



GAL
Escartons e
Valli Valdesi



GLI ITINERARI DELLA BIODIVERSITÀ
L'itinerario del Castagno

INTRODUZIONE

Fra le iniziative proposte dal Gal Escartons e Valli Valdesi, la definizione di una rete di sentieri tematici ha riscosso un notevole successo sia da parte dei Comuni del territorio che da parte di molti operatori privati.

Sono state riscoperte piccole ma rilevanti pagine di storia locale, aspetti della vita economica, storica e culturale delle “Valli olimpiche”, antiche coltivazioni che attraverso i secoli hanno caratterizzato il paesaggio dei nostri versanti; in molti hanno creduto nella loro valorizzazione, tante persone sono state coinvolte anche con azioni di volontariato attivo: un modo per ricostruire un’identità locale partendo da storie e produzioni secolari.

Con questa guida vogliamo offrire, ai cittadini di questi luoghi ed ai visitatori che scelgono la nostra zona per un periodo di vacanza, uno strumento, agile e sintetico, per avventurarsi alla scoperta di un territorio che, crediamo, ha tante proposte e molti prodotti da offrire.

Piervaldo Rostan

Presidente Gal Escartons e Valli Valdesi

GLI ITINERARI DELLA BIODIVERSITÀ

Bosco, alpeggi, frutteto, vite, castagno, cinque itinerari per costruire una rete di percorsi che valorizzano il paesaggio agrario e boschivo e le produzioni locali ad essi collegate nell'ottica di promuovere la biodiversità che contraddistingue il territorio e sulla quale il Gal ha investito buona parte delle sue risorse.

Per pubblicizzare e divulgare l'esistenza di questa rete di percorsi a tema, proponiamo una serie di miniguide tematiche corredate di cartina topografica del territorio Gal, illustrante il percorso, i punti di informazione turistica e servizi a disposizione del turista.

Ogni itinerario si caratterizza come un anello virtuale che si sviluppa lungo strade principali o secondarie e sentieri già esistenti. La percorrenza è pertanto possibile in auto, a piedi, in bicicletta, a seconda delle caratteristiche del tracciato.

Alcuni tratti dei diversi anelli si compenetrano l'uno con l'altro, permettendo al visitatore di cogliere nello stesso tempo i diversi aspetti della biodiversità del territorio e stimolandolo così a percorrere anche gli altri itinerari.



IL CASTAGNO E LA VAL PELLICE

Attività plurisecolare in val Pellice, la castanicoltura negli ultimi anni sta vedendo una decisa azione di rilancio. Gli alberi, spesso imponenti con la loro chioma, offrono ombra al viandante nel periodo estivo, esercitano una positiva azione di protezione del suolo, caratterizzano fortemente il paesaggio.



Nella val Pellice il castagno da frutto è diffuso in tutti i comuni dai 500 metri del fondo valle fino ai 1200 metri di altitudine. I comuni maggiormente interessati a questo tipo di coltivazione sono: Bobbio Pellice, Villar Pellice, Torre Pellice, Luserna San Giovanni, Lusernetta. Definito in tempi antichi «albero nazionale», proprio per la grande diffusione, conta una decina di varietà

pregiate, fra cui la più importante è il famoso Marrone della val Pellice.

Il marrone, cultivar selezionata per la sua prelibatezza e per la sua naturale propensione alla trasformazione in prodotti di pasticceria, è presente in valle in due varietà, il Marrone di Lusernetta e il Marrone di Villar Pellice.

Il patrimonio di castagni della val Pellice ammonta all'incirca a 10.000 esemplari di castagni secolari. Negli ultimi anni, su spinta della Comunità montana e dell'associazione di produttori, costituitasi nel 2001, si è assistito ad un forte rilancio della castanicoltura, con alcune migliaia di innesti in pieno campo e alla messa a dimora di centinaia di giovani piante innestate con varietà locali. Il marrone rappresenta circa il 10% del totale degli alberi.

CURE CULTURALI

Prima ancora del raccolto è importante la cura della pianta e le sue potature, indispensabili per fronteggiare una delle malattie più tradizionali del castagno: il cancro corticale, capace di far seccare completamente una pianta partendo dai rami più alti nel volgere di pochi anni. Azioni di salvaguardia sono state inoltre messe in atto contro un parassita, la «Phitosfora» o «Mal dell'inchiostro», ancor più temibile e letale del cancro.

L'ASSOCIAZIONE PRODUTTORI CASTAGNE DELLA VAL PELLICE

Per sviluppare e valorizzare gli aspetti economici legati alla produzione della castagna è stata fondata l'associazione «Produttori della castagna della val Pellice», che conta una sessantina di soci. Lo scopo sono la raccolta e la vendita del prodotto al prezzo migliore. Fino agli anni '80 in vallata esisteva un vero e proprio mercato, con diversi grossisti che al venerdì a Torre Pellice e al martedì a Bobbio acquistavano le castagne. Successivamente questa attività si è affievolita in conseguenza del minore interesse generale per questo frutto e dell'invecchiamento degli addetti; la costituzione dell'associazione dei produttori della val Pellice ha portato fra l'altro, alla definizione di un disciplinare di produzione e di raccolta. È stato inoltre definito un logo che permette di riconoscere la provenienza geografica della castagna della val Pellice. La raccolta avviene dall'ultima settimana di settembre alla fine di novembre, rappresentando una importante fonte di reddito per l'agricoltore di montagna; ma, al di là del raccolto che può variare da un anno all'altro anno, in base alle condizioni climatiche, è importante senza dubbio, anche il ruolo che il castanicoltore svolge, che è quello di far sì che i boschi non vengano abbandonati. La loro cura è infatti importante anche sotto l'aspetto della prevenzione degli incendi e del contenimento del degrado dei boschi.

NON SOLO CASTAGNE

È piacevole passeggiare fra i castagni, scoprendone la ricca flora sottostante e i numerosi animali che si possono incontrare.

Nel periodo estivo ed autunnale il castagneto è inoltre il più classico habitat dove trovare e, secondo la regolamentazione regionale, raccogliere tante varietà di funghi fra cui il principe è indubbiamente il «porcino».

I fiori del castagno costituiscono inoltre un importante nutrimento per le api, capaci di trasformare il nettare dei fiori in saporito miele, dal sapore leggermente amaro, intensamente profumato e dal caratteristico colore bruno rossastro.



LA CASTAGNA IN TAVOLA

Poiché il marrone è storicamente alla base di alcuni dolci caratteristici (marrons glacés, crema di marroni, mont blanc), ecco che dalla felice collaborazione fra l'associazione dei castanicoltori di valle ed i «Tre re magi», un'azienda artigianale di Luserna San Giovanni, è nato il progetto di valorizzazione del Marrone della val Pellice. Grazie ad una raccolta separata e alla successiva fase di pelatura, il marrone è diventato «marrone candito», marron glacé, marrone al rhum o al genepì.

Dalle castagne più piccole, di minor valore commerciale, è possibile, dopo l'essiccazione, ottenere la farina di castagne, utilizzabile sia per dolci che per pasta fatta in casa o crêpes. Un modo per dare valore a questa coltura di pregio, e nel contempo l'occasione di offrire nuove opportunità di lavoro e crescita economica della val Pellice.



L'ITINERARIO DEL CASTAGNO

B dunque naturale che, il gigante dei boschi, il maestoso castagno, diventi uno dei protagonisti dei «sentieri della biodiversità», che in val Pellice vogliono portare alla scoperta delle varietà frutticole coltivate in questa valle, per valorizzarle dal punto di vista gastronomico, ma anche culturale ed economico. La zona più vocata alla coltivazione del castagno è il versante esposto a nord, più fresco e ricco di umidità: il «Sentiero del castagno» dunque si snoda sul versante orografico destro della valle, partendo da Villar Pellice per raggiungere Bibiana.

La partenza da Villar Pellice consente subito di incontrare una realtà ricettiva interessante, la Casa per Ferie «Castagneto» che ospita ogni anno molti gruppi provenienti dal Nord Europa, per scendere, attraverso una mulattiera che diventa in seguito sentiero, verso Torre Pellice. Il percorso è segnalato mediante segnavia biancorosso senza scritte, negli incroci e negli accessi con frecce riportanti indicazione «Percorso della biodiversità, il castagno». Raggiunto un ampio tornante della strada che conduce a Pian Prà a Torre Pellice (località «Tavola di pietra») il percorso scende leggermente attraverso alcune aziende agricole biologiche in località Jallà, quindi dopo un tratto su strada asfaltata di circa due km, il percorso si intreccia con il sentiero della Ghiandaia a cavallo fra Torre Pellice e Luserna San Gio-

vanni. Si sale lungo una strada che parte dalla località Albertenga inizialmente asfaltata, poi a fondo sterrato, seguendo, oltre ai segnavia biancorossi, frecce di colore rosso in direzione del Colletto di Torre Pellice; dopo circa un km dall'Albertenga la strada vi offre un punto altamente panoramico sull'alta valle in mezzo alle abitazioni del poggio denominato «Costa Lorenzo»; da lì in circa 10' si può raggiungere l'agriturismo «Costa Lourens» che offre ospitalità a famiglie e piccoli gruppi. Salendo lungo la «Ghiandaia» si trovano alcuni punti panoramici e splendidi esemplari di castagni recente-



mente ripuliti e potati: frequenti sono gli incontri con un ungulato che ha negli ultimi anni colonizzato queste radure, il capriolo. La strada, raggiunto una roccia balcone sulla bassa valle, ora scende e vi porta al Colletto: una strada scendendo a destra vi porta ad una piccola casa per ferie nell'abitazione dell'eroe valdese per eccellenza, Giosué Gianavello, la «Gianavella». Se dal Colletto scenderete a sinistra, potrete facilmente raggiungere l'agriturismo «Bacomela» che oltre ad attività di educazione ambientale rivolte alle scuole, può ospitare gruppi o famiglie proponendo loro una cucina naturale a base di prodotti locali.

Dalla zona della Gianavella il percorso scende fino ad attraversare il torrente Luserna raggiungendo a Lusernetta, lungo la strada asfaltata la «Cascina Timoteo», agriturismo dalla pregiata cucina e con possibilità di accogliere i suoi ospiti nelle calde stanze della cascina. Si sale quindi, attraverso un sentiero a Bibiana, si giunge a San Bernardo dove si trova un ristorante in tipica costruzione in pietra e si scende alla scuola Malva Arnaldi che ospita un centro per la valorizzazione delle varietà vegetali tipiche della zona e per la promozione dell'agricoltura biologica.

Un percorso nel verde, in un ambiente incontaminato, dove è possibile anche fare acquisti o degustare i prodotti presso gli agriturismi, conoscere i segreti dell'agricoltura in montagna, vedere da vicino gli attrezzi che anticamente venivano utilizzati dagli agricoltori.

La percorrenza dell'intero sentiero richiede più giorni

e, ovviamente, può essere effettuata al contrario partendo dalla bassa valle (Bibiana) salendo fino a Villar Pellice. Dai centri abitati di Luserna san Giovanni e Torre Pellice è poi possibile, grazie a comode vie di accesso diretto, immergersi sul percorso nei tratti intermedi, diventando tranquille passeggiate di un pomeriggio d'autunno o di una fresca mattina d'estate. L'intero percorso è praticabile senza particolari attrezzature ad eccezione di un buon paio di scarpe da trekking e da persone di ogni età. Quasi tutto il sentiero è transitabile anche in mountain bike o a cavallo; vivamente sconsigliati i mezzi fuoristrada.

La raccolta delle castagne da parte dei turisti è un'abitudine diffusa. La raccolta dei funghi, è stata regolamentata con l'apposito tesserino mentre quella delle castagne non lo è mai stata e per questo motivo l'associazione dei produttori di castagne della val Pellice ha deciso di autotutelarsi, collocando nei boschi tremila cartelli di «proprietà privata». La castagna è un frutto e come tale rientra nell'attività produttiva dell'azienda agricola. Di conseguenza, come uno non si permetterebbe di raccogliere delle mele in un frutteto, la stessa cosa dovrebbe accadere con le castagne. Viene tollerata comunque la raccolta di quelle castagne che cadono lungo le vie, oppure la raccolta nei boschi abbandonati. Gli operatori turistici della zona sono però lieti di ospitarvi per una raccolta familiare, magari anche con un pranzo, a base di polenta e cinghiale e una torta di castagne...

INFORMAZIONI

Le aziende agricole e agrituristiche che vivono lungo il percorso e che si preoccupano anche della sua gestione sono riconoscibili anche attraverso una bacheca posta nei pressi della sede che ne illustra le caratteristiche.

Di seguito l'elenco delle aziende agricole coinvolte:

BIBIANA

Scuola Teorico Pratica Malva Arnaldi - Tel. 0121.55.94.59
Priotto Marco - Tel. 0121.399921

LUSERNA SAN GIOVANNI

Agriturismo Bacomela - Tel. 0121.93.20.53
Casa per ferie La Gianavella - Tel. 333.46.73.041

LUSERNETTA

Agriturismo Cascina Timoteo - Tel. 0121.95.44.10

TORRE PELLICE

Cascina Muston - Tel. 0121.93.33.79
Alloggio agriturismo Costa Lourens - Tel. 338.84.22.982
Azienda agricola Rivoira Anna Maria - Tel. 0121.91.947

VILLAR PELLICE

Casa per ferie Castagneto - Tel. 0121.93.07.79

Testi
GAL Escartons e Valli Valdesi

Immagini
GAL Escartons e Valli Valdesi

Grafica e stampa
www.servizigrafici.it

GAL
Escartons e Valli Valdesi
Piazza Stazione, 2
10066 Torre Pellice (TO)
Tel. 0121.93.37.08
Fax 0121.95.06.44
segreteria@evv.it

www.galescartonsvallivaldesi.it