

**Zeitschrift:** Quaderni grigionitaliani  
**Herausgeber:** Pro Grigioni Italiano  
**Band:** 52 (1983)  
**Heft:** 2

**Artikel:** Il castagno nel Brusiese  
**Autor:** Pola, Agnese  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-40686>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 16.04.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

AGNESE POLA

# Il castagno nel Brusiese

I

## PREMESSA

*Il castagno è un albero di grande importanza. Esso ci offre frutti saporiti, nutrienti e sani, aria pura ricca di ossigeno, legname e legna da ardere, calma benefica e costituisce una fonte inesauribile di osservazioni. È l'ornamento più bello dei pendii del mio paese e del comune di Brusio, particolarmente suggestivo d'estate, quando è in fiore e d'autunno, quando matura il frutto. Esso dà tono tutto speciale al paesaggio.*

*Da noi i bambini dell'asilo vanno spesso a passeggio nel castagneto, (in dialetto, «sü an da li selvi»), dopo scuola gli scolari ci si trovano a giocare e spesso la mamma ci porta il bambino a spasso. Il castagno fa dunque parte della vita del mio paese. Per noi il termine le selve, «li selvi», ha come in toscano il significato esclusivo di bosco di castagni.*

*Premetto che questo mio lavoro si basa su osservazioni, ricerche, raccolte e misurazioni effettuate durante l'anno 1980, specialmente nei mesi estivi e autunnali. Dal punto di vista climatico detto anno è stato veramente eccezionale. La primavera è arrivata in ritardo ed è stata fredda con piogge. È seguita poi una estate di continuo bel tempo, molto calda e piuttosto secca.*

## DISTRIBUZIONE GEOGRAFICA NEL COMUNE

Il castagno caratterizza la bassa Valle di Poschiavo. Cresce solo sul territorio del comune di Brusio, dai 500 m s.l.m. di altitudine di Campocologno al confine con l'Italia, fino all'altezza di 800 m s.l.m., sopra Brusio borgo. In alcune zone (vedi sopra «Raulö» o sopra Brusio) troviamo castagni fino all'altezza di circa 1000 m s.l.m., tuttavia senza una produzione di frutti vera e propria: castagne piccole, non sviluppate, chiamate in dialetto «cazulot».

Lo troviamo come albero da frutta in terreno coltivato e anche selvatico nel bosco, solitario e anche in gruppo. I castagneti di maggior superficie e importanza sono situati sul lato destro della valle e li ho elencati come selve di Campocologno, Zalende e Campascio. Quelli del lato sinistro sono abbastanza numerosi, ma non formano grossi agglomerati.

## NOMI DIALETTALI DELLE DIVERSE PARCELLE

A) Selva di Campocologno  
(versante destro):

- |                       |                      |
|-----------------------|----------------------|
| 1) Selva dali Gagiuni | 13) Selva Balun      |
| 2) Selva dal Checu    | 14) Selva Meori      |
| 3) Selva dal Saracc   | 15) Selva Selvetti   |
| 4) Selva dal Bernita  | 16) Selva La Riva    |
| 5) Selva Tualet       |                      |
| 6) Selva Selvasci     | (versante sinistro)  |
| 7) Selva Bagisc       | 17) Selva Salescini  |
| 8) Selva Torri        | 18) Selva Vignascia  |
| 9) Selva Garbisc      | 19) Selva Cavrinè    |
| 10) Selva Maroti      | 20) Selva Mütt       |
| 11) Selva da l'Acqua  | 21) Selva La Zoca    |
| 12) Selva Vidur       | 22) Selva Li Funtani |

B) Selva di Zalende  
(versante destro):

- |                            |                        |
|----------------------------|------------------------|
| 1) Selva dal Ram           | 7) Selva Gisu          |
| 2) Selva Bolfar            | 8) Selva Campeì        |
| 3) Selva Valgel dala Greda | 9) Selva Li Croti      |
| 4) Selva La Cua            | 10) Selva al Piazzelin |
| 5) Selva Li Funtani        | 11) Selva I Doss       |
| 6) Selva Pian dala Malora  | 12) Selva La Bosca     |
|                            | 13) Selva al Saient    |

C) Selva di Campascio  
(versante destro):

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| 1) Selva ai Casai   | 2) Selva I Dasc          |
|                     | 3) Selva I Surd          |
| (versante sinistro) | 4) Selva I Gagg          |
| 1) Selva La Lavina  | 5) Selva ai Camp da Sass |

D) Selve di Brusio e La Pergola  
(versante destro):

- |                    |                     |
|--------------------|---------------------|
| 1) Selva Li Taiedi | (versante sinistro) |
| 2) Selva Al Pian   | 5) Selva al Viadott |
| 3) Selva Spina     | 6) Selva La Costa   |
| 4) Selva Via da Là | 7) Selva Ai Prai    |
|                    | 8) Selva Al Vendül  |

BREVE CENNO STORICO SULLE DISPOSIZIONI DEL COMUNE  
RIGUARDANTI IL CASTAGNO

Dal registro dell'archivio comunale di Brusio si rileva che i primi diritti legali di piantagione risalgono al 1874. Sono disposizioni che contribuirono all'incremento delle piantagioni e al mantenimento dei castagneti.

Il 1° agosto 1874 il Consiglio Comunale per ammortizzare un ingente debito del comune, nominava una commissione allo scopo di elaborare un progetto per la cessione di diritto di piantagione. Si trattava di estendere il diritto di piantagione «con selve zerbive<sup>1)</sup> e altri alberi domestici», sulle falde dei monti e pendii della valle. Il protocollo dice: «per trarne alcun lucro senza gran pregiudizio».

In seguito si elaborarono due progetti, che trascrivo testualmente:

1° Progetto:

*« Il Comune cede delle parcelle di terreno a scopo di piantagione di alberi domestici (castagni, noci e ciliegi), con cessione degli stessi già esistenti.*

<i>Si fissano le tasse seguenti:</i>	<i>Per Jugero (ca 2500 m<sup>2</sup>)</i>	<i>Per Pianta</i>
<i>Da Piattamala fino Ganda-Campanile</i>	<i>fr. 100.—</i>	<i>fr. 2.—</i>
<i>Da Ganda-Campanile fino in fondo ai Pras da Sass</i>	<i>fr. 100.—</i>	<i>fr. 2.—</i>
<i>Da Prai da Sass fino alla Valle Fileit</i>	<i>fr. 50.—</i>	<i>fr. 1.—</i>
<i>Di dentro Fileit ed in Tié</i>	<i>fr. 25.—</i>	<i>fr. 0.50</i>

*Il Comune si riserva il diritto di espropriazione e norme per fissare il valore degli alberi già esistenti.*

2° Progetto:

*Il Comune potrebbe far piantare tali terreni e coltivarli a proprie spese».*

Il 14 agosto 1874 il Consiglio Comunale accettava il primo dei due progetti e fissava le condizioni sulla distanza legale e sull'espropriazione. Nel caso questa dovesse avvenire il documento prevedeva le seguenti modalità: «*il privato per indennizzo avrà la tassa pagata al Comune e la pianta stessa e nulla più*».

Il giorno stesso l'assemblea comunale accettava il progetto con la clausola che la vendita fosse fatta in via di pubblica asta e non in via privata. Viene altresì riconfermata la commissione del progetto quale commissione di vendita.

Il 21 febbraio 1875 si pubblicò l'avviso per inoltrare le domande di piantagione d'alberi da frutta e in particolare per l'acquisto dei castagni già esistenti.

Interessante è la precisazione, fatta anche nel protocollo, che il dato avviso fu pubblicato nelle chiese d'ambo le confessioni. Questo per essere imparziali.

<sup>1)</sup> Zerbive, parola dialettale che significa incolto, selvatico.

Il 3 marzo 1875 la commissione si radunava per esaminare le 41 domande per la piantagione di 400-500 piantine, e fissava il seguente schema di contratto: «Gli istrumenti», contratti, coi debiti cambiamenti in merito a persona, località e numero delle piante verranno fatti tutti sul modello seguente:

«FORMULA DEI CONTRATTI PER PIANTAGIONI

*Brusio, 12 aprile 1875*

*Col presente atto l'infrascritta Commissione a ciò specialmente deputata dai cittadini della Comunità di Brusio radunati in pubblica legale assemblea a sensi del Protocollo Economico 16 ag. 1874 pag. 75, cede al Sign. N. N. di Brusio il diritto perpetuo di piantagione di pianticelle da frutta insieme col godimento e proprietà delle medesime ad uso selva zerbiva nelle tenute di . . . e precisamente entro i seguenti limiti (coerenze) e non altrimenti in uno colle pianticelle già esistenti e ciò pel prezzo convenuto di fr. . . . . sborsati alla medesima per conto del Comune all'atto del presente contratto. E tutto ciò alle condizioni generali come fissate nel citato Protocollo Economico registrate anche in quello speciale delle operazioni esecutive della Commissione del corrente anno e dalle speciali cioè:*

- 1. Colla presente cessione del diritto di piantagione, il Comune si riserva la proprietà del terreno in un col diritto d'espropriazione della nuova selva come sopra ceduta, quando volesse disporre altrimenti del terreno.*
- 2. Venendone espropriato l'avente diritto di servitù come sopra sarà rimborsato della tassa pagata al Comune e resterà padrone del legname prodotto dalle piante, di cui potrà disporre liberamente per proprio conto.*
- 3. Colla piantagione delle suaccennate piante, l'acquirente non potrà pregiudicare, né agli anditi dei vicini, né alle proprietà private limitrofe.*

*La Commissione a ciò deputata*

*(S.) G. D. Zala*

*(S.) G. Teodosio Morosani*

*(S.) P. Zala»*

In una postilla segue ora il prospetto delle località cedute, del numero delle piante e delle tasse pagate da ciascun individuo; purtroppo questa lista è incompleta e assolutamente non aggiornata.

In questa postilla si parla anche dell'acquisto dei noccioli (avellani). Non sono riuscita a trovare delle indicazioni per sapere se si prelevava una tassa anche per il reddito dell'avellano.

A conclusione di questo breve cenno riporto un protocollo dell'agosto 1874, dove si ribadisce l'importanza dei castagneti nel comune di Brusio: «*come il più bell'ornamento della nostra del resto aspra ed angusta valle*»; ed è anche la prova dell'attaccamento e dell'interesse alle selve dei nostri avi.

Trascrivo il documento.

Al Lodevole Consiglio Comunale

anche

A mano dell'Assemblea dei cittadini di Brusio.

Stimatissimi Sig.ri !

La Commiss.e, infrascritta in apposita seduta di data odierna, conferiva all'uopo di compillare un progetto per le Tit.e Autorità comunali a ciò competenti, sul quesito mandatole dal Consiglio Comunale nella sua tornata 1.ma stante come al relativo protocollo pag.a 72; cioè se convenga o meno di coltivare le falde di monte e pendii della valle da alberi domestici ad uso selva zerbiva, ed in caso affermativo se il Comune ne possa trarre alcun lucro, senza gran pregiudizio.

Da parte sua la Comm.e pregiavasi di sì bel tema, anzi avrebbe ambito di poter abbracciare la propagazione e totale coltivazione degli alberi da frutta ed in allora avrebbe riferito sulla utilità e convenienza di tale propagazione, sia in rapporto climatico che estetico, nonché in merito alla sua utilità materiale, il che specialmente nell'epoca attuale da questo lato (ci si permetta l'espressione) Brusio trovasi sulla via retrograda e reazionaria, nonostante l'incontrastabile utilità di questa specie di coltivazione in più rapporti; senonché stante la proprietà privata del terreno colto, l'Autorità del Comune si deve limitare tutt'al più di prendere misure di polizia campestre onde impedirne i danneggiamenti e degli alberi e delle frutta.

Sarebbe poi opera de' pochi intelligenti e benpensanti di spandere luce a tale riguardo e colla parola e coll'esempio onde ripristinare il più bell'ornamento della nostra del resto aspra ed angusta valle.

Quindi alla Comm.e rincresce parimenti che a motivo delle spinte e mal augurate alienazioni di beni comunali d'infausta memoria, lo spazio delle piantagioni si è ridotto a quasi insignificante cosa e quel che più monta, sia in località minacciatissime da smotte, frane e da ogni altra specie di avvenimenti di natura, esposti alla persecuzione e dell'uomo e del bruto.

Stante però la feracità del nostro suolo, la dolcezza del nostro clima e la poca spesa da incontrarsi a tale riguardo, credo che una buca da scavarsi nella terra per porvi un arboscello di castagno, di noce o di ciliegio non escluse altre specie di piante utili con un poco di buon volere si lascerebbe ben ritrovare in moltissimi luoghi, tanto di qua che di là del Poschiavino, indi l'albero cresce da sé e salvo poche altre cure (innesto e scalvatura) è sempre seminato e letamato, da frutti, legne, strame ed ombra; ma anche nell'ipotesi di pochissimo lucro c'è poi anche ben poco da perdere ed un tentativo sarebbe da farsi.

#### DESCRIZIONE

Da reperti fossili i paleobotanici hanno potuto appurare che il castagno era presente sulla terra già nell'era cenozoica, epoca dell'inizio della distribuzione sul nostro pianeta delle piante latifoglie.

F. Merz <sup>1)</sup> afferma che il castagno nel linguaggio degli Armeni si chiamava Kaskeni e il nome Kaska significava la castagna, e che Omero parla di questi frutti nell'Odissea chiamandoli «maraon», donde il nome di «marroni».

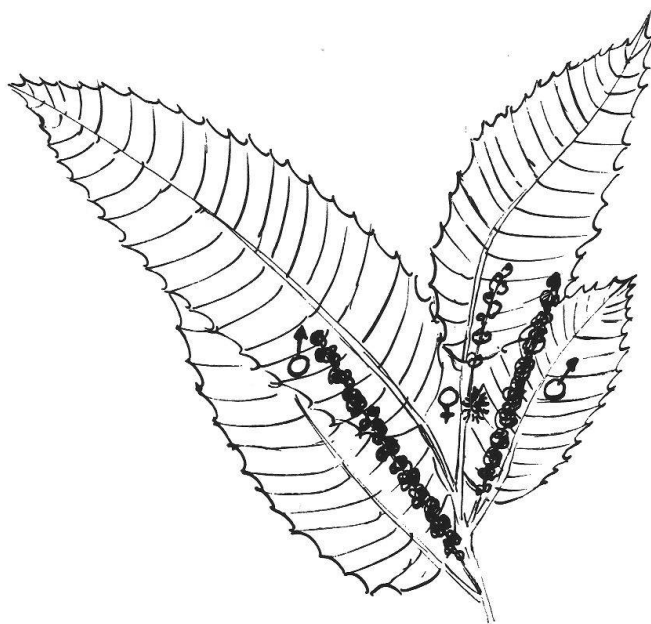
Durante l'impero romano il castagno venne portato insieme con la vite ai piedi meridionali delle Alpi, dove si diffuse in poco tempo.

Il castagno è un albero a foglia caduca, che può arrivare all'altezza di 30 m e anche oltre (da noi fino a 20-25 m). Ha delle radici profonde che tengono saldo il terreno delle pendici.

La corteccia dapprima è di color bruno-olivo e liscia, poi diventa grigio-bruna, con crepe reticolari profonde.

È molto sensibile al cancro della corteccia, *Endothia parasitica* (v. cap. nr. 7). Le sue foglie sono lunghe fino a 25 cm, lanceolate, coriacee, con margine seghettato e picciolo corto. Pagina superiore di color verde-scuro, lucente e liscia; quella inferiore più chiara e opaca.

Fiorisce da metà maggio a metà luglio, dopo la crescita delle foglie. Nel 1980, anno eccezionale, le prime fioriture comparvero solo ai primi di giugno. Le infiorescenze sono rigide a forma di spiga. I fiori che compaiono da maggio a giugno sono unisessuali e monoici. Dunque ci sono fiori maschili e femminili sulla stessa pianta: quelli ♂ (stami) sono bianco-giallicci in amenti ascellari sottili e sono situati sulla parte superiore dell'infiorescenza, mentre quelli ♀ disposti alla base dei ♂ o all'ascella delle foglie sono verdi, riuniti a gruppi di tre.



<sup>1)</sup> F. Merz, *Il Castagno, (sua importanza economica, coltivazione e trattamento)* Berna 1919. Traduzione italiana, Bellinzona, pag. 10.

Per la maggior parte il castagno viene impollinato dal vento. Tuttavia anche molte specie di coleotteri, di mosche e di api favoriscono l'impollinazione. I fiori ♂ portano sullo stimma una gocciolina di nettare dal sapore dolce ed emanano un odore particolare (trimetilammia), che agisce moltissimo come richiamo degli scarabei.

Il castagno produce frutti, è cioè atto alla riproduzione della propria specie all'età di 20-30 anni allo stato libero e a 40-60 nel bosco chiuso. È un albero che può raggiungere anche l'età di 1000 anni.

Gli anni di abbondanza (raccolta abbondante) si hanno solo ogni 2-3. I frutti (castagne) sono racchiusi in numero da 2-3 in una cupola tondeggiante, spinosa (riccio), di color bruno. Essi sono attaccati al riccio tramite la «piastra di adesione»; la grandezza di questa, il colore e la venatura della buccia e la grandezza della castagna stessa, determinano la varietà.

Le varietà di castagne coltivate si distinguono in due gruppi: nel primo sono comprese quelle varietà di «*Castanea sativa*», la cui produzione dà frutti comuni piccoli o medi, le castagne propriamente dette; nell'altro gruppo vengono invece comprese le varietà migliori, che producono i marroni, castagne molto grosse, tonde, con polpa zuccherina, aromatica, consistente, protetta dalla sanza (in dialetto «giva»).

Da noi le selve sono miste ed è molto difficile per le persone inesperte distinguere le varie specie. Difficile è anche dire quale sia la qualità predominante: sicuramente però sono molto più numerose le varietà di *Castanea sativa*, più rare dunque quelle migliori, che producono marroni.

Le speci di *Castanea sativa* conosciute da noi (in base naturalmente alla forma e alla grandezza del frutto), sono:

- «tempurivi o tempurani» : la scorza è bruna, normale, grandezza media,  
(castagne primaticce)
- «tudisci» : scorza liscia, piuttosto rotonde, colore chiaro  
(biondo). Sono piuttosto tardive, le più dolci e  
saporite.
- «tardivi» (tardive) : castagne grosse, scorza scura, quasi nere.
- «castegni selvadighi» : quasi uguali alle tardive, solo molto più piccole.  
(castagne selvatiche)
- «castegni dai Pirenei» : quasi come i marroni, leggermente più piccole,  
(castagne dei Pirenei) molto saporite.
- «marun» : quelli normali, che ci sono sempre stati, sono di  
(marroni) provenienza valtellinese. Negli anni Quaranta nel  
comune di Brusio è stato fatto un esperimento,  
per il miglioramento delle qualità.

Molte piante innestate con castagni dei Pirenei e marroni di Susa furono trapiantate un po' dappertutto nei nostri castagneti.

Il marrone si riconosce molto bene dalla piastra di adesione più piccola e dalle ben marcate venature.

«cazulot» : così vien chiamata nel nostro dialetto la castagna che rimane piccola e schiacciata.

La raccolta delle castagne di solito avviene dall'inizio ottobre fino alla fine di novembre. Nel 1980 si ebbe circa con un mese di ritardo.

## TRATTAMENTO DEI BOSCHI DI CASTAGNO

Fino agli anni Cinquanta le selve venivano curate diligentemente, pulite da qualsiasi altro genere di vegetazione e nei luoghi ripidi venivano mantenuti e anche costruiti a nuovo dei muretti per raccogliere meglio i frutti e lo strame. Oltre alla pulizia per migliorare la qualità, il castagno ha bisogno anche di essere potato («scalvàa», in dialetto). Questa pianta infatti tende molto a ramificare e germogliare a partire dalla base e lungo il tronco. È dunque necessario eliminare i rami e i germogli che soffocherebbero la pianta, per aumentare la quantità e migliorare la qualità dei frutti.

Negli anni Quaranta, per iniziativa di singoli interessati e dell'ufficio forestale si fece un esperimento per migliorare la qualità.<sup>1)</sup>

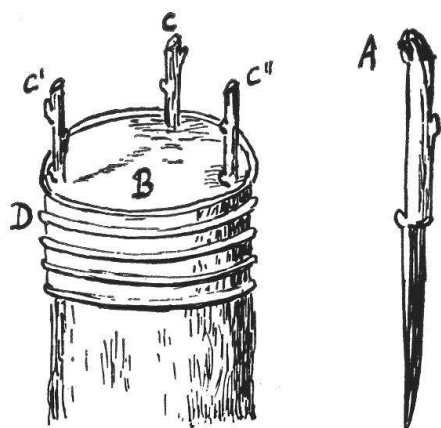
In un appezzamento (zona «Cabriné»), si misero ca. 1000 piantine di castagno, che al momento giusto furono innestate con due qualità e cioè: con castagne dei Pirenei (frutto molto grosso e saporito, somigliante al marrone («marun», in dialetto) e con marroni di Susa.

Queste piante in seguito sono poi state trapiantate un po' dappertutto nelle nostre selve.

L'innesto veniva fatto a circa 2 o 3 m di altezza e il fusto rimaneva così selvatico. Si evitava di addomesticarlo perché il castagno selvatico fornisce un legname migliore. Per questo trattamento si adottarono «l'innesto tubolare» e l'«innesto a corona».

L'innesto si può fare a occhio, con un taglio a forma di T nella corteccia, in esso si introduce un pezzetto di corteccia con la gemma; oppure a fessuola inserendo il sorcoletto (piccolo innesto) dall'alto verso il basso. Se invece di uno si fanno parecchi innesti, si ottiene «l'innesto a corona».

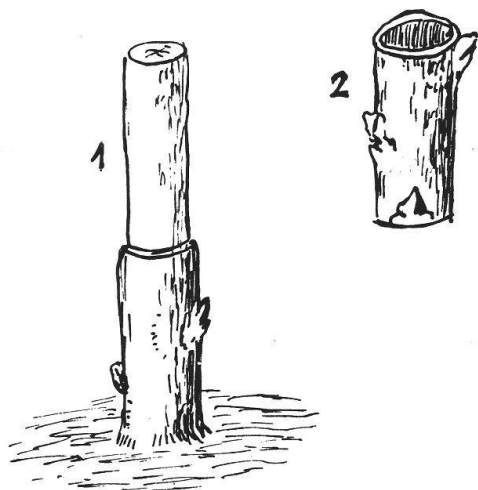
<sup>1)</sup> Informazioni ricevute dal Mo. Mario Paganini



Innesto a corona

- A. Germoglio
- B. Sezione della base
- C. C' C'' Sorcoletti messi nelle fessure
- D. Legame

«L'innesto tubolare» (o taglio a pipa), consiste nell'applicare una corteccia nuova fornita di tre gemme alla pianta che si vuole innestare.<sup>1)</sup>



Innesto tubolare (taglio a pipa)

- 1. Pianta scortecciata
- 2. Tubo con tre gemme

L'esperimento degli innesti funzionò. Le piante si svilupparono molto bene e la qualità delle castagne migliorò.

## UTILITA' DEL CASTAGNO

### 1. Castagna

«Un castagno dai 70 ai 140 anni, situato in un luogo adatto e libero, produce annualmente da 100 a 200 kg di frutta. Nelle vallate meridionali, dove le castagne erano un alimento importante per metà dell'anno, una famiglia di sei persone ne consumava da 6 a 9 q all'anno o da 100 a 150 kg per persona.<sup>2)</sup> Dopo la prima guerra mondiale le castagne non mancavano su nessuna mensa delle nostre popolazioni, e venivano richieste anche al nord delle Alpi.

<sup>1)</sup> Per spiegazioni dettagliate vedi F. Merz. op. cit., pag. 50

<sup>2)</sup> F. Merz, op. cit., pag. 29-30

La castagna, contrariamente ad altri frutti, cruda non è tanto gustosa, e si mangia sempre cotta, bollita o arrostita. Essa contiene una forte quantità di idrati di carbonio, motivo per cui era considerata un alimento di primo ordine, da consumare specialmente d'inverno.

Le castagne fresche non si conservano per molto tempo. Ma si possono conservare a lungo in diversi modi. Da noi il più usato è quello di spargerle in un locale asciutto, dove seccano facilmente.

In Mesolcina le castagne si conservano nei ricci, che, nella selva stessa, vengono ammuccinati e coperti con foglie e sassi: avviene così una fermentazione e le castagne fermentate si conservano molto meglio.

Il miglior modo per conservarle a lungo (anche fino a un anno), è l'essiccazione lenta, le famose castagne peste, che si facevano anche da noi in tempi passati. I frutti più grandi e completi vengono cucinati, quelli più piccoli e rotti si macinano e si ricava la farina, che si adopera generalmente nelle pasticcerie. <sup>3)</sup> In Bregaglia questa «farina dulcia» si cucina come la polenta e se ne ottiene un cibo nutriente e molto apprezzato. Da noi in genere le castagne vengono semplicemente raccolte e lasciate appassire fino alla portata giusta per fare bruciate, succiole e caldarroste. <sup>4)</sup>

### *Il miele*

Un altro prodotto di questa pianta è il miele di castagno, che le api, al momento della fioritura, depongono in gran quantità. Esse non hanno bisogno di svolazzare da un fiore all'altro, perché da uno solo ne ricavano tanto da ritornare ben cariche all'alveare. La qualità di questo miele, di un colore più scuro, non è del tutto paragonabile a quella data dai fiori di montagna.

### *Il legno del castagno*

Momentaneamente nel comune di Brusio la percentuale del legname ricavato può essere stimata circa sull'1% della massa legnosa tagliata annualmente. Questa esigua quantità viene usata per il 60 - 70% come legna d'ardere e la rimanenza (40-30%) per pali da vite e legname da costruzione.

Anni addietro invece il castagno trovava molto più impiego. Oltre a sostegni per la vite e materiale da costruzione veniva anche adoperato per doghe di botti, tini, per costruire diversi mobili e per le traversine delle ferrovie. Per questo si usava innestare l'albero abbastanza in alto (a circa 2 m di altezza), per avere legname vecchio, che è migliore. Si usava anche come combustibile per gli alambicchi a causa dell'alto valore calorico.

In fine il legno di castagno fornisce una preziosa sostanza impiegata per la concia delle pelli. Dai dati ricavati da F. Merz <sup>5)</sup> il contenuto di sostanze taniche è del 6 - 8% per pianta. Da noi solo la parte di legname difettoso, che è minima, va all'industria del tannino. Con i residui si preparano pannelli di fibre.

<sup>3)</sup> Di questo procedimento parlerò specificamente nel capitolo 8.2.

<sup>4)</sup> Per le varie ricette vedi cap. 8.

<sup>5)</sup> M. Merz, op. cit., pag. 34

### *Produzione di strame*

Il prodotto secondario, che una volta era importante, è lo strame, formato dalle lunghe foglie secche. Esse non hanno per se stesse gran valore come concime, ma assorbono però il colaticcio, perciò sono utili come strame per il bestiame e come ingrasso.

### *Prodotto medicinale e estetici*

Il castagno è pure utilissimo come medicinale. Dal frutto la scienza ha saputo ottenere un prodotto medicamentoso di primo ordine, conosciuto sotto il nome di «Tussamag», prescritto dai medici come ottimo rimedio contro le affezioni dei bronchi. Le bucce delle castagne, decotte in acqua, servono per la cura dei capelli.

L'infusione di fiori maschi è un rimedio eccellente contro la dissenteria. I fiori raccolti in estate ed essiccati si adoperano in farmacia come rimedio contro la tosse e specialmente contro la tosse asinina. L'infuso di foglie è molto apprezzato come disinfettante.

Persino dalla corteccia si ricava un infuso speciale, efficacissimo nella cura della dissenteria. Il tannino, che è un acido organico, viene usato anche in medicina.

### *Malattie*

Il castagno è una pianta piuttosto sensibile, sottoposta perciò a diversi pericoli. Clima e terreno hanno un grande influsso, soprattutto da non dimenticare è la forte sensibilità a geli precoci o tardivi.

Molto più gravi però sono i danni causati da animali e piante. Le malattie più comuni da noi sono causate da infezioni fungine. Si parla di «Phytophthora cambivora» o «mal dell'inchiostro» e specialmente di «Endothia parasitica» o «cancro corticale».

Tale malattia è causata da un fungo, che come il lievito, le morchelle e i tartufi, appartiene agli ascomiceti. Questo fungo, proveniente dall'Asia, dopo aver distrutto i castagneti degli Stati Uniti (nella prima metà di questo secolo), ha raggiunto l'Europa. Venne osservato in Italia, Francia e nel sud della Svizzera, *dove minaccia i boschi del Ticino e delle Valli italiane del canton Grigioni.*

Il micelio si ramifica sotto la corteccia, ed è di colore giallo-bruno con corpi fruttiferi, grandi circa 1 mm, di colore giallo-arancione. Nei posti intaccati lungo il tronco e i rami, si formano cuscinetti cancerosi o screpolature: le foglie appassiscono e spesso rimangono attaccate secche.

Siccome le castagne europee sono più resistenti di quelle americane, gli effetti di questo fungo non sono stati così forti come negli Stati Uniti, dove l'unico rimedio per salvare almeno una parte di questi boschi, era quello di bruciare le piante cancerose.

Nel Ticino però questa malattia si è sviluppata in modo tale, da minacciare le selve. Venne perciò proibito il commercio di piantine di castagno: in più si cerca di rafforzare le piante attraverso innesti, e di rafforzare i boschi attraverso piantagioni speciali. La situazione da noi non è ancora allarmante, tuttavia neanche da trascurare.

(*Continua*)

## Dai lavori di ricerca dei nostri candidati maestri

Possiamo finalmente accingerci ad onorare un debito stretto con due nostre allieve della magistrale, ormai da quasi due anni.

Si tratta delle signorine **Stefania Bordoni**, di Poschiavo, e **Agnese Pola**, di Campocologno. A nostra richiesta, esse ci hanno consegnato i risultati della loro ricerca: sull'emigrazione poschiavina, rispettivamente sulla coltivazione del castagno in quel di Brusio. Ci sembra che questo forzato ritardo nella pubblicazione, **ritardo dovuto a cronica mancanza di spazio**, dovrebbero ormai spronare le Sezioni valligiane della PGI a studiare il modo di assicurare a quanti si interessano l'accesso a questi lavori di ricerca, che sappiamo continuano alla nostra scuola magistrale. Tanto più che il numero degli allievi va sempre maggiormente diminuendo. Esso permetterà quindi di fotocopiare, o di riprodurre altrimenti, non solo i migliori degli studi di un anno, ma anche la loro totalità. Ci auguriamo che aumentando i sussidi statali la PGI sia in grado di realizzare questo postulato.

Il redattore

STEFANIA BORDONI

# Evoluzione dell'emigrazione poschiavina dal 1850 al 1980

## I

### INTRODUZIONE

*Pur essendo a conoscenza dell'esistenza di lavori sull'emigrazione poschiavina, ho voluto tentare lo stesso l'esplorazione di questo affascinante capitolo di storia locale; non per negare ciò che era già stato scritto, ma semplicemente per potermi addentrare in problematiche a me solo vagamente conosciute.*

*Il motivo che forse mi ha spinto di più a scegliere questo tema è il fatto che in questi ultimi decenni la popolazione di Poschiavo registra un calo rilevante, fatto messo in evidenza dall'ultimo censimento.*

*A questo punto mi sembrava necessario affrontare questo difficile e vasto tema, osservando le varie fasi e forme d'emigrazione dal 1850 al 1980 appunto. Mi sono poi sentita in obbligo di cercare delle soluzioni che attenuino questo spopolamento, a cui tuttora va soggetto Poschiavo.*

*Ho cercato per ogni periodo di accennare a tutte le forme d'emigrazione, dando importanza ai mutamenti avvenuti tra un periodo e l'altro.*

*L'esecuzione del lavoro, data la vastità della materia, la carenza in parte di materiale e di documentazione, non è stata facile: però il lavoro da me steso non può avere grandi pretese.*