

... DAL NOCE AL CASTAGNO



Venerdì 4 maggio, ore 18.00
Torchio delle noci di Sonvico
Inaugurazione della mostra

Apertura: dal 4 maggio al 16 giugno
Orari: sabato, domenica e festivi 15.30 - 18.00

Saluto del vicesindaco di Lugano **Michele Bertini**,
capo Dicastero sicurezza e spazi urbani

CRESCERE CON IL PROFUMO DEL NOCE

elementi decorativi scolpiti per mobili,
fondo Fischer-Datrino,
recentemente acquisito dalla Collezione etnografica dello Stato
Introduce: **Roberto Fischer**

CASTAGNI MONUMENTALI

fotografie e diaporama
Introduce: **Patrik Krebs**, collaboratore dell'Istituto Federale di ricerca per la foresta, la neve ed il paesaggio, autore dell'Inventario dei castagni monumentali del Canton Ticino e del Moesano

Giovedì 17 maggio, ore 20.15, conferenza nella sala multiuso di Sonvico

ALLA RISCOPERTA DELLE ANTICHE VARIETÀ DI CASTAGNI

La collezione di Sonvico

Importanza della diversità genetica

Marco Conedera, ing. forestale, responsabile della sede di Cadenazzo dell'Istituto Federale di ricerca per la foresta, la neve ed il paesaggio

Gli sviluppi della ricerca varietale e la collezione di castagni a *Pian Pirétt*

Paolo Piattini, ing. forestale, EcoControl SA - responsabile progetto conservazione e valorizzazione antiche varietà di castagni della Svizzera italiana

Tecniche riproduttive e problemi fitosanitari

Francesco Bonavia, ing. forestale, Capo Azienda del Vivaio Forestale cantonale di Lattecaldo

Cosa potrebbe fare la città per valorizzare il suo patrimonio varietale?

Christian Bettosini, arch. paesaggista, Caposezione Verde Pubblico, città di Lugano

Giovedì 14 giugno, ore 20.15, conferenza nella sala multiuso di Sonvico

RO TÊMPÊ DI CASTÉGN

La castanicoltura a Sonvico e nella Svizzera italiana vista attraverso le annotazioni dei corrispondenti per il Vocabolario dei dialetti e le voci dell'Archivio delle fonti orali

Laura Sofia e **Nicola Arigoni** collaboratori del Centro di dialettologia e di etnografia

Sabato 8 settembre, ore 16.00, teatro in *Piazza Granda* a Sonvico

(In caso di pioggia sala multiuso di Sonvico)

STORIA D'AMORE E ALBERI

Teatro in piazza con **Luigi D'Elia**

Liberamente ispirato a L'UOMO CHE PIANTAVA GLI ALBERI di Jean Giono

Di Francesco Niccolini e con Luigi D'Elia. Per bambini dai 6 anni e adulti

Fine settembre, inizio ottobre, *Pian Pirétt*

MESSA A DIMORA DELLE ANTICHE VARIETÀ DI CASTAGNI COLTIVATE A SONVICO

Gli allievi degli Istituti scolastici di Sonvico in collaborazione con volontari mettono a dimora alcune delle varietà di castagni coltivate nel nostro paese.

RACCOLTA COMUNE DELLE CASTAGNE

Attività per bambini e famiglie con l'Assemblea genitori Sonvico Dino

Domenica 14 ottobre dalle 16.00 alle 17.00

Lunedì 15 ottobre dalle 10.00 alle 11.00

CONSEGNA DELLE CASTAGNE PRESSO LA GRÁAD

In seguito si procederà all'accensione della *gráad*

Sabato 3 novembre dalle 14.00 in *Piazza Granda* a Sonvico

(In caso di pioggia rinvio a domenica 4 novembre)

BATTITURA DELLE CASTAGNE

Pomeriggio d'incontro con tutta la popolazione in *Piazza Granda* a Sonvico

I presenti e in particolare i bambini delle scuole potranno assistere allo scarico della *gráad*, cimentarsi nella battitura e aiutare nella scelta delle castagne secche

Caldarroste, buvette e musica con la collaborazione dello Sci Club Sasso Grande e della Filarmonica Unione Sonvico

Consegna delle piante ordinate e informazioni da parte di **Francesco Bonavia**,

Capo Azienda del Vivaio Forestale cantonale di Lattecaldo

Mercoledì 31 ottobre, venerdì 2 e sabato 3 novembre

LA CASTAGNA IN CUCINA

Serate gastronomiche a base di castagne con il ricettario degli Amici del Torchio

Presso l'Osteria Unione "da Davide" a Sonvico

Per informazioni e prenotazioni prendere contatto direttamente con Davide, tel. 091 930 06 18

Giovedì 15 novembre, ore 20.15, sala multiuso di Sonvico

IL CASTAGNO, NOSTRO ALBERO DELLA VITA

Documentario di **Werner Weick**, 1989

Per attualizzare gli sviluppi della valorizzazione del castagno seguirà un intervento di un protagonista fin dagli anni '90 nel rilancio di prodotti del territorio

PRATICHE E PRODOTTI INNOVATIVI PER RILANCIARE LA CASTAGNA

Paolo Bassetti, ingegnere agronomo, titolare della ditta Paolo Bassetti – prodotti e servizi agricoli





Fare, riflettere e convivialità attorno al nostro albero

Una proposta degli Amici del Torchio e del Patriziato di Sonvico in collaborazione con le Scuole comunali, l'Associazione Genitori di Sonvico – Dino, lo Sci Club Sasso Grande, la Filarmonica Unione Sonvico, l'Associazione dei Castanicoltori della Svizzera italiana, il Vivaio cantonale di Lattecaldo, l'Istituto Federale di ricerca per la foresta, la neve ed il paesaggio, il Settore Verde Pubblico della Divisione Spazi urbani della città di Lugano, il Centro di dialettologia e di etnografia del Canton Ticino.

DELLA VITA

Un'iniziativa unica nel Cantone Ticino

Una comunità mette a dimora la collezione delle antiche varietà di castagni coltivate sul proprio territorio

Il Patriziato di Sonvico ha deciso di creare nella selva castanile di *Pian Pirétt* una collezione con le antiche varietà di castagni coltivate a Sonvico individuate dall'Istituto federale di ricerca per la foresta, la neve e il paesaggio WSL.

Il Centro di dialettologia e etnografia contiene la più completa raccolta delle denominazioni delle varietà di castagne presenti nella Svizzera italiana. Sulla base di questa e di altre fonti possiamo indicare 27 nominativi segnalati a Sonvico:

Belúsciara, Magrín, Deremacch, Verdésa, Marón, Salvàdeggh, Torción, Ènsed bianche, Ranghiröla, Magrinón, Oníora, San Martín, Fugascéra, Bonirò o Bonairò, Magréta, Magréta Malcantone, Tópia, Viósa o Viusa, Torcée, Piantón, Verdón, Terematt, Tamporiva, Tardiva, Rosséra, Negrèla, Torción negro.

Una varietà incredibile che gli abitanti di un tempo distinguevano senza difficoltà e che rispondeva ai bisogni di un'agricoltura rivolta all'autoconsumo e ad un territorio con caratteristiche ecologiche diversificate.

Per riflettere sull'importanza della biodiversità e non perdere memoria e testimonianza di questa storia secolare, gli Amici del Torchio e il Patriziato di Sonvico, propongono una serie di attività e sollecitano la collaborazione della popolazione.

Se molte sono le denominazioni dei castagni di cui è rimasta testimonianza, minori sono le indicazioni precise dell'albero a cui abbinare la varietà. Chi fosse in grado di indicarci sul territorio gli alberi di queste varietà o altre di cui fosse a conoscenza è invitato a comunicarcelo.

Per l'occasione invitiamo anche chi avesse documenti, foto o altro materiale sulla raccolta e sulla lavorazione delle castagne a darcene segnalazione. Rivolgersi ad Amici del Torchio, tel. 091 943 42 01 - ocerni@ticino.edu.

PADRINATO

E' possibile diventare protagonisti della creazione di questa collezione diventando padrini di una delle piante che si metteranno a dimora, con un contributo di fr. 200.- per albero.

Gli interessati possono prendere contatto direttamente con il Patriziato di Sonvico (Vico Malfanti 091 943 11 10 - Fabrizio Ghiggia 091 943 13 58) o inviare richiesta al Patriziato di Sonvico, Casella Postale 44, 6968 Sonvico.

COLTIVARE UN CASTAGNO

Chi fosse interessato a disporre di piante di castagno per metterle a dimora nel proprio terreno, lo può fare rivolgendosi direttamente al Vivaio cantonale di Lattecaldo, facendo capo al sito www.ti.ch/vivaio.

E' possibile concordare con il vivaio la consegna delle piante, non solo castagni, direttamente a Sonvico in occasione della battitura delle castagne.

Per consigli e informazioni sarà presente l'ing. **Francesco Bonavia**, Capo Azienda del Vivaio Forestale cantonale di Lattecaldo.

RACCOLTA E CONSEGNA DELLE CASTAGNE

Per mettere in funzione la *grád* servono almeno 400 chilogrammi di castagne.

Invitiamo le scolaresche e le persone interessate a consegnare le castagne, direttamente presso la *grád*, situata nell'abitato di Sonvico in zona *Cámpe dra Pòrta*.

domenica 14 ottobre dalle ore 16.00 alle 17.00 e lunedì 15 ottobre dalle 10.00 alle 11.00

In seguito si procederà all'accensione della *grád*

Raccomandiamo di portare castagne, belle, pulite, asciutte, senza traccia di muffa, preferibilmente in sacchi di juta o altri sacchi resistenti; di non congelare le castagne raccolte; basta conservarle in cassette aperte, in un luogo asciutto, aerato e rivoltarle di tanto in tanto in modo che non ammuffiscano.

L'essiccazione nella *grád* durerà 3 settimane. La battitura delle castagne avrà luogo sabato 3 novembre (eventuale rinvio per pioggia a domenica 4 novembre).

Le castagne seccando perdono peso per un rapporto di circa 4 : 1. Una volta seccate verranno poi macinate dagli allievi delle scuole comunali all'apposito mulino, ora sistemato presso le Scuole Medie di Tesserete.

Chi desidera ricevere le castagne secche potrà ritirare una parte di quelle appena battute previo annuncio alla consegna.