

TIZIANO ARRIGONI

## IL CASTAGNO IMPERIALE

UN TENTATIVO DI ESPORTARE IL CASTAGNO EUROPEO  
IN INDIA A FINE OTTOCENTO

Il 12 marzo 1892 l'India Office di Londra fece pubblicare un testo sulla coltivazione dello "Spanish Chestnut" o "sweet chestnut" (*Castanea sativa*) che aveva come singolare obiettivo quello di introdurre il castagno da frutto europeo in alcune regioni dell'India britannica<sup>1</sup>.

L'Indian Office di Londra era il dipartimento governativo responsabile, dal 1858, dell'amministrazione diretta dei territori asiatici britannici (India, Pakistan, Burma, Bangladesh), era presieduto dal segretario di Stato per l'India, membro del governo inglese, e aveva raccolto l'eredità dell'East India Company. Come la precedente amministrazione, anche l'India Office godeva della collaborazione di un gruppo di scienziati, soprattutto botanici, che operava in India, dove studiava gli aspetti naturalistici del subcontinente indiano e proponeva soluzioni utili per l'economia imperiale<sup>2</sup>. L'India britannica subì, infatti, un pesante intervento dell'amministrazione coloniale sul suo ambiente naturale, in nome di quello che Alfred Crosby ha definito "imperialismo ecologico" ossia la volontà di creare delle "neo Europe" nelle varie parti del mondo dominate dagli europei<sup>3</sup>.

In questo caso l'idea era quella di esportare e far acclimatare il castagno europeo in alcune regioni pedemontane dell'India in modo da dare alle popolazioni locali l'opportunità di una nuova fonte di approvvigionamento alimentare e di legname pregiato. Il progetto non era effimero in quanto

<sup>1</sup> *Reports on the Cultivation of the Spanish Chestnut*, India Office, 12th March 1892. Ho usato il testo conservato presso l'Archivio Storico di Piombino, fondo R. Cardarelli, 634.53, appartenuto a D.E. Colnaghi (come si evince da una firma sul frontespizio), allora console inglese a Firenze.

<sup>2</sup> Sulla storia dell'ambiente indiano nel periodo coloniale, fra l'enorme bibliografia presente, rimando all'agile profilo tracciato da M. RANGARAJAN, *India*, in *Encyclopedia of World Environmental History*, New York-London 2004, II, pp. 668-671 (con relativa bibliografia).

<sup>3</sup> A. CROSBY, *Imperialismo ecologico. L'espansione biologica dell'Europa*, Roma-Bari 1988.

coinvolse un personaggio di primissimo piano, probabilmente il promotore stesso dell'iniziativa, e una rete informativa messa in piedi per suffragare la validità dell'impresa e che si estese alla Spagna e all'Italia, dove si trovavano importanti regioni castanicole. Si doveva trovare una fonte alimentare abbondante e a buon mercato per le popolazioni della colonia, che potesse integrare o, in alcune aree, sostituire le fonti alimentari locali.

Il personaggio in questione era sir George Christopher Molesworth Birdwood (1832-1917) medico e naturalista, già professore di materia medica, botanica, anatomia e fisiologia al Grant Medical College di Bombay, nonché curatore del Government Central Economic Museum nella stessa città.

Profondo conoscitore della flora indiana, pubblicò *Economic Vegetables Products of the Bombay Presidency*. Fu anche segretario dell'Agri-Horticultural Society of Western India, che gestiva il giardino botanico (Victoria Garden) a Bombay<sup>4</sup>. Politicamente vicino a Disraeli, una volta ritornato in Inghilterra, fece parte del "Revenue and Statistic Department of the India Office" (1871-1902), una posizione strategica per la politica inglese verso la sua colonia. Oltre a questo Birdwood fu autore anche di vari testi sulla civiltà indiana, tanto da essere nominato curatore della sezione indiana all'Esposizione di Parigi del 1878:

he had – si legge nel suo necrologio – a solid knowledge of the natural products of India, of the art and history of its people, and a fund of curious information which made it a maxim of the India Office when a puzzling question of fact or custom arose to "ask Birdwood"<sup>5</sup>.

"Chiedere a Birdwood" per le questioni più complesse o curiose riguardanti l'India: non deve quindi stupire che ci si riferisse a lui anche per la questione relativa all'introduzione del castagno in India. Si poteva contare sulla sua conoscenza scientifica e storica e, infatti, anche questa volta Birdwood non deluse le aspettative. Molti dovevano aver presente il suo saggio sull'albero dell'incenso pubblicato nel 1870, esemplare per quanto riguardava la commistione fra conoscenze scientifiche e profonda erudizione storico-letteraria<sup>6</sup>.

<sup>4</sup> Govind Narayan's *Mumbai. An Urban Biography from 1863*, edited by M. Ranganathan, London-New York 2008, p. 359.

<sup>5</sup> *Obituary*, «The Bombay Medical Journal», July 7, 1917, p. 30. Alcune indicazioni su Birdwood, in particolare per quanto riguarda il dibattito sull'oppio in P. WINTHER, *Anglo-european Science and the Rethoric of Empire. Malaria, Opium and British Rule in India 1756-1895*, New York 2005. Sull'ambiente medico-scientifico a Bombay in quell periodo, M. RAMANNA, *Western Medicine and Public Health in Colonial Bombay. 1845-1895*, Delhi 2002.

<sup>6</sup> G. BIRDWOOD, *On the Genus Boswelvia with Description and Figures of three New Species*, «Transaction of the Linnean Society of London», xxvii, part 2, 1870, pp. 11-148, in cui parte da citazioni bibliche e classiche per arrivare alla contemporaneità.

Infatti, Birdwood usò lo stesso metodo per il saggio introduttivo sul castagno: una vasta introduzione erudita per “nobilitare” la possibile introduzione di tale albero in India per arrivare poi alla contemporaneità, seguita dalle relazioni dei consolati inglesi a Firenze (per la Toscana) e a Gijon (per le Asturias), due regioni in cui la castanicoltura era diffusa e dalle quali si potevano trarre indicazioni utili.

Le prime pagine sono dedicate alle citazioni classiche, da Plinio a Virgilio, da Teofrasto a Dioscoride, solo per citare alcuni nomi, per arrivare alla toponomastica (riferita soprattutto all’Inghilterra) e alla presenza di alberi monumentali che testimoniavano l’antichità della coltivazione del castagno. Non poteva in questo contesto mancare il celebre Castagno dei Cento Cavalli sull’Etna che Birdwood fa risalire all’epoca romana, a cui mette accanto «the old Chestnut Tree at Tortworth Court, the seat of the Earl of Ducie in Gloucestershire», che «was already remarkable for its size in the reign of King Stephen, A. D. 1135. In 1820 it measured, at 5 feet above the ground, 52 feet in circumference, and 12 feet in diameter» (p. 8).

Il castagno millenario di Tortworth si può ammirare ancora oggi nell’omonimo villaggio del South Gloucestershire presso la chiesa di St. Leonard e ancora alla fine del Settecento era rinomato poiché «it bore very many chestnuts, small, but well – flavoured – a noble specimen of fruitfulness in old age»<sup>7</sup>.

Obiettivo di Birdwood era a questo punto dimostrare da una parte la solidità degli studi botanici inglesi sul castagno, dall’altra quella di far vedere, attraverso ricerche ed esperienze fatte da lui stesso e da altri naturalisti come certe aree dell’India, soprattutto quelle pedemontane del settentrione, si prestassero all’introduzione di piante dei climi temperati del mondo così come le altre zone temperate fossero adatte all’acclimatazione di varie piante indiane.

In Inghilterra citava il caso di Ashtead Park vicino Epsom, dove il giardiniere Thomas Dovie al servizio del proprietario Richard Howard aveva impiantato un piccolo bosco di castagni, che era stato portato come esempio da William Forsyth (1737-1804) giardiniere di re Giorgio III e fondatore della Royal Horticultural Society nel 1804: ad Ashtead, scriveva Forsyth agli inizi dell’Ottocento,

there are a great many Spanish Chestnuts, that were sown by a gardener now living, one of which, at three feet from the ground, measures seven feet in

<sup>7</sup> J. SHEPPARD, *On Trees, their Uses and Biography*, London 1848, pp. 130-131.

circumference. (...) I have seen the old gardener, Thomas Dovie (who is now 77 years old) and have some conversation with him<sup>8</sup>.

Nei decenni successivi i castagni di Ashtead Park continuarono a essere un'attrazione, citati anche in una "guida" locale, in quanto avevano «a noble and elegant appearance, growing, as they do, in this climate, with something of the strength of the oak as well as the grace of the ash», mostrando a oltre cento anni di età tutto il loro rigoglio, fino a formare «a picturesque variety to the home-scenery», ossia uno splendido parco all'inglese<sup>9</sup>.

Partendo da un esempio come questo, Birdwood proseguiva asserendo che «the systematic cultivation of the tree and its present wide spread growth in the United Kingdom is entirely due to the action of the Society of Art», in particolare allo stesso Forsyth e a Nathaniel Kent che non perdevano occasione per raccomandare ai proprietari la coltivazione del castagno per incrementare la produzione di legname. Il bisogno di legname durante il decollo industriale dell'Inghilterra faceva sì che si incoraggiasse la selvicoltura in un paese in gran parte depauperato delle sue foreste. Erano proprio istituzioni come la Society of Arts a incoraggiare, attraverso i suoi agronomi più accorti come Kent, la coltivazione del castagno e a promettere premi come le medaglie d'argento a chi avesse proposto «the most effectual method of preserving chestnuts» e lo stesso Kent ricordava la medaglia d'argento assegnata a certo Mr. Berney del Norfolk i cui castagni «are very fine»<sup>10</sup>.

Tutti sforzi che col tempo dovevano dimostrarsi illusori fino a confinare il castagno nell'ambito delle piante ornamentali: «it was soon found – scriveva Birdwood – to be quite an illusory hope as regards the chestnut tree» (p. 10), per cui i migliori castagni erano confinati nel Gloucestershire, nel Devonshire e nel Kent.

Se l'Inghilterra non poteva offrire grandi possibilità di "esportazione" del castagno, altre zone d'Europa, vere e proprie terre castani cole, potevano dare il loro apporto. Importante era dimostrare che piante dei climi

<sup>8</sup> W. FORSYTH, *A Treatise on the Culture and Management of Fruit Trees*, London 1802, p. 184; 183-189 (sul castagno in generale). Sul castagno in Inghilterra, in generale si veda J.C. LOUDON, *Arboretum et Fruticetum Britannicum or the Trees and Shrubs of Britain*, London, for the Author 1838, pp. 1983-2001.

<sup>9</sup> C.J. SWETE, *A Hand-Book of Epsom*, Epsom-London 1840, p. 127; 119-136 (su Ashtead Park); W. WEDLAKE BRAYLEY, *A Topographical History of Surrey*, London 1850, p. 395.

<sup>10</sup> *Transactions of the Society for the Encouragement of Arts, Manufactures and Commerce*, London 1792, p. 269; N. KENT, *A General View of the Agriculture of the Country of Norfolk*, London 1796, p. 40. Su Kent, P. HORN, *An Eighteenth-Century Land Agent. The Career of Nathaniel Kent (1737-1810)*, in [www.docs.google.com](http://www.docs.google.com).

temperati potevano trovare un ambiente favorevole nelle aree pedemontane dell'India, in quanto, oltre al castagno,

several other timber and fruit trees popularly regarded as aboriginal natives of temperate Europe which would find a congenial home in Northern India; and, conversely, that there are many more plants truly indigeneous to India, and the East Indies generally, awaiting as successful acclimatisation in Southern, and even some parts of Western Europe, as those first introduced by the Phoenicians and the Arabs. (...) The success of acclimatisation of exotics from all parts of the subtropical and temperate world in every part of India is truly wonderful, and quite incredible to those unfamiliar with the history of the migrations of plants (p. 4).

Citava il caso di Edward Buck, segretario del governo britannico in India, che aveva introdotto il melo nella residenza di Dukani presso Simla, circondata, come scrisse lo stesso Buck, da «a flourishing apple orchard»<sup>11</sup>. Oppure citava il caso del più celebre Clements Markham (1830-1916), vero e proprio “cercatore di piante”, che, attraverso l'India Office, aveva introdotto la coltivazione della chinchona, dell'albero della china in India e a Ceylon contribuendo a combattere la piaga della malaria («the successful introduction of the febrifuge Chinchona Trees into Southern India», p. 13)<sup>12</sup>.

Birdwood riportava altresì una sua personale esperienza quando, nel 1864, «at the request of Prince Halim Pasha, I forwarded from Bombay 60 specimens of the finest forest trees of Western India for experimental cultivation in Egypt, and some of them at once took kindly to their strange soil as ornamental garden trees» (p. 4), soprattutto nella zona del Delta del Nilo e lungo la costa mediterranea. Il giardino di Shubra Abd al-Halim Pasha costituiva un ottimo esempio perché era conosciuto in tutto il mondo ed era oggetto di ammirazione per tutti i viaggiatori europei in Egitto. Ecco, ad esempio, come veniva descritto nel 1855: «the garden contains about twenty acres, filled with olives, stone – pines, palms, oranges, lemons, geraniums, rose – trees, and a profusion of flowering shrubs». La frutta di tale giardino veniva addirittura portata in Inghilterra per le esposizioni della Royal Horticultural Society: un ottimo argomento quindi per parlare di “acclimatazione”, che evocava scenari di piaceri esotici<sup>13</sup>.

<sup>11</sup> E. BUCK, *Simla. Past and Present*, Calcutta 1904, p. 183.

<sup>12</sup> M. GRIBBIN, J. GRIBBIN, *Cacciatori di piante*, Milano 2008, pp. 261-265; 275-276.

<sup>13</sup> La citazione è presa da N. WILLIAM SENIOR, *Conversations and Journal in Egypt*, London 2005 (prima edizione: London 1882), I, pp. 170-171; per l'esposizione di Londra, «The Athenaeum», n. 1939, december 24, 1864, p. 863. Sul giardino si veda anche T. MOSTYN, *Egypt's Belle*

Si trattava a questo punto di concentrare l'attenzione sull'introduzione del castagno, questione già presente fra i botanici dell'East India Company, in particolare John Forbes Royle (1799-1858) di cui Birdwood riportava anche una lettera alla Compagnia inglese sull'introduzione di nuove piante:

The late Dr. J. Forbes Royle was the first, so far as I have discovered, to propose the introduction of the Chestnut Tree into India. In a letter to the Court of Director of the Honourable East India Company, dated 31 st December 1838, he includes a list of plants suitable for acclimatization in India "the common Spanish Chestnut which" he adds "seems well suited to Northern India and the Himalayas" (pp. 10-11)<sup>14</sup>.

Forbes Royle, oltre a essere medico dell'East India Company, era un perfetto conoscitore della flora dell'Hindustan e degli usi medici delle piante fra gli abitanti del posto (suo il testo *On the Antiquity of Hindu Medicine* del 1837) e, soprattutto, era l'intendente del giardino botanico di Saharanpur nell'Uttar Pradesh, il giardino della Compagnia fondato nel 1750. Il giardino botanico era il luogo di raccolta e studio non solo per le piante autoctone, ma anche per quelle che arrivavano da altri continenti per tentare di farle acclimatare in India. Non a caso era in stretto contatto con il Kew Garden di Londra che mandava semi di «economic plants» ossia piante che potevano avere un interesse economico.

Here have been collected – scriveva un giornale dell'epoca – from time to time not only those specimens of the natural production of the surrounding countries, brought hither by the European servants of the Company commissioned to explore them, but as many specimens as could be obtained by a judicious liberality from native merchants and collectors<sup>15</sup>.

Fra i ricercatori di «economic plants» da esportare o da importare c'era lo stesso Forbes Royle, di cui, ad esempio, si conosce uno studio sulla Rhea dell'Assam di cui pensava di far utilizzare le fibre nelle manifatture di Manchester<sup>16</sup>.

---

*Epoque. Cairo and the Age of the Hedonist*, New York 2006, pp. 26-27.

<sup>14</sup> Oltre a Forbes Royle è riportato anche l'intervento in tal senso di H. H. Spry, segretario dell'Agricultural and Horticultural Society of India (p. 11).

<sup>15</sup> *The Himalayan Mountains India*, «The Mechanics' Magazine, Museum, Register, Journal and Gazette», October 4, 1834-March 28, 1835, p. 235.

<sup>16</sup> Sul giardino di Saharanpur, si veda il breve profilo di D. KUMAR, *Scientific Survey in British India: A Survey 1760-1900*, in *History of Science, Philosophy and Culture in Indian Civilization*, xv,

Che questa sia stata molto probabilmente l'area di acclimatazione e di una prima espansione del castagno in India è testimoniato anche da testi come quello di J. L. Stewart del 1884 che dice come il castagno europeo «has been grown in the N. W. Himalaia, and should be encouraged to an important food – producing tree, wherever it bears fruits»<sup>17</sup>.

Infatti, grazie a interventi come quello di Forbes Royle, «subsequently, small plantations were successfully formed by the late Dr. Jameson a Dehra, and by Sir John Strachey at Kumaon» (p. 11)<sup>18</sup>. Ecco come il castagno europeo iniziò a diffondersi, sia pure lentamente e non in modo omogeneo, in varie località pedemontane e montane del Nord India, soprattutto nei giardini botanici, dove esistevano, e nei giardini delle residenze dei notabili britannici. Botanici e alti funzionari coloniali andavano spesso nella stessa direzione: John Strachey, ad esempio, era stato governatore delle North Western Provinces nel 1874-1876 ed era noto sia per i primi tentativi di salvaguardia delle foreste che per lo sviluppo del settore agricolo. La stessa Kumaon era famosa per i suoi frutteti<sup>19</sup> e non stupisce che Strachey abbia “puntato” sul castagno in quanto, quando successivamente descriverà Kumaon, non potrà fare a meno di paragonarla a certe vallate alpine piemontesi ricche di castagneti:

If I wished to give to anyone acquainted only with European mountains, some notions of the scenery of the Kumaon Himalaya at elevation of about 6000 to 10.000 feet, I should advise him to travel in the Italian valleys of the Alps to which, on a far greater scale, the gorges of the Himalaya have often a strong resemblance. The Val Anzasca, as you go up towards Magugnaga through the chestnut wood, with the Monte Rosa always before you, is not unlike in miniature a valley of Himalaya and I hardly like to say that it is less beautiful<sup>20</sup>.

Ancora più importante la figura di William Jameson (1815-1882), intendente del Saharanpur Garden dal 1842: i suoi interessi erano proiettati soprattutto «to economic botany, especially to the development of tea plantation» fino a divenire sovrintendente alle Tea Plantations a Lahore<sup>21</sup>.

4, *Modern India. An Institutional History*, edited by U. Gupta, Delhi 2011, pp. 9-11.

<sup>17</sup> J. L. STEWART, *The Forest Flora of North West and Central India*, London 1884, p. 492.

<sup>18</sup> Fra i personaggi legati alla diffusione del castagno, Birdwood cita anche Edward J. Buck, autore del libro *Simla. Past and Present*, Calcutta 1904, in cui un intero capitolo era dedicato a *The Trees of Simla* (pp. 195-208).

<sup>19</sup> A. K. MITTAL, *British Administration in Kumaon Himalayas*, Delhi 1986, p. 147 sgg.

<sup>20</sup> J. STRACHEY, *India*, London 1894, p. 26.

<sup>21</sup> H. J. NOLTIE, *A Botanical Group in Lahore 1864*, «Archive of National History», 38, 2011, pp. 270-271. Sul ruolo di Jameson nell'introduzione del tè, D. KUMAR, *The Evolution of Colonial*

Per finire Birdwood ricorda alcuni studi recenti, in primo luogo quello di Wihlelm (William) Schlich (1840-1925) prestigioso Inspector General of Forest in India dal 1883 e autore di un diffusissimo *Manual of Forestry*, pubblicato in cinque volumi dal 1889 al 1895 (pp. 12-13). Questo manuale divenne un testo fondamentale per gli studiosi di scienze forestali: «the Manual was the basic test book for the candidates for the Indian forest service who from 1885 began to be trained at the Royal Indian Engineering College at Cooper's Hill»<sup>22</sup>.

A questo aggiungeva un recente studio (del 1890) sulla farina di castagne di un giovane botanico, Arthur Harry Church (1865-1937), «science scholarship» al Jesus College di Oxford e dal 1894 «graduated» di prima classe alla Honour School of Botany, destinato a una lunga carriera nel settore della botanica, nel quale fu conosciuto soprattutto come illustratore, per i suoi rivoluzionari disegni<sup>23</sup>. Scriveva Church,

we are indebted to Mr. D. E. Colnaghi, Her Britannic Majesty's Consul at Florence, for specimens of the dried Chestnuts, flour and necci (the cakes made from them), which are so important an article of subsistence in the Apennines (p. 10).

Anche in base a tale indicazione fu naturale per l'Indian Office rivolgersi, per avere informazioni e suggerimenti, alle autorità consolari inglesi nelle aree castanicole, a iniziare proprio dalla Toscana, dove si trovava Dominic E. Colnaghi, citato da Church.

Dominic Ellis Colnaghi (1834-1909) figlio del celebre collezionista d'arte Dominic Paul, fu console generale a Firenze, con mandato su tutta l'Italia settentrionale, dal 1881 al 1896. Di educazione cosmopolita, giovanissimo aveva accompagnato il console Charles T. Newton in Medio Oriente. Console a Cipro (dove mise insieme una collezione di antiche terracotte poi donate al British Museum nel 1866), divenne poi console a Bastia (Colnaghi «now consul at Bastia, who left England with me in 1852», scriveva Newton) e infine a Firenze<sup>24</sup>.

---

*Science in India*, in *Imperialism and the Natural World*, edited by J. Mackenzie, Manchester 1990, p. 56.

<sup>22</sup> S. RAVI RAJAN, *Modernizing Nature. Forestry and Imperial Eco-Development 1800-1950*, Oxford 2006, pp. 87; 86-90. Si vedano anche S. S. NEGI, *Indian Forestry through the Ages*, Delhi 1994 e G.A. BARTON, *Empire Forestry and the Origins of Environmentalism*, Cambridge 2002.

<sup>23</sup> Si veda A. H. CHURCH, *Anatomy of Flowers*, edited by D. J. Mabberley, London 2000.

<sup>24</sup> C.T. NEWTON, *Travels and Discovery in the Levant*, London 1865, p. 2. Sull'attività di Colnaghi nell'Egeo, L.P. GUNNING, *The British Consular Service in the Aegean and the Collection of Antiquities for the British Museum*, Burlington, VT 2009, pp. 114; 167.



Colnaghi inviò a Londra una relazione che costituisce un interessante documento sulla coltivazione del castagno nell'Italia centro-settentrionale alla fine dell'Ottocento e che, nelle intenzioni dell'India Office, doveva fornire preziosi suggerimenti per la coltivazione dello "sweet chestnut" in India<sup>25</sup>.

In primo luogo si fornivano i dati dell'estensione delle aree coltivate a castagno in Italia ossia 495.794 ettari, di cui 193.925 fra la Toscana e il resto dell'Italia settentrionale, con una produzione complessiva di 5.768.347 quintali di castagne e una resa media di 11,63 quintali per ettaro (dati precedenti al 1874). Le maggiori province castanicole del Centro-Nord erano Cuneo (36.055 ettari), Firenze (27.116 ettari), Arezzo (26.244 ettari), Bologna (14.536 ettari), Novara (11.332 ettari), Alessandria (10.299 ettari), Como (5.823 ettari). Come si può osservare la Toscana orientale giocava un ruolo importante nella coltivazione di tale pianta<sup>26</sup>.

«The southern slope of the Tuscan Apennine chain and its principal branches in the less elevated mountain zone, and, especially in the district of the Casentino, are still covered with extensive Chestnut woods, which in Tuscany always bear the name of "Selve"», testimoniando così il perdurare in alcune aree della Toscana di un'antica denominazione<sup>27</sup>. Altri castagneti si trovavano anche nelle colline a ovest di Cortona, nella Montagnola senese e nelle comunità di Montalcino, Monticiano e Chiusdino.

La proprietà dei castagneti era generalmente frammentata. La raccolta avveniva in ottobre-novembre e il miglior prodotto erano i "marroni" che «are always consumed and sold fresh». La preparazione del frutto variava da zona a zona della Toscana e veniva indicato come efficace il metodo in uso nel Casentino dove «the Chestnuts are heaped in tubs and trodden under foot by men wearing wooden clogs (zoccoli), the soles of which are fitted with iron spikes». Si aggiungeva che «while this operation is going on, the young men often dance and sing round the "metati"».

Il prodotto principale, dopo l'essiccazione delle castagne, era la "farina dolce", dalla quale si ricavavano la polenta, «a thick porridge», la farinata, «a soup of less consistency than the polenta» e i necci, «thin round cakes

<sup>25</sup> Colnaghi si avvale della collaborazione di Giacinto Cassinis, viceconsole a Torino, ed Edward de Zuccato, viceconsole a Venezia.

<sup>26</sup> La provincia di Lucca possedeva 28.090 ettari di castagneti, ma era fuori della giurisdizione del consolato di Firenze.

<sup>27</sup> A Raggiolo in Casentino, negli estimi, «i boschi di castagno indicati fino a tutto il Cinquecento come "selve", nell'estimo del 1648 sono indicati come "terra castagnata" e dal 1718 come "castagneto"», M. BICCHIERAI, *Una comunità rurale toscana di antico regime: Raggiolo in Casentino*, Firenze 2006, p. 29.

baked between two flat hot stones and to which a special aroma is given by placing a dried Chestnut leaf above and below the paste while baking». Un chilo di farina era la quantità media a persona al giorno e poteva essere accompagnata da «cheese, ricotta, stockfish, pickled herrings and sardines, sausages, beans, potatoes and, on high occasions only, unless the peasant is in easy circumstance, pork», mentre altri tipi di carne erano usati raramente. Da bere acqua di sorgente e talvolta il “vinello”, la seconda spremitura dell’uva (pp. 16-17).

In Piemonte la situazione mutava in parte: solo le castagne di seconda scelta o di qualità inferiore venivano consumate dalla popolazione locale, mentre quelle di qualità maggiore venivano immesse sul mercato cittadino, inoltre «Chestnuts are purchased in considerable quantities for export to North America», tradizionale mercato di esportazione anche nel Novecento delle castagne gentili e cervaschine di Cuneo e delle picotte di Pinerolo<sup>28</sup>.

Questo faceva sì che le castagne non fossero in Piemonte un elemento alimentare di primaria importanza come lo erano invece nell’Appennino toscano e come si preferisse la farina di granturco, a eccezione di alcuni paesi dove si consumavano le castagne secche «cooked in water or in milk, and are eaten as a soup at the evening meal» (pp. 17-18).

Nelle Venezie invece la produzione era concentrata nelle province di Udine, Verona e Vicenza, ma le castagne erano consumate solo come frutta, a eccezione della zona di S. Pietro al Natisone dove si consumavano sotto forma di zuppa. Le “straccaganasse”, così venivano chiamate le castagne secche, erano cotte in una minestra composta di «turnips, Indian corn meal, and dried Chestnut, and is flavoured with butter and with bacon».

La produzione di marroni, soprattutto quelli di Cividale, era invece esportata nell’Impero Austriaco e in Russia (pp. 18-19).

Per una maggiore completezza, le autorità consolari, interpellarono l’ingegner Piero Gavazzi che inviò una circolare a tutte le Camere di Commercio italiane che erano interessate, nel loro territorio, alla coltivazione e al commercio delle castagne. Ne venne fuori un quadro breve, ma piuttosto esauriente sull’uso della castagna come alimento nell’Italia di fine Ottocento (pp. 33-35).

In Lombardia il castagno era coltivato nelle province di Varese, Como (intorno al lago, nella Valassina e in Valsassina), Bergamo (valli Imagna, Brembana, Seriana, Cavallina), Brescia (Camonica, Trompia, Sabbia), Son-

<sup>28</sup> V. VILLAVECCHIA, G. EIGENMANN, *Nuovo dizionario di merceologia e chimica applicata*, Milano 1982, 2, p. 849.

drio (Valtellina). L'impatto alimentare sulla popolazione era scarso, tanto che nel Bergamasco e nel Bresciano le castagne erano sovente scambiate con la farina di mais, mentre un uso più largo se ne faceva nelle province di Como e Sondrio (alternate alla polenta di granturco) e si mangiavano bollite o arrostiti o sotto forma di polenta, alla quale, talvolta, nel Comasco si aggiungeva del vino.

Ancora più limitato l'uso nelle Venezie (si segnala la bollitura in «skim milk» o nella già citata zuppa friulana).

Più ampio l'uso del frutto in Piemonte, ma non per la farina, anzi veniva riportata una curiosa notazione: la farina era usata quasi esclusivamente «by natives of other provinces, and especially of Tuscany, resident in Piedmont», a conferma della vocazione castanicola delle zone appenniniche toscane.

In Liguria si iniziava a parlare di castagnacci, talvolta realizzati anche con l'aggiunta di farina di grano e patate.

Il discorso cambiava appena ci si avvicinava all'Appennino tosco-emiliano (Massa, Piacenza, Parma Lucca e le altre province toscane): le castagne divenivano uno degli elementi fondamentali dell'alimentazione delle comunità collinari e montane, fino ad arrivare alla provincia di Arezzo dove i due terzi del raccolto erano consumati sotto forma di castagne bollite.

Purtroppo all'ingegner Gavazzi non arrivarono dati esaurienti dall'Italia meridionale e si dovette limitare a segnalare un'importante produzione di castagne ad Avellino e Cosenza.

Ancora più interessante la relazione che giunse all'India Office dall'altra area castanicola europea prescelta, le Asturie e la Catalogna in Spagna, attraverso il console britannico a Gijon, William Penlington, che, fra l'altro, nel 1881 aveva acquistato una «finca de labor» per trasformarla in un giardino metà alla francese e metà all'inglese<sup>29</sup>. Penlington si avvale, in particolare per quanto riguarda la Catalogna, della consulenza dell'ingegnere Ricardo Acebal del Cueto (1849-1940), esperto del patrimonio forestale asturiano (era «ingeniero del Distrito Forestal de Asturias») e, in seguito, pioniere della piscicoltura di acqua dolce<sup>30</sup>.

Nelle Asturias il castagno «reaches its greatest perfection», con 319.800 ettari di castagneti su poco più di un milione di ettari di terre coltivate. Le castagne erano un elemento base dell'alimentazione in alcune aree di que-

<sup>29</sup> *The Foreigner Officer List and Diplomatic and Consular Hand-Book*, s.i., January 1877; sul giardino di Gijon, [www.evaristovalle.com](http://www.evaristovalle.com)

<sup>30</sup> A. OSORO HERNANDEZ, *Revista de Asturias (1877-1883 y 1883-1889)*, Oviedo 2007, pp. 45-47 e l'opuscolo di J. L. GONZALEZ ESCRIG, *Ricardo Acebal del Cueto (1849-1940)*, Madrid 1998.

sta regione e solo nel Novecento furono sostituite dalle patate e dal mais, tanto che si diceva, «vengan moras abunda / esti ano / Que quita la fame/ el castano», tanto per sottolineare la funzione salvifica del castagno stesso («the chestnut is considered as the basis of food supply in its season»)<sup>31</sup>.

Le “pilogas” (castagne secche) venivano mangiate «boiled in water with a little salt, and eaten with milk» oppure, ridotte in farina, e mescolate con «a species of wild maize or millet» per confezionare il pane. Si registravano altresì due altri usi alimentari, quello della birra ottenuta dalla fermentazione della castagna e un surrogato di caffè (quest’ultimo di minore successo).

L’ingegner Acebal, trattando della Catalogna, parlava soprattutto della regione di Gerona: «chestnut trees grow luxuriantly in certain valley and mountain slopes of the province of Gerona» (p. 25).

Coltivazione, quella del castagno catalano, fatta tradizionalmente soprattutto per il legname per la costruzione di doghe di botti e per altri usi<sup>32</sup> e il cui mercato era legato all’exportazione di vino spagnolo con le sue periodiche fluttuazioni commerciali (si parlava ad esempio in quel periodo di «decrease of exportation of wine to South America», p. 29).

Infatti, «chestnuts are not consumed as food generally», se non in occasioni particolari come Ognissanti. Si usavano piuttosto come cibo per i maiali o distillate per la produzione di alcool puro.

In questo lungo percorso del castagno che dall’India settentrionale, porta fino all’Inghilterra, alla Toscana orientale, alle Asturie e alla Catalogna, colpisce la determinazione e l’accuratezza dell’Indian Office nel voler documentare la presenza e i sistemi di coltivazione, la preparazione del frutto e il suo uso alimentare. Il disegno finale era quello di introdurre il “pane d’albero” fra popolazioni che non ne avevano mai sentito parlare come fonte integrativa di cibo: come molte operazioni di “green imperialism” calate dall’alto non ebbe il successo sperato e la coltivazione si limitò ai giardini botanici, alle residenze britanniche o a piccoli esperimenti di coltivazione che non hanno modificato gli usi alimentari delle popolazioni coloniali.

<sup>31</sup> R. LELLEP FERNANDEZ, *A Simple Matter of Salt. An Ethnography of Nutritional Deficiency in Spain*, Berkeley 1990, pp. 113-114.

<sup>32</sup> C. BOURGEOIS, E. SEVRIN, J. LEMAIRE, *Le chataignier un arbre un bois*, Paris 2004, p. 95.