

Zeitschrift: Treterre : semestrale di Terre di Pedemonte e Centovalli
Herausgeber: Associazione Amici delle Tre Terre
Band: - (2019)
Heft: 73

Artikel: Il faggio : l'albero che domina i nostri boschi
Autor: Sala, Valerio
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1065590>

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: 17.04.2026

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



IL FAGGIO, L'ALBERO CHE DOMINA I NOSTRI BOSCHI

Il faggio è un grande albero, a foglie caduche, con crescita molto lenta e molto longevo, arriva ad essere plurisecolare (300 fino a 500 anni). Grazie alla sua grande forza e capacità concorrenziale si fa valere, di conseguenza è molto presente nei boschi ticinesi.

Dal punto di vista sistematico il faggio appartiene al Dominio Eukaryota, Regno Plantae, Divisione Magnoliophyta, Classe Magnoliopsida, Ordine Fagales, Famiglia Fagaceae e quindi al Genere *Fagus* ed alla Specie *F. sylvatica*. Il nome scientifico del faggio comune è *Fagus sylvatica*. *Fagus* è parola latina di incerto significato. Secondo alcuni deriva dal verbo greco *phagêin* 'mangiare', ovvero albero il cui frutto è commestibile. L'epiteto specifico *sylvatica* deriva da *sylva*, selva, bosco: pianta che cresce nei boschi, nei luoghi selvosi.

Da notare che in italiano *Fagus sylvatica* è il faggio comune oppure semplicemente faggio, mentre in dialetto viene chiamato *fo*.

Com'è fatto il faggio?

La chioma del faggio ha una forma conica, ma quando cresce tende ad allargarsi, resta sempre molto densa e folta, ma non rinuncia a procedere verso il cielo, fino ad altezze di circa 20-30 metri. Il tronco di questo albero è diritto, da giovane è proprio cilindrico, poi possono comparire delle scanalature anche abbondanti, ma mai stile ulivo, sempre mantenendo la sua direzione verticale in modo deciso.

La corteccia del Faggio è di colore grigiastro, piuttosto sottile e liscia a tratti lucente. Dai rami spuntano foglie, alterne, attaccate tramite un breve picciolo. Hanno una forma ovale, ellittica, si sviluppano per circa 10 cm, massimo 15, un po' ondulate. Possono avere delle sfumature rossastre all'inizio ma poi tendono sempre di più al verde scuro mentre nella loro parte inferiore sono leggermente più chiare.

I fiori di questa pianta sono fiori unisessuali, quelli maschili sono amenti sferici, quelli femminili si trovano a coppie all'interno di una stessa cupola, la stessa che in corrispondenza, qualche mese dopo la comparsa



Imponente esemplare di faggio a Mergugno



Fiori e frutti del faggio

dei fiori, offrirà alla nostra vista due frutti. Per chi non li ha già visti, passeggiando per una foresta, si tratta di noci trigonali, con un involucri ad appendici acuminate non pungenti. Il loro nome è "faggiola".

Il Faggio cresce bene in zone caratterizzate da una certa umidità atmosferica, si adatta a suoli acidi o basici, spesso è vicino all'abete che apprezza simili ambienti climatici e geologici.

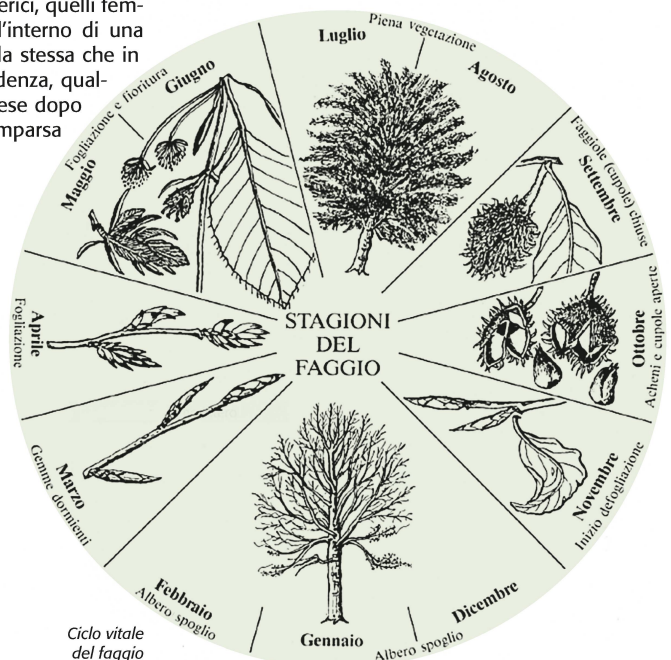
Come si riproduce il faggio e qual è il suo ciclo vitale?

Come già detto sopra il faggio è una pianta monoica che produce fiori maschili e femminili sulla stessa pianta, ma in posizioni diverse. I fiori maschili sono riuniti in amenti tondi e penduli, lungamente picciolati; quelli femminili sono accoppiati in un involucri detto cupola e hanno ovario trilobulare.

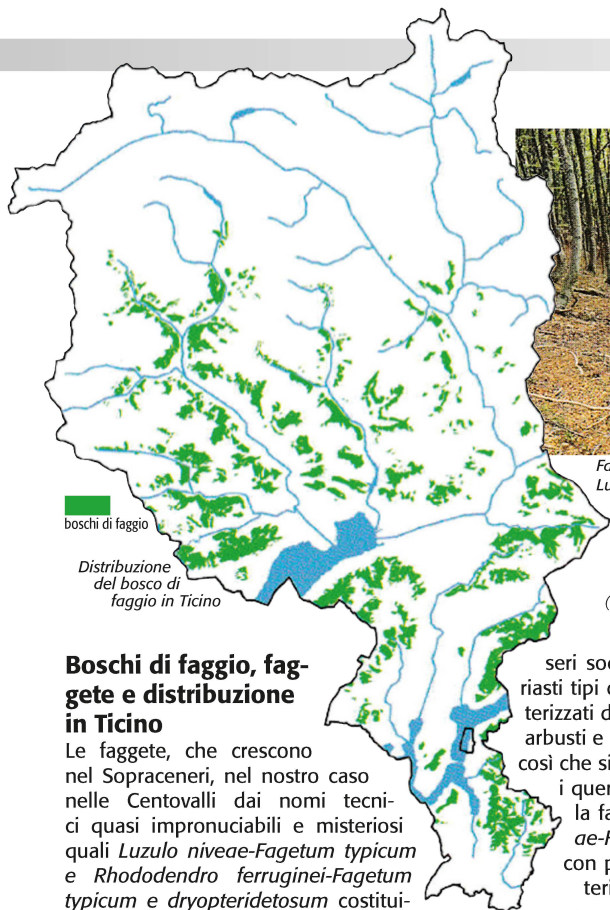
Il faggio si avvale del vento per l'impollinazione e degli animali (uccelli e mammiferi) per la diffusione dei semi, le faggiola, che sono parzialmente commestibili. Da notare che ogni 7-8 anni il faggio produce una grande quantità di frutti.

Il ciclo biologico annuale del faggio è scandito da vari momenti che andremo ad esaminare (vedi schema "Ciclo vitale del faggio").

- Da fine novembre a fine marzo vi è il periodo invernale. Periodo di quiescenza in cui la pianta "riposa" per meglio svernare.
- A fine marzo le gemme iniziano ad ingrossare e risultano sottili, affusolate e pungenti. L'albero "si risveglia" ed esce dal "letargo" invernale.
- Da metà aprile a metà maggio vi è l'inizio e la fine della fogliazione.
- A fine aprile e maggio avviene la fioritura e la fecondazione.
- Da giugno a settembre i frutti maturano gradualmente.
- In settembre e ottobre i frutti maturi si aprono lasciando cadere le faggiola.
- In novembre cadono le foglie. L'albero torna nella fase di quiescenza.



Ciclo vitale del faggio



Faggeta a *Luzula nivea*

Luzula nivea
(Erba lucciola)



Faggeta a *rododendro*



Rhododendron ferrugineum
(Rosa delle alpi)

Boschi di faggio, faggete e distribuzione in Ticino

Le faggete, che crescono nel Sopraceneri, nel nostro caso nelle Centovalli dai nomi tecnici quasi impronunciabili e misteriosi quali *Luzulo niveae-Fagetum typicum* e *Rhododendro ferruginei-Fagetum typicum* e *dryopteridetosum* costituiscono la formazione forestale di gran lunga predominante fino a 1400-1500 m s/m su suoli generalmente stabili e acidificati, in cui il faggio (*Fagus sylvatica L.*) si trova nel suo optimum ecologico. Già, anche le piante sono es-

seri socievoli che formano così i più svariati tipi di vegetazione, tra cui boschi caratterizzati da specifiche combinazioni di alberi, arbusti e piante erbacee dette associazioni. È così che si formano i vari tipi di foreste, come i querceti, i castagneti, le faggete ... Nella faggeta a *Luzula nivea* (*Luzulo niveae-Fagetum typicum*) domina il faggio con popolamenti estesi che coprono interi fianchi montani, assenti o rare le al-

tre specie. Gli alberi sono poco slanciati, talora decisamente tozzi e ramosi e raggiungono in genere altezze comprese tra i 12 e 20 metri. Le chiome tendono tutte a chiudersi alla stessa altezza indipendentemente formando un unico strato che impedisce alla luce e all'acqua di raggiungere facilmente il terreno. Di conseguenza il sottobosco risulta povero. Spicca comunque la presenza dell'Erba lucciola (*Luzula nivea*) che dà il nome all'associazione. Questi boschi crescono al di sopra di castagneti e querceti nella fascia collinare superiore, come pure in zone solive montane, su suolo acido.

Nella Faggeta a rododendro (*Rhododendro ferruginei-Fagetum typicum*) domina il faggio con popolamenti di estensione ridotta, presenti dalla fascia submontana a quella subalpina inferiore su suoli superficiali molto acidi, in siti ombrosi. Gli alberi sono stentati con un grado di copertura ridotto e permettono lo sviluppo di un sottobosco di rododendro e mirtillo. Nella Faggeta a rododendro con felci (*Rhododendro ferruginei-Fagetum dryopteridetosum*) sono presenti anche le felci. Queste foreste crescono su costoni rocciosi di gneiss, pendii irregolari e ombrosi, in siti relativamente freddi su substrato acido e filtrante.



I funghi che crescono nelle faggete

Il rapporto tra le piante e i funghi è spesso molto stretto; le ife del fungo (filamenti sotterranei dei funghi) circondano le radici della pianta e, a volte, penetrano al loro interno costituendo la micorriza (da mico = fungo e riza = radice). Si realizza così una simbiosi, l'unione tra due organismi che determina vantaggi per entrambi: il fungo riceve dalle radici le sostanze organiche di cui ha bisogno e la pianta riceve dal fungo acqua e sali minerali. Molti dei funghi a cappello (commestibili o velenosi) vivono in simbiosi con le radici degli alberi. Ad esempio nei boschi di latifoglie, ai piedi di querce, carpini, castagni ecc., si realizzano simbiosi con i porcini commestibili, come pure si trovano i preziosi tartufi, che sviluppano il loro corpo fruttifero sotto terra, in simbiosi con le radici di tigli, pioppi, querce ecc.

In altre parole per ogni tipo di bosco si trovano certi tipi di funghi e non altri. Anche noi umani non collaboriamo con chiunque, bensì con chi ci va a genio. Ogni albero sta in simbiosi con i suoi funghi "preferiti".

Ecco, a mo' d'esempio, alcuni funghi a cappello velenosi e commestibili che si trovano nei boschi di faggio:



Hypoloma fasciculare (Falso chiodino)

Fungo velenoso

Simile all' *Armillaria mellea* (chiodino) che è commestibile.



Cortinarius phoeniceus

Fungo velenoso



Inocybe rimosa

Fungo velenoso



Amanita phalloides

(*Amanita falloide* o *Tignosa verdognola*)

Fungo velenoso, mortale!

Attenzione! Allo stadio di "ovulo" è molto simile all'*Amanita caesarea* che è commestibile.



Entoloma sinuatum

(*Agarico livido*, falso ordinale)

Fungo velenoso



Russula mairei

Fungo non commestibile



Russula olavacea

Commestibile

Attenzione, velenoso da crudo. Provoca intossicazioni serie se consumata cruda o congelata.



Ramaria formosa (*Ditola velenosa*)

Fungo velenoso



Kuehneromyces mutabilis

(*Famigliola gialla*)

Fungo commestibile

Attenzione facile da confondere con la mortale *Galerina Marginata*



Cantharellus cibarius (*Gallinaccio*)

Fungo commestibile



Tricholoma atosquamosum

Fungo commestibile



Boletus edulis (*Porcino*)

Fungo commestibile

Utilizzo del faggio

Il legno d'opera o d'ardere

Il legno del faggio è di facile lavorazione e si presta molto bene ad essere sfruttato per la costruzione di mobili e arredamenti, ed è inoltre largamente utilizzato per la costruzione di sedie: fu proprio grazie alle molteplici forme che può assumere il faggio in seguito ad opportune lavorazioni, che nacquero le famose sedie di Michael Thonet, simbolo dell'epoca vittoriana in Gran Bretagna. Data la facilità con cui possono essere create diverse sagome, il legno di faggio è largamente utilizzato anche per costruire pezzi d'arredamento e mobilia da cucina dai profili sinuosi, i quali non si potrebbero ottenere lavorando altri tipi di legno. Inoltre la sua facile reperibilità e i suoi costi contenuti ne fanno il materiale principe per la creazione di cucine componibili di moderna fattura, anche grazie alla comodità con cui, in seguito a trattamenti, il legno di faggio può acquisire ogni sorta di colori e tonalità.

Tornando alla nostra regione, la zona di Palagnedra, per esempio, è sempre stata soggetta ad utilizzazioni forestali di diversa intensità, facilitate dalla relativa vicinanza ai nuclei abitati. I tagli per la produzione di legna d'ardere erano frequenti, sia per il consumo locale (i lotti) sia per la vendita. Di particolare ampiezza e intensità furono i prelievi degli anni '40 e '50 del Novecento nelle faggete di cui ancora si possono osservare le tracce, a cui si aggiunsero, nel periodo bellico, anche gli sfruttamenti per la produzione di carbone nei fondovalle. Dall'inizio degli anni '70 del secolo scorso sono cessati i tagli per vendita di grossi quantitativi e quindi da oltre 40 anni il manto boschivo ha potuto svilupparsi liberamente, considerato che anche il vago pascolo è andato man mano esaurendosi.

Il legno di faggio è in ogni caso un ottimo combustibile e ancora oggi viene utilizzato, infatti finisce spesso nei nostri caminetti rispettivamente nelle nostre stufe ed è molto apprezzato dato che scoppietta poco e scalda bene, i tecnici direbbero che ha un potere calorico alto.

Il suo legno, compatto e pesante, è adatto come legna da ardere, ha buon potere calorico, bruciatura lenta e va bene per ogni tipo di cottura. Di seguito la tabella con i migliori tipi di legna per ardere a uso riscaldamento, con potere calorifico:

| Tipo di legna | Potere calorifico kcal/kg | Durata | Resa riscaldamento |
|---|---------------------------|--------|--------------------|
| Quercia (rovere, cerro, leccio, farnia) | 4631 | Lunga | ★★★★★ |
| Faggio | 4617 | Lunga | ★★★★★ |
| Abete | 4600 | Breve | ★★ |
| Betulla | 4968 | Media | ★★★ |
| Larice | 4050 | Breve | ★★★ |
| Castagno | 4600 | Breve | ★ |
| Pioppo | 4130 | Media | ★★ |
| Olmo | 4300 | Lunga | ★★★★★ |
| Ontano | 4400 | Breve | ★★ |
| Pino | 4900 | Breve | ★★ |
| Olivo | 3500 | Lunga | ★★★ |
| Alberi da frutto | misto | Media | ★★★ |

Oltre al potere calorifico, il punteggio è stato assegnato in base a: accensione senza difficoltà, densità del fumo, assenza di scoppiettamento con scintille.

La produzione del carbone, retaggio di un passato nemmeno così lontano

Per secoli, con la legna dei boschi ticinesi si sono prodotte notevoli quantità di carbone, in gran parte trasportate con gli asini e infine per via d'acqua fino a Milano. Si trattava di un lavoro duro quanto impegnativo, esercitato da squadre di operai che dovevano restare nei boschi per mesi, compiendo tutte le operazioni di preparazione e, soprattutto, sorvegliando notte e giorno le carbonaie attive, affinché non prendessero fuoco, riducendo in cenere tutta la legna.

Il processo di carbonizzazione permetteva di lavorare la legna nei pressi dei luoghi del taglio, riducendone il peso di quasi 4/5 e facilitandone così il trasporto. La produzione, ridottasi alla fine dell'Ottocento, riprese vigore nel corso delle due guerre mondiali, quando scarseggiavano i rifornimenti di materie prime. Le tracce lasciate da questi ultimi periodi di attività sono ancora ben visibili qua e là nelle faggete.

Questo tema viene approfondito nell'articolo che segue, intitolato: *Il faggio dominava anche nella produzione del carbone.*

Le faggeole

I frutti sono acheni coriacei chiamati faggeole o faggine, bruni a maturità, di solito portati in numero di due entro la medesima cupola che avvolgeva l'infiorescenza femminile, e le cui brattee diventano spinescenti (a volte nella cupola è presente un unico achenio per aborto di uno dei due fiori); a maturità, la cupola si apre in 4 valve per liberare i frutti in essa contenuti. Le faggeole sono molto apprezzate da molti animali in primis dai cinghiali, dai caprioli, dai piccoli roditori, in particolare dagli scoiattoli e da numerosi uccelli, di conseguenza sono usate come mangime per i suini e bovini.

I frutti del faggio, le faggeole, possono essere mangiati dall'uomo crudi o leggermente tostati. Possono essere usati come un surrogato del caffè. La prudenza, tuttavia, sconsiglia un intenso uso alimentare del frutto, specie crudo, vista la presenza di saponine e tiaminasi e di un alcaloide, la fagina, la cui assunzione presenta un certo grado di tossicità, soprattutto per i bambini.

Le faggeole contengono anche un'alta percentuale di un olio di buona qualità di cui, in passato, si è tentata la produzione per usi commerciali ma che è risultata economicamente poco conveniente da un punto di vista concorrenziale.

Il creosoto

Il nome creosoto deriva dal greco *kréas* = carne e *sózein* = salvare.

Dalla distillazione a secco del catrame di faggio si ottiene il creosoto, una potente sostanza antisettica che venne usata, per parte dell'Ottocento, come balsamico e antisettico nelle affezioni dell'apparato respiratorio e nella tubercolosi polmonare, prima dell'avvento dei farmaci antitubercolari di sintesi. Si tratta di una sostanza irritante, usata anche come conservante del legno, per esempio nelle traversine ferroviarie, di cui la Comunità Europea ha vietato l'utilizzo, nel 2001, poiché presenta un significativo rischio di insorgenza di tumori.

Le foglie

Le foglie di faggio bollite, sono al pari, delle foglie di cavolo, ma non danno odore in cucina, e si possono fare ottimi risotti. Le gemme bollite in aceto, si possono conservare, sott'olio.

Le gemme

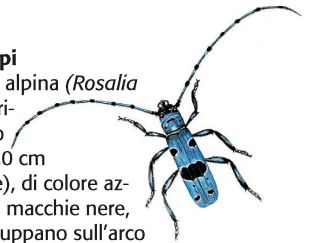
Dall'estratto di gemme di faggio si ottiene la gatulina, una sostanza che entra in svariati prodotti cosmetici e alla quale è riconosciuta un'azione ossigenante per i tessuti della pelle, valida a mantenerne l'elasticità e a ridurre il processo di invecchiamento.

Curiosità

Rosalia delle alpi

Rara è la *Rosalia alpina* (*Rosalia delle alpi*), appariscente coleottero

lungo da 1.5 a 4.0 cm (antenne escluse), di colore azzurro cenere con macchie nere, le cui larve si sviluppano sull'arco di 3-4 anni, di norma nel legno morto di grossi faggi deperenti. È raro per la scarsità di legno morto dei nostri boschi. Nelle riserve forestali trova quanto cerca.



Mosca delle galle

Mikiola fagi è un piccolo moscerino (dittero) grande 0,5 cm, molto conosciuto in ambito forestale. Come tutti i ditteri ha un solo paio di ali,



Galle del faggio

poiché le posteriori sono trasformate in piccoli organi che aiutano a bilanciare il volo (bilancieri) e possiede due corte antenne. Le femmine hanno un ovopositore che serve loro per perforare i tessuti vegetali delle foglie e deporvi le uova. La larva si sviluppa all'interno delle "galle", sulle foglie di faggio, nell'arco di una stagione vegetativa. Di questo insetto sono soprattutto conosciute le sue "galle" sulla pagina superiore delle foglie di faggio: piccole escrescenze ovoidali appuntite o a fiamma, lisce, lunghe circa 1 cm, di colore prima verde-giallastro, poi rosso. Si tratta di un ammasso di tessuto anomalo prodotto della pianta, ma indotto da sostanze secrete dall'insetto. All'interno di queste piccole protuberanze fogliari, si sviluppano le larve: una soltanto in ogni galla. Le piante di faggio non sembrano subire danni importanti a causa della presenza del piccolo insetto parassita: le foglie si sviluppano regolarmente e la loro funzionalità non appare compromessa.

Valerio Sala

Fonti:

Antonio Augadi et al., 1985, *Funghi e boschi del Canton Ticino 2*, Editò dal Credito Svizzero; (figura ciclo biologico del faggio)

Ivo Ceschi, 2014, *Il bosco del Cantone Ticino*, Dipartimento del Territorio, Divisione dell'Ambiente, Sezione forestale, Bellinzona; (figura distribuzione faggete in Ticino)

Gabriele Carraro, 2013, *Le tipologie forestali del Cantone Ticino*, Dipartimento del Territorio, Divisione ambiente, Sezione forestale cantonale, Bellinzona;

H. E. Hess, E. Landolt, R. Hitzel, 1976, *Flora der Schweiz*, Birkhäuser Verlag, Basel und Stuttgart;

K. Lauber, G. Wagner, A. Gyax, 2018, *Flora helvetica*, Haupt Verlag

Poster "Fagus sylvatica" Associazione Micologica Bresadola, Centro Studi Micologici