

La cultura del castagno tra tradizione e innovazione: il *case study* della Rossara trentina e dell'iniziativa di valorizzazione di due giovani imprenditori Valentina Sevegnani e Sandro Mosele

Sandro Mosele¹, Valentina Sevegnani², Marta Villa³

¹ *studente in Comunicazione (Unipd) ed imprenditore*

² *laurea in Lettere Moderne (Unitn) e studentessa in Gestione delle Organizzazioni (Unitn) ed imprenditrice*

³ *docente di Antropologia Culturale Università degli Studi di Trento, ricercatrice in Storia delle Alpi, Università Svizzera Italiana*

Introduzione

In Provincia Autonoma di Trento la cultura del castagno è presente da secoli come testimoniano le mappe catastali e gli estimi sia dell'epoca del Principato vescovile sia dell'epoca napoleonica e poi asburgica (catasto napoleonico e catasto franceschino). In questi documenti infatti vengono menzionati i boschi e le colture a castagno che molto probabilmente sostentavano la popolazione. Presentando la teoria del bosco edule e della tradizione innovata, si vuole portare all'evidenza il progetto di valorizzazione di due giovani imprenditori trentini Valentina Sevegnani e Sandro Mosele che hanno rivitalizzato i boschi di castagno degli antenati (circa 2000 mq) che da decenni giacevano abbandonati. In particolare l'iniziativa imprenditoriale sta cercando di far conoscere la produzione di Rossara una castagna particolare e tipica della zona della Val di Cembra, ma da tempo abbandonata o sostituita dai più redditizi maroni. Lo studio ancora nelle sue fasi iniziali attraverso la metodologia tipica della ricerca etnografica in antropologia culturale dell'alimentazione con il supporto dell'indagine storica e d'archivio, vuole mettere in evidenza aspetti del sapere tradizionale legato a questo prodotto del bosco che attraverso uno sguardo innovativo vuole tentare di presentarsi sul mercato in modo competitivo e ritagliandosi una nicchia di interesse propria.

Il bosco edule e la castagna portentosa

La teoria del bosco edule, enunciata dal prof. Pietro Nervi, docente di Economia e Politica montana e forestale e fondatore e direttore del Centro Studi e Documentazione sui Demani civici e le Proprietà collettive dell'università degli Studi di Trento, in diversi convegni e studi, vede questa porzione di territorio

intesa come un unicum vitale che non funge solo da specifica paesaggistica, ma concorre alla formazione di un ecosistema armonico dove uomo e natura possano trarre giovamento entrambi. È parso dunque interessante utilizzare questo paradigma interpretativo anche per il caso studio che verrà illustrato in seguito: la castagna e il suo bosco possono essere elementi di una relazione virtuosa tra territorio e uomini. Fin dall'epoca antica questo frutto è stato considerato un portento perché possedeva e ancora possiede qualità nutrizionali notevoli. Nelle montagne appenniniche soprattutto in epoca medievale la castagna e la sua cultura permesso la salvaguardia di un ambiente particolare e nel contempo hanno favorito la sopravvivenza di intere popolazioni. La castagna è frutto antico, conosciuto fin dalla preistoria e utilizzato attraverso modalità culinarie diversificate: il frutto cotto in vari modi (lessato, arrostito), il frutto reso farina e con questo panificato o impiegato in zuppe al posto dei cereali, o utilizzato per preparazioni di vario tipo (dai ripieni per carni, alla sua inclusione in dolci, come il noto castagnaccio). Essendo estremamente versatile e con un gusto suo proprio è stato impiegato come componente secondario o ingrediente principale sia in preparazioni della cucina tradizionale e povera sia in elaborazioni che comparivano sulle tavole di borghesi, nobili e addirittura sovrani.

Il caso della Rossara in Val di Cembra

L'iniziativa imprenditoriale di Valentina Sevegnani e Sandro Mosele vuole essere un progetto di riscoperta, recupero e valorizzazione della castagna Rossara, un frutto dimenticato e in molti casi ibridato o sostituito con i più redditizi maroni.

Il progetto di sviluppo infatti ha visto il succedersi di questo fasi: una iniziale riqualificazione di un

bosco abbandonato da tempo; la ricerca bibliografica e archivistica relativa sia al territorio della valle, sia delle particelle catastali di bosco attuale, sia infine della specie Rossara. Oltre ad una indagine delle principali fonti scritte si è proceduto a iniziare una ricerca etnografica volta a far riemergere dalla memoria degli abitanti più anziani notizie a proposito della castagna Rossara, delle sue caratteristiche, della sua coltivazione e infine delle ricette che avessero come ingrediente questo particolare tipo di frutto.

Si è poi provveduto ad una descrizione morfologia della specie e ad un monitoraggio del suo ciclo biologico, infine si sta sviluppando una piccola impresa attraverso anche la nuova strumentazione e-commerce al fine di valorizzare il valore intrinseco del prodotto, un frutto di nicchia dalle molteplici proprietà nutrizionali e dal gusto interessante.

Tutto ha avuto inizio nel 2016, anno in cui Valentina Sevegnani e Sandro Mosele sono venuti a conoscenza di un bosco abbandonato da molti decenni di proprietà della famiglia Sevegnani. In questa porzione di terreno sono presenti diverse piante di castagno, alcune delle quali molto vecchie e che le persone del posto del comune di Albiano, collocato nella sponda sinistra della valle, chiamano “*Rossari*”.

Nell’inverno dello stesso anno vennero iniziate le opere di disboscamento e di recupero delle piante, ponendo particolare attenzione al mantenimento dell’equilibrio dell’ecosistema creatosi, eliminando solo le specie infestanti e alcuni individui che stavano visibilmente soffocando i castagni.

Nello stesso anno, con l’obiettivo di identificare la cosiddetta Rossara e raccogliere più informazioni possibili su di essa, è stata avviata una ricerca etnografica, durante la quale sono emersi alcuni dati significativi. Innanzitutto attraverso il metodo dell’antropologia-ecologica sono state effettuate alcune interviste in profondità con alcuni abitanti, definibili come informatori chiave, a proposito della memoria legata a questa tipologia di castagna. Un ampio spazio è stato dato alla raccolta della storia di vita di Valentina e Sandro e di alcuni dei loro famigliari. Sono stati poi indagati alcuni ricettari storici per individuare un utilizzo di questo ingrediente nella tradizione culinaria sia della valle sia del Trentino. In parallelo è stata condotta una ricerca archivistica per individuare l’effettiva esistenza storica di questa specie, sono stati valutati sia i catasti storici sia le inchieste agrarie di inizio XIX secolo. Sono stati effettuati alcuni incontri nel piccolo gruppo con la popolazione locale per permettere la riemersione di un sapere tradizionale attorno alla cultura del castagno più in generale e infine è stata intrapresa una osservazione del territorio per individuare

ulteriori esemplari di Rossara.

La ricerca attraverso il dialogo con la popolazione ha portato ad alcuni primi risultati interessanti: i più anziani infatti ricordano chiaramente questo frutto, ne hanno saputo descrivere le caratteristiche principali e la modalità utilizzata per il riconoscimento. Il frutto è stato definito come dimenticato, era presente in Val di Cembra ed era apprezzato per le sue qualità e la sua resistenza alle malattie. la sua robustezza lo faceva preferire ad altre specie più delicate. Era impegnato solo per uso domestico, non se ne faceva infatti commercio alcuno.

Attraverso l’osservazione del territorio infatti sono stati individuati alcuni alberi di Rossara e ne è stato seguito lo sviluppo vegetativo durante il corso dell’anno per capirne le peculiarità.

La ricerca archivistica bibliografica si è svolta presso la biblioteca di San Michele all’Adige (Fondazione Mach), in alcune biblioteche di Trento, presso l’Archivio Storico provinciale e presso gli uffici del Catasto. I documenti rinvenuti hanno permesso di evidenziare con più eretta la presenza della castagna Rossara e dei suoi alberi nel territorio della Val di Cembra: il più antico documento che menziona la castagna in questione ne evidenzia il valore economico. Si tratta di un editto di incanto, contenuto nel “*Foglio di annunzi del privilegiato messaggiere tirolese*” risalente al 1815. Da questa data fino al 1937 la Rossara è risultata presente in vari documenti come gli editti d’incanto, i catalogo pomologici, le statistiche, le riviste di settore. In particolare si segnalò la sua presenza nel primo capitolo della “*Statistica del Trentino*” dell’umanista e naturalista Agostino Perini, nel quale la castagna Rossara veniva descritta, insieme al marrone e al selvatico, come una delle tre varietà di castagna tipiche del Trentino. La Rossara dopo il 1937 scomparve per poi ricomparire nel 2011 denigrata al ruolo di intermedio inserito tra tra franco e marza come impollinatore.

Nel 2018 si è svolta l’attività di monitoraggio, protrattasi per un anno, della pianta di Rossara, tramite l’utilizzo di un piccolo drone che ha permesso di acquisire la documentazione per immagini dello sviluppo della pianta. Questo lavoro ha portato alla compilazione della scheda descrittiva morfologica per la caratterizzazione della pianta e del frutto identificandone in tale maniera le caratteristiche che li contraddistinguono.

Il frutto, di medie dimensioni, si presenta a forma di scudetto con un lato piatto, è riconoscibile dal colore fulvo, che, tra l’altro gli dona il nome, dall’essere per nulla o poco striato, liscio al tatto, con un ilo grande color crema.

Quello che differenzia la Rossara dal marrone trentino è che il secondo presenta forma a cuore, è tondeggiantissimo su ambo i lati, il colore è più scuro con delle striature color mogano in rilievo, ha la cicatrice ilare con forma rettangolare di piccole dimensioni.

Il riconoscimento inequivocabile della pianta di Rossara ha dato modo di intraprendere il lavoro relativo alla sua propagazione attraverso la tecnica dell'innesto su castagno selvatico.

Nel 2019, dopo 205 anni di storia documentata, il commercio della Rossara approda on-line con la creazione del sito e-commerce www.castagnarossara.it con l'obiettivo di dare la possibilità, potenzialmente, ad ogni persona residente in Italia di ricevere in pochi giorni la castagna Rossara direttamente a casa.

Un secondo motivo che ha spinto i due giovani imprenditori ad investire nel commercio on-line è la volontà di sfruttare la capacità unica della castagna di evocare un'atmosfera nostalgica, caratteristica che permette di associare al prodotto un valore intrinseco. Nel tentativo di sfruttare questa peculiarità, si sta procedendo alla creazione di una sorta di *Filò* virtuale dove vengono proposte delle leggende legate al territorio della castagna Rossara per avvicinare la gente al prodotto, nonché alla sua storia e al suo territorio. Queste ultime vengono pubblicate sul sito internet corredate da mappa interattiva che propone un itinerario collegato ad essa. Questi articoli verranno poi condivisi sulla pagina aziendale Facebook in modo da aumentarne la visibilità, l'interesse e l'interazione con il potenziale cliente.

Conclusione

La ricerca ha messo in luce come attraverso l'idea di due giovani imprenditori sia possibile rivitalizzare il territorio e nella fattispecie ritrovare alimenti

dimenticati o di utilizzo familiare, ma aventi una valenza salutare da non sottovalutare. Le moderne tecniche di indagine agronomica e la possibilità di utilizzare la metodologia tipica dell'antropologia culturale hanno favorito il riemergere di un sapere che altrimenti sarebbe stato definitivamente dimenticato. La possibilità della strumentazione web e la forte motivazione dei giovani imprenditori permetterà a questo frutto, da decenni dimenticato, di rivivere una nuova stagione caratterizzata da una diffusione mai vista in precedenza in relazione alla valorizzazione di un territorio di montagna, come la Val di Cembra, che possedendo peculiarità intrinseche potrà vedersi associato ad una nuova possibilità di scoperta. La tradizione gastronomica viene così rinnovata: le ricette patrimonio intimo del focolare domestico possono essere rivisitate in chiave attuale e senza perdere le caratteristiche specifiche possono diventare anch'esse strumento di scoperta. La creazione di una comunità virtuale, attraverso la condivisione di pareri, di saperi, di leggende permette inoltre di finire attorno ad un tavolo chi è interessato a questa particolare forma di conoscenza, anche in chiave turistica. La castagna, oggi che ieri, diviene così un tramite di comunicazione, in frutto semplice, ma potente che salvava dalla morte per fame intere comunità: ancora adesso potrebbe svolgere un ruolo nel panorama nutrizionale attuale e fungerebbe da medium tra le generazioni più anziane e quelle giovani, che sarebbero portate alla re-visione in chiave didattica sia di un territorio e del suo patrimonio paesaggistico sia di una sfera emozionale legata al gusto e alle sensazioni olfattive e tattili che un frutto povero ma simbolico può ancora restituire. La Rossara e la Val di Cembra, nel loro connubio indissolubile, possono essere un laboratorio dove la tradizione e l'innovazione possono sperimentarsi.