6.000 COPIE DISTRIBUITE GRATUITAMENTE - SE AMI LA MONTAGNA SOSTIENI QUESTA INIZIATIVA

STUDIO VETERINARIO SANT'ANTONIO

LA VOCE DELLA MONTAGNA

STUDIO VETERINARIO SANT'ANTONIO
Dott.ssa Annachiara Zini
tel. 347 6897849
VIA RISORGIMENTO, 208 - MARESCA

ANNO II - N°3 - Gennaio/Agosto 2015 PERIODICO QUADRIMESTRALE DI CULTURA, STORIA E SOCIETÀ NELLA MONTAGNA PISTOIESE COPIA OMAGGIO

Edito da Associazione culturale *Amo la Montagna* - Presidente *Maurizio Ferrari* - Direttore responsabile *Paolo Vannini* - Progetto grafico, impaginazione e direzione artistica *Antonio Zini*
Registrazione Tribunale di Pistoia N° 8 del 13/11/2014 - info@lavocedellamontagna.it - Seguici anche su

EDITORIALE

di PAOLO VANNINI

Siamo in ritardo, in grave ritardo, abbiamo saltato a piè pari un numero della rivista ed eccoci con la quarta uscita solo adesso. Vi dobbiamo qualche spiegazione e proveremo anche a indicarvi qualche soluzione. La spiegazione è presto detta: sono mancate le risorse finanziarie. Lo sponsor principale, che ci ha permesso di nascere e crescere e che per questo ringraziamo, non ha creduto opportuno continuare sulla strada intrapresa. Altri soggetti - enti, istituzioni, associazioni, imprese - a fronte di attestati di stima e inviti a proseguire, crescere e arricchire l'esperienza, magari anche con strumenti web (torneremo sul tema), salvo rarissime eccezioni, non hanno fatto seguire alle parole i fatti. Da parte nostra non pretendiamo niente, siamo ben coscienti che il mercato ha le sue regole e che un prodotto deve funzionare, deve vivere di vita propria, non di piaceri e sussidi pubblici, cosa che nel nostro Paese, peraltro, è accaduta con una drammatica e straordinaria frequenza, per decenni e decenni (e continua ad accadere anche oggi).

C'è qualcosa che non quadra, però: non si può lamentare l'assenza di progetti di rilancio della montagna, di strumenti culturali che investano in questa direzione, oltretutto condotti da una onlus che non ha fini di lucro e, quando esistono, limitarsi alle belle parole. Un po' di chiarezza non guasterebbe. Perché promettere e poi dileguarsi? Sono preferibili chiari e onesti "no". Non creano false aspettative e perdite di tempo. Poi, certo, sappiamo tutti che oggi le risorse sono limitate e che un progetto editoriale fa ancor più fatica ad imporsi. Tutto vero, verissimo. Ma il timore è che quando si è fuori dai "cerchi magici", adesso si usa chiamarli così per non specificare troppo e per non far torto a nessuno, la fatica è doppia. Starne fuori costa molto, del resto è il caro prezzo della propria libertà.

Coscienti di tutto questo abbiamo deciso di investire tanto tempo e tante energie per sviluppare la nostra idea. Adesso siamo al giro di boa. Per continuare serve uno sforzo corale e una buona dose di fantasia. Vogliamo sapere chiaramente chi ci sta. Intanto partiamo da quello che abbiamo: un consigliere regionale, Massimo Baldi, ha deciso di devolvere per sei mesi un quinto della sua indennità alla nostra onlus (e la stessa cosa farà per altre associazioni del territorio nei prossimi anni); diversi lettori, in qualità di "soci sostenitori", hanno donato la quota annuale di 20 euro (a volte anche di più), utilizzando la formula del bonifico bancario. A loro diciamo grazie, grazie di cuore, anche perché ci hanno indicato qual è la strada da battere. Studieremo forme di raccolta fondi, anche di piccola entità, più semplici e innovative, facendo tesoro di tante recenti esperienze soprattutto grazie all'utilizzo della rete. Anche perché sarà proprio il web il nostro prossimo obiettivo (un portale da affiancare alla rivista cartacea). Incoscienti? Può darsi. Un po' sognatori e un po' visionari, sicuramente. Del resto il mondo non è andato avanti grazie a meri calcoli da ragionieri. Forse quei calcoli che troppi, anche fra coloro che ci leggono, continuano a fare.

DIVENTA SOSTENITORE DI QUESTO PERIODICO

Versa un contributo minimo di 20 euro attraverso bonifico bancario al seguente IBAN:
IT 67J0892270520000000815083
specificando nella causale: "Quota socio sostenitore 2014-2015".
Conferma poi la tua adesione al nostro indirizzo email (info@lavocedellamontagna.it), indicando il tuo nome, cognome, residenza ed indirizzo email.
Ti invieremo il periodico a casa e sarai informato di tutte le nostre iniziative. **Grazie !!!**

pag. 5 - ECONOMIA E SVILUPPO

Scommettere sulla zootecnia

La zootecnia è il tema di un'analisi molto dettagliata ad opera di un esperto, un medico veterinario. Che parte dagli effetti negativi dell'agricoltura intensiva e giunge ad indicare alcune scelte future per il rilancio del settore: la biodiversità, l'efficienza energetica, la riduzione delle emissioni inquinanti, le produzioni ecologiche e virtuose. "La zootecnia è un settore anticiclico, poiché continua a produrre, non chiude battenti con la facilità di altri settori, non si trasferisce all'estero, è fonte di reddito o importante settore di integrazione al reddito", scrive il medico veterinario nel suo articolo. E conclude che agli scandali alimentari di anni recenti, la mucca pazza, il pollo alla diossina, i germogli di soia ai coli, si contrappongono "le piccole aziende agro zootecniche che producono latte, carne, uova, miele e fanno trasformazione sul posto".

pag. 10 - AMBIENTE E TERRITORIO

IL CASTAGNO DA FRUTTO AI TEMPI DEL CINIPIDE

In Toscana esistono 156mila ettari occupati da questa pianta, dei quali 32mila di castagneto da frutto. Alla nostra regione va il primato di produzione Dop e Igp. Ma da molto tempo a questa parte, il castagno è sotto un vero e proprio attacco. Il pericolo numero uno si chiama cinipide, un piccolo, insidioso, parassita venuto dall'Estremo Oriente. Dei primati regionali del castagno e di questa nuova malattia si parla negli articoli dedicati a questo tema, con un'analisi di un interessante convegno svoltosi a Pracchia, promosso dalla Rete delle Pro Loco, in difesa di una pianta che ha aiutato la montagna a sopravvivere.

pag. 16 - AMBIENTE E TERRITORIO **VALLIMENTRA**

Una terra selvaggia e affascinante

La stretta valle della Limentra occidentale è uno degli argomenti clou di questo numero della nostra rivista. A questa zona selvaggia e affascinante della montagna pistoiese abbiamo dedicato un ampio approfondimento che spazia dalla sua vocazione agro-silvo-pastorale agli aspetti legati all'economia, e alla sua evoluzione, dal complesso sistema viario che l'ha da sempre caratterizzata, ai suoi luoghi più significativi, come il monastero di San Salvatore a Fontana Taona. Con uno sguardo specifico ai principali insediamenti abitativi - Spedaletto, Sambuca e Pavana - e, infine, un occhio rivolto al futuro, nel tentativo di capire quali possibilità concrete di rilancio esistono per un territorio in grandi difficoltà. A partire dalla Ferrovia Porrettana.

VERNICI, SMALTI & PITTURE
PITTURE & VERNICI ECOLOGICHE
PITTURE ANTIMUFFA
COLORI PERSONALIZZATI
PRODOTTI PER IL RESTAURO
COLORI A CAMPIONE
RIPRODUZIONE TINTE D'EPOCA
PRODOTTI PER IL DECOUPAGE
DECORATIVI PER INTERIOR DESIGN
ATTREZZATURE & ACCESSORI
RIVESTIMENTI MURALI
PAVIMENTI AUTOMONTANTI
ACCESSORI PER LA FINITURA
TRATTAMENTI E PULIZIA SUPERFICI
SCALE & PONTEGGI
FERRAMENTA & UTENSILI
CONSULENZA A DOMICILIO
ANTINFORTUNISTICA
PRODOTTI PER AUTOMOTIVE
PRODOTTI PER IL CAR REFINISH
PRODOTTI PER L'INDUSTRIA
PRODOTTI PER L'EDILIZIA
PRODOTTI PER LA NAUTICA

FONTE del COLORE
COLORIFICIO
Via E. Fermi 58 - Sant'Agostino PT - tel. 0573 934004

A N T E P R I M A

RACCONTI SAMBUCANI

di MAURIZIO FERRARI

Dedicarsi alla scrittura in età matura, senza avere particolari velleità letterarie, significa una cosa sola: aver raggiunto il momento dei grandi bilanci di un'esistenza, della rivisitazione dei ricordi, della celebrazione della gioventù e di un mondo scomparso per sempre.
Se a questo si aggiunge l'amore per la propria terra d'origine e la nostalgia di un passato in cui essa pulsava di vita, si capisce perché ho scritto "Dieci racconti sambucani", ognuno dei quali è incentrato su vicende o persone che ho conosciuto, che mi sono state descritte da paesani o che sono state frutto del racconto dei miei genitori o dei nonni.
Sicuramente oggi possono apparire anacronistici, ma rappresentano comunque le nostre radici, ciò che noi eravamo e come parlavamo fino a pochi decenni orsono.
Sono racconti che ho scritto innanzitutto per me e per coloro che (sempre meno, purtroppo!) condividono i miei ricordi, ma anche per chi ha la curiosità e la voglia di sapere qualcosa della vita grama vissuta su per questi monti.
In molti casi i protagonisti sono donne e uomini, figli d'la Sambuga e dintorni, alcuni molto famosi, come il Prof. Michele Barbi, altri ancora ben presenti nella memoria collettiva, come il sempre rimpianto Don Matteo Turchi, altri ancora sconosciuti ai più, ma interpreti fedeli dei sentimenti e delle fatiche del vivere quotidiano di quassù.
In qualche caso, invece, le vicende ruotano intorno ad animali, visti sia come amici inseparabili dell'uomo, è il caso del Ciuco del Gigante, sia come antagonisti scomodi, come Ciccio, al gatto de Gino.
Sempre, però, hanno prevalso la voce e la vita collettiva di paese che ho cercato di rendere nelle varie manifestazioni, anche tragicomiche o rituali, quali l'attesa dei signori villeggianti, quando i nostri borghi erano meta di turismo estivo di qualità.
A Taviano, alla fine degli anni '50 del secolo scorso accadeva pressappoco questo :"

(...) La fine del mese di giugno annunciava l'arrivo dei primi Villeggianti e tutto doveva essere in ordine: si aprivani i salotti buoni, si riordinavano le stanzie per affittarle, rivedeva la luce dopo un anno la biancheria estiva chiusa negli armadi.
Chi, come la Tosca, poteva disporre di una sala ampia e conosceva bene l'arte di Apicio, per due mesi si inventava ostessa e metteva a tavola una decina di avventori, i cui pranzi finivano sempre con gli immancabili spumini. La specialità della casa.
Luglio e Agosto erano i mesi della corda civile e delle raccomandazioni ai bambini : "Atenzion a ne far rumore!" oppure "Andade a giocar più oltra!". In caso di disobbedienza collettiva, riaffiorava la natura indigena che poteva frenarsi in qualche bestemmia a mezza bocca oppure far rimbombare nella valle angusta un "Brutti mostri, si ve chiappo ve scianco" o in casi estremi un "Ve chiappasse un accidente elettrico", a voce alta e piena.
La Jacomina affittava la stanzia de sovro alla Signor'Ida, una vecchina tutta merletti, raffinata e semplice, che veniva dalla remota Firenze. Era la vedova di un famoso medico, degustatore di tutte le acque sorgive di Taviano e dintorni, che assaggiava,comparava e catalogava (…).
La Signor'Ida, fedele discepola del defunto marito, ne aveva condiviso le convinzioni filosofiche e non mancava mai di lodare la freschezza e la leggerezza dell'acqua di lassù e specialmente di quella del Catinino: "Alla grazia , che acqua!" diceva sempre.
Alfeo ospitava un'eccentrica francese, la Madame di cui nessuno ha mai conosciuto il nome: magrissima, occhi sorridenti, cappello e borsetta di paglia, scarpe di tela si arrampicava tutto il giorno su per le mulattiere, anche le più impervie. Quando passava dal Molino, faceva un inchino col busto, sorrideva e se ne andava libera, con le ampie vesti che sfarfallavano al vento.
Per non turbare le quieti pomeridiane dei Villeggianti, i ragazzi stavano lontani dal borgo. O scavallavano nel bosco o rivoltavano i sassi della Limentra in cerca di broccioli, barbi, trote da pigliar con le mani o perseguitavano bisce d'acqua per farle soffiare mentre si avvinghiavano ai polsi. Non di rado a qualche incauto rospo, sorpreso a sonnecchiare a orezza, aprivano la bocca e gli facevano fumare una mezza cicca trovata in qualche angolo del paese. Una sorte non diversa toccava ai cantapreti: si infilzavano dal di dietro con un lungo stelo d'erba e si facevano librare in volo. Così assomigliavano di più agli aerei.
La sera, però, quando la Signorina Nanni chiamava, tutti lì, a giocare al Mercante in fiera.
Lei, dopo cena, si affacciava al terrazzino: quello era il segnale. Due rampe di scale a corsa e poi pendere dalle labbra di quella bolognesotta solare, dai toni bonari e dall'accento sinuoso, come le sue abbondanti curve. Da una scatola sempre lucida tirava fuori carte dai colori vivissimi. Ne amava particolarmente una, quella della "Carotina Pistinaga", chissà perché !

In mostra a Gavinana la vita a fumetti di Moreno Burattini

L'esposizione a Palazzo Achilli per i 25 anni di attività dello sceneggiatore originario di San Marcello. Con tavole originali di importanti disegnatori italiani e stranieri, albi, riviste, saggi e oggettistica varia.

"Da Gavinana a Darkwood, la vita a fumetti di Moreno Burattini" è il titolo dell'esposizione ospitata **dallo scorso 25 luglio, fino al 29 novembre**, nelle sale dell'Ecomuseo della Montagna Pistoiese di Palazzo Achilli, a Gavinana (grazie alla collaborazione tra Provincia di Pistoia, Comune di San Marcello Pistoiese, Associazione Ecomuseo della Montagna e Regione Toscana e l'apporto della casa Editrice Sergio Bonelli).
La mostra dedicata a Moreno Burattini, in occasione dei suoi 25 anni di attività, ripercorre anche un quarto di secolo di storia del fumetto in Italia, con tavole originali di importanti disegnatori italiani e stranieri con cui Burattini ha collaborato, albi, riviste, saggi e oggettistica.
La locandina della manifestazione, opera di Walter Venturi, mostra Zagor (il personaggio a fumetti a cui principalmente l'autore si è dedicato) combattere fianco a fianco dell'eroe fiorentino Francesco Ferrucci, morto appunto a Gavinana, paese d'origine di Burattini.

Per essere sempre aggiornati sulle iniziative consultare www.ecomuseopt.it o la pagina Facebook dell'Associazione Ecomuseo della Montagna Pistoiese. Si veda anche il link della casa Editrice Bonellihttp://www.sergiobonelli.it/news/notizie-flash/38930/Da-Gavinana-a-Darkwood-.html ed il blog di Moreno Burattini http://morenoburattini.blogspot.it/2015/07/da-gavinana-darkwood.html.
La mostra rimarrà aperta fino alla fine di settembre da mercoledì a domenica, in orario 10-12, 16-19, a ottobre e novembre solo il sabato e la domenica, dalle 15 alle 18.

Sceneggiatore di fumetti, scrittore, critico specializzato, curatore di mostre e autore teatrale, Moreno Burattini nasce nel 1962 a Gavinana. Da sempre appassionato di fumetti, ha contribuito con i suoi articoli alle più importanti riviste del settore e ha pubblicato saggi e libri di critica fumettistica. La sua attività di sceneggiatore professionista ha inizio nel 1990 sulle pagine della rivista "Mostri" (Acme) seguita da numerose sceneggiature per "Intrepido", "Cattivik" e "Lupo Alberto". Il suo esordio con il marchio Bonelli è datato maggio 1991, quando escono il suo primo special di Cico "Cico Trapper" e la sua prima storia di Zagor "Pericolo Mortale". Si inaugura così una lunga serie di storie zagoriane a sua firma. Dal 2001 lavora a Milano presso la Casa editrice Bonelli, per la quale ha scritto anche storie del Comandante Mark e Tex. Dal 2007 è curatore della testata "Zagor".
Gli sono stati attribuiti premi prestigiosi: il "Premio Anafi" come miglior soggettista e il "Fumo di China" come miglior autore umoristico (1995), il Gran Guinigi come miglior sceneggiatore (2003) e il premio Cartoomics (2006).

CULTURA E TRADIZIONI

S. CELESTINA

di CLAUDIO ROSATI

Pericolo scongiurato ! Il Pallone di Santa Celestina volerà

Unica nel suo genere, la festa dell'8 settembre, a lungo in dubbio, si svolgerà regolarmente. La sua è una storia di alti e bassi, come le fiamme del 1939, di sospensioni e riprese. Ogni pallone richiede 100 chili di carta, tanta colla e tanto sapere artigiano.

Il Pallone di Santa Celestina rischiava di cedere sotto il peso delle carte – ovvero l'impotenza di un'iniziativa volontaria di fronte a un'impresa sempre più complicata -, poi il pericolo è stato scongiurato. Stefano Gaggini, presidente della Società Operaia di Mutuo Soccorso A.Baccarini, che ha organizzato per diversi anni, l'8 settembre, a San Marcello Pistoiese, il lancio della mongolfiera, mesi fa si recò dal sindaco, Silvia Maria Cormio, a chiedere che fosse il Comune a farsi carico d'ora innanzi delle carte. I volontari hanno affinato una competenza professionale nel preparare e lanciare il pallone in onore della patrona di San Marcello e della montagna, ma non ce la facevano più a muoversi nel campo delle dichiarazioni e dei permessi.
Il Comune se ne è fatto carico e ha trovato una soluzione: *"Non c'è mai stato alcun dubbio che la Festa di Santa Celestina si sarebbe svolta regolarmente. Abbiamo messo intorno ad un tavolo diverse associazioni* – spiega il sindaco Cormio – *ed è stata individuata una nuova gestione della manifestazione: se ne occuperà la società locale di Pallavolo femminile. Un passaggio di consegne interessante perché vede protagonista un'associazione sportiva, con una lunga e importante storia alle spalle, che si avvarrà della collaborazione di altre associazioni del territorio. Quest'anno inoltre* – conclude Cormio – *la manifestazione si arricchirà di eventi e durerà diversi giorni, dal venerdì fino al martedì conclusivo, con il lancio della mongolfiera".*

L'immagine della mongolfiera è tratta da una foto di Barbara Iori

Quello del Pallone di Santa Celestina rischiava di essere un altro caso, alla fine per fortuna risolto, di contrasto tra l'immobilità, anche se relativa, della tradizione e la realtà contemporanea, mutata rispetto ai tempi in cui la consuetudine è nata. Negli anni '30 dell'Ottocento il cielo non era certo affollato come è ora. Per lanciare un pallone occorre oggi passare dall'Ente nazionale per l'aviazione civile, dall'Enav, la società che gestisce il traffico civile, dall'Aero Club d'Italia e da altri uffici locali. Sul piano tecnico gli organizzatori non hanno avuto difficoltà ad adeguarsi alle richieste che nel tempo sono state fatte, ma la trafila delle relazioni con gli uffici diventa pesante per una struttura operativa concentrata più sul fare che sul documentare condizioni e rispondere a quesiti. L'ultima prova tecnica è stata superata nel 2004 quando fu chiesto di lanciare un pallone senza fuoco all'interno. "E' un aerostato incontrollato e non può volare così", fu detto allora. Dal fornello alimentato da venti scatole di Diavolina all'interno del pallone si passò così al riscaldamento a terra con un bombola a metano. All'inizio c'era preoccupazione sull'esito, poi, invece, è andato tutto bene e anche questa innovazione è ormai stata messa a sistema.
Il pubblico in piazza guarda il pallone che si alza e se supera la punta del campanile, segno altrimenti di sventure nell'anno successivo, ma non si immagina certo il lavoro che è occorso per arrivare fino a quegli attimi. Intanto, la carta. Occorre di una grammatura e di una pezzatura speciali. Quella delle bobine che si trovano in commercio può essere alta fino a un metro, mentre per il pallone occorre una misura di uno e quaranta. Per giustificare la spesa di una misura ad hoc sono stati ordinati dieci quintali a una cartiera del Nord. Ogni pallone richiede 100 chili di carta e poi colla e tanto sapere artigiano per aggirare i rischi di un flop. Un sapere che negli anni scorsi ha dato vita anche a una piccola impresa artigiana che ha costruito palloni per tutta Italia. Un pericolo potrebbe venire, ad esempio, da un pallone non asciutto bene. Per questo si prepara nel mese di luglio. L'allestimento richiede una stanza di quindici metri per cinque."Ci ospita la consorella di Mammiano", dice Gaggini.

Quella del "Pallone" è una bella storia in cui si mescolano tutti gli elementi della grammatica dell'inventiva festiva. Ci sono una santa, Celestina, "celeste abitatrice della casa di Dio", l'invenzione dei fratelli Montgolfier, la famiglia Cini che dà avvio al lancio e un popolo che con il tempo se ne appropria.
"Il pallone (…) era bello, di carta listata di vari colori, alto una decina di metri a dir poco (se l'occhio non mi ingannò) e uscito dalle celebri cartiere dei Cini che sono alla Lima", scrive nel 1876, nel racconto *Una gita a San Marcello*, Policarpo Petrocchi. "Dono tradizionale della munifica famiglia Cini", specifica nel 1929 su un quaderno di classe una insegnante della scuola elementare di San Marcello.
Il volo ha nel tempo alti e bassi, sospensioni e riprese.

Nel 1939 il pallone si inclina e va alle fiamme. Presagio tremendo. L'anno successivo scoppia la guerra e si dovrà attendere quattordici anni perché dalla piazza risalga la mongolfiera.

Festa collettiva, voluta e sostenuta dai cittadini di San Marcello Pistoiese, ha prodotto nel corso degli anni i suoi protagonisti, veri e propri aeronauti di terra. Si ricordano ancora Fenzo Guerrini e Alberto Medini costruttori del pallone della rinascita repubblicana dopo una ricerca dei disegni dell'aerostato che fino all'ultimo volo era stato costruito alla cartiera della Lima.
Nella provincia di Pistoia non esiste una festa che abbia questa continuità e, soprattutto, sia così esemplare del suo formarsi. All'origine è l'iniziativa della famiglia Cini che esprime anche così la sua egemonia nella montagna. Poi il lancio viene assunto dalla comunità, passata quella censura collettiva che si vuole presieda alla creazione del folclore. Lo stesso setaccio popolare che ha fatto cadere il palio di cui si è persa ormai la memoria. "Il palio a San Marcello lo fanno senza tanti preparativi: in lungo nella strada maestra che va a Pistola", scrive sempre Petrocchi nella seconda metà dell'Ottocento.
"Si faccia raccontare di quando il pallone va a fuoco", dice un cliente a Gaggini che mi riceve nel suo negozio di ferramenta di fronte a filmati del pallone che si alza nel cielo. "*E' di Gavinana e se potessero al pallone gli sparerebbero*", replica Gaggini. Anche questo fa parte di costruzioni di identità e di distinzioni di campanile nel mondo globale.
Risolta l'interruzione del 1911 con un lancio in sordina quando per un'epidemia di tifo si vietò qualsiasi forma di assembramento, superate due guerre mondiali e altri fasi critiche, il Pallone di Santa Celestina ha incontrato nei mesi scorsi un nuovo ostacolo, quello della stanchezza dei volontari. Ostacolo alla fine superato.
La festa si farà: appuntamento l'8 settembre.

L' INTERVISTA

ALBERTO ASOR ROSA

di MAURO CHESSA

"Sui monti un'altra dimensione della vita e dei rapporti umani"

Il dialogo fra un geologo e un grande intellettuale sul rapporto con la montagna. Il primo impatto da adolescente con le Dolomiti, poi i periodi trascorsi insieme alla moglie, alle figlie, alla nuova compagna. Le passeggiate e le chiacchierate con l'amico caro. E una certezza: "Chi respira più liberamente, ha il cervello più libero".

Questa, più che originale, è incredibile: un geologo diversamente intellettuale che intervista colui che ha progettato e diretto la *Letteratura Italiana* di Einaudi, insegnato Letteratura italiana a La Sapienza e scritto pile di trattati e racconti! Caro Alberto, sai che non soffro del timor reverenziale ma mica sono fesso, non posso addentrarmi nelle tue terre, mi perderei nel Sahara della mia approssimativa cultura letteraria. Devo chiederti di assecondare la geografia che mi è accessibile, più vicina e solida, e anche di sopportare alcuni miei punti di vista, così che il lettore possa trovare qualche giustificazione a questo inconsueto ruolo che la fortuna mi ha regalato.
Considerata la ragione di queste pagine che ci ospitano, mi è agevole portarti nella mania più grande che mi attraversa: la montagna. La montagna è per me potente ordinatrice della vita, amicizie ed emozioni controverse, forti, determinanti. Ma sono nato vicino al Rosa, vivo per scelta tra le cosce della montagna pistoiese e faccio un mestiere che ragiona di rocce; con la montagna ho un legame esistenziale, naturale; tu sei uomo di piana, romano de Roma, le tue attività professionali, e non solo, girano attorno all'intelletto, roba di società, politica, storia non sassi. Mi hai raccontato che hai frequentato la montagna con escursioni impegnative; non ti chiedo di entrare nei particolari, mi interessa invece sapere se quell'esperienza ha in qualche maniera inciso sulla tua sensibilità, il tuo modo di guardare il mondo e le persone.

"Ho frequentato la montagna pressochè ininterrottamente fra i miei quindici e i miei quarant'anni di età. Soprattutto le Dolomiti, ma anche qualche volta la Val d'Aosta. Tale frequentazione fu favorita dal fatto che, per intercessione di mio padre, dirigente nazionale del Dopolavoro ferroviario italiano, fui spesso ospitato nel rifugio di tale istituzione, che sorgeva a Plan di Val Gardena, proprio in fondo alla valle, sovrastato perciò dal Massiccio che prende il nome di Boe', meta perciò di frequenti passeggiate, che rifiutavano incrollabilmente l'uso di qualsiasi strumento meccanico di arrampicata (presenti allora, peraltro, in misura molto esigua). Difficile è descrivere perché uno studentello romano di quindici-sedici anni, fosse spinto a tale scelta, invece di andarsene al mare a Ostia con gli amici (unica alternativa possibile allora, per la mia famiglia e il mio ceto: non so se mi spiego)".

Una "scoperta" quella della montagna nell'età dell'adolescenza che ha poi caratterizzato gran parte della tua vita.

"L'andata alla montagna rappresentò la prima manifestazione di libertà e, come dire, di una vita libera possibile. Appena arrivavo lassù, al rifugio del Dlf, correvo a guardarmi la vetta del Sass Long. E rimanevo incantato per una mezz'ora: se era possibile una cosa come quella, altre cose, in quel momento impensabili, sarebbero state possibili. Sono stato in montagna da solo. Poi con la mia futura moglie, poi con mia moglie e le mie figlie, poi di nuovo da solo, poi con la mia compagna Marina. In coincidenza con i miei soggiorni famigliari, le vacanze montanare si facevano in coincidenza con quelle della famiglia di un mio amico universitario, lo storico Alberto Merola. Con Alberto ho girato in lungo e in largo le Dolomiti. Più che passeggiate, arrampicate di rifugio in rifugio; qualche ferrata: niente ascensioni. Fuori due, tre giorni; qualche volta una settimana. Una volta, molto ragazzo, con un mio cugino e due amici, ho fatto tutto il percorso dalla Val Gardena a Cortina, attraversando la Marmolada, cucinandoci da noi, uno dei quattro era bravo a farlo, e dormendo anche all'addiaccio.

Con la montagna, insomma, è stata subito una forte attrazione. Ma cosa ti ha sedotto di più in tutti questi anni?

"Della montagna mi seducevano soprattutto la solitudine (quando uno era bravo abbastanza a staccarsi dai percorsi turistici e vacanzieri), e la perdita delle dimensioni solite della vita e del rapporto umano. L'alta quota, anche se non è altissima, inebria come un buon cordiale preso a stomaco vuoto. Si può fare anche troppo facilmente della retorica a questo proposito. Ma, indubbiamente, sarei tentato di dire che qualcosa del genere si prova leggendo una grande poesia, - ma anche, e questo è ancor più seducente, viceversa. Devo dire però, - e non so se questo corregga troppo quanto ho scritto finora, - che un complemento pressoché indispensabile del piacere era rappresentato dalle chiacchiere, - infinite chiacchiere, - che Alberto e io ci facevamo quando arrivavamo in un rifugio o durante una sosta, quando ci mancava il fiato e dovevamo riposarci dieci minuti. Non era la stessa cosa che in pianura o a casa nostra, tanto più che parlavamo di politica o di cultura o semplicemente delle nostre ultime letture."

Non era la stessa cosa di passeggiare o chiacchierare in città?

"No, non era la stessa cosa. L'aria pulita delle alte quote, e la visione dei picchi giganteschi che ci sovrastavano, toglieva alle nostre parole l'urgenza affannosa, e il bisogno d'essere pratici a tutti i costi, che governano il nostro modo d'essere laddove, non a caso, si dice che ci sia una "bassa quota". Chissà, forse era l'illusione, dalla quale pure dipendiamo, che ci sia una sfera dell'esistenza umana non condizionata dalle contingenze e dalle opportunità (o opportunismi che dir si voglia). Forse è per questo che si va lassù, anche a costo di faticare non poco".

La montagna non è solamente cime che fuggono verso il cielo, i gesti eroici alla Bonatti, l'epica di Rigoni Stern o la sottile elegia di Enri De Luca; è anche un diverso e concreto modo di vivere nelle comunità, la severità dell'ambiente necessariamente comporta un diverso schema relazionale, più essenziale e franco, dove il bene comune non è un mantra ma obiettivo della quotidianità, concreto e vitale. L'esperienza che ho avuto la fortuna di condividere con te, affacciandomi sul mare dell'impegno per l'ambiente, ci ha portato a misurare una diversa umanità, speculatrice, opportunista fino alla negazione del dovere di ogni generazione, di ogni genitore, di consegnare a chi verrà un mondo non depredato. Come potremmo trasferire i valori 'montanari' alla civiltà del consumismo?

"Certo, se fossimo capaci di trasmettere ad altri le sensazioni di cui tu parli in quest'ultima domanda, la causa dell'ambientalismo avrebbe molti più adepti di quanti attualmente non ne abbia. In fondo, una bella e digradante vallata, - per esempio, per quanto mi riguarda più direttamente la Val d'Orcia, - ispira un fascino non molto diverso da quello delle alte vette come, ad esempio, quelle della montagna pistoiese.
Per raccogliere adepti potremmo organizzare gite in montagna, e cercare con questo di vincere e superare la grettezza e l'utilitarismo ammorbante di tanta vita cittadina. Chi respira più liberamente, ha il cervello più libero".

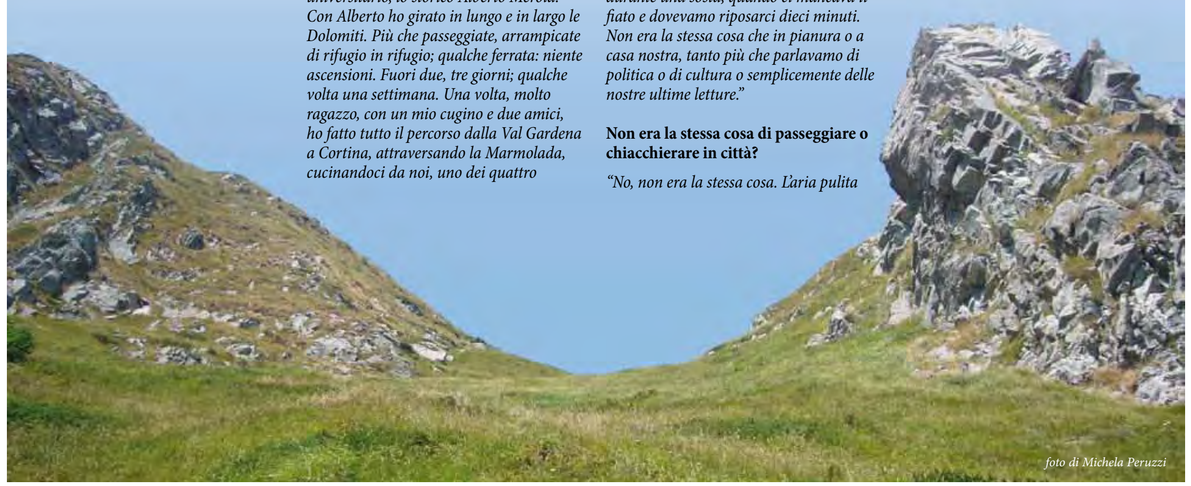


foto di Michela Peruzzi

ECONOMIA E SVILUPPO

ZOOTECNIA

di ANGELO BOGAZZI (Medico Veterinario)

ALLEVAMENTO DEGLI ANIMALI DOMESTICI COME RISORSA

Ripartire dalla zootecnia

Gli effetti negativi - economici, ambientali e sociali - dell'agricoltura intensiva.
Le scelte future?
Biodoversità, efficienza energetica, meno emissioni inquinanti, produzioni ecologiche e virtuose.

La globalizzazione e l'apertura dei mercati hanno significato per la zootecnia una trasformazione epocale caratterizzata da una forte importazione di prodotti alimentari e da una parallela diminuzione delle aziende produttrici italiane (allevamenti) con una conseguente, residua, quota di aziende nazionali sempre più grandi e industrializzate. In particolare per le zone montane, l'intensificazione produttiva in zootecnia, ha prodotto una crisi ancora più forte e in alcune realtà ha determinato una vera e propria desertificazione aziendale: chiusura di stalle, di macelli, di caseifici aziendali e un abbandono dei pascoli. In parole povere è sempre più difficile nella nostre colline e montagne incontrare il pastore o vedere mucche al pascolo, mentre è sempre più facile trovare in vendita carne danese, latte tedesco e formaggi olandesi.
Tutto ciò potrebbe essere considerato normale: il progresso che avanza, il sistema economico che cerca il prodotto dove il costo è minore, la fatica del lavoro con gli animali ed inoltre le alternative di reddito più allettanti per la prospettiva di nuovi e più attraenti stili di vita. Dopo una fase nella quale questo modello è sembrato vincente e senza alternative, si sono evidenziate alcune problematiche in primis di natura economica: le belle, complesse e delicate economie zootecniche della montagna a causa dello sconvolgimento, prima della industrializzazione e poi della globalizzazione, negli ultimi decenni sono rimaste schiacciate da una agricoltura intensiva legata a doppio filo all'industria (agroindustria), nella quale il territorio, il lavoro e le produzioni diventano pure e semplici variabili economiche. Dapprima questo modello di zootecnia intensiva, legata all'industria e tipicamente di pianura, aveva saputo fronteggiare la concorrenza delle zootecnie più forti, garantendo alle aziende una buona redditività, poi però con la globalizzazione del settore agroindustriale, la crisi si è fatta violentissima. Dopo aver assistito al dramma delle nostre montagne con la chiusura, che ancora continua, di tante aziende, siamo spettatori di una seconda fase ancora più imponente, quella che vede una vera e propria implosione delle nuove economie zootecniche della pianura. Questo quadro attuale della zootecnia è pesante, lo attestano le cifre che gli enti statistici ci forniscono. Nel paese, nel suo complesso, diminuiscono i capi allevati e le aziende zootecniche, aumentano le importazioni di latte, carne e di alimenti per il bestiame.

Le conseguenze di natura ambientale poi non hanno tardato a farsi sentire: le zone marginali, montane e pedemontane, abbandonate, sono degradate a tal punto che incendi, frane, smottamenti hanno causato enormi danni e disagi, per non parlare del cambiamento del clima, delle esondazioni e delle inondazioni delle pianure, con conseguente crisi anche nel turismo. Il degrado di tipo ambientale è strettamente connesso a quello di natura sociale: emigrazione giovanile, invecchiamento della popolazione, chiusura di presidi sociali come scuole ed ospedali, di servizi quali i trasporti, le poste, le comunicazioni, le banche.

Durante i lunghi trasferimenti sulla Montagna Pistoiese per raggiungere gli allevamenti ovicaprini e bovini che assisto come veterinario, mi sono spesso interrogato sul futuro di questi territori e della gente che ancora vi abita. La crisi, come abbiamo già detto, è a tutto tondo: economica, produttiva, occupazionale, infrastrutturale, sociale ed ambientale e i motivi, in breve, li abbiamo elencati. E' da qui che bisogna ripartire, per una ripresa virtuosa della zootecnia locale e della montagna nel suo complesso, perché montagna e zootecnia di qualità, sono legate a doppio filo.

LE SFIDE DEL FUTURO

La montagna quindi è di per sé la soluzione del problema, non è il problema al quale trovare una soluzione. I nuovi bisogni non sono, allora, quelli legati all'aumento dei consumi, ma sono di altra natura: proviamo ad individuarli.

TUTELA DELLA BIODIVERSITÀ sia vegetale che animale: le nostre montagne sono ricche di preziosi tesori, come le numerose essenze vegetali e le razze

da pagina 5

animali che ben si adattano alle varie tipologie territoriali, ai mutamenti di clima, alle nuove necessità alimentari: sulle nostre zone montane e pedemontane - nelle provincie di Massa, Lucca, Pistoia e Prato - insistevano piccoli allevamenti di bovine di razza Calvana, Garfagnina e Pontremolese, ma anche di ovini di razza Massese. L'industrializzazione e l'allevamento intensivo hanno selezionato pochissime razze iperproduttive e poche essenze vegetali (la inquinatissima monocoltura), producendo un impoverimento genetico rilevante.

RIDUZIONE DELLE EMISSIONI INQUINANTI: la zootecnia di montagna è rigorosamente a ciclo chiuso: il letame viene distribuito sui terreni che, una volta arricchiti, producono fibra vegetale da utilizzarsi come alimento. Questo ciclo virtuoso nella zootecnia intensiva si è rotto da un pezzo con ricadute gravissime per l'ambiente; per fare solo un esempio, gli allevamenti senza terra o con poca terra, che allevano un numero di animali sproporzionato rispetto alla superficie a disposizione, con lo smaltimento del letame e del liquame possono produrre gravi squilibri, poiché il suolo non riesce ad assorbire le sostanze presenti nelle deiezioni e queste vanno nelle acque di superficie e di profondità.

ESTENSIFICARE, cioè migliorare il rapporto tra allevamenti e terreno a disposizione, individuando nella collina e nella montagna il fulcro per un nuovo sviluppo. Questa impostazione può portare benefici anche alla asfittica zootecnia di pianura, intensiva ed ormai strozzata dai costi di produzione. Attualmente le aziende che allevano e ingrassano bovini in pianura sono costrette, per mancanza di vitelli in Italia, a rivolgersi all'estero, prevalentemente alla Francia; da oltralpe infatti vengono importati centinaia di migliaia di capi bovini per essere ingrassati e venduti nel nostro paese. Tutto ciò ha ricadute economiche, ma anche ambientali e di benessere animale; pensiamo solamente alle centinaia di chilometri di viaggio che provocano negli animali stress e malattie che si combattono con forti quantità di chemioterapici; questa situazione potrebbe essere modificata, anzi ribaltata, se la montagna riprendesse a produrre diventando il fulcro di uno sviluppo equilibrato ed un fattore indispensabile anche per l'agricoltura di pianura: linea vacca-vitello sui pascoli appenninici, ingrasso in piano dove il cereale può essere più facilmente coltivato.

MIGLIORAMENTO DELLA EFFICIENZA ENERGETICA: in montagna l'alimentazione è su base foraggera, autoctona, caratterizzata da pascolo, fieni ed una limitata quantità di cereali. L'impostazione si capovolge nella zootecnia intensiva dove gli allevamenti "senza terra" non possono fare a meno di alte quantità di cereali che sono alimenti competitivi con l'alimentazione umana (mais, orzo, grano etc), ad alto dispendio energetico di combustibili per le lavorazioni e le essiccazioni, di acqua per l'irrigazione, di concimi per le colture intensive, di diserbanti e pesticidi per la difesa dalle infestanti e dai parassiti patogeni.

Il miglioramento dell'efficienza energetica è un aspetto strettamente connesso alle potenzialità rappresentate dalle PRODUZIONI BIOLOGICHE che in montagna possono raggiungere standard ottimali, senza alimentare falsi miti e facili frodi. I vantaggi per l'ambiente e per la salute umana sarebbero sotto gli occhi di tutti: un ottimo prodotto aiuta l'economia, migliora la salute e la qualità della vita dei consumatori e dei cittadini, mentre un prodotto ottenuto a basso costo, scarica sulla collettività e sull'ambiente tutti i problemi che esso comporta. Facciamo un esempio: i mega allevamenti di suini in pianura padana, detti senza terra per l'esiguo rapporto tra superficie coltivabile ed animali allevati, non riescono a disperdere i liquami in maniera razionale sui terreni agricoli i quali tendono a cedere inquinanti alle acque che, raggiungendo il mare Adriatico, provocano il fenomeno della proliferazione algale, problema gravissimo per il turismo e per la vita dei pesci. Teniamo conto poi che a questa tipologia di inquinamento è correlata quella riferita alle mega concimazioni necessarie alla produzione di cereali per l'alimentazione ed ora anche per i biogas.

LE PRODUZIONI VIRTUOSE: la linea vacca-vitello, l'allevamento ed il recupero delle razze autoctone forti, robuste e longeve, dei prati-pascoli e delle tecniche di fienagione, la difesa e la promozione dei marchi di qualità con indicazione geografica tipica come il pecorino della montagna pistoiese, la ricostruzione della filiera locale (produzione di latte bovino da caseificare in strutture aziendali o consortili, vitelli da allevare e poi macellare e trasformare in strutture di mattazione presenti sul territorio o da vendere alle aziende di pianura per la fase finale di ingrasso), lo sviluppo della vendita a chilometro zero instaurando un nuovo rapporto con le attività commerciali, di ristorazione e con le mense collettive.

UN SETTORE ANTICICLICO

In questa fase di forte crisi dell'economia e dell'occupazione dobbiamo soprattutto ricordare che l'agricoltura e la zootecnia sono settori anticiclici, poiché continuano a produrre, non chiudono battenti con la facilità di altri settori, non si trasferiscono all'estero, sono fonte di reddito o importanti settori di integrazione al reddito e naturalmente sono caratterizzate da una vastità di microaziende dedicate all'autoconsumo, nelle quali l'attività agricola e zootecnica hanno significati sociali, economici, di qualità della vita, di mantenimento del paesaggio, di tradizioni popolari. Nonostante la naturale tendenza delle aziende a resistere ed in qualche caso a svilupparsi è necessario, però, che la politica ed i governi, anche locali, che hanno la responsabilità della programmazione del territorio e del suo sviluppo ecocompatibile ed ecosostenibile, svolgano il proprio ruolo e prendano decisioni che evitino danni all'equilibrio economico dei territori di montagna. E' fondamentale mantenere e qualificare infrastrutture e servizi di carattere collettivo (ospedali, scuole, sicurezza, viabilità, energia, telecomunicazioni), è necessario confermare i finanziamenti europei per le imprese agricole montane atti a modernizzare le attrezzature e la meccanizzazione, per migliorare le strutture di allevamento (stalle, recinti), per sviluppare strutture di carattere collettivo come caseifici sociali e macelli polifunzionali, per sostenere il trasporto di prodotti agricoli come il latte, in direzione dei caseifici e il bestiame in direzione del macello, per compensare la riduzione dei ricavi delle aziende che si trovano in aree protette. E' necessario introdurre inoltre nuove misure per il finanziamento ed il sostegno delle produzioni della montagna come: l'istituzione e lo sviluppo di marchi legati alle produzioni agro-zootecniche, la pubblicità, il controllo di qualità, la certificazione dei prodotti e la trasformazione e vendita in forma collettiva. Vi sono poi forme di sostegno per le piccole aziende montane, che non costano nulla e sono quelle legate alla semplificazione amministrativa e burocratica delle registrazioni e conservazioni dei documenti, il controllo basato sull'analisi del rischio, l'autocontrollo e la formazione continua degli addetti al settore.
Vanno difese - ed anche per questo il costo è zero - le forme di allevamento e di produzione tradizionali da un eccesso di normazione che intende la produzione agro zootecnica come un appendice dell'industria alimentare. In pratica se i nostri eccellenti produttori fossero andati dietro ai superburocrati di Bruxelles, avremmo perso il lardo di Colonnata, il formaggio a latte crudo, il formaggio di fossa, la nduia calabrese ed altre decine o centinaia di produzioni locali che non si sono sottomesse alle grandi catene multinazionali.

RIDARE OSSIGENO ALLA MICROECONOMIA DIFFUSA

Non risulta che nelle piccole aziende agro zootecniche che producono latte, carne, uova, miele e fanno trasformazione sul posto ci siano problemi delle dimensioni di quelle sopra riportate. Intendiamoci, il controllo anche rigoroso va fatto in tutte le direzioni, ma come dicono gli esperti è necessario valutare le categorie del rischio. Quindi anche a livello locale possiamo fare molto per dare ossigeno a questa microeconomia diffusa che produce alimenti sani, difesa del territorio, della sua gente e delle sue tradizioni: proviamo a rimettere in piedi le infrastrutture produttive che con sufficienza abbiamo sacrificato sull'altare della globalizzazione, delle deleterie regolamentazioni comunitarie, ma soprattutto degli interessi dell'agroindustria. Riapriamo i piccoli macelli polifunzionali che garantiscono un circolo virtuoso tra produttore e distributore; eliminiamo o restringiamo l'intermediazione, i forti costi di trasporto e così riduciamo l'inquinamento e miglioriamo il benessere degli animali; finanziamo o rifinanziamo l'assistenza tecnica agli allevatori; sulla montagna c'è bisogno di un giovane veterinario, capace e disponibile per le emergenze e per l'assistenza sanitaria al bestiame. un parto, una polmonite acuta, un prolasso d'utero possono rappresentare delle tragedie se non affrontati subito. Teniamo in piedi i consorzi tra i produttori zootecnici, utili, anzi indispensabili, alla valorizzazione delle produzioni zootecniche; anche qui il personale tecnico specializzato (agronomo) può assistere i produttori nell'utilizzo delle nuove tecnologie di alimentazione del bestiame, nelle tecniche di caseificazione, nella promozione dei prodotti sul territorio, nel rapporto con gli enti di controllo, nel controllo della qualità e genuinità dei prodotti.
La Regione infine dovrebbe ampliare il proprio orizzonte sburocratizzando il settore dei controlli, monitorando i veri punti critici nella produzione alimentare, assumendo e formando tecnici e professionisti di qualità e individuando nelle aziende familiari agrozootecniche della montagna e della collina un'opportunità per il territorio, per la salute e per l'ambiente.

Questi sono solo alcuni spunti per una riflessione più approfondita che tutti gli attori coinvolti devono fare per invertire rapidamente una rotta pericolosa. Elementi che possono far capire che la zootecnia intensiva non dà risposte a lungo sostenibili e che la montagna ha bisogno, in primo luogo, di un grande impegno da condurre su più livelli fra loro strettamente connessi: economico, culturale, ambientale, sanitario ed etico.

Gli scandali alimentari degli ultimi anni

Vorrei sottolineare che i grandi scandali alimentari, che tutti ricordiamo, sono nati e si sono sviluppati proprio dentro il cuore dell'industria alimentare multinazionale. Elenchiamone alcuni.

Mucca pazza: l'industria inglese dei mangimi per ottimizzare l'utilizzo di carcasse ovine produce con queste, una volta essiccate, mangimi per ruminanti a basso costo per vincere la concorrenza che utilizza come frazione proteica la soia, un vegetale nobile, ma costoso. Questi processi industriali sono tutti eseguiti seguendo le normative europee. Le registrazioni del processo produttivo sono perfette, le buone pratiche e il sistema HACCP impeccabili, ma qualcosa sfugge e, sempre per risparmiare, si utilizzano temperature basse di sterilizzazione delle farine, il prione rimane vitale nei tessuti e la malattia sfugge al controllo producendo un disastro di enormi proporzioni: centinaia di persone morte, costi - per il controllo degli animali - che ancora stiamo pagando.

Pollo alla diossina: in Belgio le ditte della raccolta degli oli alimentari esausti dei ristoranti e delle friggitorie stringono un accordo con l'industria dei mangimi zootecnici per polli, forniscono l'olio pulito, filtrato e depurato per garantire la frazione grassa alle farine di cereali, dalle quali viene estratto l'olio per la produzione commerciale. In quell'olio depurato finiscono quantità di diossina provenienti da oli minerali che inquinano i mangimi e quindi i polli che vanno al libero commercio sempre con la benedizione della ferrea legislazione europea.

Germogli di soia ai colibatteri: è uno degli ultimi scandali alimentari che ha provocato la morte di alcuni cittadini europei che si sono alimentati con germogli di soia biologici. Quei germogli provenivano da semi importati dall'Egitto, inquinati in partenza ed introdotti per la coltivazione; le autorità sanitarie tedesche prima di capire il problema incolparono mezza Europa: ricordate le accuse verso i cetrioli spagnoli?

foto di Andrea Lunardi

MONTAGNA OGGI

di PAOLO VANNINI

ALL'OSSERVATORIO DI GAVINANA

IL PARCO DELLE STELLE, fra arte, scienza e immaginazione

Le installazioni degli scultori Dami e Viola rappresentano un'occasione per attrarre nuovi visitatori.

Non sarà più solo una delle principali mete di appassionati astrofili e "amanti del cielo". L'Osservatorio astronomico di Pratorsi dallo scorso 8 agosto, giorno dell'inaugurazione ufficiale del "Parco delle stelle" che gli sorge intorno, è diventato anche un luogo in cui arte e scienza formano un insolito connubio, nel quale rigore scientifico e fantasia si abbinano: "Un mix che sicuramente richiamerà l'attenzione di tanti visitatori", ha detto Luciano Tesi, presidente del Gamp (Gruppo astrofili montagna pistoiese). Ed è anche questa, soprattutto questa, la scommessa per il futuro di una grande eccellenza della montagna pistoiese, oltre ai tanti significati che la realizzazione del Parco porta con sé: la volontà del Comune proprietario dell'area di mettere in piedi un' opera assolutamente originale, attesa da anni e sempre rinviata; il lavoro del suo progettista, Marco Cei, agronomo forestale, e degli artisti che l'hanno tradotto in pratica, Silvio Viola e Andrea Dami; il coinvolgimento, infine, di tanti richiedenti asilo giunti sul territorio montano da diversi mesi e provenienti da Pakistan, Gambia, Guinea Bissau, Nigeria, Bangladesh.

IL BAGNO DI FOLLA DELL'INAUGURAZIONE

La presentazione del sindaco di San Marcello, Silvia Cormio, e dell'assessore alla cultura Alice Sobrero, la presenza del Prefetto di Pistoia Angelo Ciuni e di tanti altri esponenti delle istituzioni, nel giorno del taglio del nastro, hanno confermato la portata dell'evento. Ma è stato il successo di pubblico, il primo concreto riscontro che le buone idee, anche in montagna, possono suscitare ancora interesse e magari pure un po' di entusiasmo. Adesso si tratta di non disperdere questo piccolo patrimonio, di saperlo curare e mantenere, promuovere e valorizzare.

IL LUOGO DEI LUOGHI

Il "Parco", realizzato con i finanziamenti di Regione Toscana, Comune di San Marcello e Fondazione Caripit di Pistoia e Pesciasi raggiunge dopo aver superato Gavinana, lungo la strada di Pratorsi, diventata adesso anche un "trekking planetario" grazie ad una serie di pannelli dedicati ai pianeti (ognuno dotato di brevi descrizioni informative, dalla lontananza al diametro, dalla temperatura alla rotazione e così via). Percorsi i due chilometri e mezzo circa si raggiunge l'Osservatorio astronomico intorno al quale sorge il "Parco", circondato da una palizzata protettiva, dove si trovano altri pianeti e la grande "piattaformasole", sette metri di diametro, un mosaico di cemento e ceramiche dai colori sgargianti. Da lì si può riprendere il percorso nel vialetto e scendere verso le "orbite", otto tagli leggeri nel grande prato, delimitate dalle cosiddette "fioriere-pianeti". Tutto ciò fa parte delle opere ribattezzate il "Giardino del Sole": "I miei pianeti si ergono sopra le piantine delle fioriere metalliche, come fiori tra i milioni di fiori di questo artistico sistema solare di Pian dei Termini", spiega il suo autore, Andrea Dami. Appena poco più in là, fuori dalla zona recintata, svettano le cosiddette "Portatrici di stelle", frutto dell'opera dello scultore Silvio Viola - "Tutto al femminile per omaggiare la donna che in "primis" porta per nove mesi nel grembo materno la vita, che poi darà alla luce", sottolinea l'autore - una ventina di alti tronchi di castagni e larici della Foresta del Teso, sormontati da stelle e dipinti di bianco per richiamare la luminosità della Via Lattea.

"Il luogo dei luoghi" lo ha ribattezzano il critico d'arte pistoiese Siliano Simoncini, che, nel presentare l'opera, fra le altre cose, ha scritto: "Dal 'Grande Sole', chi vi sosti, può avere la sensazione di trovarsi al centro del nostro sistema solare e, qualora la fantasia lo sorregga, anche immedesimarsi nel Piccolo Principe di de Saint-Exupéry, così da poter 'viaggiare' nei pianeti sottostanti per intraprendere la propria educazione scientifica e sentimentale. Alla stessa stregua, chi si trovi a percorrere, percettivamente una ad una, le Portatrici di stelle, non potrà esimersi dall'ipotizzare di trovarsi di fronte a un luogo sacro; un osservatorio astronomico alternativo – penso a una Stonhenge frutto dell'immaginario artistico – che Viola ha ideato per 'rituali' personali (e perché no collettivi!) dove rendere omaggio alla poesia, quella dedicata, per l'appunto, al cielo che ci sovrasta con tutte le sue implicazioni: simboliche, filosofiche, religiose e scientifiche".

foto di Carlo Degl'Innocenti

SPORT E TEMPO LIBERO

TREKKING

di PAOLO VANNINI

MONTAGNA PISTOIESE "TRAIL PARK"

Alla scoperta dei sentieri con cartina, sito e "app"

Una guida per gli amanti del trekking, della corsa e della mountain bike. Diciotto percorsi dell'intero territorio montano, con tutte le informazioni necessarie .

Una mappa, un sito web e una "app" per spiegare e promuovere i sentieri della Montagna pistoiese. Sono le tre gambe sulle quali poggia il progetto "Trail park", un'iniziativa finalizzata alla scoperta e valorizzazione delle bellezze del territorio montano, un'utile guida per chi vuol camminare (o correre) nei boschi e lungo i crinali, fare trekking e trail running, e per gli amanti delle due ruote (mountain bike).
La guida cartacea, che contiene informazioni dettagliate e che è arricchita da alcuni acquarelli realizzati da un pittore della montagna, comprende l'intero territorio, dalla vetta del Monte Cimone a nord, fino a Cireglio a sud, dalla Riserva dell'Orrido di Botri, ad est, fino al Lago Scaffaiolo, ad ovest.
La cartina è stata affiancata da un sito web dedicato, nelle due declinazioni www.montagnapistoiesetrailpark.com e www.abetonetrailpark.it, con i sentieri appositamente mappati e georeferenziati, con tutte le informazioni tecniche degli itinerari - lunghezza, altitudine, dislivello, difficoltà ecc. - oltre a notizie naturalistiche, culturali ed attrattive turistiche, le strutture ricettive, i ristoranti, i negozi, e altro ancora. Per consentire, infine, ai visitatori di consultare in tempo reale la mappa durante le escursioni, è stata realizzata contestualmente anche una "App", con la georeferenziazione della sentieristica attraverso la quale è possibile visualizzare, offline, tutte le notizie e le informazioni riportate sul sito web.
Obiettivo del progetto, realizzato dal Consorzio Turistico APM (Abetone e Montagna Pistoiese) di Confcommercio (con il contributo della Camera di Commercio di Pistoia), è rappresentare uno strumento di promozione turistica attraverso l'indicizzazione del portale, che può consentire di raggiungere utenti in tutto il territorio italiano – e non solo – e offrire loro un'occasione in più per visitare la Montagna pistoiese.

foto di Michela Peruzzi

AMBIENTE E TERRITORIO

L'APPROFONDIMENTO

di GIANCARLO CAPECCHI
Rete delle Proloco della Montagna Pistoiese - Frassignoni, Sambuca Pistoiese

IL CASTAGNO DA FRUTTO AI TEMPI DEL CINIPIDE

Chi è il piccolo parassita venuto dall'Oriente e come si combatte. Le tesi emerse in un convegno a Pracchia e l'impegno della Rete delle Pro Loco in difesa di una pianta che ha aiutato la montagna a sopravvivere

Un secolo fa gli abitanti del Comune di Sambuca erano oltre settemila, nella Val d'Orsigna un migliaio, che traevano dalle castagne, ridotte in farina, la maggior parte delle calorie necessarie per vivere. Si calcolava che si dovesse disporre di circa cinquanta chili di farina di castagne all'anno, non solo per l'alimentazione umana, ma anche per l'integrazione dell'alimentazione degli animali; la farina veniva anche venduta per integrare i magri redditi familiari, da qui la particolare cura dedicata alla filiera della coltivazione del castagno. I castagni occupavano gran parte delle aree montane, fino a circa i novecento metri di altitudine, anche su terreni impervi e marginali, mentre i campi vicini alle case erano destinati ai cereali, frumento e segale principalmente e quelli più in alto al pascolo ed alla fienagione. Le castagne, una volta raccolte, nelle proprietà più grandi con l'aiuto dei *coglitori* (lavoratori stagionali compensati con castagne e farina), venivano seccate in piccoli fabbricati, chiamati metati, che spesso erano attigui alle abitazioni, altre volte, invece, isolati e servivano gruppi di famiglie, dato che un metato in una stagione poteva seccare anche fino a cento quintali di castagne che alla fine rendevano circa un terzo del peso iniziale. E' stato calcolato che nella valle dell'Orsigna nel 1915 si raccogliessero circa 2.500 quintali di castagne, di cui la metà vendute fresche. La raccolta e la essiccazione delle castagne erano occasioni di festa in cui si rinsaldavano i legami sociali. Nel tempo lungo i corsi d'acqua sono sorte molte decine di mulini, solo nel territorio di San Marcello Pistoiese all'inizio del 1838 se ne contavano 24 con 60 macine attive. Con il legname di castagno, poi, la gente di montagna riusciva a realizzare gran parte degli attrezzi necessari alle lavorazioni rurali, all'arredamento delle case ed ovviamente ai diversi contenitori di uso comune; fino ad una ventina di anni fa si potevano vedere ancora, sul bordo di tetti in pietra, canaline per la raccolta e scolo dell'acqua piovana ricavate da paleria di castagno.

foto di Antonio Zini

Il fenomeno dell'abbandono - Dagli anni sessanta del Novecento per la società italiana si sono aperte vaste opportunità lavorative, sia nel Paese che all'estero. Tali opportunità erano concentrate nelle aree urbane per cui ebbe inizio il fenomeno di abbandono delle campagne e delle montagne. Anche la Montagna Pistoiese subì un pesante spopolamento, in parte rallentato dalle attività nel settore meccanico con gli stabilimenti S.M.I. di Campotizzoro e di Limestre nonché dal relativo indotto. Con lo spopolamento si sono abbandonate le coltivazioni tradizionali della montagna, i pascoli sono stati invasi da arbusti e boscaglia, i cedui degradati per mancanza dei tagli periodici.
I castagni da frutto, per la maggior parte secolari, non potati e privi delle opere di gestione del suolo e del substrato umifero, hanno manifestato una notevole riduzione della produzione e con frequenza si è assistito allo sradicamento delle stesse piante. La mancanza delle opere di manutenzione e regimazione dei corsi d'acqua ha prodotto vari dissesti idrogeologici con numerose frane. Tutto questo è sotto gli occhi di tutti.

LA BATTAGLIA DELLE PRO LOCO

Per noi della Rete delle Proloco della Montagna Pistoiese, già impegnati a promuovere iniziative per contenere il degrado ambientale e sociale della Montagna e, se possibile, per invertire quella tendenza, in conseguenza del rapido declino della produzione castanicola nostrale accelerato dall'invasione del cinipide galligeno del castagno, è divenuto importante cercare di capire cosa si stava facendo per contrastare questa emergenza ambientale. Ci siamo rivolti agli enti preposti alla tutela fitosanitaria del patrimonio agro-forestale: in primo luogo la Provincia, ma soprattutto la Regione Toscana.
Nel frattempo il Dipartimento di Gestione dei Sistemi Agrari, Alimentari e Forestali dell'Università di Firenze con le Sezioni di Patologia vegetale ed Entomologia, Colture arboree, Genetica agraria, aveva predisposto un progetto per la ricerca genetica di varietà di castagno più resistenti al cinipide, poi finanziato dalla Fondazione Cassa di Risparmio di Pistoia e Pescia. Quasi contestualmente, sempre l'Università, con finanziamento regionale, avviava uno studio per ricercare parassiti indigeni del cinipide.
Con questi enti abbiamo cominciato a collaborare mettendoci a disposizione per la ricerca dei siti utili allo scopo nel territorio di Frassignoni, individuato scientificamente come idoneo. Abbiamo anche fornito le informazioni provenienti dai castanicoltori, tra i quali alcuni di noi. Il momento più significativo in cui si è valutato lo stato di avanzamento delle attività e delle ricerche, con ipotesi di lavoro utili al settore, si è avuto nel corso di un incontro, il 4 settembre dello scorso anno, a Pracchia, al quale hanno partecipato il dottor Alessandro Guidotti del Servizio Fitosanitario Regionale, il professor Riziero Tiberi, la dottoressa Tiziana Panzavolta, il dottor Carlo Maltoni con alcuni loro collaboratori impegnati nelle ricerche.

I RISULTATI DEL CONVEGNO DI PRACCHIA

Gli antagonisti del cinipide - Il parassita nel castagno è una piccola vespa di dimensione inferiore al centimetro di lunghezza che depone un uovo nei tessuti degli apici vegetativi e delle foglie, da cui poi, all'interno di una galla, si sviluppa una larva che si alimenta con la linfa dell'albero, con il conseguente deperimento della pianta: l'ampiezza dell'infestazione, dalle nostre parti, aveva ridotto l'anno scorso quasi a zero la produzione di castagne. La lotta biologica, escludendosi quella con antiparassitari di sintesi per evidente inefficacia, ha avuto inizio nel 2001 con il lancio dell'insetto antagonista del cinipide con previsione di copertura dell'intero territorio castanicolo nel 2018. L'antagonista, il *Torymus sinensis*, è un'altra vespina che introduce il proprio uovo nelle galle di castagno dove si trova la larva del cinipide; in seguito la larva crescerà alimentandosi dell'ospite. Mentre il cinipide è giunto in Italia con materiale legnoso infestato, il suo antagonista è stato prodotto in loco, inizialmente dall'Università di Torino; la sua distribuzione avviene tramite il lancio di circa 120 femmine e 65 maschi per ogni sito.
La Regione ha utilizzato, al 2013, 76 siti, mentre sono stati effettuati lanci di privati in altre decine di luoghi. Il Torymus si sposta dai siti di lancio alla velocità di circa trecento metri all'anno, anche se la ricerca portata avanti a Frassignoni dall'Università ha rilevato l'antagonista cinese, dopo un anno dal lancio, a circa un chilometro di distanza. I ricercatori hanno poi scoperto nelle galle esaminate anche antagonisti, parassitoidi locali già presenti in quanto predatori delle larve dei cinipidi della quercia.
Sarebbe importante se gli insetti antagonisti presenti nei nostri boschi potessero predare il cinipide del castagno, limitandone la diffusione, dato che non possiamo sapere quali effetti alla lunga potrà avere nell'ecosistema l'introduzione di insetti estranei. Lo scopo di una delle indagini dell'Università di Firenze è proprio questo. L'altra ricerca, basata anch'essa sull'osservazione dell'infestazione da cinipide si è proposta di verificare per le varietà monitorate [*Calarese (Carpinese), Pastinese, Nerattina, Ceppa*, una quarantina per varietà] i livelli di resistenza all'insetto dannoso, ciò comporta l'esame del Dna dei castagni da frutto. Già dalle prime indagini è stata rilevata presenza di ibridi fra i castagni, tutti secolari, oggetto di studio e considerati finora varietà pure; evidentemente nel passato le pratiche di innesto erano talvolta approssimative.

La difesa del castagno con le pratiche colturali Il castagno è un albero da frutto e come tale va trattato; quindi si deve provvedere alle sue necessità riguardo agli apporti di elementi nutritivi ed idrici, alla potatura, alla gestione del suolo.
Quando i castagni erano coltivati si restituiva loro il materiale organico da loro stessi prodotto, cioè le foglie e i ricci che venivano lasciati a decomporsi nelle *roste*, le aree di accumulo del materiale alla base dei castagni. Oggi per interventi di soccorso, dato l'abbandono di quelle pratiche, bisogna fornire concimi organici come stallatico o pollina nei mesi precedenti la ripresa vegetativa; la Regione suggerisce, in una propria pubblicazione distribuita gratuitamente, di distribuire 40 Kg di stallatico, o concime organico equivalente, per pianta il primo anno, con quantità inferiori gli anni successivi. Questa pratica, oltre a favorire lo sviluppo della pianta, e quindi della produttività, aiuta ad impedire l'alternanza di produzione.

Fondamentale è comunque mantenere in loco i residui come foglie e ricci, sia per l'apporto di nutrimenti, sia per evitare che si disperdano o addirittura si eliminino gli antagonisti del cinipide che svernano appunto in questi materiali; da evitare quindi la bruciatura dei cardi, anche perchè la cenere riduce l'acidità del terreno del castagneto, con diminuzione della capacità di assorbimento delle radici.

Una volta non c'era bisogno di fornire acqua ai castagni, anche per condizioni climatiche caratterizzate da maggiore piovosità rispetto ai giorni nostri; si sapeva però che i castagni hanno bisogno d'acqua, come si nota in vecchi proverbi *"Il caldo di settembre toglie e non rende" "Vento libeccio né pane né neccio " (G. Tigri)* oppure *"Quando la montagna ride il piano piange" (G. Giusti)* e cioè le piogge abbondanti in montagna fanno bene ai castagni, ma sono rovinose per la pianura. L'anno 2013, uno dei più poveri in assoluto quanto a produzione di castagne, è stato particolarmente siccitoso, specie nel periodo primavera-inizio estate, in cui di solito si sviluppano i nuovi getti e si ha la fioritura. Sarebbe auspicabile fornire acqua nei periodi di siccità, specie nei castagneti di nuovo impianto e quindi in posizione probabilmente ottimale; è chiaro che le difficoltà sono comunque oggettivamente notevoli. Interventi assolutamente possibili e necessari sono invece quelli di potatura, sia per eliminare il seccume che per dare aria alla chioma.

Nel convegno di Pracchia è stato evidenziato dal dottor Maltoni come la potatura verde sia utile per la lotta biologica contro il cinipide: dopo lo sfarfallamento dell'insetto che avviene tra maggio e giugno con la conseguente infestazione degli apici vegetativi, asportando nel mese di luglio i getti dell'anno si limiterebbe di molto l'infestazione; il castagno, pianta molto vigorosa, ricaccerebbe nuovi getti che risulterebbero non infestati. Per quell'anno si avrebbe però una diminuzione della produzione; una pratica del genere sarebbe difficile da attuare nei castagni secolari presenti nel nostro territorio, data l'ampiezza della loro chioma. Vi è poi una condizione limitativa poco considerata dai coltivatori: il dilavamento del suolo con conseguente riduzione della copertura umifera del castagneto. Il castagno infatti ha l'apparato radicale piuttosto superficiale, circa quaranta centimetri di profondità, da ciò il bisogno d'acqua, ma anche di terreno sufficiente per l'equilibrio statico delle vecchie piante. Non è raro infatti vedere castagni secolari caduti per il vento o la neve molto abbondante.
C'è quindi bisogno di sostituire le vecchie piante innestando le giovani fustaie con varietà idonee per altitudine, esposizione e soprattutto coltivate da sempre in quel territorio; non tutte le varietà esistenti possono essere coltivate ovunque, in relazione anche al terreno, da noi costituito soprattutto da arenarie. Il marrone ad esempio, che prospera in terreni vulcanici e profondi, da noi stenta a crescere.

Conclusioni - Quest'anno si è registrata una certa ripresa produttiva dovuta soprattutto alla maggiore piovosità e ad un probabile contenimento dell'infestazione da cinipide; ma di questo non c'è ancora certezza; dobbiamo vedere nei prossimi anni. Sicuramente vi è la consapevolezza che mettendo in atto le pratiche colturali necessarie si possa ottenere qualche risultato, in primo luogo la riduzione dell'alternanza della produzione. Per la salvezza dei nostri castagni c'è però molto ancora da fare e le esili forze delle reti delle Proloco non sono certo sufficienti.

Formazione di galle su una pianta infestata da cinipide

AMBIENTE E TERRITORIO

IL CASTAGNO

di CLAUDIA CAPPONI

Alla Toscana il primato di produzione Dop e Igp

Nella nostra regione 156mila ettari di castagno, dei quali 32mila di castagneto da frutto. Cosa prevedono le norme. Gli sforzi per limitare le patologie. I contributi che potranno venire dal Programma di Sviluppo Rurale.

La superficie interessata dal castagno in Toscana (Bianchi L. *et al.* 2009) ammonta a 156.000 ettari di cui 32.000 ettari a castagneto da frutto. Di quest'ultima oltre la metà, circa 16.600 ettari, è in stato di abbandono. In termini percentuali in Toscana il castagno copre circa il 27% del totale delle superfici boscate e circa il 21 % di queste superfici sono costituite da castagneti da frutto. La Toscana inoltre, preceduta dal Piemonte e seguita dalla Liguria (Castellini A. *et al* 2009) è tra le Regioni con la maggiore superficie coltivata a castagneto da frutto ed è la Regione che in Italia conta il maggior numero di produzioni DOP e IGP (Romagnoli L. 2015). Questi pochi numeri testimoniano l'importanza economica della coltivazione del castagneto da frutto nella nostra Regione, cui si riconosce inoltre un fondamentale valore storico-culturale, paesaggistico e ambientale.

LE NORME

Dal punto di vista normativo in Toscana il castagneto è bosco a tutti gli effetti (Legge regionale del 21 marzo 2000 n. 39 articolo 3 e il Decreto Presidenziale della Giunta Regionale dell'8 agosto 2003 n.48/R, articolo 52), in linea con la normativa nazionale (Decreto legislativo del 18 maggio 2001 n° 227 "Orientamento e modernizzazione del settore forestale, a norma dell'articolo 7 della legge 5 marzo 2001, n. 57" – articolo 2, comma 6) pertanto coperto da vincolo idrogeologico e da vincolo paesaggistico (L. R. 39/2000 e ss.mm.ii. art. 37). L'art. 52 del RF della Toscana definisce il "castagneto da frutto" come "qualsiasi area, di estensione non inferiore a 2.000 metri quadrati e di larghezza maggiore di 20 metri, che abbia una densità non inferiore a quaranta piante di castagno da frutto per ettaro", che non abbia un numero di polloni o di fusti superiore a 500/ha e le cui piante non siano state oggetto di taglio. Dal punto di vista autorizzativo nei castagneti da frutto è liberamente esercitabile: la capitozzatura delle piante vecchie ed adulte per rinvigorirne la chioma e delle piante giovani, per prepararle all'innesto; l'esecuzione d'innesti; la potatura di produzione e di ringiovanimento; il taglio dei polloni di castagno e delle piante di castagno non da frutto; la formazione e il ripristino di ripiani sostenuti da muri a secco e da ciglioni inerbiti; il taglio della vegetazione arbustiva invadente, nonché la ripulitura totale della superficie da foglie, ricci, rami e altri materiali, allo scopo di facilitare la raccolta delle castagne. Inoltre, previa dichiarazione all'Ente competente (prima Provincie o, dove presenti, Comunità Montane. Ad oggi la delibera del 9 aprile 2015 n. 528, chiarisce che il personale addetto agli uffici forestazione non sarà trasferito alla Regione), si possono sostituire le piante di castagno da frutto morte o non più produttive; tagliare le piante arboree di altre specie e sostituirle con quelle di castagno.

LIMITARE LE PATOLOGIE

In questo contesto si evidenzia che una parte consistente degli interventi che vengono effettuati nei castagneti e la maggior parte dello sforzo economico delle Amministrazioni Pubbliche per i castagneti, sono finalizzati a limitare gli effetti delle patologie cui la specie *Castanea sativa* Mill. è soggetta. Com'è risaputo le popolazioni di castagno in Italia, a partire dalla metà circa del secolo scorso, sono state interessate da fitopatologie importanti che hanno fortemente danneggiato i soprassuoli e l'economia castanicola in genere, in particolare ci si riferisce al "Mal dell'inchiostro" (causato dai due funghi *Phytophtora cambivora* Buis e *P. cinnamon* Rands) e al "Cancro corticale del castagno" (causato dal fungo *Chryphonectria paraisitica*). A questo si è aggiunta, a partire dal 2002, l'azione devastante del cinipide galligeno (l'imenottero *Dryocosmus kuriphilus* Yasumatsu) che ha, in molte aree anche della Toscana, ridotto drasticamente (a volte fino anche all'azzeramento) la produzione di frutti, oltreché gli accrescimenti legnosi. Pur non essendo specifico argomento del presente articolo è importante per la sopravvivenza dei castagneti la consapevolezza che la lotta al cinipide del castagno è possibile ed efficace, si veda a tal proposito l'esperienza della Regione Piemonte (Bosio G. 2014).

IL RUOLO DEL PSR

Contribuiti importanti per il ripristino dei castagneti danneggiati o in stato di abbandono, per nuovi impianti e cure colturali, diretti agli imprenditori agricoli, alle aziende e ai possessori di castagneti che vogliano investire in questi boschi, verranno dal Programma di Sviluppo Rurale (PSR) 2014 – 2020 che quest'anno prende avvio anche in Toscana, finanziato con fondi europei del Feasr (Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale). Stando all'ultima versione del PSR 2014-2020 (disponibile sul sito web www.regione.toscana.it) il ripristino e la cura dei castagneti potrà essere finanziato a fondo perduto con varie misure del PSR. In particolare risultano interessanti da questo punto di vista la sottomisura 4.4.1 "Conservazione e ripristino degli elementi caratteristici del paesaggio, salvaguardia e valorizzazione della biodiversità, la sottomisura 8.5 "Sostegno agli investimenti destinati ad accrescere la resilienza e il pregio ambientale degli ecosistemi forestali", la sottomisura 8.6 – "Sostegno agli investimenti in tecnologie silvicole e nella trasformazione, mobilitazione e commercializzazione dei prodotti delle foreste". Inoltre sono previsti nella misura 11, il pagamento di premi annuali ad ettaro di superficie coltivata a castagneto per le aziende che vogliano aderire al disciplinare dell'agricoltura biologica.

Sulla montagna pistoiese molte sono piante secolari

Il paesaggio ancora oggi è caratterizzato da stradelli, capanne in pietra, metati, mulini. L'importanza delle potature e degli innesti.

Il castagneto da frutto sulla Montagna Pistoiese è quasi esclusivamente costituito da piante secolari, veri giganti vegetali la cui conservazione rappresenta di per sé una priorità, sia per la tutela del paesaggio montano che per la conservazione della memoria di una civiltà ormai scomparsa, radice dell'attuale società della montagna. Buona parte del paesaggio collinare e montano del Pistoiese, nella fascia 400/900 metri, è caratterizzato ancora, insieme alle piante di castagno da frutto, da tutte le opere necessarie per la gestione dei castagneti e dei loro prodotti: stradelli, capanne in pietra, metati, mulini, un patrimonio ambientale e culturale di gran pregio.

I castagneti, pur essendo vecchi, possono essere recuperati, magari accettando una riduzione della produzione fruttifera, a vantaggio della qualificazione ambientale e paesaggistica. Ciò è possibile dato che il castagno è una pianta molto vigorosa per la cui rigenerazione si può intervenire mediante pratiche colturali: le potature, come intervento conservativo del tronco e dei rami principali oppure con il taglio alla base e successivo reinnesto dei ricacci, da valutare sulla base delle condizioni della pianta; una volta si procedeva alla capitozzatura o scapezzatura e cioè alla potatura operata alla prima biforcazione, a tre quattro metri da terra mentre oggi, anche per non perdere per alcuni anni l'intera produzione di castagne, si provvede ad una potatura che si limiti al taglio del seccume e delle parti più alte della pianta. La pratica della potatura favorisce lo sviluppo di rami giovani adatti alla fioritura ed alla fruttificazione; i rami utili allo scopo sono naturalmente quelli sviluppatisi al di sopra della linea d'innesto che, nei vecchi castagni, si trova a circa due metri da terra; i numerosi getti al di sotto dell'innesto, selvatici come il portinnesto, devono annualmente essere tagliati in quanto sottraggono linfa alla pianta. La capitozzatura è sconsigliata oggi anche perché i teneri getti ricchi di linfa, sono particolarmente attaccati dal cinipide che vi depone le uova generando poi la galla dove si sviluppa il nuovo individuo.
L'altra pratica utilizzata per rinnovare il castagneto, nel caso si proceda a nuovi impianti è l'innesto, da effettuare su fustaie nate a seguito di potature al piede oppure su piante nate da seme. Viene sconsigliata la piantagione di piante da vivaio in quanto, anche per l'esperienza dei vecchi coltivatori, si ha un peggiore ancoraggio della pianta; le piante da seme nate in loco sviluppano naturalmente un apparato radicale più fittonante rispetto alle piante allevate e quindi sono più resistenti al vento ed alla neve. Tra gli innesti viene preferito quello a corona, con applicazione di un anello di corteccia della varietà che si vuole innestare su un astone di diametro idoneo a ricevere detto anello, lo scopo è sempre quello di rendere la pianta più resistente alle intemperie della montagna che potrebbero provocare gravi danni al tronco od ai rami principali.

foto di Antonio Zini

di DANIELE AMICARELLA

LE GALLERIE DIFENSIVE TEDESCHE NELLA SECONDA GUERRA MONDIALE

LA LINEA GOTICA

UNA GRANDE RISORSA PER IL TURISMO

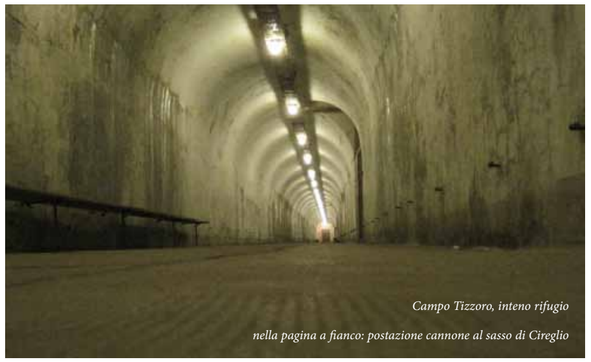
I resti si trovano in luoghi di grande valore paesaggistico e naturalistico. La splendida veduta dal Sasso di Cireglio, i possibili collegamenti con i rifugi antiaerei dell'ex Smi. Alcuni esempi stranieri dai quali prendere spunto.

È un giorno di fine inverno sul Passo della Collina, la valle dell'Ombrone appare come in una cartolina sovrastata da un cielo straordinariamente azzurro. La neve si è ritirata più in alto: guardando verso nord i monti dell'Uccelliera ed il Corno alle Scale hanno ancora la vetta imbiancata. I miei passi fanno scricchiolare le foglie secche rimaste sul sentiero, un tracciato appena impercettibile sul fianco del crinale ad occidente del passo. Non tira un filo di vento, forse è per questo che sbatto quasi il naso contro un magnifico esemplare di cervo maschio. È un attimo che toglie il fiato ad entrambi, poi lui si allontana trotterellando con la testa ben alta ed il trofeo, due scimitarre d'avorio con brevi ramificazioni sulla loro sommità. I raggi del sole sbucano dai rami dell'abetaia evidenziando in un gioco di luci ed ombre le impronte dei suoi grossi zoccoli sul terreno ancora umido, un terreno attraversato da un grosso solco curvilineo terminante contro l'ingresso in cemento di una galleria della Linea Gotica.

La voragine che si apre dietro al manufatto è ciò che resta dell'esplosione provocata dai tedeschi prima di ritirarsi. Molte gallerie fecero questa fine, altre invece vennero "trappolate" ovvero minate con micidiali ordigni antiuomo collegati a fili insidiosi: sono tante le storie che si raccontano su di loro e sui segreti che custodiscono. Io non so dire con sicurezza se dentro ad una postazione militare dimenticata dal tempo e dagli uomini si possa nascondere un tesoro, ma sono certo che con una adeguata valorizzazione la Linea Gotica può diventare una risorsa turistica.

Nel territorio pistoiese, le linee difensive preparate dai tedeschi furono essenzialmente due: la Linea Verde n.1 nel tratto compreso tra la Val di Forfora, il valico della Femminamorta con le valli del Vincio di Montagnana e di Brandeglio, il valico delle Piastre (detto anche del Poggiolino), il Sasso di Cireglio, il valico della Collina Pistoiese e la Foresta di Acquerino. Poi c'era la Linea Verde n.2 nel tratto compreso tra la Val di Luce, il valico dell'Abetone ed il crinale tra le valli del Sestaione e della Lima, il Libro Aperto, Cima Tauffi ed il Monte Spigolino. In questo contesto mi soffermerò sulle potenzialità dei resti della Linea Verde n.1, promettendovi di approfondire in seguito anche ciò che resta della n.2. La prima Linea Gotica era stata accuratamente preparata tra l'autunno del 1943 e l'estate del 1944, sfruttando al meglio tutti i luoghi panoramici che sovrastano Pistoia. Questo per dire che la collocazione dei resti delle postazioni si trova in luoghi di grande valore paesaggistico e naturalistico. La Foresta Demaniale di Acquerino-Collina, la più estesa del nostro territorio, è l'esempio di come la natura possa andare a braccetto con la storia (e viceversa); nel 2011 l'Associazione Linea Gotica – Officina della Memoria, in collaborazione con l'Ente gestore del Demanio Forestale Regionale e la Pro-Loco Collina, ha curato la realizzazione di un breve ma significativo percorso ad occidente del Passo della Collina. Lungo il sentiero, completamente immerso tra i faggi e le piantagioni di conifere effettuate nel dopoguerra, è possibile vedere un fortino in cemento armato del tipo chiamato Tobruk completamente restaurato e gli ingressi in muratura delle famose gallerie di cui parlo all'inizio dell'articolo. Ogni anno lungo questo percorso si organizzano i cosiddetti diorami viventi, rappresentazioni storiche con figuranti in uniformi d'epoca con una duplice funzione: raccontare le storie dei personaggi coinvolti ed offrire un motivo in più per frequentare una piccola località di villeggiatura quale è la Collina Pistoiese.

La valorizzazione degli itinerari storici, da effettuarsi tramite una efficace pubblicità, con la segnaletica giusta ed anche con qualche restauro mirato, non è certo la panacea di tutti i mali che affliggono il nostro territorio montano, ma è sicuramente un aiuto alla conoscenza di un determinato luogo, un punto di partenza per iniziative coinvolgenti. Ovviamente non tutte le emergenze della Linea Gotica si trovano su terreni demaniali o su strade classificate pubbliche (nelle mappe catastali molti sentieri che attraversano i nostri boschi risultano ancora essere a tutti gli effetti strade comunali), questo per dire che la valorizzazione al di fuori delle aree pubbliche richiede necessariamente un'intesa coi proprietari privati, in ultima analisi, una collaborazione costruttiva e mai un'imposizione. Chi non è mai stato sul Sasso di Cireglio, non può immaginarsi il magnifico panorama che offre questa singolare formazione geologica sulla pianura sottostante. Scavata nel vivo della roccia, c'é ancora la postazione del cannone tedesco che nel settembre 1944 tenne sotto tiro Pistoia per tanti lunghi giorni. Sul crinale a nord del Sasso, spartiacque tra le valli del Reno e dell'Ombrone, vi sono anche emergenze storiche medievali recentemente valorizzate da un percorso segnalato. Perché non raccontare più storie con un unico percorso? Tanto più che nelle vicinanze di questo crinale strategico si trova uno dei siti storici della seconda guerra mondiale meglio conservati: i rifugi antiaerei dell'ex-stabilimento S.M.I. di Campo Tizzoro, recentemente valorizzati e resi in parte fruibili in un sistema museale gestito dall'I.R.S.A. (Istituto Ricerche Storiche Archeologiche) di Pistoia.
Collegare questo sito storico ad un percorso di valorizzazione della Linea Gotica, oltre ad essere attinente al periodo storico considerato, è anche facilmente realizzabile con un recupero minimo della rete sentieristica esistente sul territorio. E' un idea per diversificare l'offerta turistica del territorio montano e gli esempi in ambito europeo non mancano. Anche qui è doveroso avvertire in anticipo i lettori più esigenti: facendo esempi europei non pretendo che funzioni, ma le esperienze dei nostri vicini di casa possono insegnarci qualcosa di utile.



Campo Tizzoro, inteno rifugio

nella pagina a fianco: postazione cannone al sasso di Cireglio

Come Francia e Slovenia valorizzano i siti legati alle guerre mondiali

La Francia valorizza da sempre i siti storici legati ai due conflitti mondiali: da poco sono finite le celebrazioni per il 70° anniversario dello sbarco in Normandia, ed altre manifestazioni analoghe avverranno a Verdun e in altre località legate al centenario della Grande Guerra.
Ai miei occhi però l'aspetto più interessante di questa valorizzazione è stato il recupero delle fortificazioni della Linea Maginot sul confine franco-tedesco, una serie di postazioni di artiglieria collegate da lunghe gallerie sotterranee che il demanio militare ha dato in gestione ad associazioni locali, molto legate a quello che i francesi chiamano "la municipalità" ovvero il paese di appartenenza, e soprattutto molto professionali poiché per la visita forniscono guide in inglese, tedesco, olandese (tranne che in italiano però). Con il biglietto d'ingresso il cui costo si aggira dai 7 ai 12 Euro a seconda della struttura (o del tipo di visita effettuata, ad esempio con guida o senza) è possibile usufruire di sconti per visitare altre strutture museali con una iniziativa chiamata Pass Musée, un tesserino che consente l'applicazione di una tariffa ridotta.
Altro esempio vicino a noi è la verde e montuosa Slovenia, che ha creato due bei musei di storia militare a Kobarid (Caporetto) e a Pivka vicino a Postumia. Gli sloveni rispetto ai francesi, hanno curato di più i collegamenti tra museo e sentiero, così chi visita Caporetto può chiedere una guida per visitare i sentieri lungo i resti delle linee difensive della valle dell'Isonzo, parimenti a Pivka è possibile farsi guidare lungo un sentiero fino alla linea fortificata lungo i vecchi confini dell'ex-Regno d'Italia. Con il biglietto di Pivka (costo 9 Euro, con possibilità di avere una guida in inglese e in tedesco ma non in italiano) si ha lo sconto per visitare le grotte di Postumia ed altre attrattive locali.
In conclusione, pur essendo consapevole di aver portato come esempio due aree dove il turismo mantiene alberghi, affittacamere, punti di ristoro ed esercizi commerciali (purtroppo non si può dire altrettanto della nostra montagna), sono convinto che la valorizzazione della storia della Linea Gotica sia una carta da giocare senza illusioni, ma con la consapevolezza di costruire un nuovo punto di partenza.

AMBIENTE E TERRITORIO **VALLIMENTRA occidentale**

Com' è affascinante e selvaggia questa dura terra di confine

di MAURIZIO FERRARI

Gli antichi toponimi chiariscono la vocazione agro-silvo-pastorale. I coraggiosi progetti economici dell'800 e '900. La nascita di insediamenti lungo il sistema viario.

Quando il vento del mare scavalca il Passo della Collina e irrompe nella stretta valle della Limentra occidentale, rimbalzando nelle convalli acute, è come se rispolverasse una storia antica non solo fatta di contrasti politici, di lotte per la supremazia su un'ambita terra di confine, di ribellioni e di paci poco durature, ma anche di vita civile e di progetti economici stratificatisi nel tempo, per consentire la sopravvivenza ed il progresso in un territorio naturalmente ostico. E la toponomastica della Vallimentra Occidentale è lì, sotto i nostri occhi, a ricordarlo quotidianamente.

I TOPONIMI

Lungo il sistema viario, prima medievale, incentrato sulla famosa Via Francesca della Sambuca con tutte le sue diramazioni, e poi moderno, incardinato sulla Strada Statale di fondovalle n° 64, sono disseminate località dai nomi evocativi di economie di vario tipo che nei secoli hanno subito trasformazioni o evoluzioni. I più antichi toponimi mostrano chiaramente una vocazione economica agro-silvo-pastorale e identificano località situate a mezza costa, dove era possibile ricavare prati o campi e dove passavano gli antichi tracciati viari. Sul versante destro della Limentra sono da ricordare, ad esempio, Stabiazzoni (*stabulum* in latino significava "stalla", "ricovero per animali") e Pastoraio, mentre su quello sinistro sono degni di nota Casale e più avanti Bubbiana (da *bos*, in latino "bue"), per non parlare del toponimo Capanna, assai frequente ovunque. Con la diffusione capillare del castagno e delle pratiche colturali ad esso legate si sono moltiplicati i relativi toponimi, come il comunissimo Casone (il luogo dove si seccavano le castagne) seguito dal nome di antichi proprietari, come il Cason di Menghino, o dalla sua ubicazione, come nel caso del Cason di Sotto.
L'economia del castagno presupponeva la presenza indispensabile dei molini per produrre farina: si pensi che nell'intera valle ne esistevano poco meno di una quindicina, di cui spesso sono rimasti solo i toponimi. Tra i più noti il Molin de' Tappi, il Molino di Taviano e, ancor di più, il Molin di Chicon, a Pavana, famoso perché legato alla famiglia di Francesco Guccini.

ECONOMIA IN EVOLUZIONE

Tra '800 e '900, però, anche questa nostra valle ha avviato progetti economici coraggiosi e innovativi che si sono tradotti in altrettante imprese con relativi edifici situati nel fondovalle. Da ricordare, seguendo il corso della Limentra, da sud a nord, la località Birreria, presso Spedaletto, sede di produzione e stoccaggio di birra, La Fabbrica, al Corniolo, che ospitava un pastificio, Il Fabbricone e La Sega, a Bellavalle, dove si producevano ceste di vimini e si lavorava il legname, Pian dell'Opera e La Cava, a Taviano; del primo toponimo non si ricorda la natura economica, mentre il secondo era legato all'estrazione della pietra.
Verso la fine degli anni Venti del secolo scorso ha trovato realizzazione una grande opera idraulica a fini idroelettrici; in prossimità di Pavana è stato realizzato un bacino artificiale di contenimento delle acque della Limentra che, oltre ad aver impiegato molta manodopera locale, ha rivitalizzato per qualche tempo l'economia della valle, tanto più che pochi decenni dopo, all'ingresso del bacino, si è insediata una piccola azienda dedita alla lavorazione del vetro. Con questo grande progetto anche la toponomastica si è arricchita di alcune voci: i luoghi sono stati indicati con i nomi di Diga, Bacino, Centrale e, per ultimo, appunto, Vetreria.

LA VITA LUNGO UN COMPLESSO SISTEMA VIARIO

IL MONASTERO DI SAN SALVATORE A FONTANA TAONA

Per una parte considerevole del Medioevo la nostra valle è stata attraversata da un sistema viario privilegiato nell'ambito dei collegamenti transappenninici e lungo i tragitti di questo sistema ha visto nascere strutture, insediamenti e borghi che hanno costituito altrettanti punti di riferimento in un territorio fitto di foreste, bestie feroci e briganti. Uno di questi avamposti persi nell'Appennino è stato il Monastero di San Salvatore a Fontana Taona, luminoso esempio di microcosmo polivalente. Prima Benedettino Cluniacense, poi Vallombrosano, esso ha rappresentato tra i secoli XI-XIV un presidio fondamentale sia per la viabilità sia per l'intensa attività ospitaliera. La fama e il potere di questo Monastero erano peraltro riconosciuti dalle più alte gerarchie ecclesiastiche , che gli avevano accordato la giurisdizione, oltre che sul territorio circostante, anche su chiese della piana pistoiese e della montagna bolognese, nonché su alcuni ospizi dediti all'assistenza di viandanti, come quello situato nella zona di Bombiana (nella val del Reno) o come lo Spedale di Nemoreto, nella zona sud orientale di Pistoia, donato al Monastero di S.Salvatore dall'arciprete della cattedrale di Pistoia nel 1111.

Ma di altrettanta importanza era il suo ruolo anche nell'ambito dell'economia agro-silvo-pastorale dell'intera area. Per fare un esempio, forse non tutti sanno che il Monastero promuoveva sòccide, cioè contratti con cui si creavano imprese agricole associative fra enti ecclesiastici e privati, per la custodia, la gestione e la divisione dei profitti legati all'allevamento di animali.
E' di rilievo, a questo proposito, un accordo del 1263 sulla base del quale Jacopo, abate del Monastero di Fontana Taona, e Rogerio, Vescovo di Massa Marittima, convenivano che 1200 capi di bestiame fossero accolti in estate nei freschi pascoli montanari di proprietà del Monastero, mentre svernassero in quelli più marittimi e tiepidi di proprietà del Vescovo.

Socondo questo accordo per la durata di quattro anni le spese del bestiame dovevano essere divise tra tutti i proprietari delle greggi e al termine di questo periodo i proventi complessivi venivano equamente divisi tra i soci del Monastero, l'abate e il Vescovo.
In tal modo il Monastero fungeva da propositivo garante dell'economia locale e nel contempo da sapiente guardiano del territorio montano. Nel XIV secolo, però, guerre e distruzioni ne hanno determinato la inesorabile decadenza e attualmente di quella grandiosa struttura restano solo pochi ruderi, anche se il luogo emana lo stesso fascino che dovette subire il monaco eremita Tao (da cui, secondo molti è derivato il nome Taona) che vi si stabilì per condurre una vita di contemplazione.

PRATUM EPISCOPI (Spedaletto)

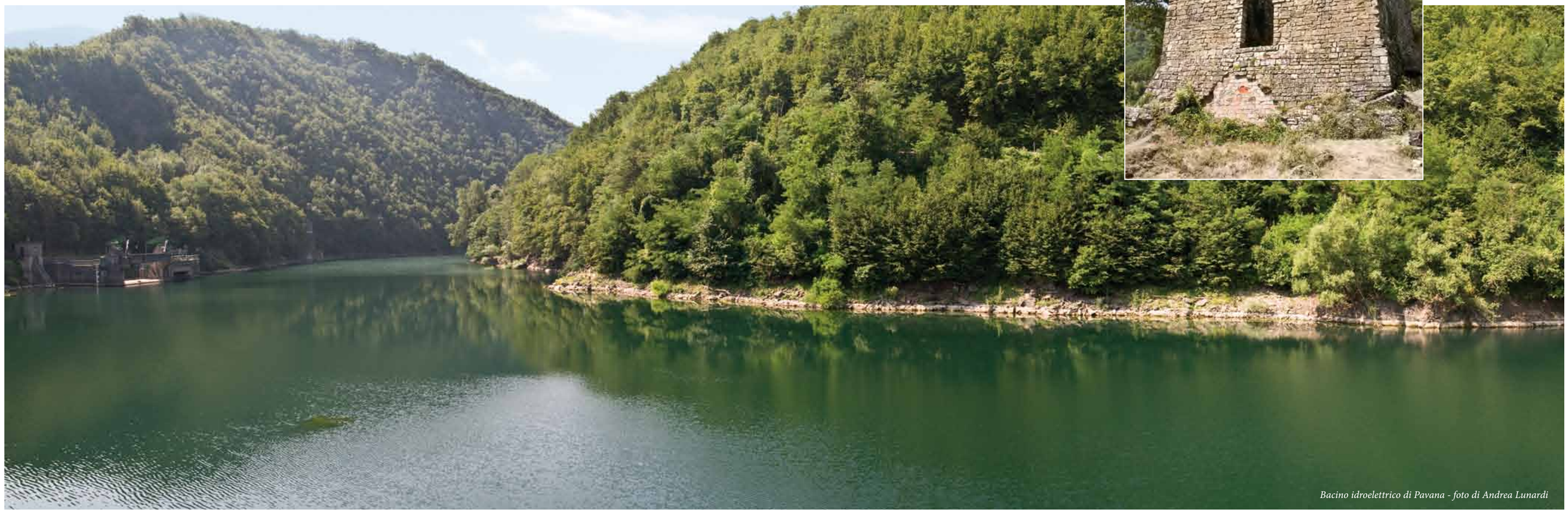
Lungo la Via Francesca della Sambuca, poco dopo il Passo della Collina, erano stati edificati, su un antico possedimento vescovile, una chiesetta ed uno spedale; non a caso il luogo aveva preso il nome di *Pratum episcopi*, "Prato al Vescovo", oggi Spedaletto. Della Chiesa e dello Spedale, dedicati a San Bartolomeo e a Sant'Antonino, attesta sicura esistenza un documento del secolo XI, anche se alcuni studiosi ne fanno risalire la costruzione addirittura all'epoca longobarda.
La centralità strategica e logistica di queste strutture induceva papi e vescovi a farvi convergere ingenti risorse, anche perché i compiti dei monaci e dei conversi che vi prestavano servizio (peraltro rigorosamente armati) erano assai gravosi, in quanto dovevano occuparsi a qualsiasi ora del giorno e della notte della sicurezza e della salute di viandanti, pellegrini e mercanti che percorrevano la via Francesca. Inoltre ai monaci era affidata la manutenzione del sistema viario, compresa la costruzione di ponti sul fiume Reno, in territorio bolognese, nell'ambito del quale la struttura monastica vantava molte proprietà, almeno fino al secolo XIV, quando iniziò la sua decadenza.

SAMBUCA

Oggi una fascinosa nidiata di case, per lo più disabitate, nel Medioevo un superbo castello con rocca, quasi inespugnabile; questa è ed era la Sambuca. Già l'origine del nome evoca venti di guerra; infatti la *sambuca* era una macchina da guerra di origine romana e nussun'altra metafora sembra più adatta a identificare un presidio elevato su due versanti, o meglio su due mondi, per come sono diversi tra loro: il pistoiese e il bolognese, spesso in lotta per il controllo di questo avamposto sulla Via Francesca.
Per secoli solo terra di conquista, il Castello e la Rocca di Sambuca sono stati preda di milizie pistoiesi, bolognesi, papaline, fiorentine che non ne hanno mai conservato a lungo la proprietà, limitandosi ad un controllo a soli fini economico-politici. In effetti tra i secoli XI e XV l'intera Vallimentra Occidentale ha avuto una rilevanza cruciale nella Storia (con la S maiuscola). Eppure le vicende tumultuose e cruente, la sua remota ubicazione, l'asprezza delle condizioni di vita degli abitanti non deve indurre a credere che Sambuca fosse solo terra inospitale di banditi e pastori. Lo dimostra chiaramente il suo statuto, datato 1291, il più antico tra gli statuti rurali del distretto pistoiese. In esso erano contemplati e regolati

segue a pagina 18

La Rocca a Sambuca Pistoiese



Bacino idroelettrico di Pavana - foto di Andrea Lunardi

da pagina 17

tutti gli aspetti della vita politica, istituzionale, sociale ed economica, con particolare attenzione alla cura e al rispetto dell'ambiente e del territorio e scorrendo i suoi capitoli emerge un profondo senso di comunità, l'orgoglio delle proprie radici e della propria autonomia.
Nel Capitolo 160 dello Statuto, ad esempio, si legge quanto segue: "Ordiniamo che tutti i chierici o i conversi che vogliono soggiornare nel Comune di Sambuca debbano osservare tutti i precetti del Podestà o dei Consoli di Sambuca; diversamente non potranno né dovranno avviare un'attività o costruire un edificio nel territorio comunale e se lo faranno qualsiasi abitante di Sambuca potrà autonomamente impadronirsene o distruggerlo senza alcuna pena o rimborso". Se questa non è una difesa orgogliosa della "sambucanità"!

PAVANA

Situata quasi ai piedi del contrafforte appenninico, lungo la ormai famosa Via Francesca, la villa di Pavana è stata ed è, forse ancor più di Sambuca, terra di confine quasi naturalmente protesa verso Bologna. Nel Medioevo i contrasti tra il Vescovo ed il Comune di Bologna, da una parte, e gli omonimi di Pistoia , dall'altra, per il possesso di questo importante centro sono stati feroci e tale era la sua importanza strategica che nel 1104 venne "scomodata" anche la contessa Matilde di Canossa tra gli arbitri della controversia tra le due città per il possesso della *villa*.
In quel frangente il giudizio fu favorevole alle autorità pistoiesi, ma le dispute relative alla giurisdizione su Pavana si protrassero per secoli e furono anche assai cruente. La sua natura di terra di confine ha attraversato i secoli ed è sopravvissuta fino ad oggi in due "monumenti", o meglio in due icone, di tipo assai diverso: una architettonica e l'altra culturale.
La prima è il maestoso edificio della Dogana, situato lungo la Statale 64 di fronte al bivio per Fondamento, mentre l'altra è il dialetto (un misto di toscano e emiliano) che purtroppo si va perdendo e che ha indotto Francesco Guccini ad affermare, con orgoglio malinconico, che "quassù si parla diverso".

La Dogana di Pavana

foto di Andrea Lunardi

SOSPESI TRA LE DIFFICOLTÀ DI OGGI E LE PROSPETTIVE DEL DOMANI

Solo poche piccole aziende ancora attive nella zona di Pavana. Ma restano enormi potenzialità per tentare un rilancio: attrarre i giovani con incentivi fiscali, favorire la ristrutturazione di vecchie case, ripristinare i sentieri, favorire l'albergo diffuso.
E giocare la grande scommessa della Ferrovia Porrettana.

Percorrere la Statale 64, specialmente in questa parte dell'anno, suscita due sentimenti "veramente" opposti. Da un lato si resta abbacinati da un universo verde con le sue mille sfumature e, più in basso, dalla cristallinità rumorosa delle acque della Limentra (al femminile, come diciamo noi), dall'altro fanno da contrasto spettri di borghi e di case isolate, su, a mezza costa, e lungo la Statale rari segni di presenza umana, laddove solo 50 anni fa scorrazzavano "bande" di ragazzi intenti ai più svariati giochi meravigliosamente "poveri", come andar per nidi nelle macchie o far filze di barbi e broccioli nel torrente e nei fossi, mentre tutte le abitazioni avevano le finestre aperte e i panni stesi al sole.
Anche l'economia della valle, che non è mai stata florida, si caratterizzava per la presenza di piccoli laboratori artigianali, molini con le macine di pietra sempre ben scalpellate e pronte all'uso, microaziende a gestione familiare che operavano nell'edilizia, nella distribuzione ecc. Si pensi, ad esempio che intorno alla metà del secolo scorso solo a Taviano, che è la sede del Municipio, c'erano due macellerie e quattro rivendite di generi alimentari! Oggi le pochissime aziende ospitate nella valle si trovano per lo più nella zona di Pavana e dintorni, l'area certamente più "vitale" da ogni punto di vista: sono imprenditori coraggiosi che, nonostante le difficoltà logistiche, si ostinano a vivere e a lavorare in una montagna dimenticata.
Un contesto di tal fatta non ha impedito, però, che nascesse un'eccellenza nel settore gastronomico, da tutti i sambucani evocata con orgoglio e sentita quasi come un esempio di tenace riscatto dall'abbandono e dall'oblio delle istituzioni. Si tratta dell'Azienda agricola Savigni che, con scelte coraggiose, è sensibilmente cresciuta negli anni conquistando spazi nel mercato nazionale e internazionale. Esempio di filiera corta, alleva animali (specialmente suini) ne lavora la carne e la distribuisce, insieme ad altri prodotti della nostra montagna.

Uno sguardo in avanti

Parlare di un futuro per la nostra valle con l'amara coscienza del presente, parrebbe a prima vista un'eresia, tanto è il clima di rassegnazione e di povertà di idee da parte dei cittadini e dei rappresentanti delle istituzioni. Eppure non si può certo ignorare che una valle come questa abbia delle potenzialità enormi, a cominciare dalle risorse primarie, come aria e acqua pulite, territorio incontaminato, ricchezza di biomasse, possibilità di produrre cibo biologico, tutti elementi indispensabili alla vita e che l'uomo altamente tecnologizzato del futuro dovrà per forza riscoprire se vorrà sopravvivere al dissennato metropolitanismo perseguito nell'ultimo sessantennio, che ha di fatto condotto allo spopolamento delle zone periferiche e reso asfissiante da ogni punto di vista il clima delle città.
Il bisogno vitale di natura condurrà, prima o poi, ad una inversione di tendenza sia culturale che sociale e forse, chissà, anche economica delle generazioni future e si avvarrano di ciò quei territori che si faranno trovare pronti, con idee e progetti intelligenti. Questi requisiti fondamentali sono tutti nelle corde della Vallimentra occidentale; tuttavia sono doni naturali, ricchezze allo stato potenziale che possono rimanere tali in eterno se gli enti che a vario titolo e con varie competenze governano il territorio non si trasformeranno da esattori di imposte in promotori di idee e di nuove opportunità.

Ricette per avere successo

Innanzitutto è essenziale richiamare i giovani rendendo conveniente dal punto di vista economico la residenza a nuovi nuclei familiari con incentivi e sgravi fiscali (la legge 31 Gennaio 1994 n°97, art 19, è un concreto riferimento). Poi occorre creare opportunità di lavoro favorendo la nascita di microimprese in vari settori, ma soprattutto in quello della gestione del territorio che ne ha assoluto bisogno per limitare il rischio idrogeologico (i nostri boschi e gli alvei dei corsi d'acqua sono vicini al collasso ed hanno bisogno di rigenerazione e di cure quotidiane) tanto più che il turismo verde ed il suo indotto sarebbero una concreta direttrice di sviluppo. E' noto che il turista straniero, ma sempre più anche quello nazionale metropolitano, predilige l'arte e non disdegna le passeggiate nel verde, a contatto con una natura incontaminata. Perciò sarebbe opportuno ripristinare i vecchi sentieri e creare una rete di viabilità bianca destinandola a trekking a piedi, a cavallo o in bike, nonché sviluppare l'istituto dell'albergo diffuso, approfittando della grande disponibilità di alloggi privati sottoutilizzati in borghi e luoghi dal fascino unico. La presenza turistica potrebbe favorire anche la nascita di iniziative imprenditoriali nella filiera alimentare con produzione, trasformazione e vendita a km 0 e apporterebbe un po' di linfa anche al mercato immobiliare, come è già successo in altre zone dell'alta Toscana molto vicine a noi: è il caso del Montalbano e di altre assai più periferiche e quasi inaccessibili.
Auspicabile sarebbe incentivare la ristrutturazione di case appartenenti a nativi residenti all'estero o in altre regioni italiane per riconoscere, a chi ancora ce l'ha, la voglia di ritornare, anche se parzialmente , alle proprie radici.
Infine per sottrarre all'incuria i terreni abbandonati (e sono la stragrande maggioranza) bisognerebbe ricorrere ad un istituto appositamente creato dall'Assessorato all'Agricoltura della Regione Toscana, cioè la Banca della Terra: ma questo è compito dell'Amministrazione comunale. Per quanto concerne le risorse a cui poter attingere, si dovrebbe intercettare una parte di quel flusso enorme di denaro legato ai fondi europei ed internazionali che passa sopra le nostre teste, ma che non si ferma mai. Questa, però, è un'altra storia: bisogna avere delle idee e saper pensare e compilare dei progetti... preferibilmente in rete!!

TRANSAPPENNINICA
Una grande occasione

In questa direzione, cioè di un approccio nuovo e propedeutico al rilancio della Vallimentra occidentale e di altre valli dell'Appennino tosco-emiliano, procede il progetto della Transappenninica, pensato e redatto dall'Unione Alto Reno e dal Comune di Porretta Terme, ma condiviso anche dall'attuale Amministrazione comunale di Pistoia. L'idea di fondo è quella di valorizzare e promuovere l'intero nostro Appennino, una terra di confine con grandi valori culturali e naturalistici, a cui si riconoscono enormi potenzialità inespresse.
L'asse portante del progetto è costituito dall'adeguamento a fini turistici della Ferrovia Porrettana, l'ormai storico collegamento tra Pistoia e Bologna.
Le sue piccole stazioni costituirebbero altrettanti poli "informativo- turistici", col compito di illustrare le offerte del territorio circostante in termini di trekking, ristoro ecc, ma anche "commerciali", proponendo ai visitatori i prodotti di filiere locali, a carattere artigianale o gastronomico.
E' evidente che tutto ciò potrebbe rappresentare un volano economico anche per zone più periferiche rispetto alla ferrovia; ma per innescare questo circolo virtuoso occorrono investimenti economici e capitale umano. Per quanto riguarda i primi, il progetto li individua nei Fondi strutturali europei, quali PSR e POR, e in quelli non strutturali europei, come *Horizon 2020; Life o Connecting Europe Facility*; il secondo aspetto appare assai più problematico perché presuppone uno sforzo ciclopico per favorire la nascita di nuove imprenditorialità collegate a "vecchi" saperi e per innalzare una barriera contro lo spopolamento della nostra montagna, incentivando la permanenza di chi già ci abita ma, soprattutto, l'ingresso di famiglie giovani e con la voglia di intraprendere. Saremo in grado di fare questo e sotto quale regia? La sfida è affascinante, quasi proibitiva, ma non per questo indegna di essere accettata. Ma la cosa più importante di tutte è che questo bel progetto non si trasformi nell'ennesimo inno alla cartellonistica, di cui la montagna è strapiena e dietro la quale spesso c'è il nulla.

COMUNI VIRTUOSI

Massarosa e Montefiore, due esempi da seguire.

Massarosa, in provincia di Lucca, è stato il primo comune ad applicare l'articolo 24 del recente Decreto " Sblocca Italia", secondo il quale le amministrazioni comunali possono prevedere la riduzione dei tributi per cittadini impegnati in attività di volontariato civico (pulizia strade, potature, manutenzione verde ecc.), singoli o riuniti in associazioni. L'Amministrazione di Massarosa ha istituito un albo di "cittadini disponibili" per accedere al quale occorrono alcuni requisiti: idoneità psico-fisica, maggiore età e assenza di condanne. Inoltre vengono realizzati minicorsi di formazione e gruppi di lavoro guidati e seguiti da tutor appositi. Proporzionalmente all'impegno prestato, ai cittadini vengono concesse riduzioni fiscali sulla Tassa dei rifiuti (Tari) e su quella relativa ai servizi (Tasi). Attualmente all'albo dei cittadini disponibili sono iscritte 100 persone e 6 Cooperative del Terzo settore.
Diversa nella forma ma analoga nella sostanza è la scelta del Comune di Montefiore, in provincia di Ascoli Piceno. Qui si è partiti da una lucida e consapevole analisi dello spopolamento del territorio comunale e del progressivo invecchiamento dei suoi abitanti. Per dare un futuro a questa terra l'Amministrazione comunale ha disposto consistenti agevolazioni fiscali a nuove coppie di giovani che vi prendano la residenza stabile; in cambio le imposte comunali su fabbricati e smaltimento rifiuti verrebbero ridotte fino all'abbattimento totale. In fondo senza giovani non c'è futuro né per le amministrazioni pubbliche né per il territorio.

FLORA E FAUNA

LE LIMENTRE

di SIMONE VERGARI

LA DIVERSITA' BIOLOGICA NEI TRE TORRENTI

Un grande patrimonio naturalistico

Quest'area forestale "popolata" da cerro, castagno, carpino nero, faggio così come da rare specie vegetali. Di grande pregio anche la fauna, soprattutto negli ambienti umidi.

La montagna pistoiese è un territorio che presenta innumerevoli peculiarità ambientali e naturalistiche. Purtroppo la scarsa conoscenza, dovuta in parte anche all'assenza di aree protette di rilievo per lo meno provinciali, fa sì che questi importanti aspetti siano trascurati, ed in alcuni casi proprio dimenticati. Una delle aree più affascinanti dal punto di vista della diversità biologica è quella genericamente definita delle Tre Limentre. Ci troviamo sul versante adriatico, dove i bacini idrografici dei Fiumi Reno, Limentra di Sambuca, Limentrella e Limentra Orientale formano una vasta area forestale con innumerevoli aspetti naturalistici di pregio. Le valli scavate dai suddetti corsi d'acqua hanno una disposizione a pettine, con andamento sudovest-nordest, risultando profonde e strette. Questo aspetto morfologico è un fattore chiave per la presenza di alcune rare specie vegetali, come vedremo più avanti. Le quote massime dell'insieme dei bacini idrografici sono rappresentate da almeno tre principali vette: Monte La Croce (1318 m s.l.m.), Poggio Scalocchio (1314 m s.l.m.) e forse il più famoso M. Pidocchina (1296 m s.l.m.), la cui vetta è purtroppo occupata da ripetitori televisivi. Il substrato geologico dell'area è costituito in gran parte da arenarie, ovvero rocce di origine turbiditica ricche in quarzo e feldspati, intervallate con una certa frequenza da fini argilliti e siltiti. Queste rocce sono ben stratificate e originatesi in ambienti marini in seguito ad una lunga serie di frane sottomarine i cui detriti si sono sovrapposti nell'arco di milioni di anni.

La vegetazione

Nel comprensorio Tre Limentre-Reno, la vegetazione è dominata essenzialmente da formazioni forestali a prevalenza di latifoglie decidue come il cerro *(Quercus cerris)*, il castagno *(Castanea sativa)*, il carpino nero *(Ostrya carpinifolia)* oltre che al faggio *(Fagus sylvatica)* presente essenzialmente nelle stazioni più in quota, mediamente oltre gli 800 metri. Chiunque visiti queste zone può osservare anche specie arboree accessorie, ma non per questo meno importanti, che nel complesso aumentano sensibilmente la biodiversità forestale: ecco l'acero campestre *(Acer campestre)*, l'acero montano *(A. pseudoplatanus)*, l'orniello *(Fraxinus ornus)* e nelle stazioni più calde e aride la bellissima roverella *(Quercus pubescens)*. Molto importanti per l'area sono gli alneti, ovvero boschetti igrofili, a dominanza di ontano bianco *(Alnus incana)*, presente soprattutto lungo la Limentra di Sambuca e particolarmente importanti per la loro rarità a livello regionale.
Ma questi boschi, soprattutto nelle vicinanze dei corsi d'acqua, ospitano anche altre importantissime piante molto rare in Toscana; una di queste è la mazza d'oro boschiva *(Lysimachia nemorum)*, nota solo per l'area dei Monti Pisani, che qui pare particolarmente abbondante. Lungo i vari ruscelli, su terreni umidi e freschi possiamo trovare una rara felce, il *Thelypteris palustris*, in forte diminuzione proprio per la scomparsa del suo particolare ambiente di vita. Grazie all'elevata piovosità, si determinano in tutta l'area un gran numero di ruscelli, forre e ambienti ripariali ben strutturati. Ed è proprio qui che le specie più rare prosperano. Possiamo aggiungere alle specie vegetali precedentemente citate, il bellissimo Aconito screziato *(Aconitum variegatum)*, rarissimo in tutta la Toscana, dove è noto per pochissime e puntiformi stazioni. La lista chiaramente sarebbe troppo lunga in questo contesto, ma già queste poche citazioni evidenziano l'enorme valore ambientale di tutta l'area.

La fauna

Se guardiamo brevemente anche la componente faunistica, in particolare quella legata agli ambienti umidi, possiamo evidenziare elementi di grande pregio. Nelle giornate tardo estive più umide è possibile imbattersi, nei pressi dei vari corsi d'acqua, nella bellissima salamandra pezzata *(Salamandra salamadra)* forse meglio conosciuta come salamandra giallo e nera, per il suo vistosissimo abito. E' una specie di grande interesse, sempre più esposta ai pericoli delle alterazioni indotte dall'uomo ai corsi d'acqua dove normalmente si riproduce. E' sempre una bella sensazione imbattersi, durante una passeggiata, in questi splendidi animali, è quel qualcosa in più che rende la giornata particolarmente piacevole. La biodiversità affascina le persone, ricordiamocelo.

Altra specie legata alle zone umide montane è la Salamandrina del Savi *(Salamandrina perspicillata)*, un bellissimo anfibio endemico dell'Appennino. Questo significa che la sua distribuzione mondiale è limitata proprio alla nostra catena montuosa, evidenziandone ancora di più il valore e l'importanza della sua conservazione. E' una specie facile da riconoscere per i forti colori contrastanti con macchie rosso acceso nella parte ventrale e con un tipico disegno biancastro, sulla nuca, a forma di V che ricorda degli occhiali. Alcune stazioni, soprattutto lungo il fiume Reno, nel periodo primaverile, sono oggetto di transito verso le aree di deposizione delle uova e capita di trovarne investite sulla strada. Fortunatamente il loro passaggio è notturno quando il traffico stradale è molto ridotto, altrimenti il danno sarebbe ancora più grave.
Un'altra importante presenza è il Tritone crestato italiano *(Triturus carnifex)*, recentemente osservato in questo territorio. Ma se c'è una specie che più di ogni altra rappresenta la qualità e la bontà del comprensorio Reno – Tre Limentre, è l'ululone appenninico *(Bombyna pachypus)*, un piccolo anfibio endemico dell'Italia e presente in maniera discontinua sulla dorsale appenninica. Il suo nome deriva dal richiamo emesso dai maschi durante il periodo degli accoppiamenti; risulta una specie in forte diminuzione su tutto il suo areale, ed anche a livello locale deve essere considerato particolarmente raro e ad alto rischio.

Chiaramente in poche righe non è possibile riassumere tutta la bellezza di questi luoghi selvaggi dove la natura è la protagonista incontrastata.
La stessa Unione Europea ha inserito l'area nella rete Natura2000, istituendo il Sito di Interesse Comunitario (SIC) denominato "Tre Limentre-Reno". Ancora molto c'è da scoprire e da documentare, soprattutto per quanto riguarda gli invertebrati come insetti e ragni, che rappresentano una componente fondamentale della biodiversità molto spesso trascurata. La montagna pistoiese non smette mai di svelarci sorprese naturalistiche di grande pregio, sta a tutti noi coglierne il valore e operare per mantenerlo…. In fin dei conti è un'immensa risorsa per il nostro territorio, che dovrebbe e potrebbe essere valorizzata verso l' ecoturismo, un settore in forte sviluppo.

Simone Vergari, laureato in Scienze Naturali, si dedica da molti anni alla ricerca scientifica sui chirotteri e svolge progetti sulla loro conservazione. Guida Escursionistica all'interno della Itinerari società cooperativa, attivo nell'ambito dell'educazione ambientale presso Fabbrica del Verde a Pracchia. Fondatore del Gruppo Naturalistico dell'Appennino Pistoiese, è da tempo impegnato nella documentazione e conoscenza del patrimonio naturalistico della nostra montagna.

foto di Andrea Lunardi

ECONOMIA & TURISMO

BORGO ISORA

In vacanza nell'antico borgo contadino. Cinque appartamenti con una lunga storia alle spalle. Un' offerta turistica unica nel suo genere, nata dall'amore di Massimo per la montagna.

Negli ultimi anni il fenomeno delle residenze per turisti – case vacanza, bed and breakfast, affittacamere – è cresciuto tantissimo anche sulla montagna pistoiese. L'utilizzo che viene fatto di queste case da parte dei gestori, quasi sempre anche proprietari, ricalca modelli più recenti di accoglienza turistica, che non necessariamente competono con le strutture tradizionali – alberghi e hotel - ma che, anzi, ad esse si affiancano, arricchendo l'offerta complessiva. Quasi sempre chi decide di cimentarsi in questo settore ha l'ambizione di offrire un servizio diverso, destinato ad una tipologia di clienti che, anche in vacanza, cerca un'atmosfera familiare, più informale, un contatto più diretto con la realtà nella quale ha deciso di trascorrere un periodo di vacanza.
In questo settore, un caso che appare del tutto particolare, se non unico nel suo genere, è quello del "Borgo Isora", cinque appartamenti dentro un piccolo borgo contadino, fatto di vecchie case rurali ristrutturate, ognuna con il proprio ingresso autonomo, che hanno mantenuto l'inconfondibile stile rustico toscano. Ottocento metri circa sul livello del mare, sulla strada che collega Le Piastre a Prunetta, il Borgo sorge all'interno del paese di Case Cioni. Vi si accede dalla strada principale ma basta entrare per sentirsi immersi nella natura, in un ambiente nel quale il tempo sembra essersi fermato.

Artefice della nascita è il suo proprietario, Massimo Pisaneschi, 58 anni, montanino doc che ha fatto, e continua a fare, una scommessa difficile: far conoscere un territorio ancora poco noto, valorizzarlo, rilanciarlo. Sapendo che non si potrà tornare alla situazione di un tempo, a certi fasti del passato quando la montagna in estate brulicava di "villeggianti", ma che si può lottare per impedire un declino che appare inevitabile, cercando di conquistare nuovi clienti, con una nuova offerta.
"Massimo ci ha messo il suo amore per la montagna. Conosco poche persone che amano come lui questi luoghi. I suoi genitori affittavano già parte di queste strutture, diversi anni fa, come usava una volta; lui ha continuato e arricchito la tradizione di famiglia". Chi parla è Maria, sua moglie, siciliana di origine ma da sempre residente nei pressi di Firenze, a Campi Bisenzio, che ormai vive stabilmente nel "Borgo Isora", dal quale è stata completamente conquistata.
"Vivere e lavorare qui è una cosa molto particolare – spiega ancora Maria - *Le case sono state ristrutturate mantenendo la fisionomia originaria, senza stravolgere niente e anzi lasciando quell'atmosfera di un tempo. Noi abbiamo il nostro appartamento e viviamo a fianco dei turisti. Siamo sempre a loro disposizione ma, allo stesso tempo, cerchiamo di usare discrezione e tatto"*.
I turisti si sentono un po' a casa loro. Visitano i luoghi d'arte della Toscana, passeggiano in montagna, si riposano a bordo della piscina, familiarizzano con Maria e Massimo ma anche con le altre persone che popolano il piccolo borgo.
"Quando ero un ragazzo alle Piastre c'erano tredici alberghi – ricorda Massimo con un po' di nostalgia - *pur di vedere vivere questa zona e attrarre ancora l'interesse dei turisti, faccio questa attività anche gratis. Eh sì, perché la stagione si limita ad alcuni mesi dell'anno, i costi di gestione sono tanti per non parlare del peso delle tasse..."*.
Massimo commercia in carne, ma sta pensando di chiudere con quell'esperienza e di dedicarsi completamente al "Borgo" al quale ha dato il nome di sua madre, una signora di 85 anni ancora assai attiva e molto orgogliosa dei risultati ottenuti dal figlio. *"Mi dedicherei volentieri solo a questa attività ma per metterla davvero a reddito serve un grande sforzo. Uno sforzo che dobbiamo compiere noi come singoli imprenditori ma che dovrebbe riguardare un po' tutta la montagna. Solo lavorando in sinergia, unendo le forze si può pensare di riuscirci, di diventare interessanti non solo per il periodo estivo, ma almeno per 5/6 mesi all'anno"*.
Insomma far tornare i conti è impresa ardua. Di questo Massimo Pisaneschi è cosciente ma quando parla del suo "Borgo" le difficoltà economiche quasi passano in secondo piano: *"Nel ristrutturare tutte queste case abbiamo trovato piccole testimonianze del passato, anche molto lontano: alcuni sassi risalivano addirittura al 1258. A parte questi reperti antichi, tutte le case hanno una lunga vita alle spalle e noi abbiamo lasciato il più possibile le cose com'erano. Non a caso anche i nomi dei vari appartamenti ci ricordano cosa c'era qui un tempo"*. E infatti il Focolare, la Torretta, il Fienile, il Rustico e Sottotetto – i nomi dei 5 appartamenti - lo confermano.
Gli ospiti sembrano apprezzare: *"Portare i turisti qui è difficile ma quando vengono restano molto colpiti dalla natura e dalla particolarità del luogo* – sottolinea ancora il proprietario - *C'è un signore che viene da noi da quattro anni, un grande appassionato di fotografia. Lui dice che qui si sente come a casa e ha in più la straordinaria pace della montagna"*. I turisti arrivano soprattutto dall'estero e questo è un elemento di novità rispetto al turismo del passato. *"All'inizio venivano molti olandesi, poi pian piano abbiamo iniziato ad avere clienti da tutto il mondo, europei ovviamente ma anche cinesi, giapponesi, canadesi, statunitensi, perfino dai paesi arabi* – spiega ancora Massimo -. *Sono spesso molto curiosi, chiedono tante cose, vogliono vivere un po' come in famiglia, capire qualcosa in più di quello che, in genere, un turista riesce a cogliere dai luoghi che visita"*.

servizio a cura di PAOLO VANNINI

foto di ANDREA LUNARDI

DALLA NOSTRA TERRA

INSIEME PER OFFRIRTI I MIGLIORI PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA

AZIENDA AGRICOLA

PODERE DI MONA VERDE

I PRODOTTI DEL PODERE

Leandro e Serena con la loro famiglia, proseguono la tradizione tramandata di generazione in generazione nel Podere di Mona Verde, portando avanti con passione una piccola produzione artigianale, attenta alla qualità e rispettosa dei tempi della natura. Così nascono le farine, i prodotti da forno, il vino e l'olio, le conserve, il miele, i formaggi, la carne ed i salumi, per una spesa buona e sana.

AZIENDA AGRICOLA

SAVIGNI

SALUMERIA ARTIGIANALE TOSCANA

L' Azienda Agricola SAVIGNI di Pavana Pistoiese sull'Appennino Tosco-Emiliano, alleva allo stato brado galline, suini Italiani, Duroc e Cinta Senese, vitelloni di razza Chianina e Piemontese, per offrire carni e salumi artigianali sani e nostrani. Un' azienda a conduzione familiare, dove la passione s'intreccia alle tradizioni toscane, per offrire prodotti freschi, semplici e genuini. I salumi sono preparati lavorando a mano le carni degli animali allevati in azienda, per garantire il massimo controllo su ogni fase.

COOPERATIVA AGRICOLA FORESTALE

L'ERBOLAIO

FRUTTI E PRODOTTI DEL SOTTOBOSCO

L' Erbolaio è una piccola cooperativa agricola Abetonese che raccoglie e lavora i frutti della montagna come mirtilli, lamponi, more, fragole, ribes, castagne. Le preparazioni seguono sistemi artigianali e tradizionali, in modo da garantirne la bontà e la genuinità.

CASEIFICIO SOCIALE

FIOR DI LATTE

PARMIGIANO REGGIANO E LATTICINI

Il Caseificio Sociale Fior di Latte di Gaggio Montano produce, dal 1965, Parmigiano Reggiano, formaggi e Latticini. Una storia di oltre trent'anni che si ispira a valori e tradizioni ancora più antiche dato che il Parmigiano Reggiano si produce da oltre 7 secoli. Oggi come allora si impiega latte proveniente esclusivamente dalla zona di produzione, senza conservanti, nè coloranti, nè antifermentativi. Il Caseificio Fior di Latte ha ricevuto vari riconoscimenti, a testimonianza della bontà dei suoi prodotti e dell'ottimo lavoro dei Soci.

FRANTOIO TRADIZIONALE

BOSCHI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

L'olio extra vergine di oliva dell'azienda agricola Boschi, in provincia di Pistoia, è un olio prodotto esclusivamente con olive locali, raccolte a mano e lavorate entro le 24 ore per garantire un prodotto integro. La spremitura è ottenuta con metodo tradizionale a freddo con molazze in granito per non alterare le qualità nutrizionali ed organolettiche del prodotto. Il risultato è un olio grezzo e non filtrato, dal colore giallo dorato con riflessi verdi, un profumo netto di oliva, leggero e dolce nel gusto.

AZIENDA AGRICOLA BIO

FLORIDDIA

GRANI ANTICHI, FARINE MACINATE A PIETRA, PASTA, LEGUMI

L'azienda Floriddia, in provincia di Pisa, coltiva dal 1987 con tecniche di agricoltura biologica ed oggi è specializzata in farine ottenute da grani di antiche varietà lavorate con molitura a pietra. I grani di antiche varietà sono per natura più adatti all'agricoltura biologica. Le farine, si caratterizzano per l'alta digeribilità e la minor presenza di glutine rispetto ai grani convenzionali. Le farine di grani antichi sono consigliate in particolare per impasti indiretti e a lenta lievitazione. Floriddia produce, anche pasta e legumi.

PASTORE

IORI MASSIMO

FORMAGGI DI PECORA

Il Pastore Iori Massimo produce formaggio pecorino a latte crudo secondo la tradizione della nostra montagna pistoiese. Il latte proviene direttamente dal suo allevamento di pecore che pascolano alla cascina dell'Acquerino

PRODUZIONE E VENDITA DIRETTA
SR 66 KM Ø
LOC. PONTE CALCAIOLA (PT)
[43.970041, 10.889613]
TEL. 0573 1745213
INFO@PODEREMONAVERDE.IT
WWW.PODEREMONAVERDE.IT

AZIENDA AGRICOLA

MANNUCCI DROANDI

VINI BIOLOGICI CON PASSIONE

L'azienda agricola Mannucci Droandi è un'azienda familiare condotta con il metodo dell'agricoltura biologica, i cui terreni sono dislocati fra due poderi sulle pendici dei colli del Chianti nella zona del Chianti Classico e del Chianti dei Colli Aretini. Dalla coltivazione di uve proprie, alla vinificazione, all'imbottigliamento, ogni fase della produzione avviene all'interno dell'azienda agricola. I vini biologici prodotti sono Chianti Classico DOCG, Chianti dei Colli Aretini DOCG, vari IGT ed anche un Vinsanto DOC.

AZIENDA AGRICOLA

PASTORINI

MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE

L'azienda agricola Pastorini è una piccola apicoltura biologica a conduzione familiare, in provincia di Pistoia. Con le sue 45 arnie produce miele, polline, propoli, pappa reale e tutti i prodotti dell'alveare. Le api raccolgono il nettare dai fiori che nascono in maniera spontanea nelle vicinanze delle postazioni. Gli alveari vengono spostati periodicamente per produrre vari tipi di miele monoflora e multiflora.