



Al Festival della Castagna sono aumentati i visitatori

di STEFANO BARBUSCA

Due serate con la Tavolata della castagna con la chef Meret Bissegger e un brunch nel centro di Castasegna con Tanya Giovanoli. Per la diciassettesima edizione del Festival della Castagna nel fine settimana c'è stato un finale con eventi dedicati alla gastronomia locale. Il numero dei visitatori è aumentato rispetto allo scorso anno e il bilancio è positivo, ma dagli organizzatori arriva anche un appello rivolto ai turisti che, spesso, raccolgono le castagne nelle selve private. Nel centro di Castasegna, domenica, c'erano le bancarelle con prodotti tipici dell'artigianato e della gastronomia e lo stand di Tanya Giovanoli, originaria di Maloja, che da due anni produce salumi naturali e altre specialità a Reichenau. Un mix che, insieme a una bella giornata di sole e alla musica, ha lasciato tutti soddisfatti. «Nelle quattro settimane di festival abbiamo registrato la partecipazione di quasi 1800 persone ai nostri eventi – ha spiegato la direttrice di Bregaglia Engadin Turismo Eli Müller -. Sono 600 in più rispetto all'anno scorso e questa crescita è dovuta anche allo svolgimento di Al di di brascher». Numeri che, affiancati ai commenti espressi dal pubblico, permettono al team di BET di tracciare un bilancio positivo, come sottolineato da Tosca Giovanoli. «Quest'edizione è stata caratterizzata da risultati molto buoni, c'è stata una partecipazione rilevante da parte del pubblico. Il festival, anno dopo anno, cresce. Basti pensare che nelle prime edizioni c'erano due settimane di iniziative organizzate dalla popolazione di Castasegna, ora dura ben quattro settimane con circa 80 appuntamenti. È un bell'evento per la valle e per il tu-



Il numero di visitatori al Festival della castagna è aumentato rispetto allo scorso anno

rismo. È cresciuta la consapevolezza dell'importanza di quest'iniziativa, che è basata sul coinvolgimento di altre organizzazioni come ad esempio l'Associazione castanicoltori, la Latteria Bregaglia, gli apicoltori e Castasegna Viva».

Proprio l'associazione attiva da un paio di anni in paese ha collaborato con BET in occasione della giornata finale del festival. «Per noi è molto importante mantenere vivo il paese e per questo motivo è stato bellissimo poter partecipare a questa giornata di festa», ha affermato Elisa Crüzer, presidente di Castasegna Viva. È emerso, però, un problema. «Diversi castanicoltori mi hanno segnalato che è in aumento il numero di persone che raccolgono le castagne senza avere l'autorizzazione per farlo – ha fatto notare Eli Müller -. Forse si pensa che pochi ettogrammi di frutti a testa non fanno la differenza, ma di fronte a un gran numero di visitatori la quantità complessiva diventa molto rilevante. Dobbiamo quindi valutare una soluzione efficace». In corrispondenza degli ingressi del castagneto situato tra Castasegna e Soglio ci sono dei

cartelli che invitano a evitare questo tipo di comportamento, ma evidentemente non basta. «Dobbiamo rendere chiaro questo aspetto. Vorrei inoltre aggiungere che ci sono delle aree dove è possibile raccogliere le castagne e sono indicate sul nostro sito. La quantità di castagne disponibili in queste zone non è forse elevata come qualcuno si potrebbe aspettare, ma la sostanza non cambia: non è possibile raccogliere senza avere il permesso. Il grande lavoro svolto dai castanicoltori merita rispetto».



Marco Giovanoli distribuisce castagne agli avventori



Lo stand di Tanya Giovanoli nel centro di Castasegna

Serate da applausi al Maloja Kulm con Meret Bissegger



sbar / Nelle serate di venerdì e sabato, al ristorante Maloja Kulm, la chef Meret Bissegger ha proposto un menù basato su castagne e altri ingredienti che hanno conquistato tutti i commensali. Quest'evento, apprezzato da ben ottanta persone

nello storico hotel gestito da Marcello e Oria Gervasi, ha confermato il valore delle iniziative dedicate alla cucina di alto livello. Sul prossimo numero del nostro giornale sarà pubblicata un'intervista a Meret Bissegger.