

il castagno

ASSOCIAZIONE DEI CASTAGNICOLTORI DELLA SVIZZERA ITALIANA - info: caun@pro.ch

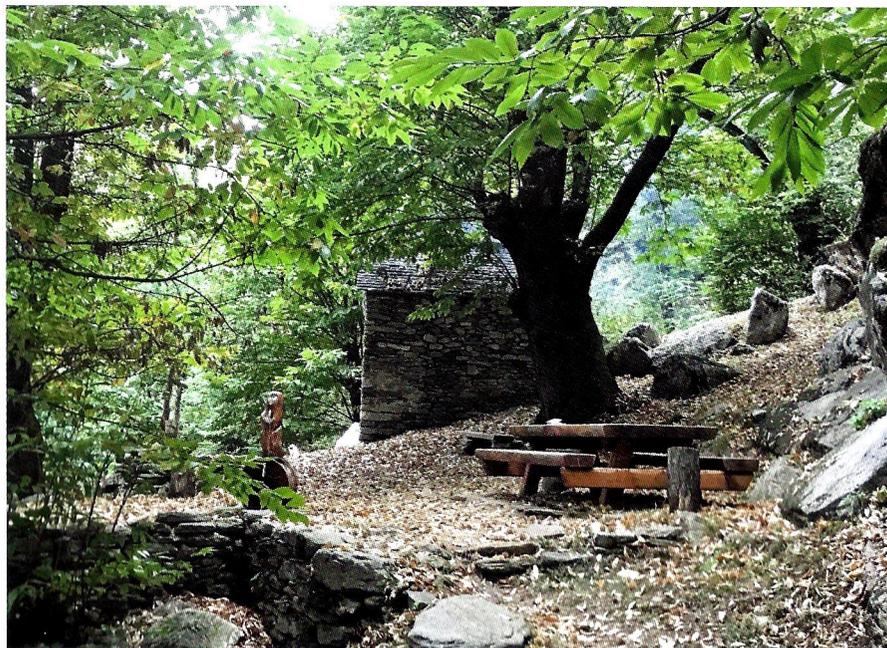


A Monticello, l'unica gra funzionante del Moesano

Marco Marcacci

Nel comune di San Vittore in Mesolcina si trova la sola gra (essiccatoio per le castagne) ripristinata e in funzione di tutto il Moesano. L'edificio si trova sopra la frazione di Monticello, a circa 630 metri di altitudine in località Dro Alt, in una selva castanile pure oggetto di un intervento di recupero (taglio di piante e arbusti, pulitura del sottobosco, eliminazione di neofite invasive, diradamento degli alberi di castagno e potatura di quelli rimanenti). Una selva trascurata e invasa da rovi è così diventata un luogo accogliente e quasi magico per la presenza nei dintorni di grossi macigni e qualche spelonca.

La gra, che secondo la datazione dendrocronologica risale agli anni intorno al 1600, ha conservato il suo aspetto originale: sono stati rifatte le due porte, il graticcio sul quale si posano le castagne da essiccare, nonché la carpenteria e il tetto in piodè. Il luogo è raggiungibile a piedi – circa 40 minuti da Monticello, su un sentiero segnalato – oppure con autoveicoli, percorrendo circa 3 km lungo una strada forestale. Il recupero della struttura, selva ed edificio rurale, è avvenuto nel 2015, nell'ambito di un progetto promosso dall'Ufficio foreste e pericoli naturali del Canton Grigioni e



La gra di Monticello.

sostenuto dal locale Ufficio forestale e grazie soprattutto alle migliaia di ore di lavoro prestate da gruppi di volontari del posto o provenienti dalla Svizzera tedesca. La distanza dal villaggio e l'esistenza nelle immediate vicinanze delle vestigia di diversi edifici, come pure di resti di terrazzamenti, porta a credere che il luogo fosse abitato, almeno parzialmente, quando la gra era in funzione. L'abbandono degli altri edifici deve essere avvenuto circa due secoli fa; la gra è stata invece utilizzata come semplice deposito fino a metà Novecento. Il rapido declino della castanicoltura tradizionale, avvenuto anche in Mesolcina nel secondo dopoguerra, ha comportato pure l'abbandono definitivo della gra in questione.

La gra restaurata è stata inaugurata il 23 ottobre 2016. Il Museo Moesano, museo storico-etnografico della regione ne ha fatto un'antenna nell'ambito del suo progetto di museo diffuso, grazie a una convenzione con i proprietari che consente al Museo stesso di usufruirne per 60 anni.

La gestione di questa antenna è stata affidata a un gruppo di volontari – in tutto una dozzina di persone, con vari gradi d'implicazione – che s'incaricano di raccogliere le castagne, caricare la gra e gestire l'essiccazione, mantenendo acceso il fuoco durante circa tre settimane; si occupano inoltre dello scarico, della

sgusciatura e della cernita delle castagne essiccate. Senza dimenticare diversi lavori in loco: pulizia e manutenzione del sentiero d'accesso, preparazione della legna, rigorosamente di castagno, per alimentare il fuoco nella gra.

Dal 2016 la gra viene caricata verso metà ottobre con circa 300-400 kg di castagne fresche. Il processo di essiccazione riduce il peso di quasi il 70%. Tenuto conto della sbucciatura e degli scarti, si ricavano circa 80 kg di castagne essiccate che possono essere valorizzate. I frutti di miglior qualità e fattezze sono confezionati in sacchetti e venduti per essere consumati cotti dopo essere stati reidratati. Le castagne rotte o con qualche imperfezione, servono a produrre farina, mediante un piccolo mulino artigianale, acquistato grazie ad alcuni generosi donatori. Parte della farina è venduta a un piccolo birrifico artigianale. Con le castagne di mediocre qualità è ancora possibile produrre un distillato e un liquore di castagne, grazie all'interessamento di un distillatore locale.

La vendita del prodotto finale è assunta dal Museo Moesano.

Durante il periodo di funzionamento della gra, tra ottobre e novembre, sul posto vengono accolti numerosi visitatori, tra cui diverse scolaresche del Moesano, nonché del Bellinzonese e della Riviera.



Una visita guidata alla gra.