

Ma quanto sono BIO le castagne ticinesi?

Anche quest'anno la raccolta di castagne si preannuncia abbondante e probabilmente confermerà il trend degli scorsi anni che presenta una situazione post cinipide positiva con raccolti e pezzature più favorevoli. La situazione sul lato cinipide è migliorata molto malgrado quà e là vi siano ancora galle visibili e il clima non è stato così secco come al nord delle alpi. Dobbiamo farci il callo ormai il cinipide come pure il suo antagonista fanno parte dell'ecosistema e sarà impensabile che ne escano tanto facilmente. In fondo il torimus è un antagonista perfetto e siamo fortunati ad averne uno poiché le selve castanili sono bosco e la lotta biologica è praticamente l'unica alternativa: qualsiasi trattamento fitosanitario sarebbe infatti contrario alla legge federale sulla foreste.

Ciò significa che le nostre castagne sono automaticamente BIO?

La risposta non è così semplice infatti sebbene le castagne raccolte in selva siano prodotte in assenza di sostanze chimiche di sintesi, la certificazione BIO gemma delle castagne sottostà ad una serie di limitazioni date dalle direttive BioSuisse e che riguardano la raccolta di piante selvatiche.

Il raccolto delle selve castanili è certificabile BioSuisse se sono soddisfatti alcuni requisiti validi anche per tutta una serie di altri prodotti come fiori di sambuco o funghi e come riportato nella parte IV delle direttive per la produzione, la trasformazione e il commercio di prodotti gemma.

In sostanza per quanto riguarda le castagne si tratta di definire l'area, protocollare la raccolta (data, quantità, raccoglitore e zona di raccolta), definire i metodi di immagazzinamento/trasformazione e dare prova di stabilità ecologica. La procedura di controllo infine non sarà diversa dalla normale procedura applicata per ogni altro prodotto aziendale.

Questa procedura non è difficile per una famiglia contadina che volesse commercializzare la sua raccolta in BIO, ma molto più ardua per la raccolta centralizzata promossa dall'Associazione dei castanicoltori della svizzera italiana poiché il raccolto si estende su tutto il territorio cantonale da tantissime persone per le quali sarebbe impossibile definire singole aree di raccolta e quindi soddisfare i requisiti imposti alla raccolta di piante selvatiche dalle direttive BioSuisse. Al momento per questo importante ed unico prodotto trasformato delle nostre selve dovremo accontentarci del marchio "hochstamm suisse" certificazione riservata ai prodotti derivati da una produzione di altofusti caratteristica propria anche dei castagni in selva, malgrado, ne siamo coscienti, il prodotto sia naturale e sostenibile al 100%.

Chi le raccoglie lo sa bene, le castagne si raccolgono dove ci sono, nel bosco, nei posti che si conoscono e che ogni anno si visitano assiduamente per arrivare prima degli altri. Ma non è sempre stato così. In tempi meno recenti, quando di castagne si sopravviveva l'inverno e i ragazzi salivano sugli alberi a battere i ricci per evitare che qualcuno le potesse rubare, le famiglie avevano i loro alberi di raccolta, numerati e di varietà diverse dai vicini per poter riconoscere che le proprie castagne non finissero "per errore" nel cesto del vicino. A quei tempi, per garantirsi una facile raccolta si sudava prima. In inverno si potavano le piante si spollonava e si rastrellavano ricci e foglie, poi, oltre al pascolo e/o allo sfalcio, si doveva pulire il terreno poco prima che cominciasse a cadere perché è solo così che la raccolta era razionale, pulita e veloce. Le castagne immagazzinate erano più fresche e i parassiti delle castagne tenuti sotto controllo. La selva castanile a quei tempi in fondo non era bosco, ma frutteto!

Il ritorno ad una gestione attiva delle selve, con sfalci e pulizia non può che essere favorevole sia dal punto di vista fitosanitario che dal punto di vista della certificazione BIO. Un aumento della produzione di castagne da parte di agricoltori certificati BioSuisse potrebbe infatti generare una massa critica sufficiente alla trasformazione in bio di questo prodotto naturale e dalle ottime proprietà organolettiche.

L'invito è quello di tornare a gestire le selve, ma anche di lasciar raccogliere il prodotto di tanta fatica a chi le selve le ha gestite per tutto l'anno, e magari ne sta facendo in proprio un prodotto BIO che possa valorizzare ulteriormente questo frutto tipicamente ticinese. Francesco Bonavia, ing Forestale ETHZ e membro di comitato BioTicino