

Il castagno tra tradizione e cultura

I castagneti attorno a Civago e in particolare quello interessato dal percorso chiamato "I Canini", sono formazioni forestali attribuibili all'habitat di interesse comunitario "Castagneti".

L'habitat include i boschi misti con abbondante castagno e i castagneti da frutto con sottobosco caratterizzato da un certo grado di naturalità su substrati da neutri ad acidi, profondi e freschi. Si tratta di formazioni forestali dominate da *Castanea sativa* con sottobosco seminaturale, di origine antropogena.

Nell'ambito del quadro vegetazionale i castagneti rappresentano il risultato della secolare opera di sostituzione o trasformazione dell'uomo sui consorzi vegetali naturali dei faggeti, dei querceti e degli ostrieti.

Il castagno, probabilmente spontaneo nel Terziario ma poi scomparso durante l'ultima glaciazione, fu reintrodotta nell'Appennino settentrionale dall'uomo a partire dall'epoca romana e, più intensamente, in quella medievale. I castagneti, grazie al legno ed ai frutti pregiati, hanno costituito la base dell'economia montana appenninica per molti secoli.

L'abbandono della coltivazione ha consentito la ripresa delle specie che formavano i boschi mesofili preesistenti, come il Faggio (*Fagus sylvatica*), il Cerro (*Quercus cerris*) e il Carpino nero (*Ostrya carpinifolia*). Lo stato di conservazione dei boschi di castagno nel territorio di Civago è prevalentemente buono, anche nei castagneti ancora sfruttati le cure colturali non sono intensive.

Il Castagno (*Castanea sativa*), nelle sue numerose varietà coltivate, appartiene alla famiglia delle Fagacee come le querce e il faggio. E' una specie molto longeva, può raggiungere e superare i mille anni di età, con tronco massiccio e chioma a forma irregolare. Non sopporta assolutamente i ristagni d'acqua quindi vegeta solo dove il terreno è ben drenato. L'impollinazione avviene tramite il vento.

Il frutto non si apre a maturità ed è coperto da un guscio protettivo chiamato "riccio".

Il nome del genere *Castanea* è probabile che derivi da *Kqastanis*, città del Ponto in Asia Minore o da *Kastanea* città della Tessaglia in Grecia; l'epiteto specifico *sativa* indica una pianta coltivata per alimentazione.

Il frutto ha proprietà antisettiche e antinfiammatorie, viene usato per problemi intestinali, per difficoltà cardiocircolatorie, per calmare la tosse e nella cura delle varici. Le foglie hanno proprietà astringenti e venivano usate per combattere la diarrea. In forma di decotto servivano a curare reumatismi e infiammazioni dell'apparato respiratorio e della gola.

Per tantissimo tempo è risultato fondamentale nell'alimentazione umana soprattutto per le popolazioni montane. I frutti venivano consumati freschi, secchi o trasformati in farina. La fantasia, e la necessità, delle popolazioni appenniniche ha portato alla creazione di numerosi piatti tradizionali tipici anche del territorio civaghino.

Il legno veniva usato già in epoca preistorica nella costruzione delle palafitte: data la sua robustezza, durata e duttilità tuttora è ampiamente utilizzato in edilizia, nella fabbricazione di mobili come di infissi oltre che per interventi di ingegneria naturalistica. Da sempre è stato anche utilizzato per la produzione di legna da ardere e nell'artigianato. In Appennino veniva impiegato nella produzione di carbone attraverso una tecnica (carbonaia) tramandata per generazioni che occupava le persone per lunghi periodi di tempo con minimi margini di guadagno. Spesso l'intera famiglia si trasferiva presso le carbonaie e lì viveva per tutto il tempo necessario alla produzione del carbone che poi veniva portato a valle per essere venduto o scambiato con generi di sostentamento.

Dalla corteccia si estraeva tannino che veniva impiegato nella concia delle pelli, per la produzione di colori e di inchiostro. Notevole è l'importanza del castagno nella la produzione di miele pregiato.

I latini chiamavano le castagne "*lovis glandes*", ghiande di Zeus, perché il castagno evocava appunto il dio supremo, grazie al suo tronco corto ma possente e i rami che si allargano in ogni direzione rendendo la chioma imponente.

Fin dal medioevo erano considerato il cibo dei morti e per questa ragione ancora oggi in alcune zone d'Italia vengono consumate nella ricorrenza dei defunti.

Nel nostro territorio si utilizzava il termine "*bandita*" per indicare un'area, spesso un castagneto, dove non era possibile, in precisi periodi dell'anno, raccogliere frutti, portare gli animali al pascolo o praticare la caccia. In genere era il prete del paese dal pulpito della chiesa ad annunciare alla comunità quali erano i periodi di divieto. La castagna ha dato origine a molti toponimi e anche a numerosi cognomi ancora oggi largamente presenti.

Alla castagna sono legati anche numerosi proverbi, il più frequente "*prendere in castagna*" significa cogliere in fallo qualcuno, forse nell'atto del rubare.