

In vacanza e alla scoperta delle grandi risorse culinarie del bosco con

IL SELVITURISMO

Si lasci l'autostrada e si percorrano i sentieri nei boschi. Durante queste passeggiate, che gli esterofili usano chiamare "trekking", si respirerà un'aria pura e salubre, ci si offriranno i paesaggi verdi tranquillizzanti, si potrà udire il vento che sibila fra le fronde degli alberi ma anche il mormorio dei ruscelli, il cinguettio degli uccelli e, per i più fortunati, il canto degli altri animali del bosco.

Quello descritto è certamente l'aspetto più saliente di quello che, con una parola nuova, "*selviturismo*", abbiamo voluto identificare con un diverso modo di vivere l'ambiente dei nostri boschi.

Quello a cui ci si riferisce è un turismo nuovo sotto tutti gli aspetti, sia per chi ha deciso di allontanarsi dalla frenesia di tutti i giorni, dal rumore delle città ma, anche, nuovo per la gente di campagna o di montagna che, in virtù di nuove possibilità anche economiche offerte dalle attuali contingenze, può rivolgersi al bosco con un occhio diverso e scoprire quelle possibilità di turismo che una volta erano proprio impensabili.

Lungi da noi voler fare una dotta dissertazione a contenuto storico-filosofico, il nostro intendimento è quello di parlare di un aspetto del bosco che possa contribuire ad una sua conoscenza un po' più completa, permettendoci di vivere alcune ore di quel relax tanto necessario per chi è affannato dalla vita di tutti i giorni.

Il selviturismo va considerato come una passeggiata nel bosco, ad incontrare alberi ed arbusti che ci mostreranno la loro generosità, una passeggiata che ci potrà far imbattere in fantasie e credenze, immagini fantastiche, usi, tradizioni. E, poi, perché no?, folletti, stregoni, guaritori, spiriti malvagi e benevoli. Fare questo tipo di turismo significa anche riscoprire che le selve sono sempre state fonte primaria di prodotti ed utilità per l'uomo, ma anche pungente stimolo per la fervida fantasia di chi, un tempo, viveva nella e della natura. Un uomo più semplice, forse più ingenuo; ma probabilmente anche più in grado di ascoltare e decifrare il messaggio degli alberi, che, di sicuro, è più simile ad un sussurro che non ad uno schiamazzo.

Questo sussurro, questo "stormir di fronde", noi consumatori del terzo millennio, noi con le orecchie così affollate di suoni, rumori, chiacchiere, lo potremmo percepire solo avvicinandoci ai boschi per fare questo turismo che, ripetiamo, si può considerare di tipo nuovo. Sarà l'occasione per apprezzare le mille sfumature di colori e tonalità e per captare una tenue fragranza, anche semplicemente dell'erba bagnata, con le nostre mucose necrotizzate da fumo, polveri, smog e Chanel vari. Certo, il modo migliore per avvicinarsi a questo tipo di turismo è proprio quello di spogliarsi, anche solo per poco, dalle nostre vesti ed indossare quelle più scomode di chi ci ha preceduto in questo passaggio terreno. Quindi vesti semplici, scarpe comode, attrezzatura il meno possibile sofisticata e via nei boschi a passeggiare, a respirare ad osservare e, possibilmente, senza lasciare traccia degradante del nostro passaggio.

Nel suggerire il selviturismo vorremmo evitare che la nostra proposta risuonasse come una delle tante riscoperte del passato, delle cosiddette tradizioni popolari, e non è nostro intendimento quello di propagandare un anacronistico ritorno al passato.

Oggi, la grande massa, ha tanta voglia e bisogno di verde ma non possiede i mezzi per formarsi una corretta ed obiettiva coscienza in merito, se non quelli costituiti dalle numerosissime pubblicazioni, riviste, periodici ed audiovisivi sull'ambiente. Questi danno

voce a molte opinioni e correnti, ma non riescono a dare al comune cittadino quel bagaglio di cognizioni tecniche, scientifiche e di esperienza che gli consenta di assumere una posizione critica e ragionata. La gente segue le sole voci che sente e fa proprie idee e posizioni solo perché non ha da confrontarle con le altre. Con questa proposta speriamo di poter fornire un ulteriore e forse più esauritivo contributo per chi intende avvicinarsi a questa nuova forma di turismo.

Un tempo, si usava definire come secondari tutti i prodotti che non fossero legno, prodotto principale per eccellenza non solo per quantità ma anche e soprattutto per la rilevanza economica e commerciale. Nel definire "secondari" certi prodotti, si poteva quasi leggere una sorte di disprezzo nei confronti dei piccoli frutti, arbusti, erbe, che apparivano di ben poco conto rispetto all'importanza di un tronco d'abete o della legna da ardere o del carbone. Di ben diverso avviso erano senz'altro le popolazioni rurali più povere che vivevano ai margini della società, sia da un punto di vista economico che fisico, le quali si rivolgevano normalmente alle formazioni forestali per ovviare alle croniche deficienze alimentari. Nei momenti di carestia poi, il ricorso a queste risorse diventava prezioso, anche per chi normalmente non ne aveva bisogno (durante l'ultima guerra anche la gente di città si era abituata a mangiare il *Bonium bulbo castanum*, volgarmente la pancaciola, un ombrellifera che tutt'oggi vegeta nei terreni incolti, e ad apprezzare come piatto eccezionale i ributti del rovo lessati e mangiati a guisa di asparagi).

Ma così come si è modificata ed evoluta la struttura della nostra società, sono anche mutate la fisionomia e le funzioni del bosco stesso, e questo particolarmente nelle nostre zone appenniniche. Lo spopolamento delle montagne ha avuto come conseguenza l'abbandono dello sfruttamento dei boschi ed il rinselvaticimento di vaste superfici un tempo coltivate.

Anche i prodotti del sottobosco, nei periodi del grande boom industriale avevano perso gran parte della loro importanza. Solo negli ultimi anni sono stati rivalutati: gli abitanti delle città, costretti a vivere una vita spesso malsana e stressante, sentono più il bisogno di cibi naturali e di ambienti dove rilassarsi e ritemprarsi. Sono proprio i frutti del bosco che rappresentano così una valida occasione per una riscoperta degli ambienti naturali, creando una possibilità per riallacciare i contatti con la natura.

I prodotti secondari o minori del bosco, hanno quindi percorso una parabola prima ascendente (quando erano considerati un prodotto necessario), poi discendente (quando venivano relegati a prodotto povero e non remunerativo) e, infine oggi, la grande richiesta fa sì che siano diventati un prodotto ricco, oggetto di consumo di lusso. E' chiaro che ciò vale tanto più se riferito ai funghi e ai tartufi.

Abbiamo detto che c'è stata una grossa evoluzione nella nostra società negli ultimi decenni, e non possiamo negare che questo abbia avuto degli importanti riflessi negli ambienti agricoli e forestali. L'abbandono della vita rurale ed il concentramento nelle aree urbane si sono tradotti in un allontanamento non solo fisico dalla natura, ma anche e soprattutto culturale. La memoria storica sugli usi di tante bacche e piccoli frutti e la profonda conoscenza di arbusti ed erbe sono andate sempre più assottigliandosi, in quanto non più sostenute da un quotidiano rapporto diretto. La confidenza con le

specie forestali si è lentamente trasformata in indifferenza, talvolta anche in ostilità e diffidenza.

Ma ora che l'uomo si rende conto di non poter vivere in un ambiente malsano e degradato, cerca di accostarsi anche a questi aspetti minori del bosco, perché ha capito che da un punto di vista ecologico nessuna specie è minore o poco importante. Ma se una volta ai boschi era richiesta legna per scaldarsi o per costruire case, fogliame per sfamare il bestiame e tante altre cose, al giorno d'oggi si cerca soprattutto un ambiente sano e pulito da godere così com'è e per quello che è. Ecco allora il nuovo compito della selvicoltura versatile: "il selviturismo", fornire quelle giuste coordinate che possano servire per guidare in modo corretto chi ritorna verso la natura, insegnando che cosa vuol dire avere un preciso rapporto con l'ambiente.

Ma per far ciò, occorre una specifica informazione, una vera e propria scuola per insegnare le conoscenze degli ecosistemi con la coscienza di essere di fronte ad interlocutori esigenti e spesso documentati. Direi di più: con la proposta del selviturismo, per prima cosa, si deve essere consapevoli della necessità di proteggere e conservare la natura in ogni suo aspetto, anche in quelli che possono sembrare più marginali come gli arbusti e le erbe del sottobosco. Questa disciplina deve quindi aggiornarsi ed approfondire le proprie conoscenze, cosa che si può conseguire con questo nuovo tipo di proposta di fruizione del bosco. Ne potrà conseguire motivo di cura verso il bosco, dove riscoprire una nuova attenzione che

non porti, come in passato, ad un eccessivo sfruttamento ma che riavvicini l'uomo agli alberi nel modo giusto. Tra le occasioni di questo riavvicinamento c'è anche l'opportunità offerta dall'utilizzazione dei prodotti non legnosi del bosco. La giustificazione a questo è dettata da due serie di motivi, di ordine ecologico ed economico.

Innanzitutto, l'attenzione verso i prodotti spontanei porta necessariamente ad una maggior cura della natura, cioè ad una maggior protezione: spesso un rinnovato interesse può portare a curare il bosco al fine di favorire la diffusione delle specie che forniscono frutti di ogni genere. Ne consegue un aumento di specie presenti e quindi una maggiore stabilità dell'ecosistema nel suo complesso. E' noto a tutti che una volta i sorbi, i ciliegi, i corbezzoli, i giuglioli, i peri selvatici, i cornioli, i prugnoli, i biancospini, i ginepri, e tanti altri erano spesso considerati un disturbo e venivano eliminati con il taglio del bosco. Oggi, generalmente questo non si verifica più, e una maggior presenza di queste specie costituisce un'importante fonte alimentare anche per la fauna selvatica che, più ricca e numerosa, potrà costituire un ulteriore motivo di attrazione e attenzione, andando ad aumentare l'amore per il selviturismo. Per quanto attiene alle motivazioni economiche legate alla produzione e raccolta dei prodotti non legnosi, possiamo aggiungere che una volta era diffusa la figura del raccoglitore di piccoli frutti, di funghi e di tartufi, mentre oggi va sempre più rarefacendosi anche a causa dell'agguerrita concorrenza delle torme di turisti cittadini che invadono i boschi alla ricerca di questi preziosi

prodotti. E' a questi turisti, dunque, che ci vogliamo rivolgere per incoraggiarli, per informarli, ma anche per renderli coscienti che uno sfruttamento eccessivo non è sostenibile per la vita dei nostri boschi. E' dunque questa la filosofia del nostro selviturismo.

Questa proposta dovrà tuttavia essere supportata da strumenti adeguati che intendiamo individuare nell'azienda selvituristica. Un'azienda agro-forestale di quelle che frequentemente si incontrano nel centro Italia, dove bosco ed agricoltura povera si alternano da secoli per offrire prodotti e servizi svariati ma semplici e sempre genuini ed indenni da contaminazioni chimiche. Con un po' di fantasia, questo tipo di azienda che, si badi bene, non dovrà diventare un agriturismo con piscine e ristoranti, come spesso capita, si dovrà modificare in un rustico centro di informazione per orientare i fruitori del bosco.

Un esempio può essere dimostrato da ciò che gli Autori di questo articolo hanno realizzato a Badia Tedalda in Provincia di Arezzo, nel comprensorio dell'Alpe della Luna.

Per divulgare le informazioni sul bosco e sulla ruralità della zona, hanno organizzato la loro azienda in campi per la coltivazione di frutti di bosco, di erbe selvatiche ed in tartufaie specializzate oltre che in arboreti di collezioni di piante utili per l'alimentazione e per la medicina naturale. L'azienda è anche provvista di un centro attrezzato per la divulgazione delle notizie sul bosco che funziona come una specie di aula didattica ed ecomuseo. Il tutto è completato con la destinazione di un ex

casa colonica ad ostello per chi, affascinato dalle magiche virtù del bosco, ritiene di soggiornare in questa campagna per cimentarsi in un corso di gastronomia forestale o per imparare ad andar per tartufi con il supporto tecnico-scientifico dell'azienda ed in compagnia dei cani addestrati messi a disposizione.

Questi sono solo alcuni dei segreti del selviturismo che, in un territorio come la Valmarecchia ha trovato l'ambiente fertilissimo per essere sviluppato.

Al Selviturismo di Sanpatignano di Badia Tedalda si può alloggiare nelle comode camere dell'annesso agriturismo **IL CASALONE** dove è sempre attiva una ristorazione speciale basata quasi esclusivamente sui prodotti del bosco e su quei prodotti estremamente genuini che ancora da queste parti si possono trovare ma si può anche imparare a conoscere le erbe ed i frutti selvatici e si può andare in cerca di tartufi nelle tartufaie controllate e coltivate dell'azienda per poi degustarli in loco o per portarseli a casa per mantenere il ricordo ed il profumo di questo ambiente ancora incontaminato.

Augusto Tocci

Videogiornalista, esperto d'ambiente e di gastronomia rurale, è Socio Onorario dell'Associazione Micologica Sammarinese dal 1991, nonché Presidente della Commissione Tecnica per il riconoscimento delle tartufaie

Maria Teresa e Cristiana Tocci

Selviturismo Sanpatignano -Badia Tedalda (Ar) - www.selviturismo.it

