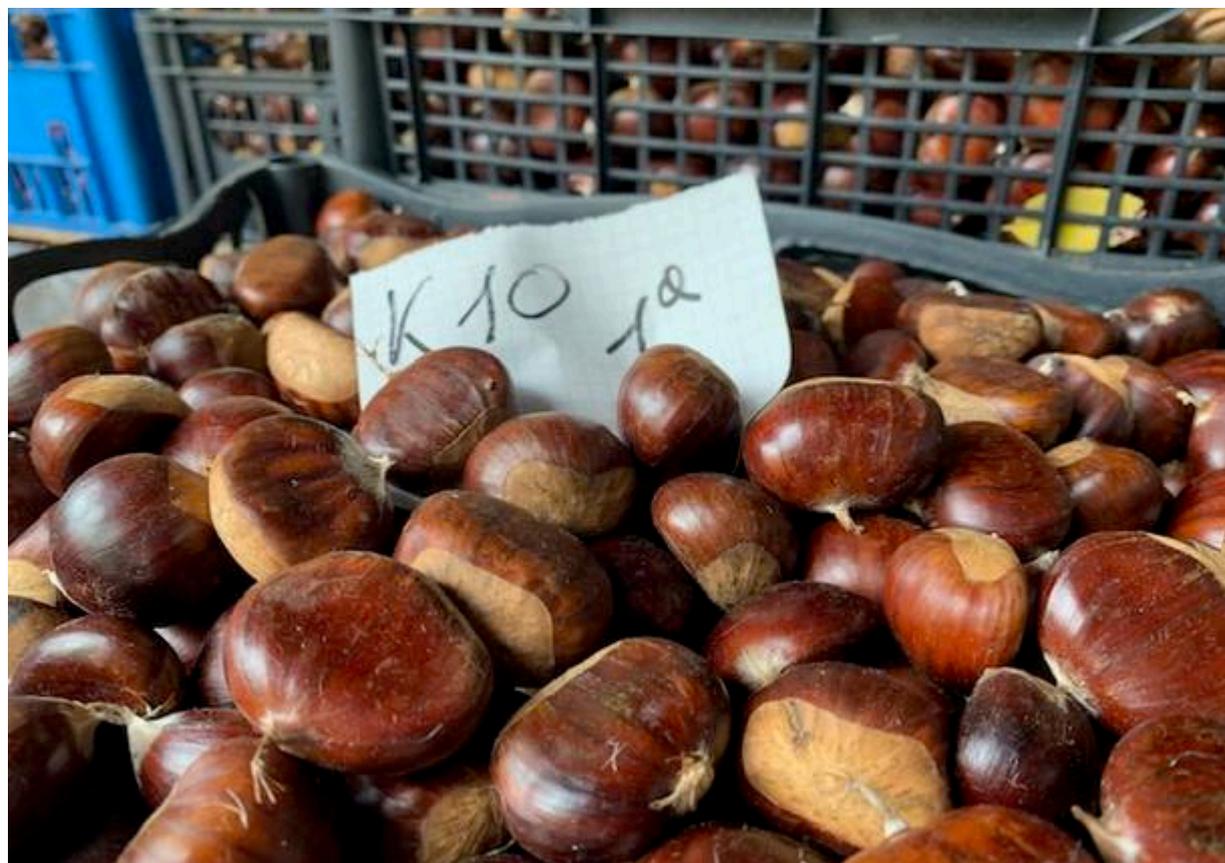


## Con la castagnata ti guadagni la giornata

**Pubblicato:** Martedì 15 Ottobre 2019



Alla ex sede della proloco di Castello Cabiaglio sono giorni di lavoro intenso perché siamo nel momento boom dei frutti del bosco. **Frutti, chiama così le castagne Luca Colombo**, coordinatore del **Consorzio castanicoltori** (il presidente è **Massimo Piccinelli**) che comprende **Orino, Brinzio e Castello Cabiaglio** nato nel 2009 e che vanta una trentina di aderenti: soggetti privati che hanno la proprietà di boschi e vogliono investire in questo settore: storia di famiglia e di un passato che da queste parti, come altrove, deve molto alle castagne, in passato erano fonte di sostentamento, preziosa riserva di zuccheri e proteine per i duri inverni.

**Dunque il primo di ottobre e fino alla fine del mese, a giorni prestabiliti le castagne arrivano** dalla montagna in sacchetti di plastica più o meno grandi, in capienti ceste di vimini e contenitori d'ogni foggia, **vengono selezionate, pesate e pagate: un euro e 30 al chilo quelle piccole, 2 euro e 20 quelle grandi;** i frutti non conformi vengono restituiti.

A conti fatti è un sistema per far ripartire un pezzo di economia legata al territorio, mantenere un presidio sui boschi e investir sul futuro di queste aree che oggi offrono un panorama di straordinaria bellezza, ma anche un passato manifatturiero che difficilmente resiste e va a spegnersi.



«**Ci sono persone che in questo mese riescono a farsi uno stipendio** – spiega Colombo – . Ci sono gli anziani che si fanno una passeggiata nel bosco dalle prime luci dell’alba fino a mezzogiorno e si portano a casa qualche soldo, insomma: un’opportunità. **Il prossimo passo del consorzio sarà quello di creare un punto fisso di lavorazione** per le farine o per i prodotti derivati dalla castagna così da innescare un processo virtuoso legato alla cura del territorio: su questo abbiamo attivato contatti con le amministrazioni del territorio».

In termini pratici il progetto potrebbe portare alla creazione di **posti di lavoro**.

**Ma che se ne fa il consorzio di tutte queste castagne?** Le vende alle feste che in questo periodo costellano l’intera provincia di Varese. «**Castagnate e sagre spesso si rivolgono fuori dalla regione o in alcuni casi all’estero** per comprare castagne, mentre di solito per chi lavora grandi volumi non appare conveniente rivolgersi alla grande distribuzione **commerciale** – spiega Colombo – . Noi ci inseriamo in questo spazio e vendiamo alle feste castagne attorno ai 4 euro al chilo». Un’economia che funziona: l’anno scorso ne sono state vendute una sessantina di quintali, quest’anno siamo sulla strada giusta per superare questo quantitativo.

Per questo le **tramogge** che selezionano a seconda del calibro sono in piena attività, come, per certi clienti, anche le “**taglia castagne**” (cioè quelle che mondano il frutto affinché durante la cottura non scoppi). Poi, dopo l’asciugatura arriva lo stoccaggio in cella per qualche giorno, prima della vendita. **In una ventina di minuti sono un paio i clienti che vengono a prendere le castagne nei sacchi e le caricano nel retro dei pickup.**



Altri portano il raccolto del bosco e vengono pagati. Un'esperienza non unica nell'arco Prealpino, sia in Italia (in Valcamonica o in Valle Imagna per esempio) che in Svizzera in Canton Ticino che racconta di come un prodotto locale forse dato per scontato possa tornare ad essere un elemento caratterizzante il territorio, portando benefici concreti al suo sviluppo e alla sua tutela.

Ma come sta andando l'annata? «I frutti non mancano, anche se mediamente sono leggermente più piccoli dello scorso anno e con una maggiore incidenza di frutti colpiti da insetti come il classico balanino. Nulla di preoccupante, basta prestare solo un po' più di attenzione nella raccolta e conservare i frutti nel modo giusto per gustare il dolce sapore dell'autunno», conclude Colombo.

Gli orari del conferimento al consorzio sono: lunedì e mercoledì dalle 9 alle 16; venerdì dalle 9 alle 12.

#### **IL SITO DEL CONSORZIO CASTANICOLTORI**

Andrea Camurani

[andrea.camurani@varesenews.it](mailto:andrea.camurani@varesenews.it)