diverse caratteristiche morfologiche: dalla confluenza con il Gorzente alla cascina Palazzo; dalla cascina Palazzo alla cascina Piota; dalla cascina Piota alla sorgente.

Il primo tratto presenta sul versante destro delle pareti scoscese di rocce sedimentarie, nel cui agglomerato l'erosione degli agenti atmosferici ha modellato una serie di pinacoli di notevole suggestione. L'acqua, tranne che nei pressi della confluenza con il Gorzente dove sparisce nei periodi di secca, scorre regolarmente in superficie con l'alternarsi tipico di pozze e raschi. Man mano che si sale s'incontrano lungo il greto megaliti di straordinarie dimensioni che, in alcuni casi, sono così contigui da formare vere e proprie barriere rocciose. Raggiunto il guado di Fanàn, nei pressi del quale sgorga una sorgente di acqua sulfurea, l'acqua



Cascatella
e Airone cenerino



sparisce di nuovo, inghiottita nello strato di ghiaione depositatosi in seguito alla frana delle Rocche Nere del '77.

Il primo dislivello considerevole lo s'incontra poi nei pressi della cascina Palazzo, dove l'acqua scorre nella roccia viva compiendo un salto di qualche metro. La pozza sottostante serviva un tempo da guado per i carradori che salivano verso le cascine Albergo, Fadi e Cursain. A memoria di quei passaggi le rimane il nome, "lagu di bö". Inizia ora il tratto più impervio e suggestivo dell'intera valle, che diventa gola aspra e incassata, con punti difficili da superare qualora si voglia risalire lungo il greto. S'incontrano dapprima i "laghi de Téje", alla confluenza con il "rian di Cécchi", serie di pozze comunicanti mediante piccole cascate, in mezzo a pareti strapiombanti di roccia, su una delle quali è ancora possibile vedere i resti del muro della dighetta che alimentava, nella seconda metà dell'800, il "mulino dell'oro" della cascina Palazzo. Proseguendo si raggiunge dapprima il "lagu da Tajaétta", pozza longitudinale scavata completamente nella roccia (qui, l'anno scorso, si levò in volo un biancone a pochi metri da me, lasciandomi spaventato e nello stesso tempo incantato), e subito dopo il *lagu di Gatti*. Nome che ha un'origine insolita e un po' macabra. Si racconta che dalla rupe soprastante venivano gettati nel lago i gattini eccedenti delle nidiate. Si tratta di una pozza a forma di marmitta, molto incassata nella roccia, modellata dalla forza vorticoso dell'acqua. È il salto più alto che s'incontra lungo il Piota, raggiunge circa i sei metri d'altezza. A monte e a valle altre due pozze alimentate da piccole cascate rafforzano il carattere selvaggio del torrente.

Superato questo dislivello, nei pressi della cascina Fuia, la valle spiana di nuovo; qui, dal versante sinistro, scen-



Ramarro

de il *rian di Cantéi*, uno dei più scoscesi, che forma poco prima di immettersi nel Piota una cascata di sette-otto metri. La sequenza pozze-raschi riprende regolarmente, fino a raggiungere due laghi che sono degli autentici gioielli sia per la morfologia delle sponde sia per la limpidezza delle acque: il primo è il secondo *lagu du Vurpin*. Alimentati entrambi da cascate nella roccia viva, sono profondi due metri-due metri e mezzo, con il fondo di ciottoli e di sabbia privo di depositi organici o di melma. Due giganteschi fonti battesimali o acquasantiere in cui immergersi per refrigerarsi fisicamente, ma anche per "purificarsi spiritualmente". Tutto infatti è armonico e misurato, perfino la forma delle rocce, rotonde, morbide, pronte ad accogliere benevolmente il corpo e il piede. Ma ciò che colpisce maggiormente nelle ore calde è la luminosità che emana dagli specchi d'acqua, come se la luce del sole non solo vi si riflettesse, ma addirittura pervadesse ogni zampillo o accenno d'onda sostanzialmente.

Inizia qui il tratto del Piota, verso le sorgenti. La valle spiana nuovamente e il greto diventa ciottoloso, sgombro di megaliti, con le piante del bosco (sorbi, ontani) che gli si chiudono sopra a galleria. Fino a quando, in

prossimità della cascina Vaccarile, s'inerpica ancora, a gradini rocciosi, dando vita all'ultimo lago di una certa dimensione, *u lagu Sc-cüu*. È uno dei punti più difficili da risalire, angusto, scivoloso, una vera e propria mazzata per braccia e gambe dopo l'illusione dello spianamento. Una volta superato questo dislivello la morfologia cambia radicalmente: ora il greto è ridotto ad una traccia di ruscellamento, con pietre aguzze, poco lavorate dall'acqua, e sabbie terrose, non ancora dilavate. L'acqua sparisce quasi completamente, e riaffiora a tratti, talora soltanto come macchia umida sulla terra. La traccia prosegue in mezzo ad antichi pascoli, fino alla provinciale Capanne di Marcarolo-Campo Ligure. Si oltrepassa la strada e si sale fino al culmine di una selletta dove è possibile vedere le prime polle delle sorgenti. Siamo qui tra il bricco de *Scioin* e quello di *Lèi*, e oltre la sella inizia il bacino della *Pünzema*, uno degli affluenti più importanti dello Stura. Guardando a valle si intravede, in lontananza, la piana da cui siamo partiti.

Sono millenni che l'acqua del Piota scende da questi monti fino laggiù, per confluire nei grandi fiumi della pianura e poi nel Po; sono millenni che gli uomini amano, temono e rispettano quest'acqua, perché garantisce loro la vita. Ma non soltanto. Per la gente di questa valle, il Piota, oltre al bene materiale che ne derivava, è stato un punto di riferimento sul quale si regolavano molte delle abitudini paesane. "Andare a Piota" è stata gioia per tutti, giovani, vecchi e bambini, un evento stagionale atteso con trepidazione; e che dire delle donne che ci hanno lavato montagne di panni, in un'atmosfera di libertà che altrimenti non conoscevano? Piota era anche guardare le piene (*i büre*) dal belvedere del castello di Lerma, una sorta di rito catartico che ristabiliva nella psicologia di ognuno la giusta gerarchia delle cose.

Venire nel Parco delle Capanne di Marcarolo e risalire il Piota è dunque una splendida esperienza escursionistica, ma è anche immergersi nella memoria storica del nostro Appennino che riaffiora continuamente nei nomi dei luoghi (la *Peûza* era una qualità di castagne e i *Cantéi* erano i travetti di legno per i tetti) o in brandelli di vestigia passate (si pensi al "mulino dell'oro" del Palazzo e a tutte le miniere disseminate nel bricco della Tana) e avvolge fisicamente il visitatore in un'atmosfera di contatto spirituale, come se le anime di generazioni di montanari lo accompagnassero lungo tutto il percorso. ●



**musei
ecomusei**

Uomo, 8
memoria, territorio

A cura di
EMANUELA CELONA,
ALDO MOLINO

IL MIRACOLO DELLA CASTAGNA



Foto G. Boetti

Un frutto che ha conosciuto in passato una grossa crisi, oggi in parte rientrata.

Un frutto che ha sfamato i nostri avi montanari per secoli. Il frutto di boschi da favola, suggestivi come forse nessun altro, dove la produzione si concilia con un elevato pregio naturalistico

testo di Sandro Bassi

Che i castagneti sian belli, bellissimi, oltre che utili, è evidente: basta guardarli a fine ottobre, quando si accendono di tutte le possibili tonalità di giallo prima di far cadere le foglie. Ma non solo: rivestono anche i fianchi più ripidi delle montagne e popolano, con i loro tronchi possenti e contorti, le loro chiome globose, le loro sagome ieratiche, altopiani e

colline, conche e fondivalle. Proteggono il suolo dall'erosione e dal dilavamento, danno rifugio alla micro e macrofauna forestale e assolvono ad una non trascurabile funzione ricreativa, perché i castagneti, si sa, sono buoni anche per camminare, respirare aria buona, cercare funghi e tartufi, riposare. Oltre, ovviamente, a produrre un frutto conosciuto e utilizzato da oltre venti secoli, che ha sfamato generazioni di montana-

Foto Arch. Ecomusei/ Boetti





ri e che, dopo una crisi esplosa nel secondo dopoguerra che pareva dovesse relegarlo nel dimenticatoio del passato, sta conoscendo oggi una riscoperta.

Il castagno per i botanici

Dal punto di vista botanico il castagno, *Castanea sativa*, è una fagacea, appartenente quindi alla stessa famiglia del faggio e delle querce, famiglia caratterizzata dall'aver frutti in parte o del tutto avvolti da un rivestimento a cupola (il "cappello" delle querce), oppure a guscio (il riccio delle faggiole e, appunto, delle castagne).

Ancora problematica e oggetto di discussioni è la definizione dell'areale originario di questa pianta, al pari di altre coltivate e spostate fin dall'antichità. Controverso è, ad esempio, l'indigenato del castagno in Italia: sicuramente presente nel Terziario, come dimostrano i numerosi resti fossili (soprattutto pollini e foglie), pare estinguersi, almeno al Nord, durante l'ultima glaciazione, quella wurmiana; poi di certo ricompare in epoca romana, per diffusione operata dall'uomo a partire da nuclei sopravvissuti nei Balcani o forse in Italia (nel Meridione e segnata-

mente sull'Etna come ipotizzava il botanico Strobl? Oppure sugli Euganei come pensava Beguinot?). Oggi l'area colturale del castagno è vastissima, coprendo tutti i paesi mediterranei, con stazioni disgiunte anche in Europa centrale e financo in Scandinavia, spingendosi ad est fino alla Turchia, al Caucaso e al Mar Caspio meridionale (Iran); la maggior parte degli autori lo ritiene comunque autoctono, per l'Europa, solo nella parte sudorientale.

Non è un caso che Plinio affermi che le castagne siano originarie di Sardi, città della Lidia, in Asia minore, e già reggia di Cresio.

Sia come sia, va comunque attribuita all'uomo la straordinaria diffusione attuale del castagno in tutta la fascia medio montana, grosso modo tra i 400 e gli 800 metri, con punte anche più in alto, ad esempio sull'Etna, in piena fascia del faggio, o più in basso (ad esempio sui colli Euganei o in Romagna dove talora scende fino alle prime colline pedeappenniniche). In questo senso il castagno ha occupato una nicchia che in origine era propria di varie querce caducifoglie, tipicamente su suoli acidi, derivanti da rocce vulcaniche o da arenarie e in zone con abbondanti precipitazioni, comunque prive di aridità estiva.

Boschi o colture agrarie?

Il castagno può anche esser governato a ceduo (quindi con i regolari tagli periodici che consentono il ricaccio di polloni dalla ceppaia)





A sinistra: castagno
(foto Arch. Ecomusei/ Boetti)
A fianco, raccolta in Emilia
Romagna (foto F. Liverani)
Sotto, il castagno nel *Tacuinum
sanitatis*
e cottura caldarroste
(foto F. Liverani)
La tavola botanica in basso da
Fenaroli, *Il castagno*, 1945



nel caso si voglia una produzione di paleria (richiesta, ancor oggi, per alcuni impieghi in esterno, vista la resistenza del legno al degrado atmosferico), ma tipicamente lo si tiene ad alto fusto, a formare i classici castagneti da frutto. Questi ultimi costituiscono "il bosco" per antonomasia delle nostre reminiscenze infantili grazie al loro aspetto da favola - nessun'altra formazione arborea italiana, naturale o artificiale, si caratterizza per esemplari così longevi, di così grandi dimensioni e di aspetto così suggestivo - ma di fatto costituiscono vere e proprie colture agrarie, sia pure d'esclusivo ambito montano e di fascino indiscutibilmente "selvatico".

I castagneti erano un mirabile prodotto del lavoro del montanaro, che li piantava, li curava, li innestava e teneva pulitissimo il sottobosco al fine di agevolare la raccolta dei frutti. Dietro le castagne c'era - in parte c'è ancora, anche se trasformata - un'autentica industria e alla loro raccolta e conservazione era legato anche un particolare tipo di edilizia - questo invece scomparso o destinato a scomparire in breve - ovviamente poverissima, con i "casetti da castagneto", i metati e gli essiccatoi, tutti in pietra.

Non sarà fuori luogo ribadire il valore immenso che ha avuto la castagna come base alimentare per le popolazioni montane. Era talvolta l'unico alimento che permettesse di passare inverni difficili, anche grazie alla sua conservazione tra-

mite semplice trasformazione (castagne secche, o ridotte in farina per fare poi castagnacci, focacce, polente e simili). Ma non solo: talvolta, negli anni di carestia, lo spettro della fame poteva comparire fin dall'autunno e poteva rivelarsi importantissimo un anticipo sulla normale (metà ottobre) maturazione dei frutti; così si capiscono le epigrafi di ringraziamento presenti in alcune località dell'Appennino.

I castagneti e le castagne oggi
Nel recente passato, grosso modo dal secondo dopoguerra fino a metà anni '80, il castagno ha conosciuto una grave crisi, complice lo spopolamento della montagna, le mutate richieste del mercato e la comparsa di due gravi malattie, il cancro corticale e l'ancor più virulento mal dell'inchiostro.

Negli ultimi due decenni si è assistito invece ad un'inversione di tendenza, perlomeno in diversi settori dove la castagna ha riconquistato un posto nell'economia montana. Non più come alimento da fame per passare l'inverno, ma come prodotto di qualità che, grazie a nuovi sbocchi di mercato (industria dolciaria: vedi quanto costano i marron glacé) e a un'oculata politica di tutela e valorizzazione, sta ridiventando apprezzato e richiesto. Cambiando la domanda, o meglio, trovando nuovi e redditizi sbocchi di mercato, è ovviamente cambiata anche l'offerta: castagneti abbandonati sono stati recuperati, ripuliti e rimessi in produzione.

La castagna che sfrombola nei boschi
liberala dal riccio, castagnaiolo!
insaccala; ché già in città fan ressa
alla padella delle caldarroste,
con le mani intasche e i nasi rossi,
i ragazzi all'uscita della scuola.
E pure noi la sera,
chiacchierando
tra il vino con gli amici,
sguscieremo
bruciate; ché non è più saggia
cosa.

(Camillo Sbarbaro: *Scapitozzano gelsi; batton cerchi*, 1922.
In *Rimanenze*, 1955)

QUEL LUOGO CHIAMATO CAPANNE...



Testo di Roberto Burlando
foto G. Boetti

Per descrivere la storia di Capanne, non si può che partire dal bosco: questo grande polmone che ha segnato la vita del territorio, in due fasi diverse e distinte.

La prima risale all'epoca romana, quando un'agricoltura primitiva fondata su pascoli e piccole aree coltivabili, diede vita a insediamenti sparsi di piccoli villaggi di *capanne* (da cui il nome della zona) localizzate sui ripiani di mezzacosta. La seconda parte dal Medioevo, quando, con lo

sviluppo di nuovi assi viari, il territorio diventa protagonista nelle vicende economiche e commerciali.

Nascono le cosiddette attività di "uso del bosco". Le nuove vie tarde medioevali dell'Oltregiogo, sebbene lasciate nelle condizioni di mulattiere portano, insieme al commercio, i primi nuclei abitativi. E a partire dal XI secolo, si hanno le prime notizie riguardanti il Priorato della *Benedetta*, uno dei più importanti insediamenti monastici della zona. Oltre a essere luogo di culto, questi edifici consacrati erano luogo di sosta e di ristoro per chi si trova a passare per le impervie vie dell'Oltregiogo. E sono i boschi, estesi per la quasi totalità del territorio, a segnare tutta la storia che si è scritta in queste zone dal XIII secolo. Da uno sfruttamento "industriale" del bosco nascono nuove attività: dai primi centri di siderurgia appenninica, che sfruttavano le foreste poste sul versante marittimo, al diffondersi della metallurgia abbinata all'idraulica, localizzando gli impianti nei pressi dei corsi d'acqua, fonti di energia per la fiorente impresa.





Ferriere, cartiere, vetrerie, fornaci da calce e da laterizi, sono le attività di questo rapido sviluppo della cosiddetta "protoindustria" che ha nel bosco la risorsa fondamentale. Dal XIV al XIX secolo, il bosco è una miniera per tutti: i contadini, gli operai, i commercianti, i borghesi.

Nel mondo rurale, la famiglia si trasferisce nel fienile, o *cassina*, dove è più comodo dedicarsi al "governo del bosco" e soprattutto al castagno, e dove vicino all'abitazione stabile sorgeva un essiccatoio per le castagne, detto *albergo*.

Questi piccoli edifici vicini alle cascine, o dentro nel bosco, essiccavano le castagne con un procedimento che anticamente veniva fatto dentro casa, spesso in cucina.

Qui, nell'Oltregiogo, l'uomo ha legato la propria esistenza alla gestione e allo sfruttamento della castagna, da cui "ha tratto calore, alimento e materiale per allevare bestiame, costruire abitazioni, arredi, utensili, preparare pali da vigna e, soprattutto, pagare il fitto ai proprietari dei terreni su cui lavorava e delle case

in cui abitava" (Fera E., *Castagno: il Bisonte di Marcarolo*, in Piemonte Parchi n° 67 -1996).

In pratica, la vita dell'uomo ruotava attorno al castagno e ai suoi frutti, e perciò ruotava attorno all'unica struttura architettonica deputata alla lavorazione del prodotto: l'*arbegu*, appunto. Nell'area di Capanne di Marcarolo, dove ha sede l'Ecomuseo di Cascina Moglioni, rimangono alcuni edifici dove un tempo si potevano seccare le castagne, seguendo quel procedimento che, anticamente, era fatto all'interno della casa destinando parte della cucina a essiccatoio, ponendo il fuoco sotto a un graticcio dove venivano posti i frutti da essicare.

L'*albergo*, o *aberg* (termine usato nelle località più vicine ad Alessandria), o *arbegu* (così denominato nell'area di Votaggio) deriva il suo nome da un termine militare germanico e significa "rifugio, luogo che offre riparo". Per questo si pensa che, in principio, il termine volesse identificare un luogo definito dell'ovile, inizialmente un "riparo" e, successivamente, diventato

essiccatoio.

La struttura architettonica generalmente era di dimensione ridotta, circa tre per quattro metri in pianta, e un'altezza di circa 2,5 metri.

Al centro del piano terra si preparava il fuoco e, su un graticcio di legno posto a soffitto (dial. *ra-gra*), venivano accumulate le castagne introdotte da una finestra aperta nel sottotetto. All'esterno si trovava un elemento tipico dell'albergo: *u ceppu*, un grosso masso che serviva alla battitura delle sacche di castagne secche.

Il lungo e minuzioso lavoro di essiccazione durava circa 50 giorni, periodo in cui, giorno e notte, un fuoco alimentato continuamente, essiccava il prodotto, sempre girato con estrema cautela per non rompere le castagne, più preziose

in funzione della loro integrità.

L'espansione del castagno da frutto è stato, per i contadini del XVI – XVII secolo, la vita stessa. Ma a seguito della scomparsa della piccola proprietà avvenuta nel corso del 1600, mutò anche lo sfruttamento del bosco. Lo sviluppo della siderurgia portò a una graduale, ma inesorabile, marginalizzazione della coltura, essendo più conveniente e redditizio produrre carbone, lasciando il bosco allo stato selvatico. Gli *alberghi* divennero stalle, o luoghi di ricovero per gli attrezzi. Il bosco diventa soltanto: legna da ardere, o meglio, combustibile per le ferriere; legname da opera e da naviglio; integrazione per l'alimentazione e per il bestiame.

L'attacco di una grave infezione fungina (*l'Endothia parassitica*) ai



Mangiavamo pane e castagne

di Emanuela Celona

Funghi, grano, castagne. Questi sono i prodotti che lesina il territorio di Capanne. In una zona dove un tempo erano almeno 500 i residenti, oggi si contano poco più di 30 abitanti. La terra qui non è mai stata fertile, e nemmeno buona come foraggio. Poca l'agricoltura, scarsi gli allevamenti. Eppure, viaggiando tra frazioni come *Piancastagna*, oppure *Alberghino* (l'albergo era l'essiccatoio per le castagne), la storia di questo territorio comincia a scorrere davanti ai nostri occhi, e incontrando qualche locale comprendiamo che questa è terra di castagni.

È il caso di Mario Moretti, quasi ottantenne, che ha risieduto qui da sempre. La sua cascina si chiama Rossiglione, ed è normale perché a Capanne, tutte le cascine hanno un nome. "Un tempo – racconta – erano tre gli essiccatoi per castagne in funzione, tutti esterni alla casa. Tre sono le generazioni che si sono conosciute e avvicinate sotto i castagni, e sei erano le famiglie che insieme le raccoglie-

vano quasi 10 quintali a stagione, per venderle per lo, più a Sassello e per consumare in famiglia il restante. Trent'anni fa, qui era tutto pieno..." Le castagne raccolte venivano essiccate e poi "battute", per staccare la buccia dal frutto. A questo rito partecipavano più persone che, a turno, le sbattevano dentro uno strofinaccio, contro un ceppo di legno in castagno; quelle sane erano vendute, quelle rotte consumate in famiglia. La resa era soltanto pari a un terzo della raccolta. Un lavoro faticoso, dunque. "Io la fatica non l'ho mai sentita – commenta Mario – perché lo facevo con piacere. Una volta le castagne erano il nostro pane. O polenta, o castagne".

Il fumo continua a uscire dall'essiccatoio, un essiccatoio rimasto proprio come un tempo, e dove un paio di quintali di castagne stanno arrostandosi: "Oggi è tutto cambiato. Caprioli, cervi e cinghiali se le mangiano tutte. E poi a nessuno pare che interessi quello che qui c'era una volta." Certo, i castagni sono pochi e i frutti più piccoli: i ricci e le foglie che calpestiamo





castagni locali, scoppiata nei primi anni del '900, segnò irrimediabilmente il territorio, e con esso tutta la sua cultura. Così la coltivazione del castagno è andata sparendo, e pochi sono rimasti gli eredi di quell'antica tradizione, specie nei pressi di Voltaggio. Da loro si raccolgono taluni pensieri: "Non c'è più nessuno che vuole stare dietro ai castagni!". Ma resta viva l'impressione di una grande cultura contadina, oggi quasi completamente perduta che però si intende riscoprire grazie a strumenti quali l'Ecomuseo di Cascina Moglioni.



Per visite guidate sul territorio:
Cooperativa GAIA,
tel. 0143 877497 - 896188



e il ricavato in parte lo vendiamo localmente, in parte lo diamo alla grossa distribuzione che lo esporta in tutto il mondo. Adesso che sono in pensione posso dedicarmi a questo. Nella mia vita, però, ho fatto altro e lavorato altrove per assicurarmi la sopravvivenza economica. Non potevo vivere di sole castagne". Un tempo, era diverso, racconta Luigi: "La gente vicino accorreva per pochi soldi. Ogni 11 novembre, giorno dell'estate di San Martino, i *castagner* si ritrovavano la sera, sotto le castagne,



Nelle foto:
castagne, castagneti, contadini e artigiani a Capanne di Marcarolo
in basso a sinistra, il centenario Luigi Repetto, a destra il cestaio ottantenne Mario Moretti



attorno al fuoco negli *alberghi*, e si corteggiavano le ragazze forestiere in interminabili veglie... Allora si mangiava meno, ma ci si accontentava di più... bei tempi".

Il nostro sopralluogo termina in Borgata Vignola, nei pressi di Voltaggio. Qui di quattro fratelli, ne sono rimasti due. Isidoro e Astore, l'unico fabbro che Capanne ricordi in grado di ferrare gli animali della zona. Loro l'essiccatoio l'avevano in casa, in cucina.

Si sorride al pensiero di un ombrello aperto per coprire il cibo che si cucinava sulla stufa, per evitare che i vermi ci cadessero dentro. Così come si cerca di immaginarli quando, più giovani e agili, stavano piegati per scansare il fumo che si addensava nell'alto della stanza. Ma nessuno di loro si lamenta del passato, anzi. Ricordano i "bei tempi" delle veglie e del focolare, e la loro memoria scandisce tutti le varietà di castagne che un tempo raccoglievano nella zona. Nel



'39 gli ultimi castagni sono stati abbattuti, e oggi, certo le varietà non sono molte: comunque nessuno, tranne qualche anziano della zona, è più in grado di distinguerle. Ancora una volta, un segreto resta "custodito" memoria.





L'OLIO DEL MORTIGLIENGO



di Aldo Molino

Se le castagne erano il pane dei contadini della media montagna, le noci ne erano il condimento.

Pianta di origini mediorientali, il noce, è stato acclimatato nelle nostre regioni già all'epoca dei romani e coltivato sia per il legname che a scopo alimentare, non solo per i gherigli ma anche per il prezioso olio che se ne poteva ricavare.

Infatti, nelle regioni e nelle zone in cui l'olivo non poteva vegetare, il noce lo sostituiva egregiamente.

Naturalmente non è l'unico seme spontaneo da cui artigianalmente si può ricavare dell'olio, potendosi proficuamente utilizzare le nocchie, il pruno selvatico, le zucche, etc.

Per qualità e caratteristiche, però, quello di noce era uno dei più apprezzati, tanto da entrare nella composizione tipica della "bagna cauda". Inoltre serviva ad alimentare i piccoli lumini che rischiaravano le case e le stalle durante lunghe notti invernali.

Benché praticamente abbandonato da oltre 50 anni, l'olio di noci sopravvive commercialmente ancora oggi come produzione di nicchia a scopo dietetico (è ricco di Omega 12) o, per

antica tradizione, in alcune località francesi.

A preservarne la memoria in Piemonte è il Museo laboratorio del Mortigliengo che fa parte del sistema ecomuseale del Biellese.

Secondo la leggenda, il nome di questa piccola regione prealpina biellese compresa tra lo Strona e le Rive Rosse deriverebbe da un massacro avvenuto all'epoca dei



salassi e dei romani che desertificò l'intera zona e che solo nel medioevo ebbe una ripresa demografica. L'agricoltura era povera e di sussistenza, e sfruttava le poche risorse del territorio: castagne, mele, canapa, un poco di segale e piccole produzioni zootecniche. A integrare i bilanci famigliari provvedeva l'industria tessile che, trovando nella disponibilità di acqua un fattore importante di localizzazione, assorbì buona parte della manodopera locale.

Il museo si trova nella frazione Mina di Mezzana Mortigliengo (da Cossato si risale la Valle Strona e poi si seguono le indicazioni) ed è ospitato in una casa d'epoca. Ogni anno all'inizio dell'autunno ha luogo una festa dimostrativa in cui vengono preparati sia l'olio di noci che l'aceto di mele. Prima però di soffermarsi sulle tecniche olearie, conviene visitare, approfittando delle preparatissime guide, l'interessante museo. Al piano terra è la cantina con la minuscola stalla; sopra vi sono la cucina e la falegnameria. Al secondo piano ci sono la camera da letto e quella della filatura della canapa. Oltre agli attrezzi per preparare il filato (il museo ha in progetto la ricostruzione del ciclo della canapa, dalla coltivazione alla tessitura) vi si trova anche un antico e arcaico telaio pressoché privo di parti metalliche.

Nel sottotetto invece è ampiamente documentato l'utilizzo della pianta del castagno e delle castagne. Troviamo il graticcio, "gra", sul quale erano disposte, in uno strato di circa 25 cm, le castagne da essiccare. Era alimentato con il fumo proveniente dal camino della cucina sottostante e il fuoco stava acceso giorno e notte. Tutta l'operazione richiedeva 20-25 giorni. Periodicamente le castagne andavano girate e per far questo si utilizzava un apposito rastrello dalla particolare configurazione che permetteva di arrivare in tutti gli angoli dell'essiccatoio.

Ci sono poi gli innumerevoli attrezzi per il governo del bosco, per raccogliere le castagne, per trasportare i tronchi, per produrre le tavole di legno, etc. e ancora il cassone chiuso a chiave in cui conservare la farina



e le castagne per la minestra, il mulino a mano, le misure per aridi, la pista.

L'oggetto più curioso, che non c'entra nulla con le castagne, è però un "cannone" per sparare alle nuvole temporalesche e impedire la grandine. Sull'efficacia di questo rimedio i pareri sono contrastanti: c'è chi sorride ma c'è ancora (in Langa, ad esempio) chi lo utilizza.

Dall'altro lato della strada, in un angusto locale seminterrato, si prepara tuttora l'aceto di mele a uso della comunità. Le mele, che devono essere necessariamente biologiche, vengono spapolate con una macchina a cilindro e poi passate nel torchio. Ne esce un succo profumato e dolce che, posto in damigiana e addizionato della "mare" (madre) fermenterà e si trasformerà in aceto. Un tempo, si usavano le mele perché da queste parti l'uva non maturava, e poi perché questo aceto ha interessanti proprietà medicinali confermate dalla moderna dietetica. Con un procedimento simile si potrebbe anche ricavare il sidro,



ma da queste parti non risulta sia mai stato fatto.

Tornando all'olio, gli attrezzi si trovano sotto il porticato. E' necessario innanzi tutto mondare i gherigli dal guscio e dal mallo e controllare che siano sani, operazione lunga e noiosa che veniva effettuata di sera nella stalla. I gherigli vengono quindi immessi nella pista azionata manualmente e spapolati dalla grande pietra rotante. Nel frattempo si è provveduto all'accensione del fuoco nell'apposito focolare. La pasta di noci viene posta in una grande teglia di ghisa e riscaldata fino a quando inizia a fumare. A questo punto viene collocata in appositi sacchi di canapa e posta sotto il torchio. Pochi giri di vite e l'olio inizia a scendere nel recipiente in cui viene raccolto. Quando il torchiato è esausto, viene ricollocato nella pista, quindi nuovamente scaldato e pressato una seconda volta. Con questo procedimento la resa è maggiore, l'olio che se ne ricava però irrancidisce facilmente. Chi se lo poteva permettere, invece, pressava a freddo la pasta di noci ottenendo un prodotto più delicato e di migliore conservazione. La resa è discreta: da circa sei chili di noci si ricava un litro di olio. La produzione di olio di noci, leggiamo nella nota informativa del museo: "è stata una delle poche attività a consentire una qualche forma di commercio nel Mortigliengo. Dalla relazione dell'intendente Bianciotti del 1756 si rivelava che la produzione di olio di noci ammontava a 80 rubbi (700 kg) a Mezzana, 20 rubbi a Crosa, e 100 rubbi a Casapinta"



Nella pagina a fianco a sinistra: l'antica casa che ospita il museo, (foto G. Boetti)

In basso:

la cantina (foto A. Molino)

Sopra, raccolta delle castagne (foto G. Boetti)

Al centro, la pista delle noci (foto G. Boetti)

Il torchio (foto A. Molino)

in basso, il "gra" (foto G. Boetti)

Info:

Il Museo è aperto al pubblico ogni domenica

dalle ore 14 alle 18

Comune di Mezzana Mortigliengo, tel. 015 742500;

www.docbi.bmm.it/mini.htm/

QUANDO GLI "SCAU" ERANO TONDI

di Gianfranco Carosso

Nelle campagne delle Valli Bormida e Uzzone un tipo di edificio rurale ancora diffuso è il cosiddetto "ciabot" (casotto), ricovero temporaneo e deposito di attrezzi agricoli ai margini del bosco o dei coltivi. Normalmente presenta due piani, ha pianta rettangolare, ed è costruito in arenaria locale a secco, con il tramezzo in travi e assi di castagno. Anche il tetto è in pietra, con le caratteristiche "lose", lastre più sottili della solita arenaria.

I "ciabot" sono quasi sempre costruiti sfruttando sapientemente il dislivello naturale del terreno così da avere l'ingresso al piano terreno dalla facciata e, al primo piano, il retro, sempre a livello del terreno.

La stessa tipologia (tanto che talvolta è difficile distinguere gli uni dagli altri) era utilizzata negli "scau", gli essiccatoi per le castagne ormai inutilizzati da molto tempo ma, in passato, ampiamente sfruttati e dove il solaio era sostituito da un graticciato di sottili listelli di castagno per consentire il passaggio di fumo e calore.

Accanto a questo modello tipico, simile in molte zone del Piemonte meridionale, in Valle Uzzone si ritrovano "scau" del tutto particolari che, pur mantenendo la stessa suddivisione funzionale, sono costruiti con la pianta tonda.

Fino a ora ne sono stati individuati una dozzina e presentano caratteristiche omogenee. Il diametro varia dai tre ai quattro metri circa; sono situati nei pressi dei casali, spesso su di un lato del cortile; e non risultano essere presenti nei castagneti dove



sono tutti quadrati. Molti conservano all'interno l'imboccatura del forno per il pane che si sviluppava all'esterno. L'associazione forno-essiccatoio è piuttosto diffusa in zona, anche se l'imboccatura del forno normalmente è spostata all'esterno, sul fianco dell'edificio.

Gli "scau tondi" sfruttano solo in qualche caso il dislivello del terreno. Normalmente il piano alto poteva essere raggiunto con l'aiuto di scale. In un solo caso risulta essere stato inglobato nella struttura della cascina, a seguito del suo ampliamento.

Di questa particolare tipologia risultano finora poche segnalazioni, se non qualche accenno in pubblicazioni locali o rare immagini come, ad esempio, quella riportata in un poster dell'Ecomuseo dei Terrazzamenti di Cortemilia.

Risulta quindi difficoltoso collegarli a qualche tradizione architettonica o farli risalire a un'epoca precisa. Anche la tradizione orale (quando possibile sono stati interpellati i proprietari) ne ignora il periodo di costruzione. Si possono avanzare





solo ipotesi e fare qualche raffronto con strutture simili presenti in Alta Langa.

Sarà solo suggestione visiva ma, osservandoli, vengono subito in mente le svettanti torri, tonde anch'esse, di Cortemilia e Roccaverano, in qualche caso visibili all'orizzonte dagli stessi "scäu".

Molto più simile nelle dimensioni (e in condizioni gravemente compromesse) è la torre detta "del mulino a vento", ai margini del centro storico di Murazzano.

L'edificio, a pianta tonda, fu edificato nel XVI secolo per sfruttare l'energia eolica (che qui davvero non manca) per la macina del grano e risparmiare il lungo viaggio fino ai mulini di fondo valle. E' questa l'unica testimonianza nota della presenza dei mulini a vento in Alta Langa.

Va sottolineato come spesso gli "scäu" tondi facciano parte di complessi rurali antichi e di un certo prestigio. A differenza degli "scäu" rettangolari, che spesso sono databili con certezza, non si conserva notizia di quando o da chi siano stati costruiti. Potrebbero essere dunque più antichi di quelli rettangolari.

Analoga ipotesi potrebbe valere per i pozzi che offrono due soluzioni costruttive: laddove a poca distanza l'uno dall'altro si trovano le due tipologie, il pozzo tondo viene indicato come il pozzo vecchio. Tuttavia l'unico esempio di pozzo tondo "databile" è relativamente recente: si tratta della cisterna della Cascina Prato di Cravanzana (risalente al 1808 e firmato *ieronimo prato*, su di una lastra di arenaria).

Si può ancora segnalare la presenza di un forno al piano più basso di uno "scäu", con un edificio che veniva a svilupparsi su tre piani (anche se i primi due, sfruttando il pendio, erano raggiungibili dal terreno). In quest'unico caso si ha la sovrapposizione dei due utilizzi. La forma tonda degli "scäu" potrebbe allora avere "assonanza" con il forno, per assicurare una migliore distribuzione del calore e agevolare la lavorazione durante il periodo di affumicatura delle castagne.

Sempre in queste valli, sono da segnalare due interessanti casi architettonici.

A Torre Bormida, la tipologia dello "scäu" tondo è stato ripreso per la costruzione di una sorta di "casino di caccia" da parte di una famiglia di possidenti locali. Di dimensioni leggermente superiori, presenta il pavimento in laterizio e si distingue da



un vero "scäu" per la presenza di uno svettante camino sulla sommità del tetto in "lose". E' stato recentemente oggetto di un accurato restauro da parte del proprietario.

L'altro è un seccatoio presente presso la tenuta dei Conti Appiani di Castelletto Uzzone. In questo caso, è la tipologia dell'edificio a essere totalmente difforme. Si tratta infatti di una costruzione a otto lati, con un tetto particolarmente complesso segnalato in una pubblicazione, come "esercitazione neogotica di fine ottocento": ricorda, infatti, edifici di carattere ludico progettati per i giardini delle dimore di nobili che, gravitando sulla corte sabauda, avevano accesso a modalità "colte" di progettazione. In questo caso è originale perché il suo uso era legato alla tradizionale lavorazione delle castagne.

Per tornare agli "scäu" tondi, da sottolineare le indubbie analogie con altri edifici presenti in area mediterranea (da ricoveri per bestiame a colombaie) pur nella difformità delle specifiche strutture e la necessità di ulteriori approfondimenti delle ricerche. Il ridotto numero delle strutture ancora esistenti, di cui solo tre sono state oggetto di adeguati interventi di manutenzione, e l'assenza di aiuti per il loro mantenimento, ne rendono problematica la conservazione e molto incerto il loro futuro. Riservi attenzione, dunque, il proprietario di uno degli ormai rari "scäu" tondi (ma vale anche per un più comune forno o qualunque altro edificio dell'edilizia "minore"): potrebbe infatti cancellare una preziosa testimonianza del passato, spesso considerata "ingombro" in un cortile.



Nella pagina accanto a sinistra: "Scäu" rotondo in Valle Uzzone (foto A. Molino)

A fianco: "Scäu" nei pressi di Cravanzana (foto A. Molino)

In basso: seccatoio addossato a cascina a Cortemilia (foto G. Carosso)

IL MARRONE DELLA VALLE DI SUSÀ



Dai castagneti valsusini un frutto raro ed eccezionale, che da più di un secolo viene esportato oltralpe, per essere trasformato in squisiti "marron glacés".

di Furio Chiaretta

"Signore, Ci permettiamo di indirizzare a voi la presente per informarvi che avremo molto piacere in ricevere le vostre consignazioni di Marroni durante la raccolta della detta frutta che già comincia. Come noi siamo in grado d'ottenere per voi i prezzi più elevati correnti in questo mercato nel giorno della vendita, siamo sicuri che voi sarete molto soddisfatto delle risultanze dei nostri sforzi."

Così inizia la lettera del 7 ottobre 1907 della ditta *Emanuel Levy & Co.*, commercianti londinesi interessati a ricevere la produzione di marroni di Elia Ambroglio di San Giorio, per collocarla sul mercato ai "prezzi più

elevati correnti".

Lettere analoghe - raccolte dalla Comunità montana Bassa Valle di Susa e Val Cenischia - giungevano ai piccoli produttori valsusini da blasonate pasticcerie di Lione, Parigi, Marsiglia, tutte interessate all'acquisto dei rinomati frutti valsusini, per trasformarli in squisiti dolci.

C'è persino la lettera di un produttore di "Marrons Glacés de l'Ardèche" con sede a Privas: qui si raccolgono i più famosi marroni francesi, accanto a cui evidentemente i marroni valsusini non sfiguravano. La lettera risale al 1899: l'anno precedente, in occasione dell'Esposizione di Torino, il locale *Consorzio dei produttori di marroni e castagne* aveva distribui-





to circolari e cartoline promozionali che magnificavano il prodotto: "Da tempo immemorabile i marroni dei Comuni di S. Giorio - Villarfocchiardo - Bussoleno sono universalmente apprezzati perché, di pasta fina, di squisito sapore, riescono una vera specialità per l'industria dei marrons glacés."

Un prodotto antichissimo

Le origini della coltivazione risalgono davvero a tempi immemorabili: forse si può far risalire ai Romani, ed è attestata a partire dal 1200, quando la castagna viene descritta come "prodotto boschereccio di notevole importanza per l'economia della Valle".

Alcune tra le più antiche ceppaie di marroni della valle sono state individuate nel "castagneretus de Templeriis", appartenente all'Ordine dei Templari e situato tra Villarfocchiardo e San Giorio. Nella stessa zona, i vasti castagneti nei dintorni della Certosa di Banda ci ricordano il ruolo degli ordini monastici nella diffusione della coltivazione.

L'importanza delle castagne nell'alimentazione e nell'economia locale rimase intatta nel corso dei secoli, mentre a partire dalla metà dell'800 si può far risalire l'inizio della commercializzazione all'estero.

Nel 1854, in seguito all'apertura della Ferrovia Torino - Susa, un gruppo di ticinesi aprì a Bussoleno un magazzino per lo stoccaggio dei marroni, che venivano inviati in Francia attraverso il Moncenisio, con slitte o a dorso di mulo, e qualche anno più tardi con la ferrovia Fell. Ma fu l'apertura del traforo ferroviario del Frejus, nel 1871, a facilitare il trasporto delle merci, e dei marroni, verso la Francia.

Nella seconda metà dell'Ottocento esisteva già il Consorzio dei produttori, iscritto anche alla Camera di commercio di Parigi, proprio per favorire l'esportazione dei preziosi frutti verso i produttori francesi.

All'inizio del XX secolo il commercio dei frutti valsusini era assai sviluppato: solo a Bussoleno si contavano cinque ditte esportatrici. Invece dagli anni '40 l'attività entrava in crisi, sia per la comparsa di malattie (cancro della corteccia e mal d'inchiostro), sia per il progressivo spopolamento della montagna,

Nella pagina a fianco, in alto e in questa pagina in basso: marrons glacés (foto F. Liverani)
Pagina a fianco:

la bassa Val Susa

In questa pagina in alto: Mattie, in basso: panorama con vista sulla Sacra di San Michele (foto F. Chiaretta)

che aveva portato all'abbandono di molti castagneti.

Dalla metà degli anni '80 si è invertita la tendenza, grazie alle buone condizioni del mercato dei marroni e alla crescente consapevolezza del valore economico, ma anche storico, culturale e turistico, dei castagneti valsusini (splendidi quelli di Mattie, Meana, Villarfocchiardo, San Giorio di Susa).

L'associazione produttori ha trovato nuovo slancio e ora riunisce oltre 70 produttori, piccoli e spesso a part-time, ma molto interessati a valorizzare il loro prodotto. Grazie alla collaborazione delle Comunità montane è stata avviata la procedura per il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta (IGP) per il "Marrone della Valle di Susa": i castagneti dell'IGP si estendono su 428 ettari, ripartiti tra 23 comuni della bassa Valle di Susa e Val Cenischia, e 5 dell'alta Valle di Susa.

L'IGP potrà finalmente offrire una maggior notorietà al marrone valsusino anche in Italia: un frutto che rimane sconosciuto per il fatto che, la maggior parte della produzione, oggi come un secolo fa, prende la via della Francia.

L'unica occasione per gustare i marroni valsusini, per ora, sono le fiere di Villarfocchiardo e di San Giorio, che si tengono rispettivamente la terza e quarta domenica di ottobre.



DAL CASTAGNO I BASTONI DA ESCURSIONE

Testo e foto di Furio Chiaretta

Albero meraviglioso e utilissimo, il castagno: non solo ci fornisce gustosi frutti e legno pregiato, ma anche i suoi rami risultano preziosi. Opportunamente scelti e lavorati, si trasformano in bastoni da passeggio e da escursione.

Si tratta di una produzione artigianale diffusa in passato, che oggi vede ancora aziende in piena attività. Una di queste è la *Fabrique de cannes B. Boursier Route des savoir-faire* (vedi speciale *L'Europa dei parchi*, supplemento al n. 116). Nel punto vendita (ore 8-12 e 14-17, chiuso nel week-end e dal 25-8 al 25-9) sono esposti anche attrezzi d'epoca, mentre in giorni prestabiliti (giovedì e venerdì, ore 10 e 14.30, da inizio luglio al 25 agosto, oppure su prenotazione, tel. 0033 4 76660475) è



possibile visitare l'azienda e seguire le diverse fasi di produzione. Difficile immaginare che un bastone di castagno richieda ben 32 fasi di fabbricazione, spesso realizzate ancor oggi con vecchi attrezzi, frutto dell'inventiva della dinastia Boursier.

Si comincia con il taglio dei rami, da effettuare nel mese di novembre, e che si ripete su ciascun albero ogni tre-quattro anni. A febbraio, o marzo, si immergono i rami in acqua bollente, per togliere la corteccia; quindi il legno viene lasciato a stagionare per almeno un anno in locali ventilati. Si procede quindi alla cernita del materiale, in base a lunghezza,

diametro e altre caratteristiche, per destinarlo a bastoni e canne.

Queste ultime richiedono la difficile curvatura del manico, che si effettua, dopo aver ammorbidito l'estremità nell'acqua, con un attrezzo apposito, e quindi bloccandola per impedire al legno di riprendere la sua forma originaria.

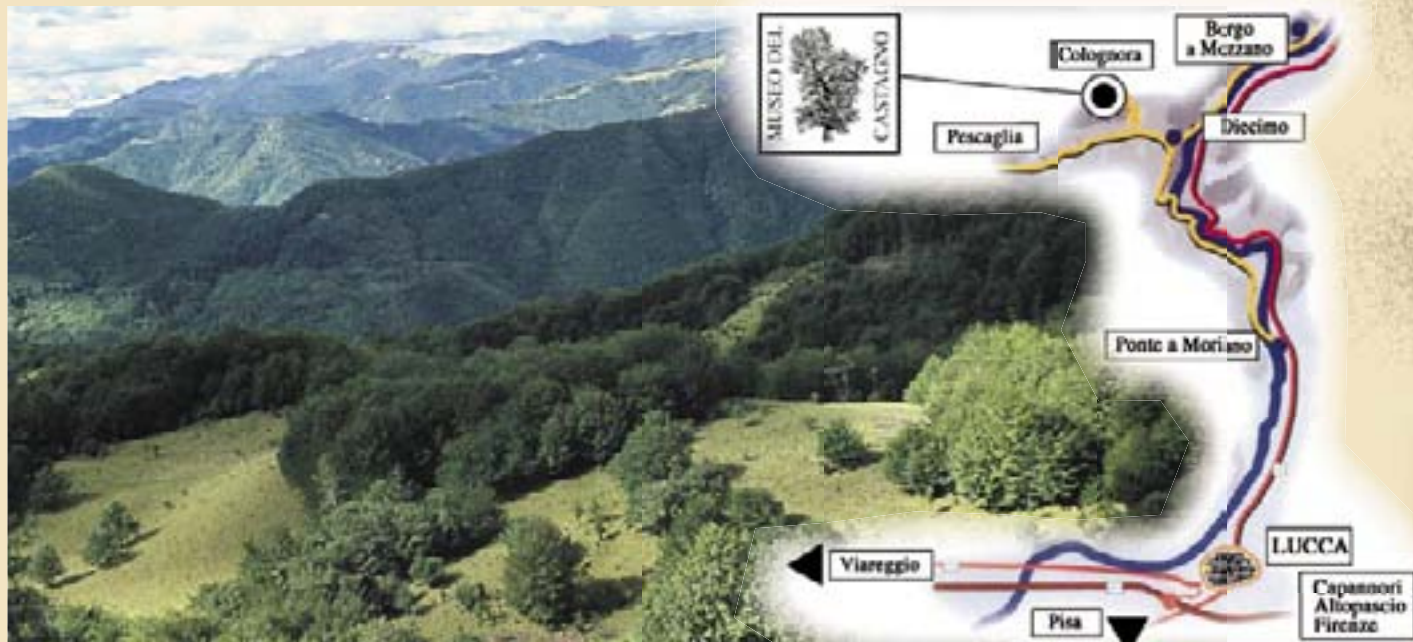
Per ottenere bastoni perfettamente diritti ed equilibrati viene poi l'operazione più delicata: dopo qualche minuto nel forno, il bastone viene inserito su un apposito cavalletto, e raddrizzato con piccoli, precisi movimenti manuali.

Quindi si passa alla levigatura dei nodi del legno (che diventano un

elemento estetico), e alla fase di essiccazione nello stesso locale riscaldato dal forno. Il lavoro termina con le diverse fasi di finitura: lavaggio con sabbia e acqua, verniciatura, montaggio della punta (in gomma o in metallo), decorazione con forme scolpite come il gufo. Infine, per chi acquista nell'atelier, ci sarà anche l'incisione del proprio nome sul bastone.

Dunque un lavoro davvero artigianale, per un prodotto che non teme la concorrenza dei tecnologici bastoncini telescopici: camminare per antichi sentieri con un bastone in legno di castagno regala sensazioni d'altri tempi.

UN MUSEO IN GARFAGNANA



Sebbene oggi sia fortemente ridimensionato, il castagno occupa ancora un ruolo importante nell'economia e nel paesaggio della Lucchesia. Nell'ottocento era però una delle principali fonti di reddito e di sostentamento delle popolazioni locali. Statistiche dell'epoca parlano, solo per la Garfagnana (l'alta Valle del Serchio), di oltre 2 milioni di alberi e di una produzione di 76.000 quintali di castagne secche. Il declino del castagneto da frutto ha avuto diverse concause: dall'abbandono della montagna, all'industria del tannino, all'estendersi del cancro corticale.

Al castagno e alla sua civiltà Colugna di Pescaglia (a 600 metri di altezza in Val di Roggio, nella media Valle del Serchio) ha dedicato uno dei musei italiani più completi ed esaurienti.

Il museo è stato allestito nel 1985 su iniziativa di Angelo Frati con l'intento di raccogliere, studiare e valorizzare tutte le esperienze di vita che hanno avuto al centro la pianta.

L'esposizione ospitata in un vecchio edificio del paese è ordinata in 20 sezioni che articolano i due principali cicli di utilizzo del castagno: quello del frutto, e quello del legno.

Le prime stanze sono dedicate ai lavori nel bosco, alle tecniche di abbattimento e sezionatura, al sistema



per l'estrazione del tannino (sostanza un tempo indispensabile nella concia delle pelli) e alla carbonaia. Seguono la bottega del falegname, del bottaio e del fabbro.

Particolarmente interessante è il successivo ciclo dedicato all'alimentazione che permette di seguire le varie fasi dalla raccolta, dall'essiccazione alla trasformazione in farina (neccio). C'è pure un piccolo mulino originale a ritrecine (ruota orizzontale).

La visita continua all'esterno dove un bosco fa parte integrante del museo. Vi si trovano: una carbonaia, una capanna con tetto in paglia e un metato (la tipica costruzione isolata utilizzata



In alto: alta valle del Serchio (foto A. Molino)
Sotto: alcune sale del museo (foto arch. museo)

per essiccare le castagne). Quest'ultimo si articola in due livelli: in basso lo stanzino dove veniva acceso il fuoco alimentato con ceppi di castagno e, sopra, il graticcio sul quale venivano collocate le castagne. (a.m.)

Info:

Il museo è aperto tutto l'anno nei giorni festivi.
Per prenotazioni:
tel. 0583 358159

Con Giuseppe Peyrano nel mondo del marron glacé

Testo e foto di Gian Luca Boetti

Nell'ottobre torinese una lieve pioggia riporta l'autunno. Passeggiando per i portici della città, il pensiero corre alle castagne e alla fragranza delle caldarroste, alla nostalgia del castagnaccio, il popolare "gnacio", che negli anni '50-'60 si acquistava a fette davanti a scuola. Ma la vera fantasia dei golosi dal palato fine approda alle prelibatezze della pasticceria tradizionale torinese, da generazioni legata alla famiglia Peyrano.

Il Signor Giuseppe Peyrano, discendente della storica famiglia di "cioccolatieri", guida la visita nei laboratori, fra segreti e regole della semplice ma originalissima cucina di produzione di dolci utilizziamo da decenni i marroni e i pezzi di marroni canditi" - spiega Giuseppe, controllando la lucentezza di un marron glacé. E prosegue: "Fino al 1976 abbiamo acquistato i marroni di Villarfocechiaro in Val Susa. Per me sono sempre stati i migliori: i più facili da sbucciare e che si rompevano meno sovente, con meno scarto. Un raccoglitore locale portava dalla Val Susa i primi frutti raccolti, in seguito quelli che cadevano uscendo dal riccio. Infine ci riforniva di Picot, quei marroni, forse, così chiamati perché estratti dal riccio per battitura, picchiato con due utensili in legno. Una volta, le castagne passavano dalle mani dei raccoglitori a quelle delle nostre lavoranti. Da inizio ottobre a metà novembre, i frutti venivano comprati ancora con le bucce, quindi cotti. Per la pelatura a mano, venti donne venivano ingaggiate con contratto a termine, ogni anno. Queste specialiste operavano per circa un mese soltanto, ma in quel periodo erano insostituibili. Una volta canditi artigianalmente, i marroni erano usati in vari modi, come accade anche oggi".

Il prodotto per eccellenza è il marron glacé, ma celebri di Peyrano sono pure i cioccolatini ripieni, detti appunto "marrons" e i prelibati pasticcini ripieni di pasta di marroni, i "vacherin", le squisite torte con due dischi di meringa, panna e pezzi di marroni canditi. Tutte queste specialità sono ancora

prodotte secondo tradizione. Ma forse il più noto dolce con castagne firmato Peyrano è il Mont Blanc: una leccornia a forma di cono, dove il frutto edule è usato negli strati alternati a panna e nella decorazione esterna di marrons. Conclude Peyrano: "Fino al 1976 la nostra canditura del nobile frutto arrivava fino a 20-30 quintali. Oggi è diminuita, al passo con l'equilibrio alimentare della nostra società, cambiato con orari e professioni. La tradizione di consumare il prodotto nella stagione giusta resta, e i clienti sono aumentati. Ma il consumo di ciascuno è diminuito, determinando una minor richiesta e una più limitata produzione. Le festività stesse, quella dei Santi era l'occasione di consumo della castagna, sono meno sentite: ne consegue la sostituzione di cibi tradizionali e il risparmio per fare viaggi. Dal 1976 il Collocamento non concede più il nulla osta per richieste nominative, annientando il ruolo della sbucciatrice specialista. Di qui in poi abbiamo iniziato ad acquistare il prodotto semi lavorato. Una parte dei marroni veniva venduta subito, l'altra sterilizzata e conservata sotto sciroppo di zucchero, in contenitori di rame stagnato da 3-4 kg, per usarla nei mesi seguenti in pasticceria. Oggi acquistiamo un semi lavorato di marroni piemontesi sbucciati a macchina, che ha subito una prima "canditura": conservato in sciroppo di zucchero, viene definitivamente candito". Cambiano i tempi e i ritmi, ma con le dovute attenzioni la qualità regna ancora.

Info: Pfatisch succ. f.lli Peyrano,
tel. 011 538765, www.cioccolato-peyrano.it



PERSONAGGI



Antonio Carestia

Religioso, scienziato e alpinista

La memoria dell'Abate Antonio Carestia, illustre botanico delle Alpi e amante della montagna è ancora viva, a quasi un secolo dalla sua morte, tra la gente dei monti valsesiani ed il suo nome, legato per sempre ai testi di botanica, suscita tuttora grande interesse





testo e foto di Chiara Leonoris

Patellaria carestiae, Humaria carestiae, Peziza carestiana, Staganospora carestiana, Belonium carestianum, Melittosporium carestianum. Non sono litanie religiose, bensì nomi di piante di montagna dedicate da celebri botanici ad un loro collega.

Al lettore non profano di botanica non sarà certo sfuggito il secondo termine del nome di ogni specie che, secondo la classificazione scientifica internazionale, viene talvolta riferito al suo scopritore o studioso.

Antonio Carestia, meglio conosciuto come l'Abate Carestia, è stato infatti uno tra i più grandi botanici delle Alpi. Valsesiano D.O.C. di origini walser, il Carestia nacque e morì a Riva Valdobbia, in provincia di Vercelli, penultimo centro della Valsesia, sovrastato dal massiccio del Rosa e situato alla soglia di una meravigliosa valle tuttora incontaminata, ricca di laghi, pascoli e splendide vette: la Val Vogna. E' infatti in questa valle secondaria che l'Abate Carestia condusse gran parte delle proprie ricerche ed ascensioni.

Dopo aver terminato gli studi di teologia presso il Seminario di Novara, venne ordinato sacerdote nel 1848. Dopo qualche tempo Tornò a Riva Valdobbia in qualità di Cappellano della chiesa di S. Rocco. Questo "modesto impiego" (come lo definì lui stesso), gli permise di realizzare il suo sogno: tornare in patria e dedicare la propria vita allo studio e alla raccolta delle piante, nei cui confronti avvertiva un autentica vocazione.

Pur rimanendo fedele agli impegni presi come cappellano, celebrando quotidianamente la Messa nella piccola chiesa di S. Rocco, il Carestia non esercitò mai alcun impegno pastorale. Da qui il titolo di Abate che, secondo la consuetudine del tempo, veniva dato al sacerdote libero da "cura d'anime".

La passione per la flora alpina gli ven-

Nella pagina precedente.
In alto: Riva Valdobbia; in basso: rododendro, Val Vogna (vallone di Valdobbia).

Nelle pagine seguenti.

A sinistra: Monumento all'Abate.

A destra.

In alto: alba dal colle Valdobbia.

Al centro: Eliophoro in Valle Vogna; rifugio "Ospizio Sottile" (Colle Valdobbia).

In basso: il museo.

A destra: foglio dell'Erbario.

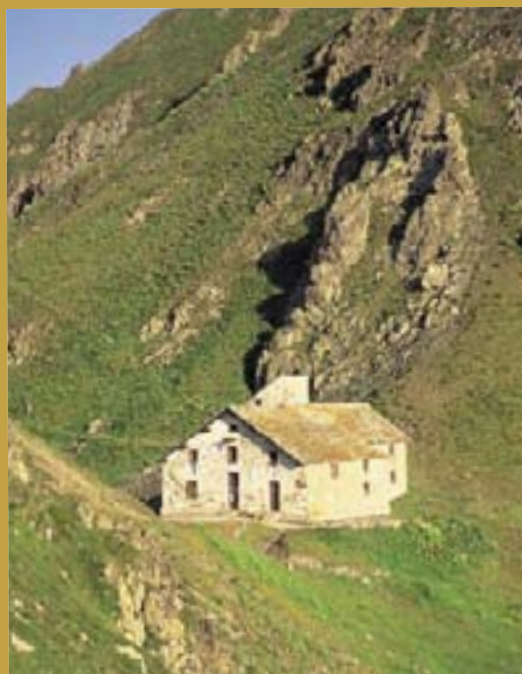
ne trasmessa dal padre Giacomo Antonio, chirurgo primario dell'Ospedale Maggiore di Novara, specializzatosi in Botanica all'Università di Grenoble ed eccelso erborista.

La passione per l'alpinismo gli scaturì senz'altro dall'amore per la propria terra. Della sua attività alpinistica fanno fede gli importanti scritti dedicati al Corno Bianco, situato in alta Valsesia tra il Col d'Olen e il Colle di Valdobbia, e al Testa Grigia. Da questi traspare un vero trasporto per l'alpinismo, testimoniato dal piacere dell'ascensione e dal desiderio di aprire nuove vie di accesso alle cime predilette. Oltre che alpinista il Carestia era anche un instancabile camminatore: ne è la prova un itinerario da lui compiuto nel mese di luglio del 1881 all'età di 56 anni (da lui stesso descritto in una lettera data 11 febbraio 1882) durante il quale coprì una distanza di 400 km circa in soli 13 giorni, coprendo un dislivello complessivo di oltre 30.000 metri!

Alpinismo e passione per la flora alpina non erano ovviamente scindibili: e così tra la raccolta di fiori, piante funghi e licheni, escursioni ed ascensioni, l'Abate Carestia passò gran parte della propria vita sui monti e in special modo tra i monti della Val Vogna. Qui poté usufruire dell'Ospizio più alto delle Alpi, fatto costruire nella prima metà dell'800 dal Canonico Nicolao Sottile. Posto a 2500 metri di quota sul colle Valdobbia, tra la Val Sesia e la Valle del Lys, questo ricovero gli consentì di svolgere le sue ricerche in quota anche per tempi prolungati, fungendo da valido supporto logistico. L'attaccamento particolare a questo luogo ha una chiara origine familiare, infatti, in una faticosa giornata del 1820, tra una piccola compagine di notabili che salirono fino al Colle Valdobbia per scegliere e segnare il sito dove sarebbe sorto l'Ospizio nei due anni successivi, figurava anche Giacomo Antonio Carestia.

La sua passione per la botanica, l'amore per la natura, le capacità di buon camminatore e alpinista, unitamente all'occhio espertissimo a rilevare i minimi particolari, gli consentirono di scoprire molte specie alpine anche rare. Si possono cal-





colare circa 300 specie di epatiche e 600 specie di licheni da lui scoperte e studiate relativamente alla vita e alla riproduzione.

Per ovvie ragioni tecniche, durante le sue ascensioni ed escursioni sui monti non indossava l'abito sacerdotale, cosa di per se comprensibilissima, ma che non sfuggì all'occhio di persone chiaccherone, invidiose ed ignoranti che riferirono il "misfatto" al Vescovo, il quale non risparmiò al Carestia il rimprovero con l'intimazione ad osservare rigidamente i decreti sinodali.

Nella sua lunga attività di erborizzatore egli collezionò e catalogò un numero immenso di piante. Il primo passo era la raccolta, alla quale seguiva la classificazione che ai tempi era un compito molto delicato, in quanto la sistematica stava compiendo i primi progressi. Per ognuna delle piante egli riportava la data di raccolta, la località, la quota, la natura del terreno, unitamente ad osservazioni di carattere geografico e ambientale.

Il suo impegno portò così alla valorizzazione della flora valsesiana che prima di lui era stata molto trascurata.

L'enorme mole di lavoro da lui svolta riguardava piante fanerogame e soprattutto crittogame e il "grande erbario", come lui stesso definiva, arrivò a comprendere circa 25.000 specie.

Nonostante la sua fama di studioso si estese in Italia e all'estero, divenendo infatti membro e collaboratore di svariate Società di Botanica, furono pochissime le pubblicazioni da lui lasciate, probabilmente perché l'Abate Carestia non si atteggiò mai a botanico, anche quando lo divenne in modo autorevole, e, con grande modestia, definiva se stesso uno "pseudo botanico" o, in modo umoristico, un "romito erbivoro". Così la sua attività di erborizzatore fu nettamente più intensa di quella di scrittore.

Il suo interesse per la scoperta e le scienze naturali lo portarono a trovare, con molte probabilità, le prime tracce dell'uomo preistorico nelle grotte del Monte Fenera, l'unico grande affioramento calcareo della Valsesia. Ma il Carestia non era solo botanico e alpinista: la montagna lo rendeva anche poeta. Al suo alpentsock (il bastone che portava sempre con se) dedicò una poesia: "Svanì l'età di giovanil baldanza [...] Or grave d'anni e brizzolato il crine - Ognor da te sorretto - Di mia Valdobbia all'ospital soggiorno - Fedele pellegrino fo' ritorno [...]". E a settant'anni, tornato ancora al Colle Valdobbia, scrisse queste parole sul registro dei viaggiatori dell'Ospizio Sottile:

"Esulto a riveder i sacri a Diana - Nevosi greppi di mia alpe natia - E tutto raggiante di gioia arcana - Ti saluto ancor Valdobbia mia! [...] E danzan le memorie a cento a cento - nella lieta fantasia che le canta - Ma è mesto il mio sospir se poi rammento - Che il colle ho pur varcato dei settanta! - Ond'è che a lenti passi e chino il fronte - Scendo a valle sull'imbrunir dell'ore - Afflito di lasciare al caro monte - Il vale estremo d'un presago core ...".

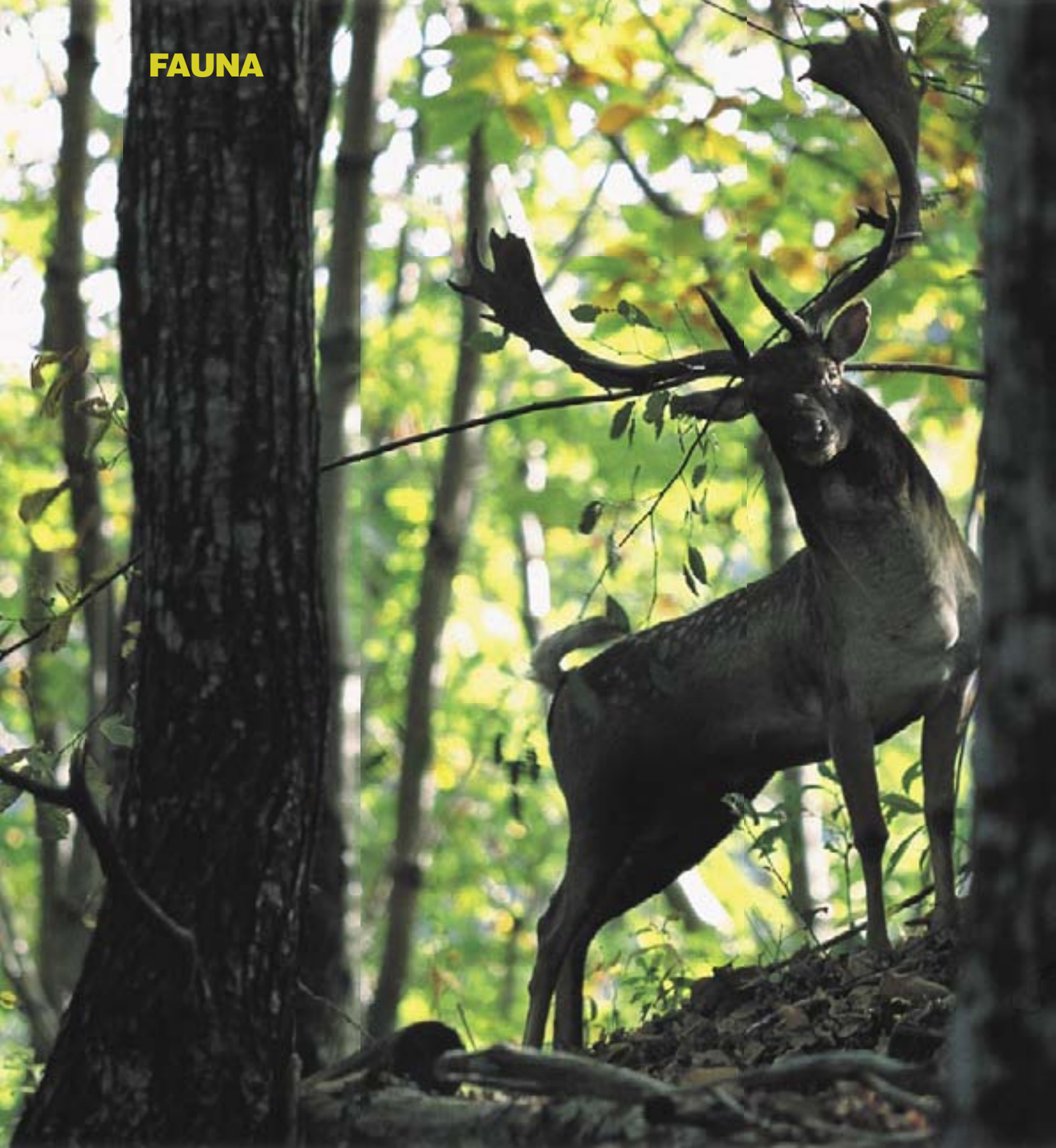
Ma l'Abate visse ancora 13 anni. Sebbene prevedesse di morire "forse in qualche burrone, cercando", la morte lo colse nel suo letto la sera del 12 maggio 1908 ●



Il grande erbario

Alla sua morte l'Abate Carestia lasciò il "grande erbario" al Comune di Riva Valdobbia, ma ben presto i rivesi si resero conto che era impossibile conservare una massa così grande di materiale in una saletta del Municipio, così nel 1910 l'erbario venne ceduto all'Orto Botanico di Torino e attualmente è conservato nell'*Herbarium Universitatis Taurinensis*. Altre raccolte dell'Abate sono finite in musei ed erbari di varie città italiane ed estere e alcune anche in mano a privati. Una delle maggiori, comprendente circa un migliaio di fogli, è conservata nel comune di Fobello, in Val Sesia, presso il Museo Carestia-Tirozzo del C.A.I. Varallo.

FAUNA



IL CERVIDE DE



di Renato Dotta
e Massimo Campora
fotografie di Massimo Campora

Quando settembre è sul finire, in alcune aree del Piemonte e in diverse regioni italiane, inizia un rito biologico di notevole fascino: la riproduzione del daino.

Svolto quasi in concomitanza con quello del cervo, l'accoppiamento dei daini offre all'osservatore uno spettacolare teatro di suoni, odori e combattimenti che ha pochi eguali nel mondo animale.

I maschi arrivati dalle zone limitrofe, si radunano tutti in un'unica area, ed iniziano le loro schermaglie amorose. Le femmine, anch'esse presenti, verranno man mano conquistate dai pretendenti più forti, esse andranno a far parte dei folti harem a cui ogni daino maschio aspira.

Si tratta di un momento molto particolare e delicato dove ininterrottamente per circa 15 giorni si consumano duelli, rituali d'accoppiamento e copule.

Il daino, *Dama dama*, è un cervide di medie dimensioni (intermedie tra quelle di un cervo, più grosso, e di

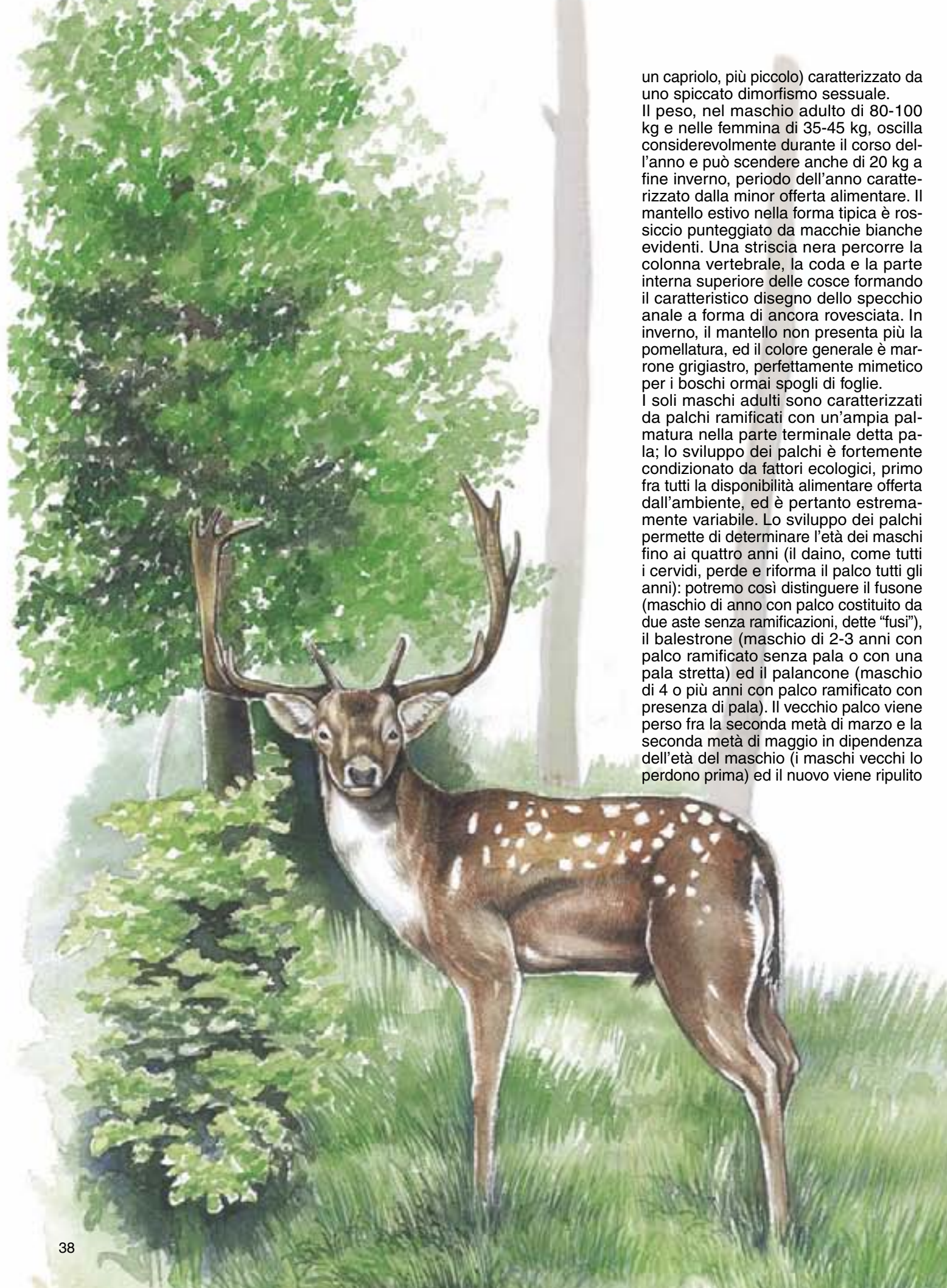


ALL'APPENNINO

un capriolo, più piccolo) caratterizzato da uno spiccato dimorfismo sessuale.

Il peso, nel maschio adulto di 80-100 kg e nelle femmine di 35-45 kg, oscilla considerevolmente durante il corso dell'anno e può scendere anche di 20 kg a fine inverno, periodo dell'anno caratterizzato dalla minor offerta alimentare. Il mantello estivo nella forma tipica è rossiccio punteggiato da macchie bianche evidenti. Una striscia nera percorre la colonna vertebrale, la coda e la parte interna superiore delle cosce formando il caratteristico disegno dello specchio anale a forma di ancora rovesciata. In inverno, il mantello non presenta più la pomellatura, ed il colore generale è marrone grigiastro, perfettamente mimetico per i boschi ormai spogli di foglie.

I soli maschi adulti sono caratterizzati da palchi ramificati con un'ampia palmatura nella parte terminale detta pala; lo sviluppo dei palchi è fortemente condizionato da fattori ecologici, primo fra tutti la disponibilità alimentare offerta dall'ambiente, ed è pertanto estremamente variabile. Lo sviluppo dei palchi permette di determinare l'età dei maschi fino ai quattro anni (il daino, come tutti i cervidi, perde e riforma il palco tutti gli anni): potremo così distinguere il fusone (maschio di anno con palco costituito da due aste senza ramificazioni, dette "fusi"), il balestrone (maschio di 2-3 anni con palco ramificato senza pala o con una pala stretta) ed il palancone (maschio di 4 o più anni con palco ramificato con presenza di pala). Il vecchio palco viene perso fra la seconda metà di marzo e la seconda metà di maggio in dipendenza dell'età del maschio (i maschi vecchi lo perdono prima) ed il nuovo viene ripulito



dal velluto, tessuto epidermico che lo ricopre nella fase della crescita, fra la fine di luglio ed il mese di agosto.

Brutto, seppur originale e curioso, risulta il vocalizzo che il maschio produce durante i corteggiamenti, la persona che ha modo di ascoltarlo per la prima volta può rimanerne delusa, confrontandolo con il possente e impetuoso bramito prodotto dal cervo.

Si potrebbe definire una "pernacchia gutturale", ma in realtà, anche se con meno tatto, assomiglia ad un profondo "rutto".

Il daino è una specie propria di climi temperati e caldi e non gradisce eccessi climatici freddi ed abbondanti precipitazioni nevose. Il suo ambiente originale è caratterizzato da vegetazione mediterranea, con alternanza di macchia e boschi aperti di conifere o querce.

A partire dal secondo anno d'età, le femmine partoriscono tra fine maggio e la prima decade di giugno e dopo una gravidanza di circa 230 giorni nasce un piccolo del peso di 4-6 kg.

Una piccola parte dell'enorme capitale faunistico del Piemonte è costituita dalle popolazioni di daino, tutte frutto di immisioni intenzionali (traslocazioni), le quali vivono su parte del versante piemontese dell'Appennino delle provincie di Alessandria e di Asti.

Attualmente è presente una sola popolazione di una certa consistenza: quella che occupa le Valli Spinti e Borbera in provincia di Alessandria. Questa popolazione trae origine dall'immissione, del 1959, di 30 capi provenienti dall'Ungheria che hanno trovato nell'Appennino un habitat molto favorevole, caratterizzato da boschi collinari misti ad altitudini inferiori a 700 m, da ambienti di macchia mediterranea, dalla presenza di radure e da scarso innevamento. Attualmente la popolazione è stimata in 800-1000 capi in periodo primaverile.

Altre popolazioni risultano scarse e fram-

mentarie. E' questo il caso del nucleo del Parco naturale delle Capanne di Marcarolo (probabilmente non più di dieci capi), di quello della Val Lemme (Gaviese, 20-30 capi) e di quello della parte meridionale della provincia di Asti. Oltre al Piemonte il daino è particolarmente diffuso anche in Liguria e in Toscana.

Il daino è una specie alloctona, il suo arrivo nel bacino mediterraneo sembra risalga all'anno Mille per mano dei fenici, che utilizzavano principalmente gli animali come sacrificio agli dei.

Via via l'espansione del daino continuò, grazie ai romani e ai normanni che lo diffusero addirittura in paesi settentrionali come la Svezia e la Finlandia.

Il daino attualmente si è inserito perfettamente nel panorama faunistico italiano, quest'ungulato ha trovato nella nostra penisola terreno fertile, tanto da divenire in alcune aree eccessivamente numeroso. I danni forestali provocati da questo cervide non sono affatto da sottovalutare a volte l'eccessivo carico numerico di questa specie, su di una superficie territoriale inadeguata porta alla totale perdita di un naturale rinnovo forestale. Questi fatti, uniti ad un accresciuto interesse venatorio verso l'animale hanno portato a predisporre annualmente degli abbattimenti numerici controllati.

Purtroppo l'importante ruolo ecologico che potrebbe svolgere un predatore naturale, quale ad esempio il lupo, per il contenimento di tale specie in Appennino appare ancora di scarso rilievo. Attualmente un'oculata e responsabile gestione umana di questo cervide appare l'unica soluzione possibile. ●



Aquila reale

Markor
Capra falconeri

Gracchi
comune
e corallino

Argali
Ovis ammon polii

*Irania
gutturalis*

*Parnassius
jacquemonti*

Stella
leontop

AMBIENTI

AFGHA

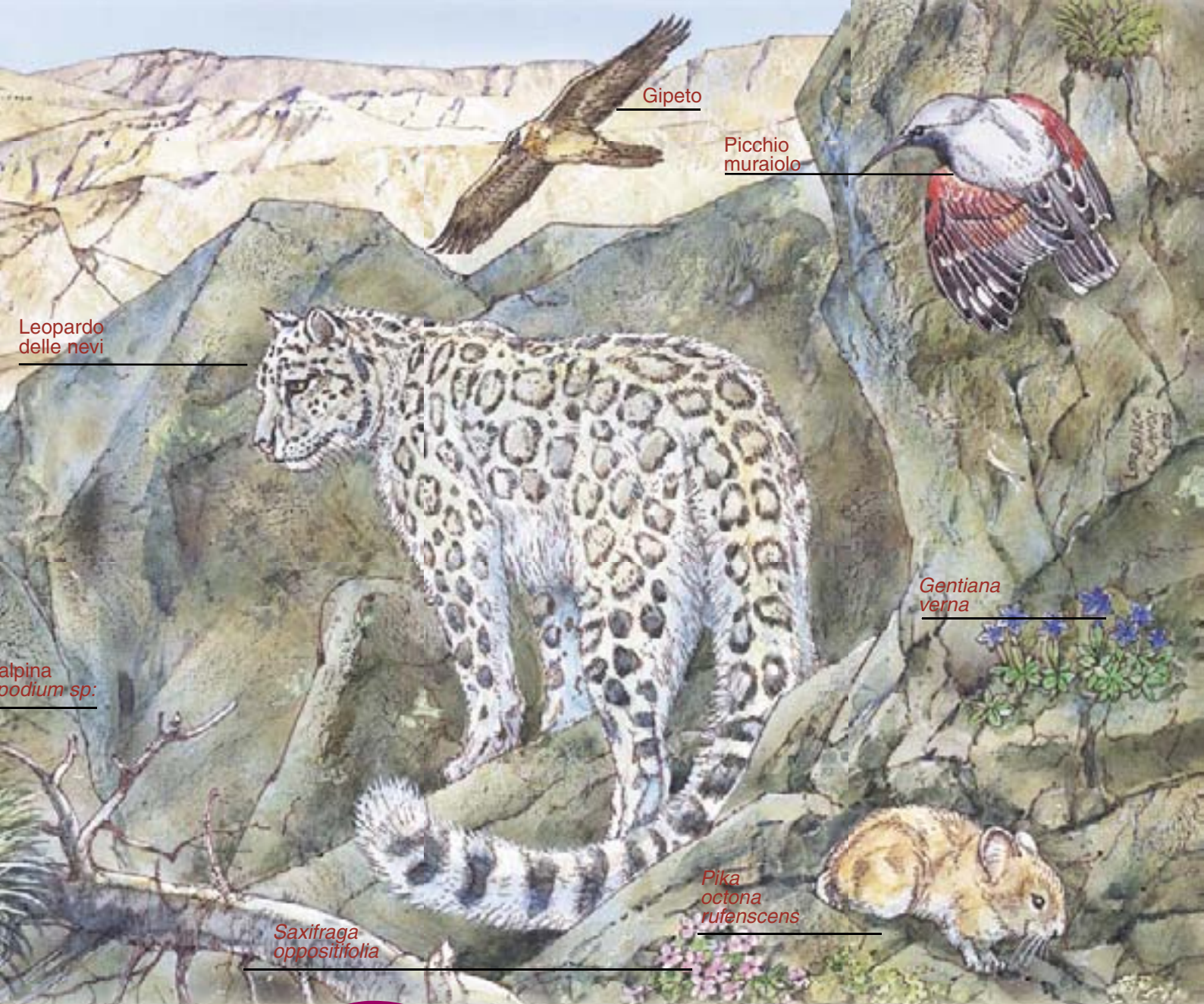
Anno zero

per conservare gli ambienti naturali (...) è necessario trovare soluzioni ai problemi sociali delle popolazioni: alleviare la povertà, alleggerire il debito, e creare condizioni per rallentare la crescita demografica e il raggiungimento di un'armonia duratura tra uomo e natura.

M.W. Holdgate, direttore generale IUCN,

di Giovanni Giuseppe Bellani
e Gianni Boscolo
foto di Ettore Centofanti
disegno di Lorenzo Orlandi

Gelidi venti che spirano dalle catene montuose dell'Hindukush, del Pamir, dell'Himalaia. Pianori infiniti: i lembi orientali degli altipiani iranici, polverosi e arroventati. Usbecchi, mongoli, pasthun, arabi, kirghisi. Città dai nomi esotici ed evocativi: Mazar-i-Sharif,



AFGHANISTAN

Kunduz, Herat, Kandahar e Kabul. Dove da mesi, stando al grande circo internazionale dei mass media è tornata la pace anche se la guerra continua in diverse province; soltanto non fa più notizia. Burka e profughi. Ormai nemmeno le organizzazioni internazionali sanno stimare quanti siano dopo vent'anni di guerre sanguinose e sanguinarie. Tre milioni, cinque milioni? Grande più di due volte l'Italia, secondo l'ultimo censi-

mento (1987) avrebbe 19 milioni di abitanti. Stime, perché per le donne afgane non c'era, e forse continua a non esserci, nemmeno il diritto ad essere un numero. E parlando di numeri ce n'è un altro inquietante: 10 milioni. Sono le mine antiuomo, destinate a far storpi ancora per decenni. Antica satrapia persiana conquistata da Ciro e poi da Alessandro Magno, raccontata da Ruyard Kipling al tempo del "big game" tra

i colossi imperialisti del XIX secolo. Anche per la nostra labile memoria occidentale i suoi guai cominciano ben prima dell'invasione russa del 1978-79. Per tutto il secolo XIX la Russia zarista e la Gran Bretagna se ne disputarono il controllo fino a quando nel 1879 il braccio di ferro si concluse, in effetti a danno della Russia, con una specie di neutralizzazione. Per quest'ultima infatti l'Afghanistan era importante come



A sinistra:
Markor (*Capra falconeri*)
in basso:
leopardo delle nevi (*Panthera uncia*)
in basso a sinistra:
sciacallo dorato (*Canis aureus*)
in basso a destra:
gatto della giungla
A destra:
gatto di Manul (*Felis manul*)
nella foto in b/n Marjan, il vecchio leone
dello zoo di Kabul



via verso i porti dell'Oceano Indiano: l'averlo neutralizzato equivale così a trasformarlo in un "tappo" chiuso a favore della Gran Bretagna, allora signore coloniale dell'intero subcontinente. Per gli afgani la neutralizzazione si risolse nell'isolamento e nella chiusura ad ogni genere di sviluppo, anche a quello pur limitato dei suoi ingombranti vicini: Iran, India e Pakistan. Durante il secolo XX alla Russia si sostituì l'Unione Sovietica e, più tardi, gli Stati Uniti presero il posto dell'Inghilterra, ma ancora - seppur con attori in parte cambiati - si ripeté la stessa storia del secolo precedente; e con le medesime conseguenze comunque negative per il diretto interessato. Ieri come oggi l'unica vera grande risorsa è il suo essere da millenni crocevia. Prima delle vie dell'ossidiana oggi del petrolio. Gli aggettivi dell'informazione si ripetono monotoni e svuotati: martoriato, tormentato, lacerato, senza pace. A vederlo attraverso le nostre televisioni verrebbe da dire, parafrasando Tacito: ne hanno fatto un deserto e l'hanno chiamato Afghanistan.

A fine febbraio un terremoto nella provincia di Baghlan. Il Ministro della Sanità afgano, comunica: 1.200 morti, 1.500 feriti gravi, 78 villaggi distrutti, il 99% della città vecchia di Narhin distrutta; il 90% della città nuova distrutta, 20.000 le famiglie senza casa.

"Saranno avvelenati centinaia di cani, che imbrancati imperversano per le strade di Kabul. Sono iniziate le catture e saranno presto messi a morte". L'agenzia di stampa porta la data di fine febbraio.

L'ordine viene dalle nuove autorità afgane: si tratta di animali rabbiosi, il cui morso potrebbe infettare la popolazione. I talebani avevano proibito di tenere animali domestici, e la gente ha abbandonato i propri cani per strada. Capita anche da noi e non per la Sharia.

Da un breve servizio televisivo di fine gennaio. Un cammello viene portato, sotto la neve (dopo tre anni di siccità), al macello di Kabul. In gergo giornalistico si chiamano "pezzi di colore". Già, l'Afghanistan è un deserto faunistico. Le fotografie di Marjan, il leone morente nel fatiscente zoo di Kabul hanno fatto il giro del mondo. Dicevano che avesse cinquant'anni, troppi per un leone, più verosimilmente ne aveva 28; "sfigurato e reso cieco dalla bomba di un talebano folle". Per lui si era mossa l'AZA (*American Zoo and Aquarium Association*) che aveva inviato a Kabul farmaci e qualche fondo. Per lui, ma anche per sei orsi e alcuni piccoli carnivori, molti dei quali feriti per i maltrattamenti e i dispetti inflitti loro dal pubblico. Ma un'infezione lo ha ucciso. È giusto commuoversi per la sorte di un vecchio leone o che un'associazione come l'AZA invii aiuti agli sfortunati ospiti di uno zoo, in un paese per le cui sofferenze non si trovano aggettivi? Ma se le guerre non guardano in faccia gli uomini, figurarsi l'aria, il suolo, le piante e gli animali. È così in Afghanistan, ma anche in Somalia, Sierra Leone, Nigeria... Soldi per le bestie? Interrogativo legittimo, specie quando si vedono scorrere immagini di rifugiati. Curdi, kossovari, afgani? I profughi sono





tutti drammaticamente uguali.

Giusto dunque finanziare Croce Rossa, Medici senza frontiere, Emergency e tutti quelli che generosamente tentano di alleviare le sofferenze delle guerre. Ma è coerente che le associazioni naturalistiche e protezionistiche si preoccupino per la sorte delle ultime popolazioni di animali selvatici che sopravvivono nei paesi sconvolti da situazioni politico-economiche catastrofiche. Si potrebbe anzi affermare che le operazioni di monitoraggio e salvaguardia della biodiversità di agenzie internazionali come IUCN. (*International Union for Conservation Nature and Natural Resources*) ed WCN (*World Conservation Union*), possano essere considerate un aiuto, fornendo un motivo in più, se mai ce ne fosse bisogno, per un serrato ritorno di pace e normalità nelle zone più devastate del pianeta.

I paesi stremati da guerre militari o civili non hanno certo la possibilità (e alcuni regimi nemmeno la volontà) di impiegare tempo, denaro o risorse umane adeguate, per politiche di conservazione della natura. In tempi di globalizzazione (e la natura non riconosce confini), sono quindi le associazioni internazionali che fanno capo ai paesi economicamente più sviluppati, che si accollano questo impegno. Purtroppo non sempre ciò è possibile dato che in alcuni paesi la situazione è talmente difficile e pericolosa che a volte non si può fare altro che denunciare l'impossibilità di intervento.

Lo zoo di Kabul, inaugurato nel 1967, era un'istituzione importante che, come molti altri moderni zoo, faceva

parte di programmi internazionali di conservazione. Accoglieva circa 400 animali con gruppi riproduttori di specie rare. Nello zoo si tentava la riproduzione di quelle specie che stavano per estinguersi in Afghanistan o in altri paesi del medioriente: il Cervo battriano (*Cervus elaphus bactrianus*) e altri rari ruminanti selvatici di montagna, come Stambecchi, Markor, Egagro, Mufloni e Argali, o del deserto come la Gazzella persiana (*Gazella subgutturosa*). Oggi in questo zoo, trasformatosi in un "lager per animali", tutti quegli esemplari sono scomparsi dai loro recinti e non sappiamo che fine abbiano fatto; né conosciamo l'attuale situazione delle ultime popolazioni afgane delle 75 specie di piante e animali selvatici a rischio, originarie di questo paese.

Agosto 1969, Bruce Chatwin, l'ultimo viaggiatore e cantore dell'Afghanistan, scrive alla moglie che in Nuristan (il paese delle fate, detto anche Kafiristan, paese degli infedeli) si era trovato faccia a faccia con un leopardo ed era riuscito "a vederlo come si deve".

Marzo 2002, "Il leopardo delle nevi sempre più minacciato", denuncia un'agenzia di stampa; "La già ridotta presenza del leopardo delle nevi in Afghanistan, 100 esemplari circa, è in continua riduzione e grave pericolo a causa dell'intenso bracconaggio, che fomentato dalla guerra, rischia di determinare la completa estinzione dell'animale sul territorio.

La pelliccia di leopardo delle nevi viene venduta al mercato nero a 2.000 euro".



Nelle risaie di Il cibo degli

di Lorenzo Mezza

Sorpresa: nella Palude di Casalbeltrame c'è anche un po' di profumo di oriente. Anzi, ci sono il profumo ed il sapore esotico del mitico riso nero: il riso preziosissimo degli antichi imperatori cinesi.

E' vero, e la scoperta è possibile nell'azienda agricola Cirio Claudio compresa nella Palude di Casalbeltrame (che è una riserva naturale gestita dal Parco Naturale Lama del Sesia). Qui tra le distese di risaie che caratterizzano la piana, alcune delle "terre d'acqua" producono l'insolito riso nero. Insolito, esotico, ricco di proprietà nutritive... e magico fin dal suo nome. Si chiama riso nero Venere, ed è persino un tuffo nel passato nella storia di una coltivazione che ha origine antichissime, letteralmente dall'altra parte del nostro piccolo pianeta: in vaste aree della Cina e dell'India si ritiene che la coltivazione sia iniziata tra il 2.800 e il 2.200 a. C.

Moltitudini di contadini orientali, per millenni, hanno dovuto la loro sopravvivenza al riso. E per millenni questa pianta è stata oggetto di cure amorevoli, di selezione, di miglioramento genetico da parte di innumerevoli agricoltori prima, e di tecnici, agronomi e scienziati poi. In Italia il riso è arrivato forse grazie agli scambi con l'Oriente delle repubbliche marinare. Nei terreni paludosi della pianura padana la coltivazione è iniziata poco dopo la metà del XV secolo, e infatti il primo documento sulla coltivazione del riso in Italia è del 1475: una lettera del duca di Milano, Galeazzo Maria Sforza, che autorizza l'esportazione di 12 sacchi di riso verso il ducato di Ferrara per essere usati come semente.

Tutto questo spiega perché, avendoci preceduti di 4 mila anni in questa coltivazione, gli orientali hanno avuto modo di mettere a punto, isolare e sfruttare caratteristiche molto particolari del riso che fino a poco tempo fa erano del tutto sconosciute nelle risaie italiane. Ed è grazie alla intraprendenza di una cooperativa di risicoltori, la Sardo Piemontesi Sementi, ed agli incroci del loro genetista dottor Wang Xue Ren, che alcune importanti peculiarità dei risi orientali sono state trasferite in una varietà chiamata "Venere", adatta alla coltivazione nei nostri climi.

Il riso nero 'italiano' è nato quindi così trasferendo queste caratteristiche di origine orientale al 'Venere' adatto alla pianura Padana grazie ad una ripetuta serie di incroci con varietà locali effettuati nel centro della Sardo-Piemontesi-Sementi (SaPiSe) di Sali Vercellese.

Il colore nero del pericarpo del 'Venere' è una rara caratteristica che in passato i contadini cinesi coltivano solo per l'imperatore e la sua corte. Il granello del 'Venere' dopo l'asportazione delle giunelle, si presenta naturalmente lucido e col colore dell'ebano dovuto ad una sottile pellicola ricca di pigmenti che in natura sono presenti anche nel mirtillo e nelle uve nere e soprattutto sono pigmenti che hanno una funzione antiossidante che è



Casalbeltrame imperatori



sempre più apprezzata da dietologi e studiosi dell'alimentazione.

Un'altra caratteristica tutta orientale del riso Venere è il profumo che si sprigiona soprattutto durante la cottura. Si tratta di un aroma dovuto alla presenza di esteri che, con l'aumento della temperatura, evaporano e danno origine ad un profumo che ricorda il pane appena sfornato o il lego di sandalo.

Il colore nero ed il profumo che si sprigiona in cottura sono due caratteristiche che fino a qualche anno fa erano totalmente estranee alla tradizione della risicoltura italiana. La loro introduzione sul mercato alimentare è stata favorita anche dalla presenza in Europa di sempre più numerose comunità di immigrati orientali, che con risi di questo tipo hanno una lunga familiarità. Ma ora queste stesse caratteristiche stanno incontrando il gradimento anche di molti europei ed il consumo di risi profumati e di risi colorati è in continuo aumento.

Va ricordato inoltre che il Venere viene consumato come riso integrale e pertanto, mentre come tutti i risi integrali richiede tempi di cottura relativamente lunghi (35 – 45 minuti), per contro possiede un contenuto di ferro 4 volte superiore al riso comune ed il doppio del selenio. L'utilità del ferro negli alimenti è ben nota a tutti, mentre pochi sanno che il selenio svolge un'importante attività antiossidante, utile per migliorare le difese immunitarie, e ritardare l'invecchiamento.

Questa varietà di riso è stata inserita nell'atlante dei prodotti tipici delle aree protette appena pubblicato da Slow Food su incarico del ministero dell'ambiente essendo una tipicità della Palude di Casalbeltrame. Il riso nero degli imperatori è pertanto una piacevolissima sorpresa e non solo dal punto di vista alimentare.

In alto, a sinistra:
Preparazione
all'incrocio.

In alto, a destra:
"castrazione", aspor-
tazione artificiale del
polline.

Al centro, in alto: campi
sperimentali nel Vercel-
lese.

Al centro, in basso:
aironi in un campo
di riso (foto
Alessandro Re).

A destra: impollinazione
artificiale.

Foto di Armida Pela e
Vittorio Rosate.



A cura di Aldo Molino

Machaby Il sentiero del castagno

Arnad, comune della bassa Valle d'Aosta, è famoso soprattutto per il suo lardo che si scioglie in bocca (a differenza di quello toscano di Colonnata che matura a secco, quello di Arnad è stagionato per almeno quattro mesi in appositi recipienti di legno, immerso in una salamoia profumata di erbe aromatiche) e per la palestra di roccia, *La Courma*.

In passato però alla base dell'economia locale oltre ai pochi cereali e alla vite ancora presente, c'era il castagno da frutto la cui coltivazione occupava buona parte dei pendii del Vallone di Va. Il declino dei castagneti è iniziato all'inizio del secolo scorso ed è proseguito nel secondo dopoguerra quando i villaggi più alti sono stati abbandonati. Dei monumentali e giganteschi castagni non restano oggi che pochi esemplari fortemente minacciati dal cancro corticale, temibile malattia fungina che ha già prodotto la morte di molti alberi. Dei 7.000 ettari di bosco ancora presenti in Val d'Aosta, la stragrande maggioranza sono fortemente degradati tanto che per la conservazione del castagno sono stati progettati interventi mirati da un lato al risanamento e al mantenimento, dall'altro all'orientamento produttivo e alla commercializzazione.

In quest'ottica, l'opuscolo *Il Castagno - alla riscoperta di una cultura tradizionale valdostana* realizzato a cura della Soprintendenza ai Beni culturali della Val d'Aosta, si ricollega a un generale progetto di valorizzazione delle aree rimaste ai margini dello

sviluppo turistico.

Un invito quindi a percorrere antiche mulattiere e a riscoprire il villaggio di Machaby che costituisce un esempio emblematico dell'architettura rurale tipica della bassa valle e della sua funzionalità all'economia agricola. Purtroppo come spesso capita ai materiali promozionali, anche questo opuscolo non è facilmente reperibile.

Il sentiero che conduce a Machaby, ampio e ben segnalato, inizia poco prima del parcheggio al termine della strada asfaltata in località Moulin de Va (615 m) dove si può lasciare l'automobile. Nei pressi si trova, come indica il toponimo, l'antico mulino a ruota orizzontale (ritrecine) tipico delle aree montane, anche se ormai parzialmente in rovina. La mulattiera, splendidamente selciata, sale con pendenza regolare, passa accanto a un pilone votivo e attraversa il Torrente Va. Continua quindi nel bosco dove troneggiano grandi castagni e dopo aver cambiato di direzione perviene al Santuario della Madonna delle Nevi.

Le origini di questo complesso nel corso del tempo più volte rimaneggiato e ingrandito, risalgono al XV secolo e tuttora sono meta di devoti pellegrinaggi in particolare in occasione della festa che si celebra il 5 agosto. Superata la chiesa e le annesse foresterie otto-

centesche in breve si giunge all'ampia sella dove si trova il villaggio. Machaby, 710 m, come testimonia una targa ricordo fu luogo d'incontro dei comandi partigiani valdostani, biellesi e canavesani, e per questo incendiato dai nazifascisti nel 1944.

La strada a questo punto si biforca. A sinistra prosegue per il Colle di Cou valico prossimo alla panoramica e omonima Tete (un bell'itinerario descritto nell'introvabile *L'altra Val d'Aosta* scende sino al Forte di Bard). Anche se non si intende raggiungere

questa località, conviene comunque proseguire almeno sino alle case di Arbenaz. Si passa accanto al caratteristico agriturismo aperto il sabato e la domenica e classico luogo di ritrovo e relax dei climber e al ricovero (caserma) Tenente Lucini. Lasciata a destra la via utilizzata dagli arrampicatori per ridiscendere alla sottostante statale, seguendo la vecchia carrozzabile militare si giunge in breve ai ruderi delle batterie di Machaby realizzate nel 1800 a completamento e supporto delle opere di Bard. Da qui si





Nella pagina a fianco: in alto, panorama sul villaggio di Machaby, in basso, la bella mulattiera selciata.
in questa pagina: a fianco, statua nel sagrato della chiesa, in basso, il santuario della Madonna delle Nevi (foto A. Molino)

ha un bel panorama sul sottostante villaggio e sulla palestra di roccia della *Courma* con i suoi lastroni granitici. La palestra che presenta innumerevoli vie, alcune piuttosto impegnative, è molto frequentata soprattutto in primavera e in autunno. Dal bivio, prendendo invece il viottolo di destra, si può andare alle case di Machaby e alla cima della *Courma*. L'opuscolo sopra citato è di molta utilità per orientarsi nella borgata e riconoscere le varie tipologie edilizie. Particolarmente interessanti

sono lo "dzerbi", edificio di pietra aperto su più lati con pilastri agli angoli utilizzato per l'essiccazione dei covoni di segale, isolato per motivi di sicurezza dal resto della borgata e dotato di un'aia per la battitura con il correggiato. Il "grenier", granaio tardo-medioevale costruito totalmente con tavole di larice. Il "grihe", rustico a due piani separati da un cannicciato in cui erano fatte essiccare a fuoco moderato le castagne (la grande cassa che si vede al primo piano serviva per conservarvi le granaglie). Gli "dzahei", locali adibiti alla conservazione delle foglie di castagno per le lettieri. Nella borgata si trovano anche antiche case, fontane, un forno in rovina e una casa forte anteriore al XVI secolo. La sola salita a Machaby, senza contare il tempo necessario per esplorare i dintorni, è poco più di una breve passeggiata e richiede circa mezz'ora di cammino.



Concorso fotografico Torrente Gorzente

Si è concluso il concorso fotografico del parco di Marcarolo dedicato al Gorzente. Pubblichiamo l'elenco dei vincitori e alcune delle fotografie.

1° classificata: Viviana Cocito. Rosa selvatica lungo il torrente Gorzente.

2° classificata: Sandro Pastore. Il torrente Gorzente visto dal sentiero che lo costeggia. (foto digitale).

3° classificata: Ciro Landolfi. Lungo il Gorzente, la flora appare rigogliosa e varia, questo esemplare di Iris graminea risulta numeroso soprattutto in questo settore del Parco. (foto digitale).

4° classificata: Miriam Giberti. Lungo il torrente appaiono numerosissime le sorgenti che trapelano dalle rocce, malgrado l'apparenza che fa sembrare quest'area arida, l'acqua è presente ovunque.

5° classificata: Anna Pastore.

Il torrente Gorzente è tra i più puri e incontaminati corsi d'acqua della provincia di Alessandria.

6° classificata: Andrea Emiliani. La flora è l'elemento fondamentale che distingue il Gorzente, decine e decine di differenti piante, tutte colorate seguono il corso del torrente.

7° classificata: Luca Conti. Anche il torrente Gorzente possiede dei notevoli salti d'acqua.

8° classificata: Angelo Mazzarello. Il *Cerastium utriensis* è una delle piante endemiche del Parco.

9° classificata: Anna Pastore. Ramarri, lucertole, serpenti, sono molto ben rappresentati in queste aree.



1° classificata: Viviana Cocito. *Rosa selvatica* lungo il torrente Gorzente.



7° classificata: Luca Conti. *Salti d'acqua*.

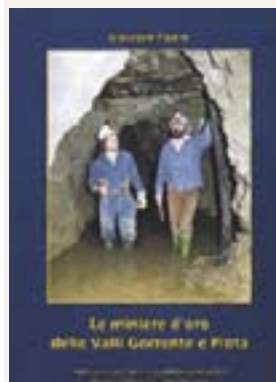
LIBRI

A cura di Enrico Massone

I parchi del "sud"

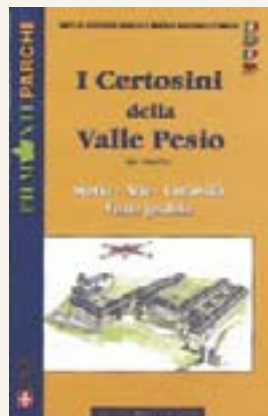
Il Piemonte meridionale è un territorio straordinario per la varietà delle forme e la ricchezza degli ambienti. La sottile striscia montana che lo incornicia segna il punto d'incontro fra gli Appennini e le Alpi e le aree protette che si snodano da est ad ovest offrono interessanti spunti naturalistici e culturali.

Dove e come si forma il minerale più prezioso del mondo? Per saperlo bisogna mettersi in viaggio e affrontare un ambiente aspro e selvaggio. L'area è quella del Parco Capanne di Marcarolo che insieme al Museo storico dell'oro italiano ha curato la pubblicazione *Le miniere d'oro delle Valli Gorzente e Piota*;



l'autore che ci guida nell'affascinante percorso di scoperta è il geologo Giuseppe Pipino. Frutto dell'approfondimento di una tesi di laurea discussa nel 1975 presso la cattedra di Giacimentologia dell'Università di Milano, il volume affronta i temi della geomorfologia e dell'idrologia della zona, le rocce e la tettonica, per giungere infine alla formazione dei filoni mineralizzati e alla potenzialità aurifera (info tel. 0143 684777, 0143 882289/339 2656342, € 5). Nell'ottica di una sempre

maggiore valorizzazione delle emergenze paesaggistiche e architettoniche presenti nel territorio del parco, l'Ente di gestione delle aree protette cuneesi ha realizzato il volume *I Certosini della Valle Pesio, Storia-Arte-Curiosità*.



Il volume illustrato con belle fotografie e disegni, consente di effettuare la visita guidata all'imponente monumento religioso, fondato nel 1173 dai seguaci di san Brunone e ora amministrato dall'Istituto Missioni della Consolata. I testi della guida sono tradotti in francese, inglese e tedesco (ed. Artistica Savigliano, € 5). Sono molti i parchi regionali che svolgono azioni culturali di elevata qualità e questo è un fatto ormai consolidato da tempo. Recentemente alcuni di essi si propongono anche come veri e propri enti di ricerca e entrano a pieno titolo nel campo della formazione-informazione. È il caso del Parco delle Alpi Marittime che con la collana 'i quaderni delle Alpi Marittime' inaugura una nuova linea editoriale incentrata sulle valenze botaniche e socio-turistiche dell'area protetta. Si tratta di una serie di agili volumetti impostati a rigorosi criteri tecnico-scientifici, chiari nell'esposizione e utilissimi da leggere e consultare. Finora sono usciti: *Dalle Alpi Marittime alle Ande: rifugi o...?* (Atti del Convegno di Entracque - set. 1998), *Strategia e Piano d'azione per un turismo sostenibile, Come migliorare il turismo nei Parchi-Manuale per le imprese turistiche* e in col-

laborazione con l'Istituto Regionale per la Floricoltura di Sanremo *Impiego ornamentale della flora spontanea delle Alpi Marittime e Liguri* (info tel. 0171 97397).



Segnalazioni

Italo Campostrini: *Le miniere di Brosso*, ed. Museo Regionale di Scienze Naturali (tel. 011 43207324), € 37.

Massimo Bocca: *Gli uccelli del Parco naturale Mont Avic* (illustrazioni di Fabio Cuffari e Stefania Ferini), ed. Musumeci, (info tel. 0125-960643), € 16.

Natura & Vacanze - 3000 indirizzi per vivere le 'vacanze verdi', ed. De Agostini, € 19.

Stefano Ardito: *Sentieri nei parchi del Lazio - Le escursioni*, ed. Guide Iter (tel. 0774 822434), € 6,20.

Unione Nazionale degli Istituti di Ricerche Forestali - Università della Tuscia - Consiglio Nazionale delle Ricerche: *Biomasse agricole e forestali a uso energetico* (Atti del convegno svoltosi a Villa Cahen, Selva di Meana - Alghero - TR, set. 2000), ed. AGRA (tel. 06 44254205), € 26.

Ronni Bessi: *L'Altra Natura: la vita nelle eaux dormantes - la fauna, la flora, la storia delle zone umide in Valle d'Aosta*, ed. La Vallée, € 13.

Brian J. Ford: *Nel piatto - salute, sicurezza e futuro del cibo*, ed. Ambiente, € 14,50.

NOTIZIE

Ottobre ricco

Di manifestazioni relative al mondo dei parchi, della montagna, della natura e della scienza.

Dal 10 al 13 a Lingotto Fiere Parchi del 2000, prima mostra mercato europea delle aree protette. Negli stessi giorni, sempre a Lingotto Fiere il Salone della montagna giunto ormai alla sua 39 esima edizione.

Inaugurata a giugno proseguirà fino a novembre Esperimentata al parco Michelotti ex zoo, corso Casale 15, Torino. Scoprire i segreti della mente attraverso entusiasmanti esperienze: sentire al buio, accendi il cervello, il pozzo delle emozioni, test per conoscersi, sonno-sogno, la bicicletta sul filo, il rotor, Melevisione, nuovo cinema dinamico 3D, labirinto di specchi, acquario virtuale.

Info tel. 011 8130865; prenotazioni: gruppi e scuole, tel. 011 3912643. Orari: da martedì a sabato 15.00 - 20.00, domenica 10.00 - 20.00 (lunedì chiuso).

prezzo biglietto intero: € 6,50 - ridotto speciale: € 4,00 - ridotto scuole: € 3,00

Info tel. 011 8130865; prenotazioni: gruppi e scuole, tel. 011 3912643. Orari: da martedì a sabato 15.00 - 20.00, domenica 10.00 - 20.00 (lunedì chiuso).

Censimento delle collezioni botaniche

È un'iniziativa lanciata dal museo Regionale di Scienze Naturali. Il collezionismo botanico individuale, le raccolte didattiche di alcuni istituti scolastici, quelle di enti locali, dei parchi, delle associazioni culturali, sotto forma di erbari, collezioni di semi essiccati, modelli, tavole didattiche, costituiscono un patrimonio prezioso di cui si percepisce l'estensione ma che attualmente non è quantificabile e sovente, nemmeno utilizzabile. Per questo motivo il MRSN avvia questa iniziativa di censimento cui seguirà, ovviamente, la catalogazione e l'elaborazione dei dati che verranno messi a disposizione degli specialisti ma anche divulgati ad un pubblico più ampio. Info: Annalaura Pistarino del MRSN. Tel. 011.43207318; annalaura.pistari-no@regione.piemonte.it

