UNIONE MONTANA DEI COMUNI DEL MUGELLO

MUSEO DEL PAESAGGIO STORICO DELL'APPENNINO Mascheta

AGRIAMBIENTE MUGELLO

Parco Giogo – Casaglia
Mascheta – Firenzuola (FI)

SENTIERO DEI SECCATOI
percorso ad anello

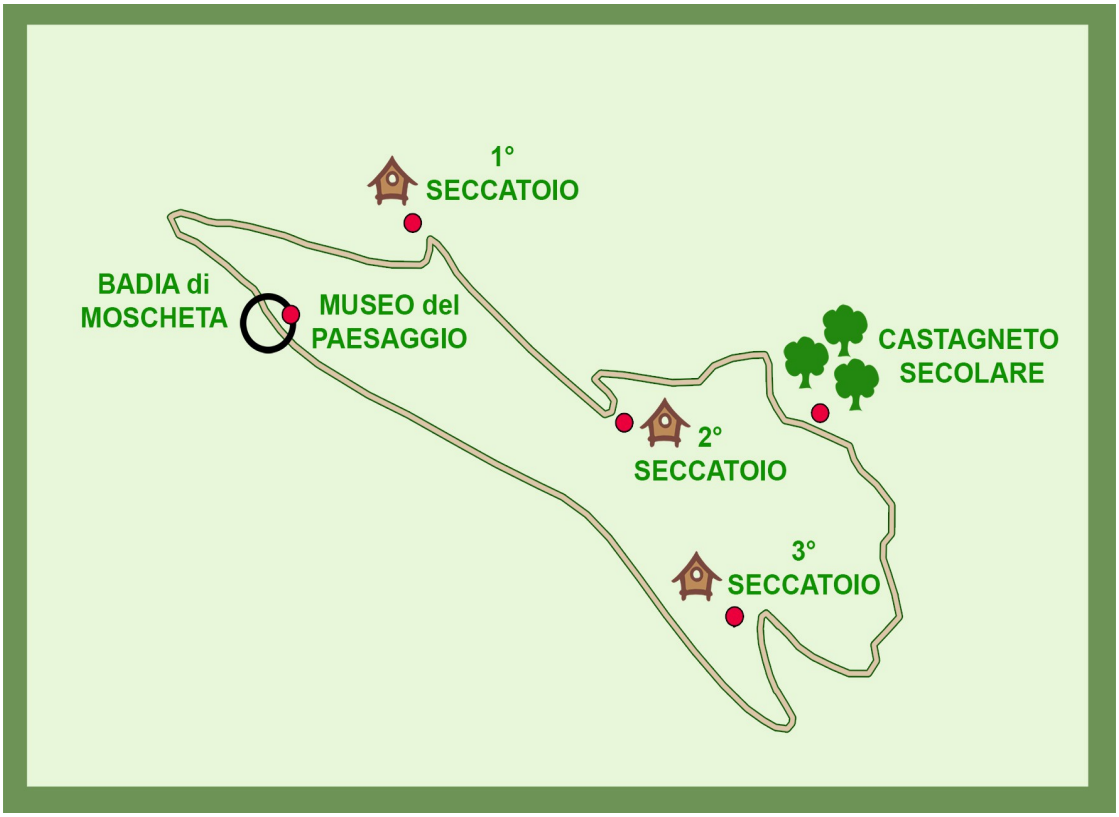
- Itinerario: Mascheta – sentiero 713 – Mascheta
- Lunghezza: 2 km
- Dislivello (in salita): 130 metri
- Tempo di percorrenza: 1/1,30 ore (comprese brevi soste)
- Difficoltà: Escursionistico (medio)
- Caratteristiche: Sentiero con alcuni tratti in pendenza
- Aree sosta: Sono presenti aree di sosta presso i tre seccatoi e nella piana del castagneto secolare.
- Adatto a famiglie ma non a passeggini!



Seccatoio 1

Periodo: Le stagioni consigliate sono primavera inoltrata, estate e inizio autunno.

In breve:
Percorso ad anello intorno a Mascheta, che attraversa uno dei castagneti più suggestivi del parco Giogo - Casaglia e tocca una serie di piccoli seccatoi [1] .



Mappa del sentiero

[1] Il seccatoio è il luogo dove venivano essiccati i marroni.

Il sentiero ha inizio dal Museo del Paesaggio Storico dell'Appennino, da qui si imbocca la strada sterrata in salita indicata dal **cartello "Sentiero dei seccatoi"**, che conduce ad un primo bivio dove si incontra una bacheca in legno. Giunti a questo punto si tiene la sinistra seguendo le indicazioni del **cartello "Giogarello - Seccatoi".**
La strada sterrata continua a salire immersa nel bosco di douglasie [2] dove di tanto in tanto si possono osservare antiche ceppaie [3] di castagno e diversi muretti a secco [4].

Dopo circa 10 minuti di cammino si svolta a destra in corrispondenza del **cartello "Seccatoio 1".**

SECCATOIO - 1:
Questo antico seccatoio è stato recentemente ristrutturato in maniera conservativa ed è visitabile al suo interno.
Una volta entrati si consiglia di utilizzare una torcia per illuminare meglio l'interno, piuttosto buio. Alzando gli occhi si potrà notare un assito di legno realizzato in maniera tradizionale sul quale, quando il seccatoio era ancora in uso, si sistemavano i marroni. Sul pavimento veniva invece acceso un fuoco realizzato con le potature del castagneto e le bucce dei marroni dell'anno precedente, che veniva costantemente curato per circa 40 giorni in maniera da non sviluppare troppo calore. Così facendo era possibile permettere una lenta ed uniforme essiccazione dei marroni.
Da notare le pareti interne ancora annerite dalla fuliggine e lo sperone di roccia sul quale è stato costruito il seccatoio, ben visibile sia sul pavimento che su alcune delle pareti interne.



Castagne e marroni

Quali sono le **differenze tra castagne e marroni**?
Anche se apparentemente possono sembrare molto simili, è possibile distinguerle grazie a queste **7 regole** principali:
1 – ALBERO: la **castagna** è il frutto di un ***albero selvatico*** mentre il **marrone** è il frutto di una ***pianta che è stata innestata con una varietà coltivata***.
2 – RICCIO (o *cupola*): quello della **castagna** può contenere ***fino a 7 frutti***, quello del **marrone** può contenerne ***fino a 3*** al massimo.
3 – BUCCIA (o *pericarpo*): quella della **castagna** è ***bruno scura*** mentre quella del **marrone** è ***più chiara***, tendente al ***rossiccio*** con la presenza di ***striature***.
4 – FORMA/DIMENSIONE: la **castagna** da un lato è ***piatta*** ed ha ***dimensioni inferiori*** rispetto al **marrone** che si presenta più ***grande***, ***tondeggiante*** e a ***forma di cuore***, tipica dei *marron glacé*.
5 – CICATRICE ILARE (*è l'area più chiara posta alla base*): quella della **castagna** è più ***rotondeggiante*** mentre quella del **marrone** tende ad essere più ***rettangolare***.
6 – PELLICOLA (o *episperma*): la **castagna** presenta una pellicola ***più spessa*** che penetra maggiormente nella polpa, pertanto è molto ***più difficile da eliminare*** rispetto a quella del **marrone**.
7 – SAPORE: la **castagna** ha un sapore marcatamente ***meno dolce*** rispetto a quello del **marrone**.

BACHECA "Lungo il sentiero dei seccatoi":
Il seccatoio è il luogo dove venivano essiccati i marroni al fine di conservarli e fare la farina. La farina di marroni era un alimento molto nutriente ed indispensabile per la sopravvivenza degli abitanti della montagna tanto che il castagno veniva chiamato anche "albero del pane".
Il processo dell'essiccazione dei marroni è ben spiegato nella bacheca.

AREA SOSTA: Presso questo seccatoio è presente un'area di sosta.

[2] La douglasia: tra le specie vegetali, nei boschi di Moscheta predominano carpino nero, orniello, cerro e faggio, mentre la douglasia, come il pino nero, l'abete bianco, l'abete rosso, presentano invece una diffusione sporadica, dovuta soprattutto ad interventi di imboschimenti artificiali.
[3] Le ceppaie: la parte del tronco che fuoriesce dal terreno dopo il taglio dell'albero.
[4] I muretti a secco: innalzati con le pietre tolte al terreno, oltre a delimitare i confini, assumono un ruolo ambientale di rilevante importanza perché rappresentano un vero e proprio "corridoio ecologico" che permette il passaggio di insetti, piccoli rettili ed anfibi che operano spontaneamente, in modo sinergico all'agricoltura umana, al mantenimento di un ambiente sano e privo di parassiti.

Lasciando il primo seccatoio si prosegue su un sentiero pianeggiante e completamente all'ombra che conduce, dopo circa 5 minuti di cammino, al Seccatoio 2, anche questo visitabile all'interno.

SECCATOIO - 2:

Questo seccatoio riporta sul fronte, incisa nella pietra dell'architrave della piccola finestra, la **data 1773** a testimonianza di quanto antica sia questa costruzione.



1773 – Scritta incisa

Da notare come le pareti del seccatoio non siano perfettamente verticali rispetto al terreno, ma presentino una struttura più larga alla base, a **"piede di elefante"**, che aggiunge robustezza e solidità alla struttura.

BACHECA "Campo collezione vecchie varietà di castagni":
Per salvaguardare la coltivazione di questa pianta nell'area in questione sono stati innestati tra il 1983 e il 1987, ben 15 varietà diverse di castagni provenienti da tutto il territorio nazionale.

Per maggiori informazioni leggi sulla bacheca.

AREA SOSTA: Presso questo seccatoio è presente un'area di sosta.

Poiché il sentiero termina davanti al Seccatoio 2, per riprendere il percorso è necessario tornare indietro di qualche decina di metri, fino al cartello con indicazione per **"Seccatoio 3"** e imboccare il sentiero con staccionata che procede in salita per qualche centinaio di metri. Oltrepassata una passerella in legno (con i bambini fare attenzione a questo passaggio) si inizia a godere della vista del **castagneto secolare,** che dista circa 10 minuti di cammino dal seccatoio 2.



Castagneto secolare

Il percorso prosegue attraversando la piana degli antichi castagni fino ad incontrare il **cartello "Seccatoio 3"**.

BACHECA "Castagneto da frutto":
Il castagneto da frutto, o più comunemente 'marroneto', è un bosco artificiale d'alto fusto a bassa densità (solo 100-120 piante per ettaro) costituite da giovani piante selvatiche di CASTAGNO innestate con gemme o rametti appartenenti ad altre piante di varietà domestiche capaci di produrre i caratteristici 'marroni'.
Per maggiori informazioni leggi sulla bacheca.

AREA SOSTA: All'interno del castagneto è presente un'area di sosta.



Douglasie

Arrivati in vista del **cartello "Seccatoio 3",** si procede sul sentiero in discesa (attenzione al fondo a volte scivoloso e ai sassi di piccole e medie dimensioni che potrebbero essere instabili) e si rientra nel **bosco di douglasie.** Poco più avanti, sulla destra, si intravede il seccatoio 3, anche questo visitabile.

BACHECA "Lungo il sentiero dei seccatoi":
Queste informazioni sono le stesse già incontrate al Seccatoio 1

Per rientrare al punto di partenza si prosegue in discesa lungo il sentiero. Giunti al bivio, in prossimità del torrente Vacchile, si svolta a destra seguendo il sentiero 713 e l'indicazione per MOSCHETA, che dista solo qualche minuto.

Cosa fare a Moscheta:

- **Museo del Paesaggio Storico dell'Appennino**
  Il museo offre una ricca programmazione estiva di eventi (escursioni, concerti, attività per adulti e per famiglie, ecc.).
  Per rimanere informati: **+39 055 8144900/304**
  trekking Moscheta e Museo del Paesaggio Storico dell'Appennino di Moscheta.
  Il museo svolge anche servizio di info point e bookshop.

Activity Book per famiglie:

Questo simpatico libretto viene offerto gratuitamente a tutti i bambini che entrano al Museo di Moscheta.
Sarà l'istrice 'Spillo' ad accompagnare i bambini lungo il percorso espositivo, con tante divertenti attività.



Spillo – l'istrice curiosa

- **Escursioni con guide abilitate:** +39 055 8144900/304 - museo.moscheta@gmail.com
- **Maneggio ed escursioni a cavallo:** +39 055 8144122 - 339 7297548 - 338 9267951
- **Ristorante:** +39 055 814 4015
- **Rifugio e agriturismo:** +39 055 8144015 - 347 3060837

Ricetta Torta di marroni:
Per l'impasto: *1 kg di passato di marroni, 1 litro di latte, 4 uova, 400 gr di zucchero, 1 bustina di vanillina, mezzo bicchiere di rhum, 2 cucchiai di alchermes, un pizzico di sale, buccia grattugiata di un limone.*
Per la sfoglia: *200 gr di farina, 1 noce di burro, latte e acqua quanto basta.*
Preparazione: Castrare i marroni, soprattutto se ancora freschi, e scottarli su fiamma viva per 2 o 3 minuti utilizzando la padella bucherellata (oppure passarli al forno a microonde). Quindi procedere alla sbucciatura. Bollirli in acqua salata per un'ora circa. Scolarli e passarli al setaccio molto fine. Mescolare la purea di marroni con lo zucchero, la vanillina, la buccia di limone, il rhum e l'alchermes. Sbattere le uova e aggiungerle all'impasto. Lasciare riposare per circa due ore. Unire il latte e rimestare bene. Nel frattempo impastare la farina con una noce di burro, il latte e acqua quanto basta per ottenere una sfoglia da tirare col matterello. Rivestire quindi con questa sfoglia la teglia compresi i bordi. Versare quindi il composto di marroni nella teglia non superando l'altezza di 4 cm. Cuocere in forno già caldo a 120° per circa 3 ore facendo attenzione che il composto non raggiunga mai l'ebollizione. Controllare la cottura immergendovi uno stecchino da denti che, a giusta cottura, dovrà uscire completamente pulito. Questa torta deve essere tagliata fredda meglio il giorno dopo la cottura.

Per informazioni su Moscheta e sul Mugello: www.mugellotoscana.it