



Il paesaggio agrario storico: boschi e castagneti

Ignazio Cantù nel 1859 scriveva a proposito della Valle San Martino: "Erano queste pendici anticamente più boschive; le terre... di Carenno adombravano alberi resinosi e faggi estesi sino alle vette e per le valli frassini e abeti. Frenavano essi l'infuriar dei venti e scaricavano l'elettricità, ma abbattuti, divennero meno rigogliosi i pascoli, più aspro e variabile il clima, frequenti le gragnuole, scomparve la pastorizia...".

Il territorio di montagna della valle è oggi caratterizzato da nude rocce alternate a radi boschi e pascoli. L'asperità dei luoghi non ha tuttavia impedito la colonizzazione: si sfruttarono i pendii dolci e meglio esposti

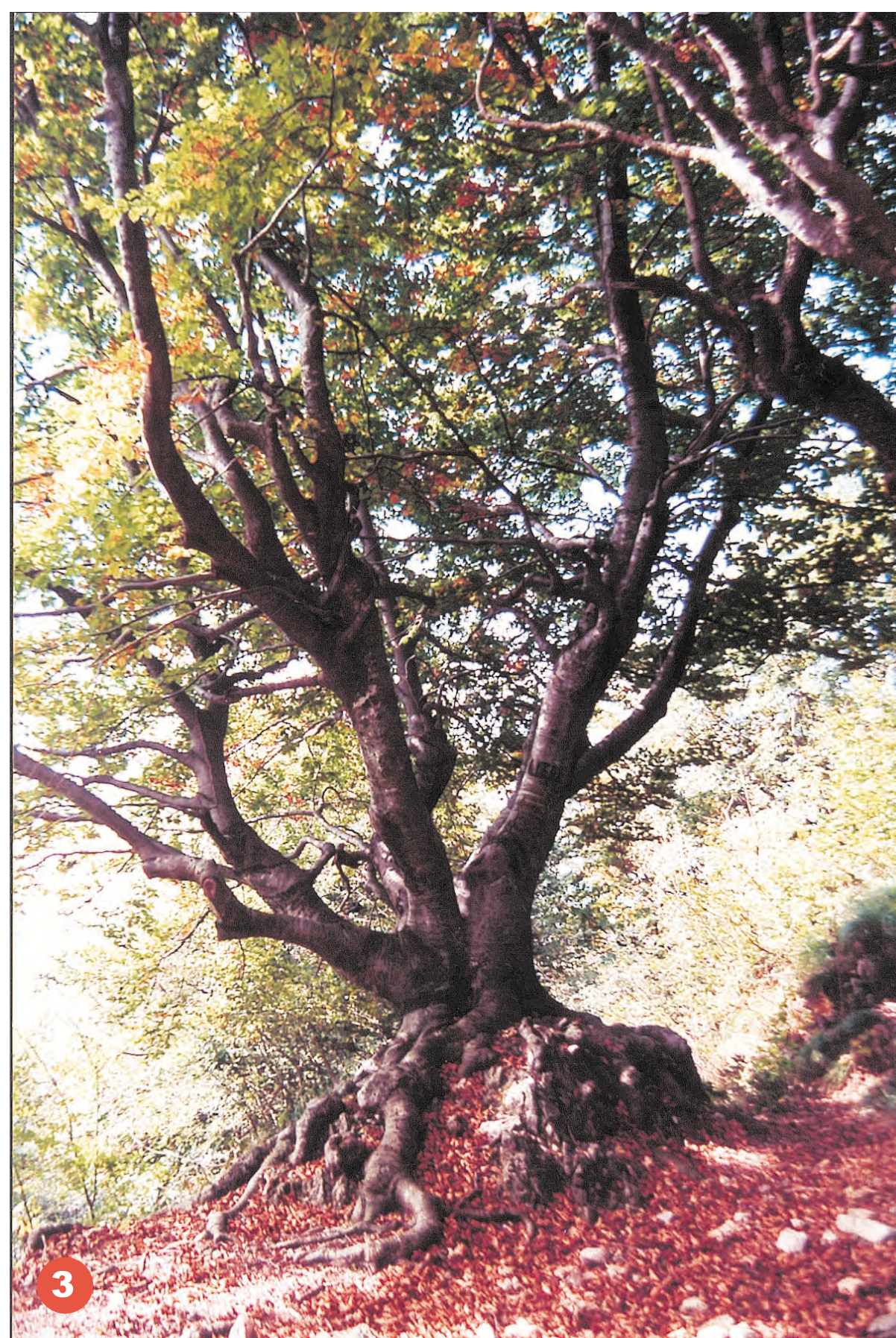


per la **viticoltura**, spesso realizzata su terreno modellato a ciglioni, le zone intermedie a **boschi cedui** e a **castagneto** e le porzioni più elevate a **pascoli**. Tra XVIII e XIX secolo frequente fu anche la **coltura del gelso** a supporto di una fiorente industria serica.

Nonostante le recenti trasformazioni e il progressivo abbandono della montagna che hanno caratterizzato la seconda metà del Novecento, permangono ancora alcune significative tracce dell'antico paesaggio montano.

Nella zona dell'Altura del Pizzo Pec, in località Coldara, è ancora riconoscibile un'area delimitata da un lungo muro a secco, nella quale sono visibili parti boscate, zone a pascolo e antiche costruzioni rurali. Nell'area del **Pertùs** permane una **bella faggeta** con alcuni esemplari monumentali.

Era però il **castagneto** che **soprattutto caratterizzava le aree montane**: infatti nel *Dizionario Corografico della Lombardia* del 1854 si legge "Il...territorio quasi tutto in



pendio ha fertili vigneti, qualche campo di biade, boschi cedui, ma specialmente fruttiferi castagneti".

Di questi sono ancora riconoscibili significative tracce, anche se si tratta ormai di colture non più determinanti come un tempo per l'economia locale. **Le castagne costituivano infatti l'alimento principale delle popolazioni di montagna** durante i mesi invernali.

Si ricordano ancora oggi alcune **tradizioni legate alla loro produzione e lavorazione**: la raccolta avveniva soprattutto nei mesi di settembre-ottobre e terminava ufficialmente il giorno dei Santi (1 novembre): dopo quella data anche i non proprietari potevano entrare nei castagneti per raccogliere i pochi frutti ancora eventualmente rimasti.

Una volta raccolte **le castagne venivano fatte essicare** per un mese e mezzo in appositi fabbricati, gli **essicato**i, stese su un pavimento in assi di legno al di sotto del quale si accendeva un fuoco: il calore e il fumo ne provocavano il disseccamento. Per



antichi modi di lavorare i frutti vengono ancora praticati per l'uso familiare e di recente riproposti in alcune manifestazioni che tengono vive le tradizioni locali.



- 1 Un'area storicamente a pascolo in località Pertùs. Si nota un antico lavatoio in pietra
- 2 Boschi e pascoli in Valle San Martino
- 3 Un faggio secolare al Pertùs
- 4 Un pendio coltivato a castagneto

- 5 La **battitura** delle castagne secche: compiuta mediante mazze lignee di nespolo selvatico o di corniolo
- 6 Un'area a prato e pascolo in località Forcella Alta, in frazione di Carenno
- 7 Paesaggio invernale a Valcava
- 8 Particolare della **pila**, contenitore dove le castagne erano battute, e della **vandatura**, una specie di setacciatura