

# Le voci dell'Antola



trimestrale dell'Ente Parco Antola nr. 35 - settembre 2013



**IL PARCO...  
DI UNA VOLTA:  
LA TRADIZIONE  
DELLE CASTAGNE**

**I FUNGHI:  
QUESTI  
(S)CONOSCIUTI**

**LE ESCURSIONI  
E TUTTE LE  
INIZIATIVE  
DELL'AUTUNNO**

## Il Parco rinnova il suo piano

### Si apre il percorso di revisione

di Roberto Costa\*

La Regione Liguria, grazie al lavoro di una commissione tecnica ed all'iniziativa trasversale di alcuni Consiglieri, poi fatta propria da tutta la Commissione Ambiente, ha ritirato la normativa di accorpamento degli Enti Parco, pur richiedendo ulteriori contrazioni dei costi di gestione: una scelta di buon senso e di rispetto all'autonomia dei territori che, unanimemente, si erano opposti all'accorpamento.

Termina così finalmente una fase di contrasti che ci ha fatto vivere sei mesi di incertezza, rallentando l'avvio di molte attività, prima fra tutte la revisione decennale del Piano del Parco.

Iniziamo a lavorarci ora, avvalendoci della misura 323 del Piano di Sviluppo Rurale, con l'obiettivo di confermare quanto di buono aveva espresso il Piano del 2001, ma di adeguarne i contenuti ai tempi mutati ed alle nuove aspettative, stornando da questo strumento ogni complicazione burocratica ed implementandolo di quanto può rappresentare, nei vari campi di interesse del Parco (urbanistica, energia, fauna e flora, agricoltura, turismo ecc.), occasione e strumento di sviluppo, nel rispetto

delle finalità istitutive. Ad esso lavorerà una squadra di specialisti, scaturita da una scrupolosa selezione, con il mandato di interpretare la volontà del Consiglio dell'Ente e della Comunità del Parco, in direzione di un'attenta valutazione delle risorse naturali, storiche, culturali e produttive del territorio, delle loro potenzialità e degli interventi da mettere in atto perché chi vive e lavora dentro ai confini del Parco dell'Antola possa contare su nuovi strumenti ed opportunità, fondate sull'uso sostenibile dell'ambiente, per concrete prospettive di crescita e di qualità della vita.

In particolare, il nuovo Piano si pone l'obiettivo di valorizzare le attività agricole e turistiche che si svolgono all'interno del Parco, ma per questo scopo occorrerà che la nuova programmazione comunitaria e regionale 2014-2020 in fase di elaborazione, in particolare per quanto riguarda il nuovo PSR, valorizzi non solo il ruolo produttivo dell'agricoltura, ma anche quello fondamentale di presidio umano della montagna, ai fini della manutenzione e conservazione dell'ambiente, attribuendogli una adeguata premialità.

Il Piano del Parco rispetterà le linee guida emanate dalla Regione Liguria, con l'obiettivo di garantire una più omogenea ed efficace gestione dell'area protetta, antepo- nendo l'interesse generale ad ogni aspettativa particolare, nella consapevolezza che solo un Parco "forte" potrà fornire migliori opportunità ai suoi abitanti ed ai suoi operatori economici.

Per questo motivo sarà bene che chi immagina il nuovo

Piano come una ghiotta occasione per ridurre i confini del Parco si metta il cuore in pace: lavoreremo per una migliore identificazione dei confini, che in più luoghi non corrispondono alle emergenze geografiche (strade, mulattiere, corsi d'acqua, crinali, ecc.) ma non svenderemo i valori che il Parco racchiude, neppure per quanto riguarda le aree contigue (oltre 5.000 ha), dopo la sentenza della Corte Costituzionale che ne ha limitato ai cacciatori residenti nei Comuni del Parco l'accesso venatorio.

Quando due anni fa questa sentenza fu emessa, l'Ente Parco mostrò grande disponibilità verso il mondo della caccia, sospendendo la validità ai fini venatori delle aree contigue per consentire un regolare svolgimento della stagione, in particolare ai fini della selezione al cinghiale, ritenuta impossibile senza l'integrazione delle squadre con cacciatori esterni al territorio.

Ora è giunto il momento che di questa apertura si abbia adeguata memoria e che, come indicato senza possibilità di equivoci nelle linee guida regionali, *"la presenza e la consistenza delle aree contigue vengano vagliate con cura, ricordando che esse interessano spesso porzioni di territorio di grande valore scientifico, turistico e strategiche per una vantaggiosa gestione del Parco ed ogni loro possibile riduzione avvenga esclusivamente a fronte di una compensazione da attuarsi con aumenti significativi della attuale superficie del parco naturale"*.

E' quindi chiaro che qualsiasi ipotesi di un ridimensionamento delle aree contigue avrà senso solo contestual-

mente ad una crescita complessiva dell'area protetta, sulla base di quanto sopra richiamato: ho la convinzione che il mondo della caccia, del quale ATC è rappresentante esclusivo nel dialogo col Parco, saprà essere consapevole di questa esigenza e collaborerà con noi, come già avvenuto nei Parchi dell'Aveto e di Portofino, nell'interesse più generale del territorio, perchè il Parco mantenga la sua presenza in tutti i suoi luoghi più significativi ed in essi possa continuare ad investire in strutture ed infrastrutture per lo sviluppo."

In base alle norme regionali, il nuovo Piano integrerà anche la pianificazione dei 5 SIC (Siti di Interesse Comunitario) compresi o confinanti con il territorio del Parco; ciò comporterà un progetto di "governance" complessivo più efficace ed attento alle esigenze di chi utilizza il territorio, in quanto semplificherà, una volta approvato il Piano, la burocrazia collegata con l'inizio di attività all'interno dei SIC.

Su questi temi lavoreremo in costante rapporto con i nostri interlocutori istituzionali (Regione, Comunità, Comuni), con l'obiettivo di adottare il nuovo Piano entro un anno, per poi sottoporlo all'approvazione della Regione Liguria.

Mi auguro che in questo impegno difficile, ma fondamentale per le prospettive di crescita che può aprire alle Valli dell'Antola, non ci manchi il contributo ed il sostegno di tutti gli stakeholders del territorio.



Roberto Costa,  
Presidente del Parco  
(Foto D. Pambianchi)

\* Presidente del Parco  
twitter@robertocosta\_gg





## Non comprate un Telescopio

di Diego G. Torrasi

Presidente Associazione Urania

Con le mani messe a cucchiaino ai lati degli occhi e il naso schiacciato contro il vetro, sbirciava all'interno in una affannosa battaglia contro i riflessi. A cinque centimetri dai suoi occhi la scritta "Suonare" e il campanello.

Lo vidi con la coda dell'occhio e il primo impulso fu quello di ignorarlo. "Mio caro signore, suoni il maledetto campanello. E' facile!", fu il pensiero immediato.

Tant'è, qualche istante dopo, andai ad aprirgli.



L'Osservatorio Astronomico Parco Antola - Comune di Fascia tirato a lucido per la serata di S. Lorenzo. Foto di D. Pambianchi

Era un uomo sui quarant'anni, distinto, ben vestito. Accanto a lui un frugoletto dagli occhi vispi.

"Mio figlio mi sta mettendo a perdere perché vuole vedere le stelle", disse, "Posso entrare anch'io?"

"Ci risiamo!", pensai, "Ecco un altro della folta schiera di coloro che hanno la strana convinzione che l'astronomia sia cosa per i bambini." Mi sono reso conto che il più delle volte è una convinzione di facciata. Non è che queste persone non abbiano curiosità e interesse, è che quasi se ne vergognano. Allora i bambini diventano un alibi perfetto.

Invece dissi: "Si accomodi. Non ci sono problemi."

Quando il gruppo uscì dal Planetario per andare in cupola, il bimbo, chiaramente entusiasta, si era attaccato a Maria e non la finiva più di fare domande. Il signore distinto aveva gli occhi che gli brillavano e una singolare espressione in viso. Mi si avvicinò.

"Grazie!", disse con voce trasognata, "Mi avete fatto scoprire un mondo nuovo. Da quindici anni faccio l'agente di borsa. Ho capito che c'è molto altro fuori dal mondo della finanza e dell'economia, che ora mi appaiono insignificanti. Voglio comprarmi un telescopio per me e mio figlio. Mi dia un consiglio." "Caro amico," risposi, "mi perdoni, ma il mio consiglio è: Non comprate un telescopio.

Così come non potrei consigliarle di acquistare un'automobile se lei non avesse la patente e non fosse in grado di leggere i segnali stradali e di interpretare una carta automobilistica.

Utilizzare un telescopio e, soprattutto utilizzarlo proficuamente,

## Osservatorio astronomico

non è così semplice e intuitivo come potrebbe sembrare a prima vista. Intanto non può essere posizionato sul terreno a caso ma secondo un criterio che deriva dal moto della sfera celeste, con cui, quindi, bisogna avere familiarità.

Poi, ancora più importante, tenuto conto che un telescopio inquadra una zona di cielo molto piccola, bisogna possedere una buona conoscenza della volta celeste se si vuole sapere dove e quando trovare l'oggetto del desiderio. In difetto ci si dovrà accontentare della Luna e di qualche pianeta.

Nemmeno è trascurabile, per avere qualche soddisfazione, avere nozioni dell'oggetto che si sta osservando (E' una galassia, una nebulosa planetaria, un ammasso globulare, ecc.?).

Sicché si avvicini di più all'astronomia, impari a orientarsi nel cielo, usi nel frattempo lo strumento di qualche amico o delle associazioni. Solo allora capirà quale telescopio fa per lei e come fargli fare quelle cose per cui è stato costruito. Non corra l'alea dei molti miei conoscenti che, dopo il primo tentativo sul campo, hanno relegato buoni strumenti (e costosi) in un angolo della cantina."

Mi guardava sconcertato. Poi, proruppe:

"Ho capito. E' stato estremamente chiaro. Avete del materiale da vendermi che mi aiuti a colmare le mie lacune?"

"No, mio caro amico. Purtroppo non possiamo offrirle questo servizio.

In cambio potrà usufruire gratuitamente della Biblioteca dell'Osservatorio. Contiene 2000 pubblicazioni, oltre che in italiano, in francese e inglese. Vanno dall'inizio del secolo scorso ad oggi, dagli scritti più specificamente tecnici a quelli accessibili ai neofiti. Ne approfitti!"

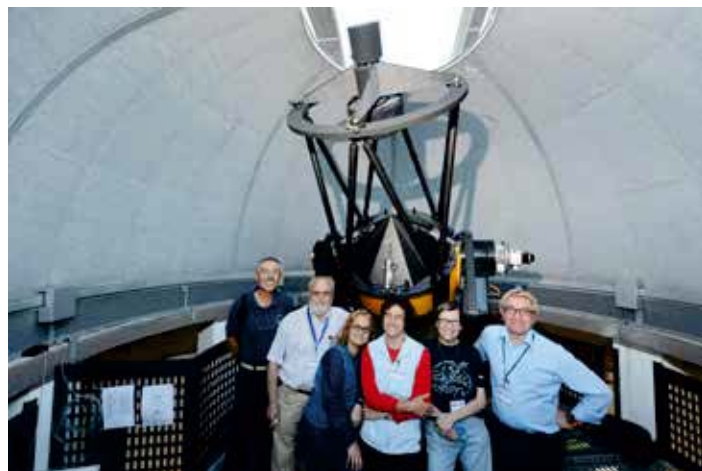
Visibilmente soddisfatto, sganciò il figlio dall'assedio a Maria e mi seguì, mescolato agli altri visitatori in attesa, per le scale che conducono in cupola.

Quando uscì, mi salutò con vigore, dicendo:

"Debbo tornare. Tornerò coi miei amici"

Diego G. Torrasi

(Presidente Associazione URANIA)



L'Associazione Urania, che si occupa delle attività all'Osservatorio, e il Presidente del parco, Costa, nella cupola della struttura.

## Il Centro Visita del Lupo a Rondanina

Si è conclusa la procedura della gara per l'affidamento dei lavori di allestimento del Centro Visita dedicato al Lupo in Liguria, previsto nei locali gentilmente concessi dalla Parrocchia di Rondanina e che già ospitavano il Museo della Flora e Fauna del Parco. Alla gara hanno partecipato tredici Ditte provenienti da tutta Italia; ad aggiudicarsi la gara di progettazione, messa in sicurezza e allestimento del Centro è stata la ditta ETT di Genova, per un importo contrattuale di 195.450,00 euro.

La realizzazione del progetto "Il Lupo in Liguria" è stata possibile grazie ad un finanziamento della Regione Liguria nell'ambito del POR\_FESR 2007-14 Asse 4.2 per la valorizzazione e la promozione dei SIC e delle specie prioritarie appartenenti alla Rete Natura 2000.

Entro fine settembre verrà sottoscritto il contratto ed entro ottobre verrà redatto il progetto di dettaglio.

## Fervono i lavori sui sentieri

Il mantenimento di un'efficiente rete sentieristica, presupposto primario per la fruizione del territorio, è uno dei compiti in cui viene indirizzato massimo impegno. Per questo il Parco, utilizzando investimenti messi a disposizione dalla Regione, con fondi FAS per la sentieristica, si è concentrato in questi mesi nella progettazione e nella direzione dei lavori su diversi sentieri, frequentati da escursionisti e da appassionati di cavalli e mountain bike.



I lavori sono finalizzati al mantenimento delle caratteristiche dei sentieri stessi, ponendo particolare attenzione alla regimazione delle acque. Gli interventi riguardano le principali percorrenze del Parco e relativa segnaletica, le aree di scambio



tra la rete viaria carrabile e quella pedonale, i siti di informazioni, le aree di sosta, i punti panoramici ed una chiara cartografia dei percorsi, favorendo un incremento del flusso escursionistico e turistico.

I lavori sono in pieno svolgimento, essendo stati consegnati a luglio, come riportato nel numero precedente de "Le voci" e riguardano: area Monte Buio, Conglomerato di Vobbia, Ippovia Antola Est, Ippovia Antola Sud, area Alta Valbrevenna e parte del sentiero della Via del Mare dall'Antola a Torriglia. Per l'esecuzione è stato calcolato un periodo di tempo che va dai 90 ai 120 giorni dall'inizio dei lavori. La ditta appaltatrice per l'Ippovia Est è la "Ramaceto", per l'Ippovia Sud "Edilgatti", per il Conglomerato di Vobbia "CO.SPEF.", per l'area del Monte Buio "Scavi Autotrasporti", per il sentiero Via del Mare Torriglia - Antola la "Cooperativa Punta Martin" e per l'area dell'Alta Valbrevenna "Le Dodici Querce". Il costo complessivo dei sei progetti ammonta a circa 310.000 euro.

## Revisione del Piano del Parco

Alla scadenza del Piano del Parco, l'Ente ha avviato una selezione per l'assegnazione di dieci incarichi individuali ad altrettanti professionisti per lo studio di indagini di campo al fine di aggiornare i dati per la redazione del nuovo Piano del Parco e dei Piani di Gestione dei cinque SIC presenti nel territorio dell'Antola. I campi di indagine riguardano gli aspetti agronomico-forestali, avi-faunistici, la flora e gli habitat, le acque dolci, le caratteristiche geologiche fino agli studi relativi all'entomofauna (insetti), agli anfibi e ai rettili.

Il quadro si è completato con l'affidamento, nel corso dell'ultimo Consiglio, degli aspetti paesaggistici ed architettonici all'Arch. Francesca Barelli, che avrà anche il compito di coordinare i professionisti e rapportarsi con un apposito gruppo di studio attivato dalla Regione Liguria per supportare le attività dei singoli parchi nel raggiungere questi obiettivi comuni entro la fine del 2014. Tutte le attività rientrano nei finanziamenti del PSR 2007 - 2013 Misura 3.2.3 finalizzati alla redazione di Piani integrati, ricercando un metodo di lavoro aperto e partecipato e predisponendo degli strumenti che sappiano valorizzare le emergenze naturalistiche del territorio, favorendo le attività agricole agro-silvo-pastorali tradizionali. La redazione di una prima stesura del Piano integrato è prevista entro luglio 2014 e, da quel momento, partirà la procedura per la sua approvazione prevista per la fine del 2014.

## Tracce di storia del monte Antola

Dal 30 giugno è tornata sul monte Antola l'insegna del Rifugio Musante: un anonimo escursionista l'ha recuperata, fatta restaurare e grazie alla famiglia Musante, che ha acconsentito al posizionamento nel Rifugio nuovo, con il consenso del Parco, fa bella mostra di sé nel salone rinnovato. Storia simile per il frammento della lapide che commemora la visita di Mons. Regio Arcivescovo di Genova nel 1894, per la forchetta d'argento proveniente da Villa Elena Piaggio, per i cocci di piatti e tazze in uso nel vecchio Rifugio Bensa. Tutti gli oggetti, illustrati da tre pannelli con immagini e testi, sono esposti sulla "parete della memoria", assieme ad altre foto storiche, oggetti e a quanto via via verrà accolto per raccontare storie "non di alpinisti, non di conquistatori, ma di uomini" dell'Antola.

La nuova veste del salone del Rifugio è stata inaugurata durante la Festa di San Pietro, in un evento anche inserito nel calendario nazionale "Rifugi di Cultura" per il 150° del CAI, alla presenza, tra gli altri, dell'Assessore all'Ambiente della Regione Brianza e del restauratore dell'insegna Stefano Meriana. Ad allietare il programma il "ritorno del ballo in Antola" col gruppo "Il Ballatoio", che ha proposto danze e musiche tradizionali dei nostri monti.



## Al via il marchio "le Valli dell'Antola"

L'attuale organizzazione della promozione turistica della Regione Liguria inserisce i territori dell'Alta Valle Scrivia, Alta Val Trebbia e Alta Val Bisagno in un unico marchio denominato "Genova e Genovesato". Questa attuale denominazione però si è dimostrata piuttosto debole per un'adeguata valorizzazione identitaria e di specifica promozione all'interno di una rete comunicativa. Inoltre, proprio perché attorno al toponimo "Antola" esistono storici legami geografici, culturali e tradizionali, il Consiglio del Parco lo scorso agosto ha approvato l'intesa intercorsa tra i comuni dell'Alta Valle Scrivia, dell'Alta Val Trebbia e dell'Alta Val Bisagno, dell'Alta Val Borbera e dell'Ente Parco Antola per la proposta di un unico marchio di valorizzazione turistica denominato "Valli dell'Antola".

Questo legame conferirà a quest'area vicina per tanti aspetti, un marchio forte, capace di poter trarre dalla sua unione benefici concreti simili ad altre aree della nostra regione (come "Tigullio", il "Finalese", ecc...)



La vetta del Monte Antola, cerniera di valli, storia e tradizioni

## Il Castello della Pietra sull'A7

E' stato di parola l'Amministratore dell'ANAS Pietro Ciucci quando mesi fa, in occasione della presentazione del progetto di ammodernamento della S.S.45, ad una mia precisa richiesta si impegnò a contattare la Società "Autostrade per l'Italia" per risolvere l'annoso problema della mancata segnalazione del Castello della Pietra presso lo svincolo dell'A7 a Isola del Cantone.



Il cartello in uscita a Isola del Cantone. Foto G.Danovaro

Allora fui messo in contatto con il suo collaboratore Giuseppe Scanni e, nell'arco di poco tempo, ricevetti la risposta positiva per l'inserimento nel tabellone della scritta "Parco Antola-Castello della Pietra".

I fatti sono poi andati un po' diversamente, perché Autostrade ancora una volta ha eluso la richiesta di segnalazione del Parco, limitandosi ad introdurre nel cartellone l'indicazione del Castello della Pietra.

Ma non sottilizziamo, va bene lo stesso perché abbiamo comunque raggiunto l'obiettivo di portare a conoscenza del grande pubblico che percorre l'autostrada A7 una delle nostre bellezze, situata a pochi chilometri di distanza eppure sconosciuta ai più.

Ringraziamo quindi l'Ing. Ciucci ed anche la Società ASPI, facendo presente che altri caselli autostradali conducono all'Antola sia sull'A7 che sull'A12, ed altre bellezze del Parco attendono di essere anch'esse segnalate...

R.C.

## Paesi Abbandonati su Facebook



Casa Sensassi (Vobbia). Foto di Paolo De Lorenzi

Alcune immagini delle pagine seguenti, relative ad alcuni mulini ed essiccatoi della nostra fetta di Appennino, sono di Paolo De Lorenzi, fotografo affascinato dai borghi antichi e, spesso ormai, abbandonati.

Tant'è che da qualche mese su Facebook ha aperto una pagina dedicata proprio a questi paesaggi.

Il suo sembra essere proprio un viaggio alla ricerca dei borghi abbandonati dell'Appennino Ligure.

Il fascino di ogni singola immagine sta proprio nella sua dimensione atemporale, che la rende affascinante e spettacolare muta di tante storie di vita.

Le immagini sono anche disponibili sul sito web del fotografo: [paolodelorenzi.blogspot.it](http://paolodelorenzi.blogspot.it)

## Il castagno è nella storia delle valli del Parco

di Silvia Barbagelata

*"Davanti all'arco d'ingresso, retto da colonnette gemelle, del convento di Mariabronn, sul margine della strada c'era un castagno, un solitario figlio del Sud, che un pellegrino aveva riportato da Roma in tempi lontani, un nobile castagno dal tronco vigoroso; la cerchia de' suoi rami si chinava dolcemente sopra la strada, respirava libera ed ampia nel vento; in primavera, quando intorno tutto era già verde ed anche i noci del monastero mettevano già le loro foglioline rossicce, esso faceva attendere ancora a lungo le sue fronde, poi quando le notti erano più brevi, irradiava di tra il fogliame la sua fioritura esotica, d'un verde bianchiccio e languido, dal profumo aspro e intenso, pieno di richiami quasi opprimente; e in ottobre, quando l'altra frutta era già raccolta ed il vino nei tini, lasciava cadere al vento d'autunno i frutti spinosi dalla corolla ingiallita: non tutti gli anni maturavano; [...] Esotico e delicato, il bell'albero faceva stormir la sua chioma sopra l'ingresso del convento, ospite sensibile e facilmente infreddolito, originario d'altra zona, misteriosamente imparentato con le agili colonnette gemelle del portale e con la decorazione in pietra degli archi delle finestre, dei cornicioni e dei pilastri, amato da chi aveva sangue latino nelle vene e guardato con curiosità, come uno straniero, dalla gente del luogo."*



Seccatoio per le castagne in Loc. Feto Superiore. Foto di Paolo De Lorenzi

Con questa particolare descrizione di un castagno posto all'ingresso del convento tedesco in cui è ambientata la vicenda, si apre Narciso e Boccadoro di Hermann Hesse.

Il castagno diventa una sorta di spettatore delle vicissitudini, reali e immaginarie, del convento, come uno straniero, proveniente da una terra lontana.

## approfondimento

In effetti il castagno risulta essere una pianta tipicamente mediterranea, diffusa nelle zone temperate del nostro emisfero, in Europa centrale e meridionale, Asia occidentale e orientale e in America del nord.

Il periodo dell'anno che stiamo per vivere è quello in cui nei paesi del Parco si può avere l'occasione di essere accompagnati dal profumo di caldarroste, che si mescola e confonde a quello della legna delle stufe e dei camini.

Ultimamente si sta tanto parlando di castagni a causa del parassita che li sta colpendo, il cinipide. Molti sono stati gli interventi e grande è l'interesse delle popolazioni e delle istituzioni affinché questi grandi alberi e i suoi frutti possano essere salvati.

Ma se oggi la protezione del castagno è importante soprattutto per ragioni di salvaguardia della biodiversità, in passato questo frutto, nelle vallate del Parco, era di fondamentale importanza nella dieta delle popolazioni locali.

Quindi oggi la sua salvaguardia diventa quasi anche un fatto culturale, di salvaguardia delle tradizioni culturali contadine.

Il primo sfruttamento intensivo dei castagni in Liguria cominciò nell'Alto Medioevo. La crisi alimentare che colpì l'Italia settentrionale negli ultimi secoli dell'Impero romano aveva già determinato l'abbandono progressivo degli insediamenti costieri in decadenza e il ritorno di molte famiglie alla vita rurale. Da allora la coltura del castagno cominciò a diffondersi nella zona della Repubblica di Genova fino in Corsica e raggiunse il massimo sviluppo nella seconda metà dell'800. In Liguria i castagneti erano diffusissimi, tanto che ancora oggi nella zona di Borzonasca, in valle Sturla, la voce dialettale "èrburu" (albero) significa castagno.

Infatti il castagno, che sembra quasi segnare il confine tra la costa e l'entroterra, è da più parti stato considerato "l'albero del pane", "il cereale che cresce sull'albero" o, come scrisse Giovanni Pascoli, "l'Italico Albero del Pane", per testimoniare l'importanza che questo frutto ha da sempre avuto nell'alimentazione contadina; il suo valore nutrizionale infatti è molto simile a quello del riso e del





Mulino delle Serre di Pentema (Torriglia)

frumento, che non erano però disponibili nelle nostre valli e dovevano essere acquistati.

Nella castagna, infatti, si riscontra un elevato contenuto di sali minerali, soprattutto di potassio, di fosforo, zolfo, magnesio, cloro, calcio, ferro e sodio; inoltre è ricca di vitamina C, B, B2 e PP, ma soprattutto è ricca di principi nutritivi come zuccheri, proteine e grassi.

Un aneddoto racconta di quando, durante la prima guerra mondiale, un abitante di Pentema, graziosissimo borgo nel comune di Torriglia, non avesse voluto barattare con un pastaio un quintale di castagne con un quintale di spaghetti, già pronti per la cottura, perché riteneva che le castagne, a differenza della pasta, si potessero consumare senza particolari condimenti.

Il castagno è diventato, per questi e molti altri aspetti, il simbolo della cultura locale. Per aumentare la superficie coltivata a castagneto da frutto interi versanti sono stati, nei secoli, disboscati, dissodati e spesso sistemati a terrazze.

La raccolta delle castagne era preparata già in agosto, quando i contadini preparavano il sottobosco: per fare ciò tagliavano le erbacce ed i cespugli che trasportavano nelle loro stalle per preparare i giacigli invernali degli animali allevati ed ammicchiavano i ricci di castagne caduti l'anno precedente in posti dove non si potessero mischiare con quelli delle castagne nuove.

La raccolta iniziava verso la fine di settembre ed i frutti potevano essere venduti, essere consumati interi, previa cottura, o essere essiccati.

Oggi i segni di una cultura contadina volta alla produzione e al consumo di castagne sono piuttosto nascosti, ma si possono incontrare passeggiando nei sentieri e nei paesi, scorgendo mulini, sbirciando in qualche costruzione abbandonata che cela tetti anneriti dal fumo, testimonianza di essiccatoi (in queste

## approfondimento

zone diceva *seccaisi*), utilizzati appunto per cuocere le castagne.

Per questa procedura occorreva che le castagne fossero rigirate spesso, ciò comportava quindi la presenza continua di qualcuno per tutto il mese di ottobre e parte di quello di novembre.

Man mano che la raccolta procedeva si posizionava un nuovo strato di frutti sotto quelli di castagne già più asciutte.

Verso la fine della procedura lo stato di frutti posti ad essiccare raggiungeva i 25-30 cm. L'essiccazione terminava e i frutti avevano perso circa il 70% del loro peso iniziale.

Se l'essiccatoio era vicino a casa si poteva tornare a casa ogni sera, ma se era lontano si rientrava alla propria abitazione solo una volta alla settimana, in genere la domenica, proprio perché dalla riuscita o meno di questa delicata fase dipendeva la buona qualità della farina che si sarebbe ottenuta.



Mulino di Bromia. Foto di Paolo De Lorenzi

Al piano terreno si accendeva il fuoco che doveva esser tenuto vivo giorno e notte per circa un mese, a seconda del quantitativo delle castagne, in modo contenuto poiché se la temperatura fosse stata troppo alta la farina sarebbe stata scadente ed alimentata tre volte al giorno con legna di castagno o prodotti forestali di scarto.

Spesso le donne e gli uomini del paese in gruppetti si riunivano nell'essiccatoio per vegliare il fuoco, per chiacchierare e, non ultimo, per scaldarsi.

Quando battendo una castagna contro un'altra si riuscivano a sbucciare l'essiccazione poteva dirsi completata.



Quindi veniva spento il fuoco, si puliva il pavimento dell'essiccatoio e si facevano cadere le castagne dai cannicci per accantonarle in un angolo e procedere alla battitura, che doveva avvenire con i frutti ancora caldi.

A questo punto i contadini ponevano qualche chilo di frutti in sacchi di tela e li battevano su grossi cepi, permettendo così la separazione tra bucce e frutti. Le donne si occupavano proprio di compiere questa minuziosa suddivisione.

A questo punto si erano ottenute le castagne secche: in parte erano utilizzate come nutrimenti degli animali e in parte erano portate al mulino per ricavarne la farina, primario sostentamento della popolazione contadina. La farina di castagne era preziosa per

## approfondimento

preparare il castagnaccio o la più locale "pattuna", gli gnocchi di castagne che venivano conditi con il pesto d'aglio.

Oltre che per la farina le castagne, nella tradizione contadina, i frutti del castagno erano consumati come "rustie" ovvero le caldarroste, fatte cuocere sulla stufa, oppure "pee", cotte e pelate venivano mangiate assieme al latte, anch'esso alimento sempre presente nelle famiglie contadine (ognuna di loro possedeva, infatti, nella stalla almeno qualche mucca da latte).

E' forse anche per questo che ancora oggi numerose sono le Castagnate organizzate in queste valli: per assaporare un frutto che, cotto, macinato o secco, è stato la base dell'alimentazione per molti secoli di popolazioni contadine come quelle che hanno vissuto e lavorato su questa parte di Appennino.

E, forse, la prossima volta che parteciperete ad una delle tante castagnate in programma in questo periodo, quel piccolo frutto brunito e caldo che vi verrà offerto potrebbe assumere un valore diverso ai vostri occhi e il profumo di caldarroste si mescolerà alle storie, agli ambienti e alla semplicità di una vita ormai tanto diversa da quella di oggi.



Case Sensassi (Vobbia). Foto di Paolo De Lorenzi

### A proposito di Castagni...

Venerdì 27 settembre alle ore 16.00 - Cinipide del Castagno: che fare?

Il Parco organizza questo incontro pubblico per fare il punto sulla lotta al Cinipide del Castagno, conoscere le probabilità ed i tempi per il successo delle misure messe in atto, i programmi per il futuro, i comportamenti ed il contributo dei cittadini.

Incontro rivolto a proprietari, funaioli, cacciatori e a quanti sono interessati alle sorti dei nostri boschi di castagno.

Interverranno: Marcello Storace, Dirigente del Settore Fitosanitario Regionale; Roberto Costa, Presidente del Parco, Adriano Zanni, Presidente dell'Ambito Territoriale di Caccia GE 1.

Per informazioni contattateci: 010.944175 – info@parcoantola.it



## I Funghi: questi (s)conosciuti

di Marco Marasciulo  
micologo

Bene: anche quest'anno - con la fine dell'estate - sta per iniziare la stagione dei funghi! In molti, quindi, si apprestano ad andar per boschi alla loro ricerca: chi per passione, chi per golosità, chi - a volte - per arrotondare il reddito, ma tutti uniti nel sacro vincolo di riempire il cestino con questi prelibati doni della natura! In questo frangente, i cercatori esperti stanno già calcolando i tempi, i modi e magari i risultati della prima uscita, sicuri dell'esito positivo della ricerca e quindi di tornare a casa col cestino pieno! Però, attenzione, la Legge parla chiaro: non più di 3 Kg a testa!

Ma l'inizio della stagione micologica, corrisponde purtroppo ogni anno, con l'inizio del superlavoro per i centri antiveleni degli ospedali! Ciò accade perchè troppo spesso l'entusiasmo prende anche i meno esperti, coloro che si improvvisano cercatori (e raccoglitori), fidandosi del proprio intuito o peggio delle immagini trovate su libri o riviste. Più spesso, si fa erroneo tesoro delle descrizioni di amici, parenti o vicini di casa - sedicenti esperti - o ci si fida di sistemi empirici per dividere, come Mosè divise le acque del Mar Rosso, i funghi buoni da quelli cattivi. Il fatto è che Mosè portava a casa il suo Popolo e l'unico rischio era che li raggiungesse il Faraone, mentre l'Uomo (Homo sapiens sapiens, ma troppo, troppo spesso poco sapiens) porta a casa il frutto della sua ricerca ed il rischio è ben più grande! Se in mezzo al raccolto c'è qualche esemplare velenoso, il risultato sarà infatti doloroso e a volte tragico. Errori di questo genere, portano - ogni anno - a molti casi di intossicazione o peggio di avvelenamento, con esiti a volte mortali. Disgraziatamente, infatti, non esistono metodi empirici per distinguere i "buoni" dai "cattivi" e l'aspetto di molti funghi è spesso assai subdolo, inducendo gli inesperti all'errore. Siccome attualmente la Medicina - pur facendo sforzi immani ed ottenendo alcuni ottimi risultati - non ha ancora rimedi efficaci per risolvere pienamente gli avvelenamenti più gravi, risulta importantissimo prevenire questi eventi! Il Dottor Roch, un Medico e Micologo svizzero vissuto alla fine dell'800, si poneva una domanda che fa oltremodo pensare: "I FUNGHI VELENOSI, ESISTONO FORSE PER ATTUARE UNA SELEZIONE NATURALE DELL'UMANITA' E SOPPRIMERE I PRESUNTUOSI, GLI IMPRUDENTI, GLI IMBECILLI E

## educazione ambientale

GLI EMPIRICI?". Io penso che il Dottore avesse ragione. Se non conosciamo un fungo, lasciamolo nel bosco, senza romperlo! Se è lì c'è una ragione: è un elemento importante dell'ecosistema e come tale va rispettato e non necessariamente raccolto, o peggio, distrutto! Se non conosciamo un fungo, lasciamolo nel bosco, senza romperlo!

A questo proposito, ricordo che i sistemi "popolari" per determinare la commestibilità dei funghi, oltre a NON essere SICURI, sono molto spesso campati in aria! Pensiamo solo alla diceria secondo la quale i funghi mangiati dalle lumache sono tutti buoni: NON C'E' NIENTE DI PIU' FALSO! Nell'immagine si vede un esemplare di Amanita phalloides - sempre e comunque mortale per l'uomo, mangiato da una lumaca!



*Amanita phalloides: tigna verde. Velenoso mortale. Foto di M. Marasciulo*

Questo accade perchè l'organismo delle lumache è in grado di tollerare quantità di veleno enormemente superiori a quelle sufficienti ad uccidere un uomo! Similmente è falsa la "favola" dell'aglio o dell'argento, che anneriscono a contatto con i funghi velenosi, come pure quella che se il fungo non cambia colore è certamente buono. Il cambiamento di colore (viraggio della carne) è infatti un fenomeno di ossidazione indipendente dalla tossicità del fungo! Non è neppure vero che un fungo buono diventa velenoso se nasce vicino alla tana di un rettile o ad una scarpa vecchia; (è invece pericoloso raccogliere funghi a valle di una discarica di rifiuti, dove il percolato



*Amanita muscaria: ovolaccio; neurotossico. Foto di M. Esposito*

inquina il terreno ed elementi tossici possono essere assorbiti dai funghi). Ma la più falsa e crudele di tutte le leggende micologiche è quella di far assaggiare i funghi agli animali domestici, cosa che di per sé presenta a priori alcuni problemi: in primo luogo, siamo sicuri di riuscire a convincere un cane o un gatto a mangiare i funghi? io non credo! Poi si presenta un altro problema: per l'esperimento, usiamo il nostro cane (o il nostro gatto) o quello del vicino? NO! L'unica certezza - in caso di dubbio - è rivolgersi agli Ispettorati Micologici presenti sul territorio, GLI UNICI AUTORIZZATI A DARE PARERI IN MERITO!

Dopo aver messo - spero - in guardia chi legge circa la pericolosità di un eventuale errore, vediamo di aggiungere qualcosa a proposito della commestibilità dei funghi: possiamo dividerli in 3 grandi categorie:

**sicuramente commestibili**, seppur da consumare con moderazione

**tossici o velenosi - anche mortali** - comunque preparati o consumati

**non commestibili** (e sono la netta maggioranza) perchè disgustosi, coriacei, legnosi o con odori repellenti, sapori amari o brucianti ecc.

Quand'anche i funghi appartengano alla prima categoria, vanno comunque osservate alcune norme di prudenza, prima fra tutte la corretta conservazione dei funghi (un fungo buono ma avariato risulta assai pericoloso) ed il loro corretto uso culinario: non dimentichiamoci che i funghi non hanno valore nutritivo (11 Kcal per 100 g di fungo fresco) e devono costituire solo un ottimo condimento, un superbo contorno, uno squisito secondo piatto (magari impanati e fritti) ma... senza esagerare.

## educazione ambientale

Un pericolo "particolare", poi, aleggia nei boschi di Liguria e del Basso Piemonte: la ricerca del "Pevèn", scientificamente nota come **Clitocybe nebularis**. Atteso che seppur commestibile dopo prebollitura accurata ed altrettanto accurata cottura, questa specie contiene principi attivi non da tutti tollerati, il rischio maggiore è un altro: la confusione che alcuni cercatori, assatanati, ingordi imprudenti e disinformati, fanno con il pericolosissimo **Entoloma sinuatum**, sebbene le differenze siano notevoli: la *nebularis* ha un odore forte, speziato e caratteristico, lamelle bianche (mai rosate) e lungamente decorrenti sul gambo, mentre *E. sinuatum* ha lamelle da giallognole a rosa, distanti dal gambo e odora di farina fresca; la confusione parrebbe impossibile... eppure ogni anno qualcuno ci casca e...si intossica!

Per quanto riguarda l'**Amanita caesarea**, il mitico ed ottimo Ovolo, v'è ricordato che, oltre al cappello rosso-arancio sempre privo di verruche bianche, la caratteristica principale è di avere volva alla base bianca, gambo, anello e lamelle di colore giallo vivo, mentre NESSUNA delle Amanite tossiche o mortali possiede questa peculiare caratteristica.



*Amanita caesarea: ovulo buono. Foto di M. Marasciulo*

Ma qual è il corretto modo di "andare per funghi"? Innanzitutto, nel pieno rispetto delle Leggi vigenti! La ricerca e la raccolta (come pure la commercializzazione) dei funghi è regolamentata dalla Legge quadro 23/08/1993 n° 352 e da opportune Leggi Regionali: per la Liguria, è in vigore la L.R. 13 agosto 2007 n° 27 i cui testi sono comodamente scaricabili



## educazione ambientale

da Internet. Ma in questa sede, vorrei ricordare alcuni articoli della Normativa vigente:

l'Art. 3 della L.R. n° 27 precisa il quantitativo giornaliero pro capite di funghi raccolti, fissato in 3 Kg totali, di cui non più di 1 Kg di *Amanita caesarea* (l'ottimo ovolo).

l'Art. 8 della stessa Legge, prevede che i funghi vanno raccolti cogliendo esemplari interi e completi di tutte le parti necessarie alla corretta determinazione; lo stesso articolo vieta l'uso di rastrelli o uncini, di rompere i funghi, di usare sacchetti di plastica e di raccogliere l'*Amanita caesarea* (l'ovolo) allo stato completamente chiuso.

La stessa Legge sancisce la legittimità dei tanto odiati Consorzi e quindi degli ancor più detestati tesseri e vieta la ricerca dei funghi nelle ore notturne!

Legislazione a parte, esistono alcune regole dettate dal buon senso, che molto spesso vengono disattese: non andar per funghi nei posti che non si conoscono! Perdersi è facile, come pure precipitare in un canalone o ferirsi gravemente senza avere la possibilità (sempre che il "telefonino" abbia campo) di precisare ai soccorritori la nostra posizione! E' anche pericoloso (oltre che vietato) rovistare a mani nude nel sottobosco: sebbene la *Vipera* non sia quell'orrido essere descritto dalla fantasia popolare, che insegue l'uomo per morderlo e magari se tagliata si trasforma in un mostro a 7 code, se disturbata o calpestata può pur sempre reagire e nell'unico modo che conosce: mordendo l'improvvido malcapitato!

Infine: cosa dobbiamo osservare, quando raccogliamo un fungo? Se non abbiamo dubbi circa la sua commestibilità, diamo un'occhiata in giro per controllare se ce ne fossero altri! In caso contrario, specie se si vuol consultare - al ritorno dal bosco - un esperto, memorizziamo l'habitat di raccolta, in special modo le specie arboree circostanti.

Poi osserviamo bene il fungo: rovesciamolo e verifichiamo se sotto il cappello troviamo lamelle, aculei, tubuli e pori (questa parte del fungo si chiama imenoforo).

Attenzione: le principali specie mortali hanno imenoforo a lamelle!

Osserviamo quindi il gambo: se alla sua base è presente una sorta di "guscio d'uovo", denominata volva e verso l'alto una struttura sottile, a forma di gonnellino, l'anello, siamo davanti ad una *Amanita*:

prestare la massima attenzione! Se le lamelle sono bianche, il fungo è VELENOSO!

Se troviamo invece tubuli o pori, siamo davanti ad una boletacea: scartiamo a priori quelle con pori aranciati o rossastri e con i gambi vivacemente rossi. Ricordiamo infine che per quanto riguarda l'ottimo fungo di pino il *Lactarius deliciosus* (Sanguin in ge-



*Boletus edulis: porcino. Foto di M. Esposito*

novese) occorre fare molta attenzione al colore del lattice: se alla frattura della carne esce un liquido rossastro, sanguigno o color carota, il fungo è buono. Latici di colori diversi, sono sintomo di fungo tossico o immangiabile.

Attenti infine ai funghi che presentano una "ragnatela" fra il cappello ed il gambo: essi appartengono al Genere *Cortinarius*, che annovera alcuni dei funghi mortali più pericolosi!! Anche fra i funghi prativi, si nascondono molte insidie; nel caso dei "prataioli" (*Agaricus*) vanno scartati tutti quelli che, al tocco sul cappello, ingialliscono: questo fenomeno, dovuto ad un processo di ossidazione, è sintomo di tossicità. Le mazze di tamburo (*Macrolepiota*) sono praticamente tutte commestibili, anche se alcune contengono principi non da tutti tollerati.

Precisando che quanto scritto fin'ora NON PUO' e NON VUOLE essere un manuale per riconoscere i funghi ma un semplice spunto per riflettere sui possibili pericoli rappresentati dai loro veleni, e rimandando ai pareri degli Ispettori Micologi per ciò che riguarda il riconoscimento sicuro delle specie commestibili, auguro a tutti coloro che hanno avuto la pazienza di leggermi fino alla fine una serena e proficua stagione micologica.

## foto-eventi



Casella, 15 giugno. Apertura dell'Expò della Valle Scrivia. Il Sindaco di Casella, Baffetti, che sta intervenendo, poi l'Assessore Riccardi, l'Assessore all'Agricoltura della Regione Barbagallo, Marisa Bacigalupo, Presidente GAL Genovese, e di spalle l'on.le Lorenzo Basso.



Rifugio Parco Antola, 30 giugno. Festa di San Pietro sul Monte Antola. Balli e musiche delle Quattro Province sulle terrazze del Rifugio Parco Antola in occasione del 150° del CAI. Foto S. Besutti



Loco (Rovegno), 27 luglio. Arrivano da trentacinque stati di tutto il mondo gli oltre mille partecipanti alle 5 Giornate internazionali di Orienteering organizzate dal Comitato per lo Sport in Alta Val Trebbia sui monti di Fascia, Fontanigorda, Gorreto e Rovegno.



Carsi (Valbrenna), 28 luglio. Festa della Madonna delle Grazie, che si è conclusa con la processione con la statua in giro per il paese. A guidare il trattore il sindaco di Valbrenna, Brassesco. Foto di F. Banhero.



Rondanina, 30 luglio. Tocca proprio a Rondonina ed al Parco dell'Antola l'onore di ospitare la 235esima visita del Presidente della Regione Liguria Burlando ai Comuni liguri e l'ultima riunione della Giunta Regionale prima delle ferie estive.



Casa del Romano (Fascia), 10 agosto. All'Osservatorio Astronomico Parco Antola-Comune di Fascia una grande serata di osservazione della volta celeste: stelle cadenti, eccezionale visione di Saturno al telescopio, interviste al pubblico della giornalista del Secolo XIX Patrizia Albanese e l'escursione guidata del Parco. Ecco i partecipanti. Foto di D. Pambianchi.



**Errata corrige:** Nel numero 34 - giugno 2013 de "Le Voci dell'Antola" a pag. 10 abbiamo erroneamente indicato la località Pian della Cavalla in comune di Fascia. Pian della Cavalla è invece compresa nel comune di Gorreto.



Crebaia (Crocefieschi), 11 agosto. La Cappella della Madonna della Neve a Crebaia, presso Crocefieschi, è il luogo di incontro festoso degli Alpini delle Valli dell'Antola, nello spirito del volontariato, del servizio e del ricordo. Foto di M. Maroglio.

## foto-eventi



Gorreto, 12 agosto. Il Comune di Gorreto ripropone la seconda edizione del concerto di musica classica. Il quartetto di giovani solisti (Elena Aiello, Adriana Marino, Ilaria Bruzzone, Simone Boi) guidati dal Maestro Nevio Zanardi si esibisce davanti ad un folto pubblico in un ricco repertorio da Mozart, a Paganini e a Vivaldi. Nell'immagine, insieme al quartetto, il Sindaco di Gorreto Sergio Capelli.



Castello della Pietra di Vobbia, 12 agosto (l'ultimo plenilunio) alle 21,48 dal crinale ad ovest della Carrega do Diaio. Foto di E. Podestà.



Pentema (Torriglia), 23 agosto. Nella magica ambientazione della piazza della Chiesa di S. Pietro Apostolo di Pentema, il GRS ha proposto la rappresentazione della breve opera buffa di Giovanni Battista Pergolesi "La serva padrona", nell'inedito allestimento di un gruppo di giovani promettenti artisti.



Casa del Romano (Fascia), 28 agosto. S.E. Mons. Martino Canessa, Vescovo della Diocesi di Tortona, visita l'Osservatorio Parco Antola-Comune di Fascia, accolto dal Sindaco Elvio Varni, che gli illustra soddisfatto il sostegno del Parco grazie al quale è stato possibile finanziare e realizzare nel suo Comune l'importante struttura regionale. Foto Filippo Tirini-Ass. Urania



Baio (Valbrevenna), 1 settembre. Come ogni anno, grande successo della manifestazione "U Mundantigu". Foto di R. Costa





## Sagre e manifestazioni del territorio

Le Associazioni, proloco o quanti volessero segnalare eventi e/o manifestazioni in Val Trebbia e Valle Scrivia che ricadano nel periodo di dicembre, gennaio e febbraio 2014 da inserire sul prossimo numero de "Le voci dell'Antola" (n. 36 dicembre 2013) possono scrivere alla redazione del notiziario, redazione.parcoantola@gmail.com, entro fine novembre 2013. Il vostro contributo è importante perché ci si possa ricordare e promuovere tutti i territori! Grazie mille!

### Settembre

#### Torriglia, venerdì 27

Dalle ore 16.00 presso la Torriglietta incontro pubblico per discutere della lotta al Cinipide del Castagno. Per informazioni: 010.944175 – info@parcoantola.it

#### Giornata Europea del Patrimonio

Nell'ambito di questa iniziativa europea il Parco aderisce con due proposte molto interessanti:

- **sabato 28: "...una notte a Pentema"**, visita tematica del borgo e intrattenimento con letture di storie e leggende contadine. Per informazioni: 349.2269543 e per prenotazioni: 010.944175 – info@parcoantola.it

- **domenica 29: visite guidate gratuite al Castello della Pietra di Vobbia.** Dalle ore 10.30 alle ore 17.30 possibilità di visitare il maniero medievale con guide del Parco. Per informazioni: 010.944175 – info@parcoantola.it

#### Torriglia, sabato 28 e domenica 29

2° Mostra Mercato della Patata di Montagna; sabato 28 dalle ore 9.00 Fiera di S.Michele e dalle ore 14.30 apertura dell'esposizione delle 350 varietà di patate italiane e peruviane; domenica 29 dalle ore 9.30 Mercato Artigianale ed Esposizione.

GEB Busalla, domenica 29  
Il GEB di Busalla organizza un'escursione Busalla – Pietralavezzara – Pontedecimo. Prenotazioni tel. 010.9641745 (giovedì dalle 21 alle 23) email: busallageb@gmail.com

#### Molino Vecchio (Valbrevenna), sabato 28

Giornata dell'Emigrante. 6° ricorrenza ed inaugurazione del monumento: "Ai figli della Valbrevenna nel mondo"

#### Pareto (Valbrevenna), domenica 29

Grande Festa dei Funghi

### Ottobre

#### Villavechia (Ronco Scrivia), domenica 6

**Cantine aperte:** nell'antica via Postumia, mercatino di generi artigianali e gastronomici. Giochi di gruppo organizzati dal "Centro" per i bambini.

#### GEB Busalla, domenica 6

Escursione "I faggi del Ramaceto" da Ventarola. Prenotazioni tel. 010.9641745 (giovedì dalle 21 alle 23) email: busallageb@gmail.com

#### Crocefieschi, domenica 13

Tradizionale castagnata nel paese

#### Ronco Scrivia, domenica 13

41° Castagnata c/o il Parco Comunale "A.Traunik": musica, mercatini, gastronomia e laboratori a tema fra le mura del Castello

#### GEB Busalla, domenica 13

Escursione Pietra Parcellara e Pietra Perduca. Prenotazioni tel. 010.9641745 (giovedì dalle 21 alle 23) email: busallageb@gmail.com

#### Pareto (Valbrevenna), domenica 13

Castagnata. Concerto del gruppo spontaneo "Trallalero". Torte e mercatino del riuso.

#### Vobbia (Loc. Fabio), domenica 20

35° Castagnata e 13° Sagra della Mostardella a cura della Proloco di Vobbia

#### Torriglia, domenica 20

Castagnata a cura del Gruppo Alpini di Torriglia. Dalle 14.30 c/o la Torriglietta caldaroste, dolci e ballo liscio con orchestra.

#### Pentema (Torriglia), domenica 27

Castagnata con canti, balli e distribuzione di caldaroste a cura del GRS di Pentema.

#### Santuario Madonna N.S. dell'Acqua - Valbrevenna, domenica 27

Ore 11 S.Messa, ore 12.30 pranzo a base di polenta e piatti tipici e, nel pomeriggio, castagnata. Per prenotazioni chiamare: 346.0119695 – 010.9390031

#### Torriglia, giovedì 31

Halloween per i bambini

## appuntamento

#### Castello della Pietra (Vobbia), giovedì 31

Festa di Halloween al Castello della Pietra. Organizzazione a cura dell'Ente Parco Antola e della ProLoco di Vobbia, con animazione da parte dell'Associazione Musica & Magia. Per informazioni e prenotazioni contattare l'Ente Parco Antola: 010.944175 o info@parcoantola.it

### Novembre

#### Montebruno, sabato 2

Fiera a carattere provinciale detta "Dei Funghi"

#### GEB Busalla, domenica 17

Escursione a Montemarcello (La Spezia). Prenotazioni tel. 010.9641745 (giovedì dalle 21 alle 23) email: busallageb@gmail.com

### Dicembre

#### Torriglia, sabato 30 novembre e domenica 1 dicembre; sabato 7 e domenica 8 dicembre

Mercatini di Natale c/o la Torriglietta

#### Villavechia (Ronco Scrivia), domenica 1

Mercatini di Natale: lungo l'antica via Postumia, mercatini di Natale con artigianato, gastronomia e presepi tradizionali.

#### GEB Busalla, domenica 1

Escursione sul sentiero verdeazzurro Rapallo – Chiavari. Prenotazioni tel. 010.9641745 (giovedì dalle 21 alle 23) email: busallageb@gmail.com

#### GEB Busalla, domenica 15

Escursione a "Borgio Verezzi, sentieri della tradizione rurale" e visita alle grotte. Prenotazioni tel. 010.9641745 (giovedì dalle 21 alle 23) email: busallageb@gmail.com

#### CAI – Festeggiamenti ufficiali per i suoi primi 150 anni

Per tutto il mese di ottobre un ricco ventaglio di appuntamenti a Genova per festeggiare degnamente il compleanno del CAI. Mostre, conferenze, spettacoli, varie esposizioni, interviste a personaggi della montagna, dimostrazioni e... il 13 ottobre escursione sulla "Montagna dei Genovesi", il Monte Antola.

Per informazioni:  
www.caiguregenova.it  
manifestazioni@caiguregenova.it

#### Osservatorio

#### Astronomico Parco Antola – Comune di Fascia

Orari e periodo di apertura periodo settembre-dicembre 2013

#### Settembre:

- **Tutte le domeniche:** Astronomia al Planetario (Ingressi alle ore 11; 12; 15; 16; 17)

- **Sabato 14 e sabato 28:**

- Astronomia al Planetario (Ingressi alle ore 17; 18)
- Osservazioni al Telescopio (Ingressi alle ore 21:30; 22; 22:30; 23; 23:30)

#### Ottobre

- **Tutte le domeniche:** Astronomia al Planetario (Ingressi alle ore 11; 12; 15; 16; 17)

- **Sabato 12 e sabato 26:**

- Astronomia al Planetario (Ingressi alle ore 17; 18)
- Osservazioni al Telescopio (Ingressi alle ore 21; 21:30; 22; 22:30; 23)

Nota: **Domenica 27 ottobre**, oltre agli orari indicati per le altre domeniche, l'Osservatorio rimarrà aperto anche per osservazioni al Telescopio con ingressi alle ore 21; 21:30; 22; 22:30; 23.

#### Novembre e Dicembre

- **Sabato 9 e sabato 23 novembre; sabato 7 dicembre:**

- Astronomia al Planetario (Ingressi alle ore 17; 18)
- Osservazioni al Telescopio (Ingressi alle ore 21; 21:30; 22; 22:30; 23)

In tutti i casi la visita in Osservatorio avrà la durata di un'ora.

Si consiglia la prenotazione.

Per prenotazioni che superino le 20 persone, potranno essere concordate date diverse da quelle in calendario.

## Appuntamenti - escursioni autunno 2013

### Domenica 29 settembre e domenica 6 ottobre: "Sulle tracce del daino"

Due affascinanti appuntamenti alla scoperta del daino (*Dama dama*), maestoso cervide che popola la valli dell'Antola ed è facilmente osservabile durante la stagione degli accoppiamenti. Da Torrignia si percorre un itinerario che conduce in circa 1 ora e 30' di cammino al M. Scietto alla scoperta delle tracce e dei segni di presenza della fauna selvatica. Sosta presso un'area attrezzata con altana per



l'osservazione della fauna e rientro a Torrignia. L'escursione sarà preceduta da una proiezione presso la sede scientifica del Parco con approfondimenti sulla biologia della specie, il riconoscimento, l'ecologia e le strategie di accoppiamento. **Durata:** mezza giornata (pomeriggio)  
**Ritrovo:** presso la sede del Parco a Torrignia

### Sabato 12, 19 e 26 ottobre: "Brugneto: un lago da bere"

Nell'ambito del Programma di interventi di educazione ambientale 2012-2013 finanziato dalla Regione Liguria, in collaborazione con Iren AcquaGas sarà eccezionalmente possibile visitare la Diga del Brugneto accedere alla sala controllo, ai cunicoli e al piede diga. La comprensione del ciclo di raccolta e distribuzione dell'acqua potabile inizia proprio da qui, con la visita agli impianti della diga che, con una lunghezza di oltre 260m e un'altezza di 80m, permette di accumulare sino a 25 milioni di m<sup>3</sup> d'acqua. Il programma prevede per tutte le giornate un servizio di trasporto gratuito da Torrignia con bus riservato ATP per la diga del Brugneto, al mattino visita degli impianti e a seguire le seguenti iniziative:

- **sabato 12 ottobre**, pranzo al sacco ed escursione (gratuita) lungo un tratto del sentiero naturalistico che si snoda intorno all'invaso nella fresca faggeta permetterà per scoprire i principali ecosistemi della Val Brugneto (durata escursione 1h 45' ca.). Rientro da Campo Maiotto (Garaventa) con il bus riservato a Torrignia.



La diga del Brugneto dall'elicottero. Foto di M.Carraro

# CamminAntola

- **sabato 19 ottobre**, trasferimento con il bus presso l'agriturismo - fattoria didattica Pensa per il pranzo (menù turistico con i prodotti dell'azienda, costo 15,00€ vino escluso) e successivo rientro a Torrignia

- **sabato 26 ottobre**, breve passeggiata lungo la sponda del lago e pranzo presso l'Antica Trattoria Da Attilio in loc. Retezzo (raggiungibile a piedi in 10' circa, costo 20,00€ vino incluso).

**Punto di ritrovo:** Torrignia

Per ciascuna iniziativa, numero minimo di partecipanti 12, massimo 25 persone. La prenotazione è obbligatoria contattando l'Ente Parco, tel. 010 944175

### Domenica 22 dicembre: "Il presepe di Pentema"

Si rinnova l'annuale appuntamento con il suggestivo Presepe di Pentema. Un itinerario a partire dal paese di Carsi (Val Brevenna) condurrà al borgo che a Natale si trasforma in un vero e proprio presepe nel presepe con oltre 40 scene di vita rurale. Da Carsi (865m) si guadagna il panoramico crinale che separa la Val Brevenna dalla Val Pentemina, alle pendici del M. Penzo, per poi scendere dolcemente verso il borgo di Pentema. Dislivello in salita circa 200m., tempo di percorrenza 1h 30' solo andata

**Durata:** giornata intera, pranzo in trattoria presso la "Locanda del Pettiroso" (prenotazione obbligatoria, costo 16,00€ a persona vino escluso) e rientro a Carsi nel pomeriggio percorrendo il medesimo itinerario.

**Ritrovo:** Carsi

#### Prenotazione:

la prenotazione alle escursioni è sempre obbligatoria e va fatta entro le ore 13:00 del venerdì precedente l'escursione telefonando al n. 010 944175

#### Accompagnamento:

gli accompagnatori del Parco sono Guide Ambientali Escursionistiche formalmente riconosciute

#### Costi

**Escursione giornata intera:** adulti 5 €, ragazzi fino a 12 anni 2,50 €, bambini fino a 8 anni gratuita.

**Escursione mezza giornata:** adulti 3 €, ragazzi fino a 12 anni 1,50 €, bambini fino a 8 anni gratuita.

## Le voci dell'Antola

EDITORE:  
ENTE PARCO ANTOLA

DIRETTORE RESPONSABILE:  
SILVIA BARBAGELATA

IN REDAZIONE:  
ANTONIO FEDERICI  
(Direttore del Parco)  
MARCO CARRARO  
ENRICA MESCOLI  
MASSIMO LA IACONA

DIREZIONE E UFFICI:  
VILLA BORZINO  
16012 BUSALLA (GE)  
TEL 010 9761014  
FAX 010 9760147

AUTORIZZAZIONE DEL  
TRIBUNALE DI GENOVA N.26/2004

E-MAIL: [info@parcoantola.it](mailto:info@parcoantola.it)  
[www.parcoantola.it](http://www.parcoantola.it)

Impaginazione e Stampa:  
Erredi Grafiche Editoriali - Genova

stampato su carta ecologica