

La recuperació i revalorització dels castanyers al Montseny

JOAQUIM SOLÉ SERRALLONGA

The recovery and revaluation of chestnut trees in the Montseny

La fira de la Castanya de Viladrau va ser el detonant perquè l'autor iniciés la recuperació dels castanyers centenaris al Montseny. Començant amb el rejuveniment del castanyer de les Nou Branques i la collita de les primeres castanyes. Gràcies al treball amb xarxa amb els propietaris i col·laboradors agroalimentaris, s'obté la primera castanya, farina de castanya i castanya deshidratada de Catalunya certificada en ecològic. La cultura de la castanya i de la fusta de castanyer estan tornant a tenir un pes important.

Paules clau: castanya, castanyedes, explotació forestal, sostenibilitat.

The Viladrau Chestnut fair was the trigger for the author to initiate the recovery of the centennial chestnut trees in the Montseny, starting with the rejuvenation of the Nine Branches chestnut tree and the harvest of the first chestnuts. Thanks to the networking with agri-food owners and collaborators, the first chestnut, chestnut flour and dehydrated chestnut certified as organic in Catalonia have been obtained. The culture of chestnut and chestnut tree wood is once again gaining significant weight.

Keywords: chestnut, chestnut groves, logging, sustainability.

INTRODUCCIÓ

Quan va començar la fira de la Castanya a Viladrau ens vam adonar que hi havia molt interès per aquest fruit, molta desconexença i molt a fer. Un dels aspectes més complexos era conservar-les en bon estat fins el dies de la fira o la castanyada. A més a més, les condicions en les quals es recollien i es recull són molt dificultoses ja que el bosc estava molt brut i els castanyers abandonats, amb malalties com xancres i la tinta.

El Montseny ha estat un gran productor de castanyes, que Salvador Llobet (1947) calculava entre 700-800 tones entorn els anys 40. D'aquí hem passat a l'abandonament a finals del segle XX. Catalunya actualment és un gran consumidor i bona part prové de Galícia i la Xina, quan aquí tenim més de 3.000 hectàrees abandonades. Ara que està tan de moda parlar de quilòmetre zero i de cuidar l'entorn, no té cap mena de sentit que comprem castanyes de fora quan tenim tants castanyers que van plantar els nostres avantpassats ben descuidats.

Les xerrades que es feien a principis del segle XXI al Centre Cultural Europeu de la Natura entorn el castanyer, ens van permetre conèixer gent d'altres indrets que s'estimaven els castanyers amb passió i vam poder fer un intercanvi. Aquesta va ser l'espurna que va fer néixer i créixer l'interès per recuperar i salvar aquests castanyers centenaris que formen part del nostre patrimoni.



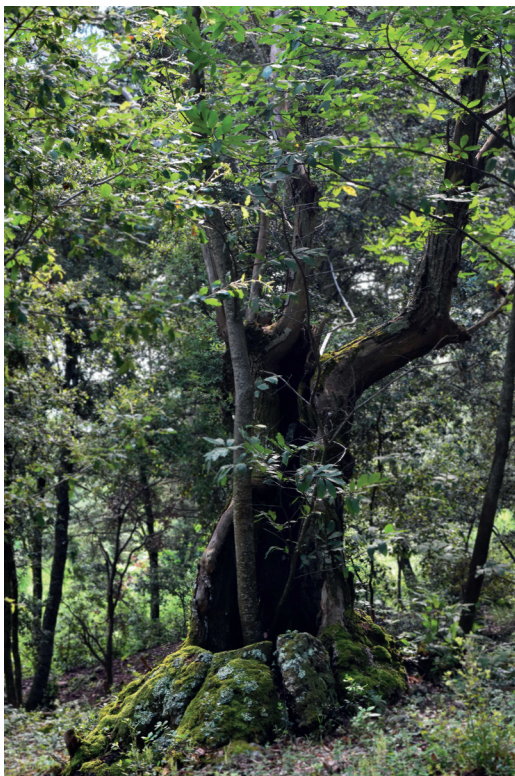
Uns dels molts castanyers centenaris del Montseny. (Foto Lis Rodenas).

PRIMERES ACTUACIONS

El febrer del 2008 el nostre projecte s'inicià amb el rejuveniment d'alguns castanyers de diferents finques del parc, gràcies a l'assessorament que vam rebre de bons amics que ja feia temps que es dedicaven al conreu de castanyers, la recollida i la producció de plançons. El primer gran castanyer que vam recuperar va ser el Castanyer de les Nou Branques, arbre catalogat com a monumental, juntament amb els quatre castanyers que envolten. L'accés era difícil perquè estava voltat de bardisses i altres arbustos. El fet de donar-li espai i llum va afavorir la seva supervivència. Tractant-se d'un castanyer tant emblemàtic pel nostre poble amb el qual s'havia inspirat l'escut de Viladrau i també el logotip del Centre de Manipulació de la Castanya, era una actuació que creiem molt necessària. Gràcies a l'Ajuntament de Viladrau i l'acceptació dels propietaris, es va dur a terme el rejuveniment a l'any 2008.

FEM XARXA

Els castanyers han passat de ser uns arbres molt rendibles pels propietaris a no tenir cap valor i aquest és el mantra que hem escoltat sovint: "no hi ha res a fer, està tot perdut". Sortosament, després de 13 anys de dedicació es comença a veure la llum. No només hi ha castanyes per la Fira i Tot Sants, sinó que també els restauradors de Viladrau i el Montseny les inclouen en els seus plats. També es comença a veure la utilització de la fusta de castanyer autòctona i no d'importació. La feina lenta, constant, amb vocació i joia esdevé gratificant, quan veus arbres que es donaven per perduts i que ara ja estan recuperats amb tota la força i esplendor que els permet l'edat.



Mica en mica s'han anat recuperant molts castanyers.
(Foto Lis Rodenas).

Les primeres finques que es van començar a gestionar van ser Can Gat, Espinzella, el Pujolar, el Boixaus i Cant Toni, on s'hi van fer els primers tractaments de les malalties el xancre i la tinta. Paral·lelament ens va permetre el treball amb xarxa amb els propietaris que es van involucrar en la recuperació. El fet de treballar amb la castanya i augmentar la producció ens va portar a descobrir aquest món. Ens adonem que la castanya no porta gluten, que és un producte molt saludable segons els nutricionistes, consumit ancestralment per el seu ric contingut en minerals i hidrats de carboni d'absorció lenta.

Aconseguim fer la primera castanya deshidratada i farina certificada en ecològic, molta en molí de pedra tal com s'havia fet antigament. Per altra banda, vam començar a desenvolupar nous productes com la castanya torrada i pelada envasada al buit, la icona dels nostres productes per el seu gust i fàcil consum. Les col·laboracions amb diferents productors de la comarca van permetre donar peu a la primera cervesa de castanya feta a Catalunya, un formatge de cabra i castanya premiat amb medalla de bronze al World Cheese 2018, la botifarra de castanya, la mel de castanyer i les galetes amb farina de castanya.

L'aprofitament de la neteja dels castanyers permet la revalorització de la fusta i es torna a donar importància a les aspres que havien omplert les hortes de Murcia i Huelva, les bigues en la construcció i recuperació de masies antigues, l'elaboració de mobiliari (bancs, taules...) i les estagues amb punta cremada.

Cada any celebrem a primers d'octubre la festa de l'arribada de la primera castanya de la temporada que ens permet menjar castanya fresca, torrada i elaborar un munt de productes que no havíem imaginat mai. També, des de fa 4 anys, es porta a terme la Campanya Gastronòmica de la Castanya durant tot un mes. Actualment s'han recuperat més de 450 castanyers. Estem més que agraïts a la llarga llista de persones que han posat la seva creativitat i esforç en aquesta causa, sense elles no seria possible.

QUÈ HEM APRÈS, D'AQUESTS GRANS SAVIS?

Després de 13 anys treballant les castanyedes, podem concloure que ha augmentat significativament la producció i la salut dels castanyers de fruit. No tenim cap estudi científic, ens basem amb l'experiència i el recompte de les castanyes recollides cada any. En molts casos el temps és un factor decisiu acompanyat de les plagues com l'arribada de la vespeta el 2012 que va perjudicar les castanyedes (actualment superada). Tot i així, continuem creient fermament que si cuidem el nostre entorn ell ens cuidarà a nosaltres.



Recollida de castanyes al Montseny. (Foto Roger Montanyà).

El castanyer és tan savi que, quan arriba a ser centenari, és buida per dins per no malbaratar energia, també a vegades com a conseqüència de podes massa agressives, altres provocat per l'entrada de fongs i paràsits facilitats per l'extracció de l'auveca o terra de castanyer. Demostrant-nos des d'un principi la seva capacitat de resiliència quan se'l cuida. Tot i això, continua acollint una biodiversitat imprescindible en els moments que ens trobem per preservar la fauna del Montseny i mantenir aquesta relació sostenible entre l'ésser humà i l'entorn. Per nosaltres ha estat i és un ésser viu increïble, que no es mereix sota cap concepte el nostre abandonament, ans el contrari. Si el canvi climàtic els acabés extingint en un futur com a espècie que no sigui dit que els humans no hi vam fer res o no ho vam intentar.

BIBLIOGRAFIA

- AA.VA. (2014), "El castanyer a Catalunya i el seu aprofitament per a fruit", disponible <<http://blocs.xarxanet.org/lesremeieres/files/2016/02/Dossier-t%C3%A8cnic-67-El-castanyer-a-Catalunya-i-el-seu-aprofitament-per-a-fruit.pdf>> (consulta març 2021).
- Associació de propietaris del Montseny (2012), "Recuperació de castanyedes de fruit", disponible <http://apmontseny.com/noticies-propietaris-montseny/wp-content/uploads/2012/01/Viladrau_castanya_170212_229.pdf> (consulta març 2021)

- BIERGE, A. (2020), "Les castanyes del Montseny tornen a néixer. Va de Gust (El mon)", disponible <<https://vadegust.cat/reportatges/les-castanyes-del-montseny-tornen-a-neixer-7229/>> (consulta març 2021)
- SERRANO FLÓREZ, J. – PRIMITIVO, J. – SANCHEZ RODRIGUEZ – DEL PINO GUTIERREZ, F.J. – MELCON P. (2001), *El castaño*, Leon: Editorial IRMA (Instituto de Restauración y Medio Ambiente).
- PANAREDA I CLOPÉS, JOSEP M. – MASNOU CLOPÉS, J. – BOCCIO SERRANO, M. (2016), "Els castanyers grossos del Montseny", *Monografies del Montseny* 31, pp. 67-87.