

SENTIERO NATURA

Benvenuti a Castagno d'Andrea

Pan di legno e vin di nugoli. Questo proverbio definisce la vita del vecchio contadino della montagna toscana: pane di farina dolce di castagno e vino... delle nuvole, cioè acqua! Vita grama, quindi, se si pensa all'abbondanza delle pianure romagnole.

Ma pur sempre una vita vivibile, grazie all'albero che garantiva il dolce frutto che, seccato e macinato, produceva la farina, base alimentare dell'inverno. E dei marroni andavano colti anche i più piccoli. Anche un chicco di grano fa farina, dicevano i vecchi ai bambini, ed il marrone, per quanto piccolo, è sempre molto più grosso di un chicco di grano.

Ma la generosità del castagno non si ferma qui. Le sue foglie venivano impiegate come foraggio per il bestiame, ed i frutti di scarto permettevano di ingrassare il maialino. Il suo legno, molto resistente all'umidità, serviva per fornire solidissime travature alle abitazioni. Dal castagno si ricavano le tavole per i mobili o per costruire le scale interne delle case, per fare gli attrezzi da lavoro, persino i canestri, con i getti giovani, o le ceste, con le strisce di corteccia.

Ecco perché è giusto parlare di "civiltà del castagno", perché il rapporto di dipendenza della vita dell'uomo dalla pianta era decisivo.

Certo oggi la situazione è molto cambiata, ma quando nell'ottobre si torna "a marroni" per la raccolta, ci si rende conto quanto questa coltura sia interiorizzata ancora nella gente e ne determini il comportamento.

Lunghezza complessiva (percorso circolare): circa 3 chilometri.

Dislivello in salita: 150 m.

Tempo di percorrenza (comprese le soste e il ritorno): 2,00 ore circa

Periodo consigliato: da aprile a novembre.

Ideazione: Nevio Agostini

Coordinamento: Servizio Promozione, Conservazione, Ricerca e Divulgazione della Natura - Ente Parco

Testi: Nevio Agostini e Davide Alberti

Progetto grafico: Immedia

Illustrazioni: Luca Dell'Uomo

Fotografia di copertina: Fabio Liverani



PUNTO DI SOSTA 1

Il luogo di S. Spaziano

A Castagno d'Andrea, come anche in altri luoghi dell'Appennino, le regole di convivenza che gli uomini si davano erano stabilite prima di tutto davanti a Dio ed alla corte celeste, nonché ai santi protettori dei luoghi, in questo caso S. Martino, cui è ancora oggi intitolata la chiesa parrocchiale, e S. Spaziano, cui era dedicato un oratorio situato nel punto ove ci troviamo, oggi purtroppo completamente perduto. Solo dopo il riferimento al potere di Dio viene quello al potere politico. Allora la violazione di una norma dello Statuto non era solo un'azione contraria agli interessi della comunità, ma anche la rottura di un patto con Dio ed i suoi santi, con ben altro peso quindi: esso diventava un atto di arroganza contro tutta la "corte del Paradiso", tale da attirare sulla comunità intera l'ira divina, con castighi terribili, quali carestie, guerre e pestilenze. Quando gli Statuti furono redatti, Castagno era già passato attraverso vicende gravissime, quali la grande frana del 1335 che lo distrusse completamente e di cui si racconta nelle cronache del Villani: l'insediamento originario ha certamente un'età millenaria!



PUNTO DI SOSTA 2

La fonte

Dopo aver percorso la vecchia strada principale del paese siamo arrivati al gruppo di case detto "La Fonte" o anche "Le Prata di Sopra". Questo piccolo agglomerato di abitazioni e viuzze ci fa vedere come erano gli abitati che costituivano anticamente il comune di Castagno, unito a S. Godenzo da un decreto del Granduca di Toscana. Le case in pietra arenaria erano tipiche di tutto l'Appennino ed erano coperte a lastre, cioè da lastre d'arenaria sfaldabile in strati sottili e disposti in maniera embricata.

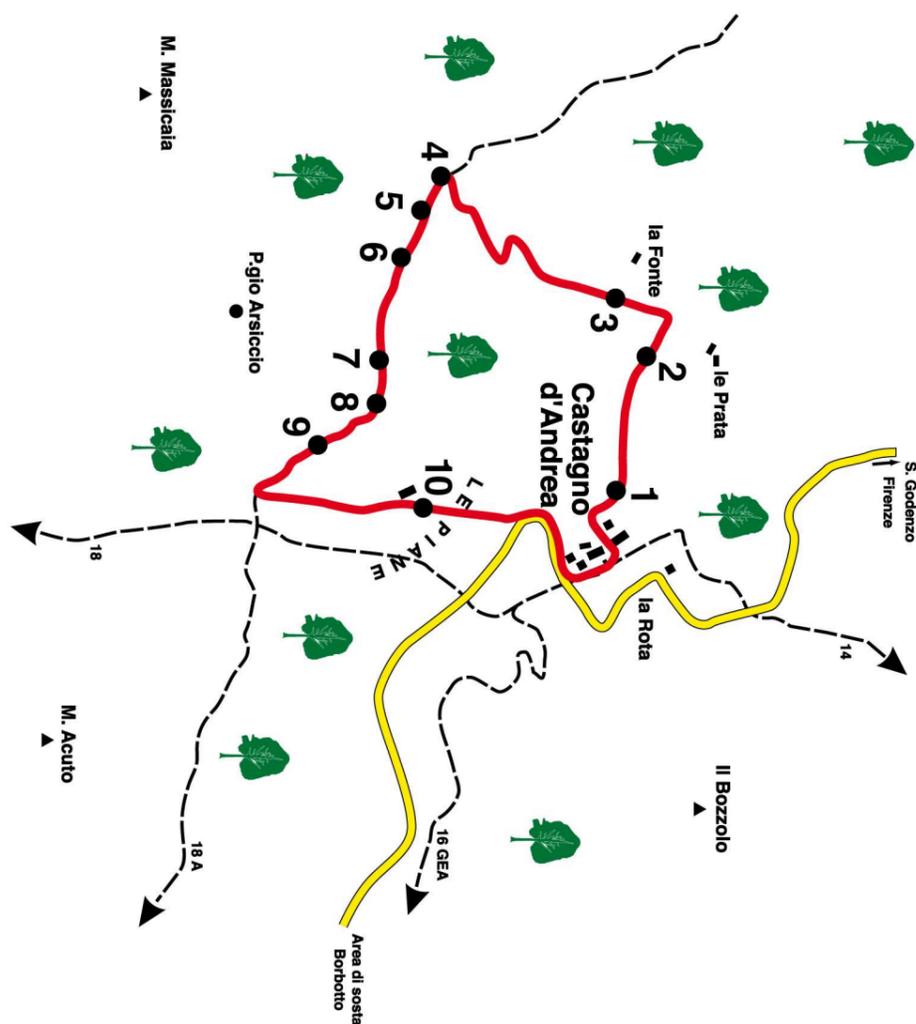
Tutto il paese fu minato e fatto saltare in aria dai tedeschi nell'agosto del '44, essendo situato proprio davanti alla Linea Gotica, la cui linea di difesa principale correva sul crinale che dal Muraglione raggiunge il Falterona. Questa frazione, però, fu più risparmiata del resto dell'abitato, in quanto molte delle cariche poste nelle case non esplosero. Si sono così mantenuti maggiormente quei caratteri tipici che sono andati perduti in quasi tutto il resto di Castagno.

Certo non ci sono più i tetti a lastre e qualche viuzza è pavimentata con scisti di provenienza alpina; ma l'aria che si respira qui è sempre quella di un tempo, austera e tranquilla.



SENTIERO NATURA

Castagno d'Andrea



Come arrivare: dal versante casertinese seguire la SS67 fino a San Godenzo e deviare sulla SP del Castagno. Dal versante romagnolo seguire la SS67 verso il Passo del Muraglione e a San Godenzo deviare sulla SP del Castagno.



SENTIERO NATURA

Castagno d'Andrea

La civiltà del castagno



Parco Nazionale
Foreste Casentinesi
Monte Falterona
e Campigna



PUNTO DI SOSTA 3

Il masseto

Da qui si comincia a percepire chiaramente ciò che sarà una costante per tutto il sentiero, cioè la presenza di grossi blocchi di roccia arenacea sporgenti dal terreno.

Si tratta di blocchi appartenenti ad una coltre di detrito di falda che si estende ai piedi dei monti che circondano a sud la conca di Castagno d'Andrea. Dopo l'ultima glaciazione, quand'essi erano praticamente privi di vegetazione, vi si staccarono i macigni che si sono accumulati ai loro piedi. Con l'estendersi della fascia boschiva il fenomeno è andato via via diminuendo ed oggi la caduta di blocchi si verifica praticamente solo in occasione di terremoti piuttosto intensi (ad esempio quello del 1919).

La formazione geologica che costituisce questa dorsale (le "Arenarie del Monte Falterona") è intensamente fraturata e ciò la rende spesso molto più simile ad un'enorme catasta di blocchi staccati che ad un'ordinata serie di strati. Dal punto di vista litologico, le Arenarie del M.te Falterona sono costituite da granuli spesso grossolani di quarzo e feldspato, cementati da scarso materiale argilloso; sono del tutto assenti i carbonati. Alterandosi e disgregandosi queste arenarie danno luogo ad un suolo acido, adattissimo alla coltura del castagno. Le acque che sgorgano da questi monti sono estremamente povere di sali, il che spiega almeno in parte la forte diffusione del gozzismo nei tempi passati.



PUNTO DI SOSTA 5

Malattie e deformazioni del marrone

Come in tutti i frutteti, anche in marroneta sono diffuse malattie e malformazioni legate alla coltivazione. L'ultima arrivata, giunta in Italia nel dopoguerra, è stata il cancro del castagno, provocata da un fungo *Criphonectria (Endothia) parasitica* proveniente dall'estremo oriente e passata dagli U.S.A., dove ha distrutto negli anni passati tutte le coltivazioni di castagno. In Appennino, dopo una che provocò una grossa moria e il crollo della produzione di marroni, la malattia ora si manifesta spesso con forme non letali.

In questo punto del sentiero sono visibili alcune piante abbastanza giovani colpite dal fungo: le piante più giovani sono infatti quelle più sensibili, il che rende molto più difficili gli innesti.

Davanti a noi è visibile anche una deformazione piuttosto evidente: un notevole ingrossamento del fusto in corrispondenza della zona d'innesto in una pianta adulta; localmente queste deformazioni, abbastanza comuni, vengono dette "brigne", ma di solito hanno un'influenza limitata sulla salute e sulla produttività della pianta.

Un'altra malattia dei marroni è il mal dell'inchiostro, anch'esso provocato da un fungo, la *Phytophthora cambivora*. Questo parassita attacca le radici e può portare in breve alla morte della pianta. L'unico vero rimedio che si conosce sono energiche potature che costringono la pianta a rafforzare il proprio apparato radicale per permettere la riformazione della chioma asportata.

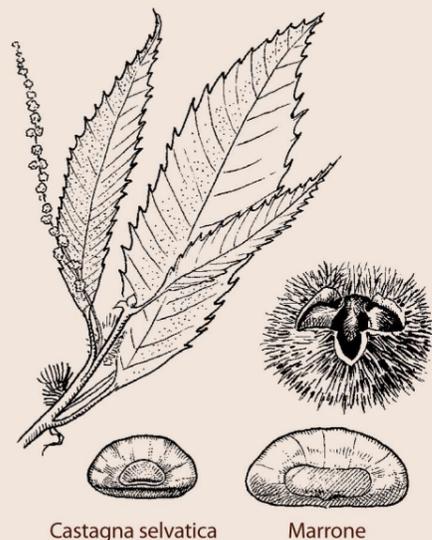


La "brigna" del castagno

PUNTO DI SOSTA 4

La marroneta

Ormai siamo ben addentro al castagneto da frutto, o marroneta: gli alberi, di varie dimensioni, sono distanziati gli uni dagli altri per avere aria e luce. Tutti sono innestati ed il frutto che producono non è la castagna, il frutto selvatico, ma il marrone, precisamente la varietà "marrone fiorentino".



Castagna selvatica

Marrone

La distinzione tra castagna e marrone si basa sull'aspetto: la prima ha una forma più rotondeggiante e a goccia, mentre il marrone è molto più largo in senso trasversale e in media più grosso, con un colore più chiaro di quello della castagna.

Il seme della castagna presenta inoltre solchi molto profondi che rendono praticamente impossibile l'eliminazione completa della sottile buccia interna, a differenza di quella del marrone nel quale l'operazione è più semplice. Anche il sapore è diverso: il marrone è molto più dolce e del tutto privo di retrogusti amari o tannici.

Le marronete, come il bosco, sono tutte di proprietà privata, in questa zona. Quasi abbandonate fino ai primi anni '80, da allora hanno visto un recupero sempre più forte, grazie all'aumento del prezzo del frutto. Dal '97 la CEE ha concesso l'indicazione geografica protetta, col nome "Marrone del Mugello IGP", dopo aver valutato come si meritano le ottime qualità organolettiche e nutrizionali di questo frutto.

PUNTO DI SOSTA 6

I resti dello stazzo

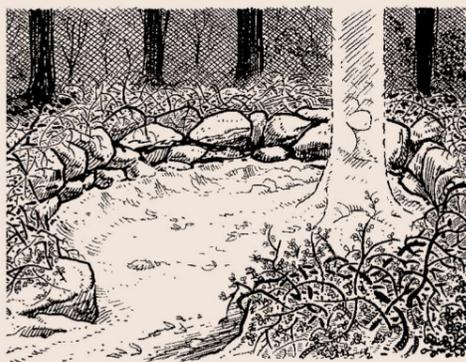
Lo stazzo, o stabbio, è un recinto ove si ricoverano le pecore per la notte. A Castagno questa struttura viene chiamata comunemente "mandria". Davanti a noi ci sono i resti circolari di un muro a secco che erano la base del recinto di un piccolo stazzo. Poiché all'interno vi è cresciuto un giovane castagno, questa struttura è abbandonata da tempo. E' comunque una traccia che ci permette di scoprire l'altro aspetto della vita in montagna: l'allevamento delle pecore e delle capre.

A Castagno d'Andrea quest'attività era molto diffusa: ancora dopo la guerra erano pochissime le famiglie che non avevano qualche ovino che almeno fornisse il latte. Chi possedeva greggi piuttosto numerose era obbligato alla transumanza invernale verso i pascoli della pianura, in Maremma, Mugello o in Romagna, mentre in estate, se possedeva terre sufficienti, pascolava sul proprio.

Chi possedeva pochi capi li poteva tenere tutto l'anno al paese, usando il fieno nell'inverno.

In estate le greggi venivano portate a pascolare anche in marroneta: così facendo, si ripuliva il terreno in vista della raccolta e, in più, lo si concimava con le deiezioni degli animali.

Alla notte le pecore venivano lasciate sul posto, chiuse negli stazzi, dato che il lupo era presente. Se si pensa che a Castagno ancora nel dopoguerra si contavano circa 5000 pecore, si può facilmente capire, anche guardando le vecchie cartoline degli anni trenta, che negli ultimi due secoli non c'è mai stato tanto bosco come adesso!



PUNTO DI SOSTA 7

Grandi patriarchi

Davanti a noi c'è un gruppo di grandi castagni che possono darci un'idea chiara di che cosa possa diventare un castagno adulto.

Il castagno è un albero longevo, che può superare i 500 anni, con altezze che in casi eccezionali raggiungono e superano i 30 metri e un diametro che può arrivare a 6-8 metri. Un essere vivente gigantesco, uno dei giganti dei nostri boschi. Sul fusto, di solito diritto, si innesta una corona di rami possenti a costituire una chioma ampia e verde, che costituisce una copertura spesso totale del suolo della marroneta.

Quest'albero è coltivato da tempi molto antichi, per cui è difficile stabilire la zona di provenienza, che sembra comunque essere un'area mediterraneo-orientale. Le piante molto grandi e vecchie costituiscono, dal punto di vista faunistico, dei veri e propri condomini: infatti esse ospitano una folta schiera di uccelli e mammiferi che stenterebbero a vivere in ambienti diversi. Qui si sente spesso cantare il picchio verde e sui vecchi rami secchi o malati si vedono i fori fatti dal suo becco. E' però possibile la presenza anche del picchio rosso maggiore e del picchio muratore. Nelle cavità del tronco può nidificare l'alocco, o possono ripararsi pipistrelli, mentre le chiome spesso ospitano ghiandaie, scoiattoli e anche rapaci diurni, come la poiana o l'astore.



PUNTO DI SOSTA 9

I razzai

Con questo nome vengono di solito indicati luoghi ove emergono rocce scoperte, sulle quali stenta ad attecchire una copertura vegetale. Dal punto di vista geomorfologico, finisce la copertura del detrito di Arenarie del Falterona, su cui abbiamo sino ad ora camminato, ed emerge la Formazione degli Scisti Varicolori, che si trova alla base delle arenarie e si estende da Barberino del Mugello fino in Umbria. Questa formazione marca la base di un importante accavallamento, quello della Serie Toscana sulla Serie Romagnola.

Il colore di questi scisti dimostra che il loro ambiente di deposizione era quello di fondo oceanico, oltre i 5000 metri di profondità. Essi danno luogo a forme di erosione abbastanza marcate: la vegetazione trova estrema difficoltà ad insediarsi per la scarsità di suolo e le specie arboree, che pure sono presenti, non superano le dimensioni di un arbusto per la troppa scarsa possibilità di nutrirsi su questi terreni.

In pratica, si tratta di veri e propri bonsai naturali. Da questo luogo si gode un'ampissima visuale, soprattutto verso nord-ovest, verso il Passo del Muraglione ed il Mugello, ma anche verso il massiccio del Falterona. E' uno dei luoghi più panoramici della zona!



PUNTO DI SOSTA 8

Il seccatoio

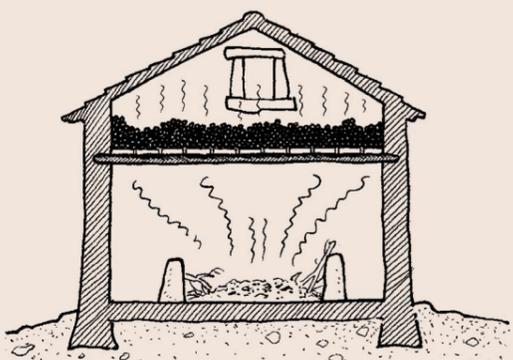
Ci troviamo di fronte ad una struttura tipica dell'antica coltura dei marroni, il seccatoio. Esso consiste in una piccola costruzione in pietra, che sulla facciata ha una porticina d'accesso ed una finestrella, mentre all'interno presenta un graticciato che separa uno spazio inferiore da uno superiore.

Nello spazio sottostante si fa un fuoco lento, in modo da tener caldo l'ambiente e i marroni vengono posti sul piano superiore attraverso la finestrella. L'operazione ha una durata di una trentina di giorni e porta all'essiccazione dei marroni ed in questo periodo il fuoco deve bruciare in continuazione, senza vampate che potrebbero danneggiare il processo.

I marroni essiccati possono venir consumati crudi o bolliti, oppure essere macinati producendo la farina dolce di castagna.

La farina dolce era l'alimento principale, sotto forma di polenta dolce, dei montanari dell'Appennino durante l'inverno. L'apporto proteico era assicurato dal maiale, anche lui allevato con gli scarti delle castagne.

Il seccatoio era dunque uno degli strumenti fondamentali di questa economia povera, ai limiti della sussistenza, poiché garantiva la possibilità di trasformare il marrone in farina, alimento di conservazione facile, rendendone agevole il consumo durante i lunghi inverni, quando gli spostamenti erano impossibili e le altre fonti alimentari estremamente ridotte.



PUNTO DI SOSTA 10

I sentieri della transumanza

Siamo rientrati nella marroneta: ora il sentiero ci appare limitato da due file evidenti di pietre: questo indica che esso era usato un tempo per gli spostamenti del bestiame e per la transumanza delle greggi, in questo caso verso la Maremma.

Il ruolo delle pietre attorno al sentiero era quello di impedire alle pecore di spargersi nella marroneta, pascolando e sottraendo risorse al proprietario. Seguendo percorsi ben definiti, le greggi scavalcavano la montagna e raggiungevano le pianure maremmane. La transumanza iniziava a fine settembre e la partenza era stabilita in modo che le pecore gravide potessero partorire quando erano arrivate, assicurando così latte e gli agnelli con cui pagare i diritti di pascolo. Di solito le donne delle famiglie che possedevano terreni rimanevano a Castagno per la raccolta dei marroni. A volte i pastori portavano con sé le donne, ma la vita era decisamente dura.

Pur tuttavia, la transumanza era un'esperienza importante, permettendo di conoscere zone lontane, nuove persone ed abitudini diverse. Il ritorno avveniva nella tarda primavera, quando anche a Castagno l'inverno aveva lasciato il posto alla buona stagione, con l'abbondanza dei pascoli per le pecore.

La transumanza a Castagno è terminata alla fine degli anni cinquanta. Oggi, la pastorizia è praticamente finita: i pastori sono poche unità e tutti anziani e questo tratto di sentiero è ormai il testimone muto di un'epoca irrimediabilmente chiusa.

