



La Via delle CASTAGNE

Passeggiare alla scoperta de

L'ALBERO E IL FRUTTO

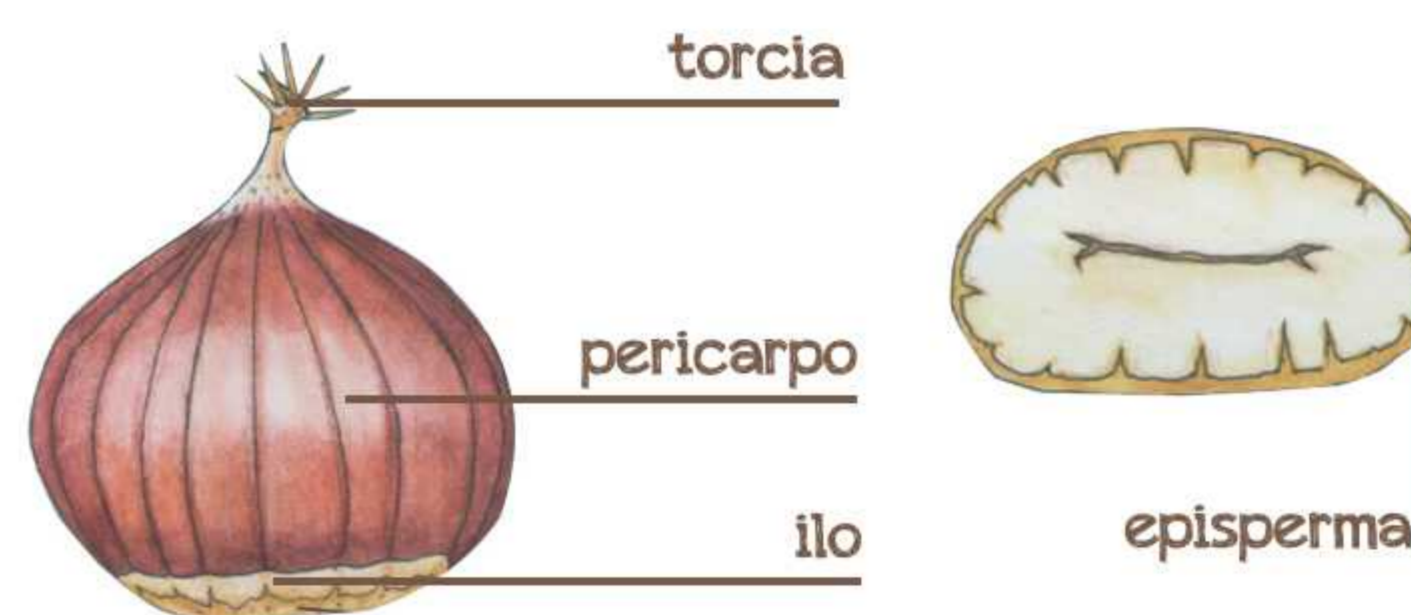
Il castagno, *Castanea sativa*, è una delle più importanti essenze forestali autoctone dell'Europa meridionale; pianta stenomediterranea, appartiene alla famiglia delle fagacee ed è a foglie caduche.

Fin dall'antichità, ha riscosso l'interesse dell'uomo per i molteplici utilizzi che se ne può fare e oltre all'interesse sotto l'aspetto ecologico, questa specie è stata largamente coltivata, fino ad estenderne l'areale anche in ambienti meno consoni per le sue caratteristiche biologiche come l'Europa centrale, buona parte della Gran Bretagna e dell'Irlanda, per la produzione soprattutto di legno.

In passato ha rappresentato un'importante risorsa alimentare per le popolazioni rurali che abitavano zone più fresche prealpine e d'alta collina in quanto, le castagne, erano utilizzate soprattutto per la produzione di farina.

Il castagno europeo è un albero maestoso e longevo. A maturità può superare i 15-20 metri d'altezza, ma taluni esemplari toccano e superano anche i 30 metri.

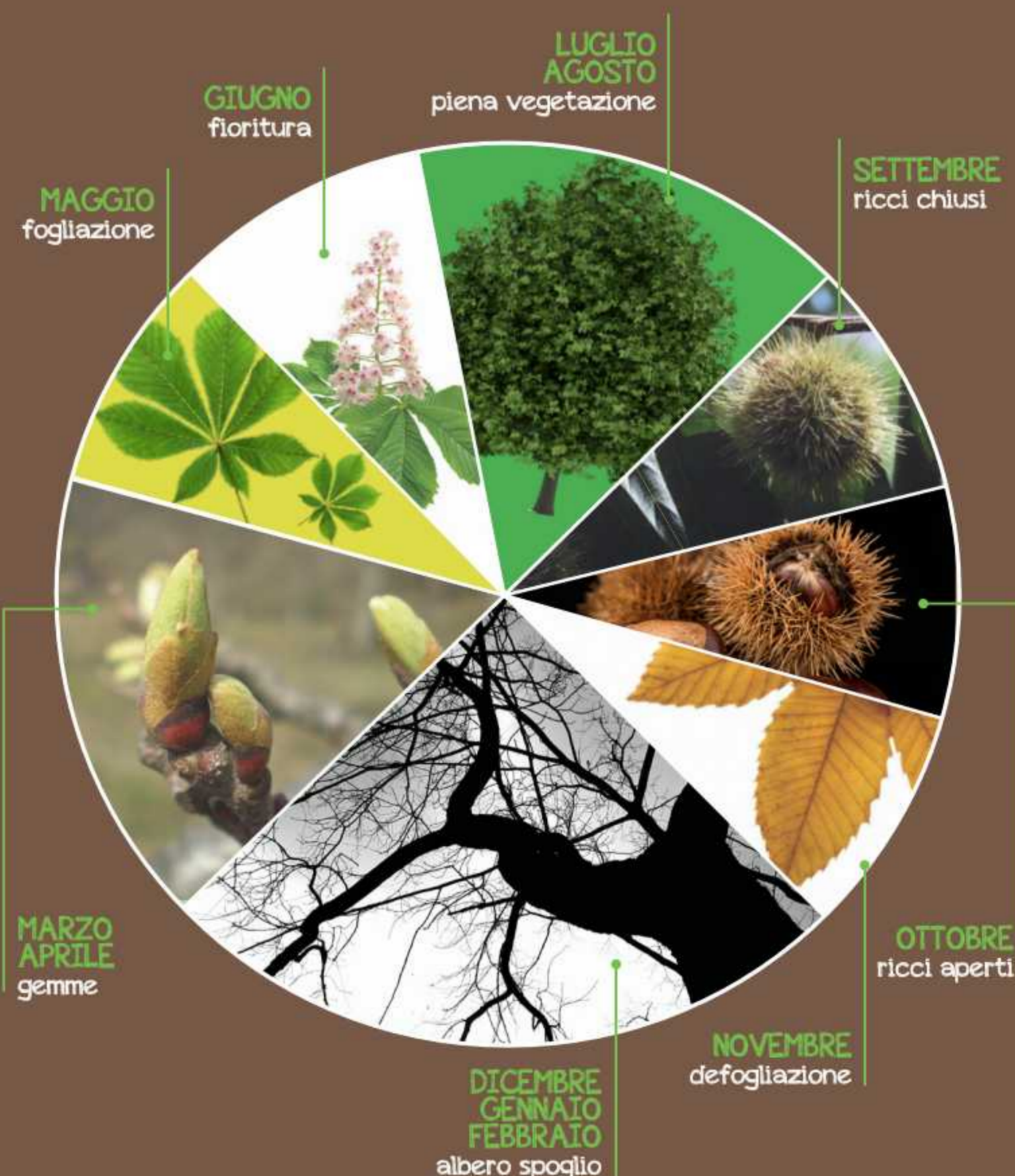
Il fusto, eretto e ramificato, può raggiungere, nella parte basale, diametri di 2-3 metri. La chioma è espansa, più o meno rotondeggiante, e negli alberi adulti può facilmente raggiungere un diametro di 20-25 metri. Le foglie sono di colore verde intenso sulla pagina superiore, più chiare su quella inferiore (talvolta pubescente), piuttosto grandi, ellittico-lanceola-



te, con bordo seghettato-dentato, apice brevemente acuminato, precocemente caduche. Il frutto, la castagna, è un achenio (frutto secco che non si apre a maturità) racchiuso in un involucri spinoso, la cupola, volgarmente detta riccio, che a maturazione, tra settembre e ottobre, diviene bruno e si apre in 2-4 valve. La castagna è rivestita da una buccia liscia di colore marrone (pericarpo), ornata in superficie da striature longitudinali più o meno evidenti, alla base da una cicatrice di colore chiaro con caratteristica raggiatura stellare (ilo) e in alto da un caratteristico ciuffetto (torcia), che costituisce il residuo disseccato della parte apicale del fiore femminile (dello stemma e dello stilo). Una sottile membrana (episperma), più o meno pelosa riveste la parte commestibile della castagna.

LE STAGIONI

ESTATE: Lo sfalcio periodico delle erbe è un'operazione che dovrebbe essere eseguita almeno due volte nel corso della stagione vegetativa. Un'ottima alternativa a questa costosa operazione è il pascolo di bestiame.



La struttura rada della copertura e la presenza di alberi vecchi e imponenti contribuiscono ad accrescere l'importanza ecologica delle selve che assumono molteplici funzioni biologiche formando un ricco ecosistema

AUTUNNO: Una volta a terra, i frutti vanno raccolti al più presto possibile, per evitare che vengano colpiti da funghi o insetti. Come per ogni coltura di sostentamento, anche nella produzione di castagne si è sviluppata una differenziazione

del prodotto in molte varietà distinguibili a seconda del periodo di maturazione, del tipo di utilizzazione o dell'areale di distribuzione.

INVERNO: Inizia la stagione dei tagli. La forma di governo del castagneto che permette una produzione principale di legna è il ceduo (palina): si tratta di boschi che si riproducono per via vegetativa (polloni di ceppaia) con turni di 15-20 anni. Per ottenere legname di qualità e alberi più stabili è assolutamente indispensabile eseguire il taglio della ceppaia raso terra e con una superficie di taglio liscia e inclinata.

Per quanto riguarda la selva l'operazione di maggior rilievo, da effettuarsi in questa parte dell'anno, è la potatura di allevamento, di produzione o di recupero in caso di attacco di cancro o di abbandono.

PRIMAVERA: Quando il castagneto produce frutti di scarso valore commerciale è opportuno innestare sulle vecchie ceppaie marze di cultivar (rametti pregiati) più gradite dal consumatore e dall'industria alimentare. Questo è anche il periodo adatto per piantare giovani alberi al fine di creare la nuova generazione di castagni, che devono spesso essere singolarmente protetti da una recinzione quale protezione contro il pascolo caprino.

BILIGÒCC E CASTEGNONE

Nella frazione di Poscante, in particolare nella contrada di Castegnone i boschi di castagno erano floridi e fra le case sorgevano i secadùr (essacatoi), piccoli edifici in pietra indispensabili per la preparazione delle profumatissime castagne chiamate biligòcc (le castagne affumicate). Le donne di Castegnone e in particolare la signora Palmira hanno ripristinato gli antichi secadùr della contrada, riportando in auge la preparazione dei Biligòcc in essicatoi visitabili (per info e prenotazione visita al secadur funzionante: 349.7220918).



Nella parte superiore della struttura, di circa due metri dal suolo c'è una fitta griglia in legno d'ontano dove vengono adagiate le castagne fresche che, dopo la raccolta, vengono cernite per eliminare quelle attaccate da insetti o muffe e quelle malfornate. A terra viene preparato il fuoco con legna alimentato con ceppi di castagno. Questo processo di lenta e aromatica essiccazione dura circa 20 giorni. Le castagne vengono infine poste in sacchi di iuta. Qualche giorno prima della vendita i frutti vengono sottoposti a bollitura, l'ultima fase della loro preparazione prevede l'aggiunta di acqua fredda che li "raggrinzisce". Si può anche aggiungere dell'olio per dare "lustro" al prodotto. In passato si scendeva in pianura e si barattavano le castagne con granturco, frumento e patate.

In occasione della manifestazione Saperi&Cultura è possibile visitare la casa dei Biligòcc, nella contrada di Castegnone.

LA CASTAGNA E LA SUA CONSERVAZIONE



Sin dal Medioevo sui versanti del Canto Alto e sulle due sponde della media Valle i castagni crescevano su una vastissima superficie dove, tra settembre e ottobre, intere famiglie si attivavano per raccogliere ogni suo prezioso frutto, ovvero la comune castagna e il più pregiato marrone, utilizzati anche come merce di baratto fino alla seconda guerra mondiale. I frutti della piante selvatiche, a differenza dei marroni (nati da piante coltivate, più grossi con forma a cuore e buccia chiara), sono più piccoli, schiacciati da un lato, si catalogano per caratteri morfologici e tempi di maturazione. A Zogno e a fondo Valle troviamo le Ostàne (d'agosto) pronte a metà settembre, le Careane, più grosse della media, le Balestrere estremamente diffuse in tutta la bergamasca, le Rossere, dalla buccia rossiccia. Per protrarre nel tempo le scorte di castagne, si iniziò a farle seccare al sole per prosciugare l'acqua interna fino a indurirle come sassi e ottenere le "castègne pèste o peladèi". Usanza comune era anche affumarle a fuoco lento in essicatoi per trasformarle in un secondo momento in gommosi "biligòcc", da vendere nelle feste invernali della provincia assieme alla frutta secca.



Comune di Zogno

Zogno, fulcro della Valle Brembana, accoglie i visitatori offrendo diverse attrazioni: la natura dove il colore verde dei monti fa da sfondo alla purezza delle acque del territorio, la storia e la cultura radicata in questo centro e nei suoi musei, la sensibilità della popolazione locale, soprattutto della gente delle piccole frazioni di montagna, che esalta la memoria e il passato delle proprie attività, patrimoni da accudire, come ad esempio i "secadùr", gli affumicatori per la preparazione dei biligòcc.

www.zognoturismo.it

La Via delle CASTAGNE

La "Via delle Castagne" vuole far rivivere un'emozione che la maggior parte di noi ha vissuto oltre che far conoscere l'importanza della castanicoltura che, non dimentichiamo, ha avuto un ruolo strategico per la sopravvivenza di una larga fascia di popolazioni abitanti la fascia montana e prealpina. Vuole essere anche un sentiero didattico per famiglie e scuole per scoprire con occhi diversi un versante prealpino e il suo clima, una selva di castagne con il suo sottobosco. La via si presenta come una testimonianza di un momento storico culturale delle contrade zognesi da trasmettere a famiglie e a scolaresche che possono, a seconda delle stagioni, scoprire come, per necessità l'istinto umano si è adattato a sfruttare i tesori del nostro territorio. La "Via delle Castagne" è l'occasione per riscoprire il fascino del borgo rurale di Piazza Martina, alle pendici del Canto Alto, che conserva tutt'oggi antiche costruzioni di stampo medievale e conserva quindi un valore storico da valorizzare.

PIAZZA MARTINA

Piazza Martina, una delle contrade di Zogno, è un piccolo agglomerato di antiche costruzioni rurali che conserva testimonianze medievali, posto sulle pendici basse del Canto Alto e attraversato da una antica mulattiera, un tempo molto frequentata da coloro che dalla conca di Zogno erano diretti a Monte di Nese in Valle Seriana. Nominata già nel 1227 la contrada non ebbe mai, per il ridotto numero di abitanti, una propria autonomia e rientrò nei confini del comune di Poscante. Lungo questo antico collegamento sorge la chiesetta di antiche origini, La Cappella dedicata a S. Antonio Abate, nella quale è conservata una statua del Santo in abiti abbaziali di fattura trecentesca. Fu sempre sussidiaria di Poscante fino al 1880 quando venne unita alla parrocchia di Zogno. A due passi dalla chiesa che dista cinque minuti di facile cammino dalla contrada sgorga una fonte di acqua che un tempo era considerata curativa. Nel verde e nella tranquillità di questo piccolo borgo, sorge l'agriturismo Casa Martina, che nel richiamo della tradizione e nel rispetto del contesto rurale coccola i suoi ospiti alla scoperta del territorio e dei suoi sapori. Qui troverete un gentile e sorridente Giovanni disponibile a darvi tutte le indicazioni necessarie per affrontare il percorso.

COME RAGGIUNGERE PIAZZA MARTINA



IN AUTO E A PIEDI

Salendo dalla città attraversare il comune di Zogno oltre alla stazione dei pullman. Dopo 300 mt al primo semaforo lampeggiante svoltare a destra e attraversare un antico ponte stretto. Mantenere la destra e proseguire seguendo le indicazioni Stabello. Dopo 4 tornanti svoltare a sinistra al primo svincolo per Piazza Martina. Possibilità di parcheggiare l'auto lungo la strada che porta alla piazza storica.



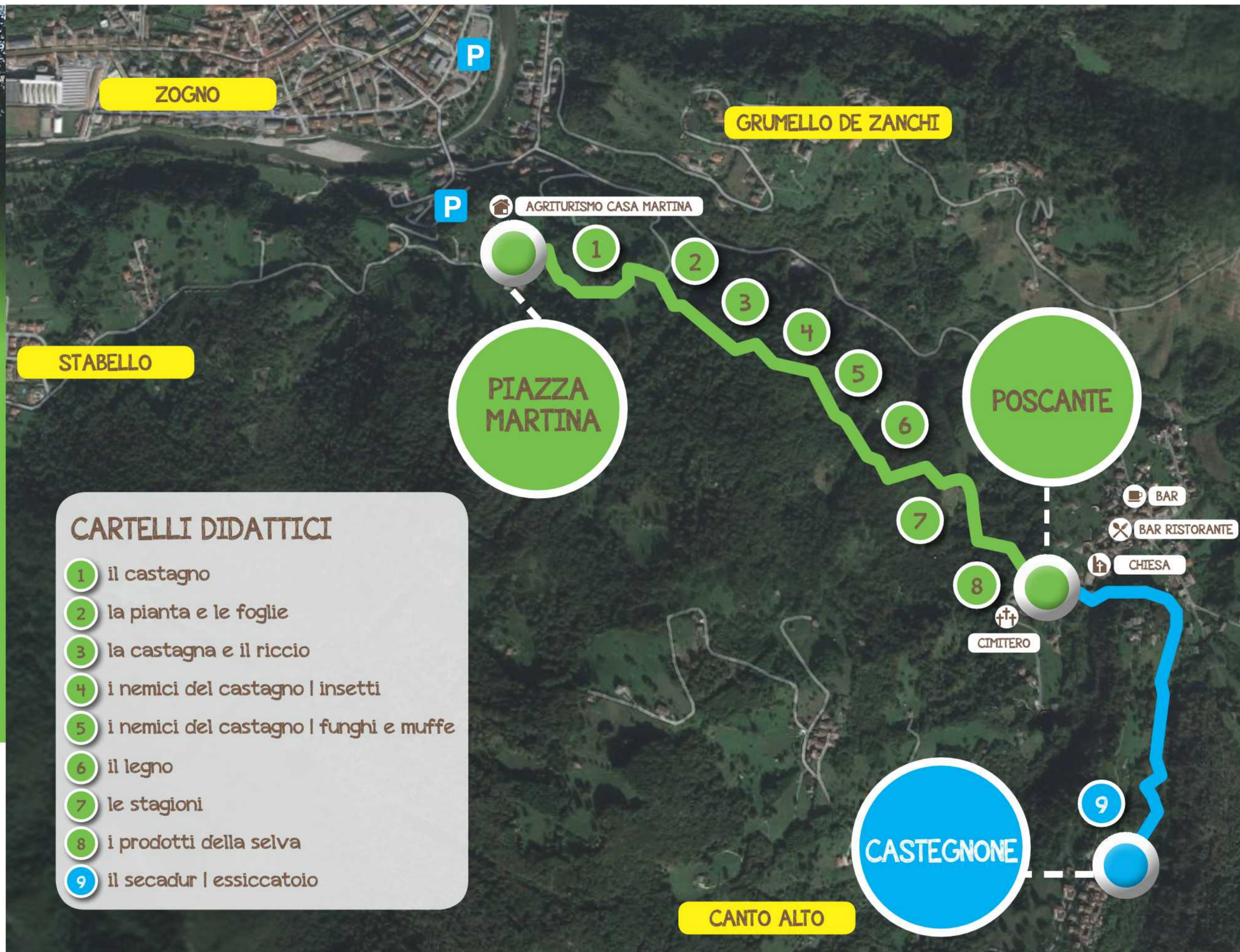
MEZZI PUBBLICI

In stazione delle autolinee a Bergamo prendere il pullman di Linea Sab per Piazza Brembana e scendere alla stazione di Zogno. Alla stazione proseguire per Via degli Alpini e mantenere la destra. Attraversare il Ponte Antico, mantenere la destra e proseguire seguendo le indicazioni Stabello. Dopo 4 tornanti svoltare a sinistra al primo svincolo per Piazza Martina.



PARCHEGGIO

L'area di parcheggio gratuita più vicino è in Via degli Alpini (Piazzale Mercato). Allo stop del piazzale girare a sinistra e attraversare il Ponte Vecchio. Mantenere la destra e proseguire seguendo le indicazioni Stabello. Dopo 4 tornanti svoltare a sinistra al primo svincolo per Piazza Martina. Possibilità di parcheggiare l'auto lungo la strada che porta alla piazza storica.



CARTELLI DIDATTICI

- 1 il castagno
- 2 la pianta e le foglie
- 3 la castagna e il riccio
- 4 i nemici del castagno | insetti
- 5 i nemici del castagno | funghi e muffe
- 6 il legno
- 7 le stagioni
- 8 i prodotti della selva
- 9 il secadur | essiccatoio

IL PONTE VECCHIO

Il Ponte Vecchio collega le località Rasga e Corna, sulle rive opposte del Brembo. Il suo aspetto odierno risale a una profonda ristrutturazione austriaca che rese il ponte per la prima volta transitabile ai "birocci" e ai carri a 4 ruote. In un progetto del 1800 è mostrato quale era l'aspetto di questo ponte prima dell'intervento austriaco: gli archi a sesto acuto, di stile gotico, fanno risalire l'origine del ponte tra il 1400 e il 1500. Vicino a questo ponte sorgeva in passato l'osteria di proprietà del brigante Paci Paciana (Vincenzo Pacchiana). Leggenda narra che Pacchiana faceva l'oste e una sera diede ospitalità a due viandanti ai quali prestò il suo orologio perché potessero regolarsi sulla levata del giorno dopo. L'indomani, tuttavia, i due viaggiatori si eclissarono di buon ora senza restituirgli l'orologio, ma il nostro eroe, accortosene, li rincorse, ne acciuffò uno e a suon di sberle oltre che con la minaccia di buttarlo nel Brembo riottenne il proprio orologio. Rientrato nella sua osteria pensava che l'episodio si fosse concluso, senza sapere che il disonesto lo aveva denunciato per rapina. I gendarmi napoleonici, credettero al suo accusatore e non a lui e lo arrestarono. Pacchiana subì il processo, fu condannato ma giurò a se stesso che non avrebbe più sopportato un'ingiustizia o un torto e si diede al brigantaggio. Oggi sulla facciata l'intonaco è sbiadito, ma si legge ancora a fatica, «Osteria del Ponte».



PIAZZA MARTINA
POSCANTE

DISLIVELLO
minimo

DIFFICOLTÀ
facile,
anche per principianti



POSCANTE
CASTEGNONE

DISLIVELLO
medio

DIFFICOLTÀ
impegnativo,
per esperti



ABBIGLIAMENTO

Consigliato abbigliamento
adatto, scarpe da trekking
o scarponcini



TEMPO DI PERCORRENZA

1 ora 45 minuti



PERIODO DI PERCORRENZA

Sentiero scivoloso.
Si consiglia
di evitare la percorrenza
con il sentiero bagnato