



## LA RAGGIOLANA

E' il più piccolo tra i castagni del Pratomagno, anche se spesso supera i 20 metri di altezza. e raggiunge diametri considerevoli.

Facilmente distinguibile dagli altri castagni per il tronco unico e dritto, su cui si inseriscono quasi orizzontalmente i rami di piccole dimensioni.

Cultivar frugale, resiste più di ogni altro alla siccità ed alla povertà del terreno. La Raggiolana trova l'optimum vegetativo e produttivo, su terreni freschi e profondi, ben drenati che non presentino ristagni di acqua.

Essenza piuttosto eliofila, mesofila per la temperatura, si comporta da xerofila nei confronti delle disponibilità idriche. Cultivar molto rustica, è piantata spesso al posto delle querce xerofile, là dove nessun altro castagno potrebbe vivere decentemente.

Trova l'areale ottimale nella sottozona media del Castanetum dai 550 ai 700 metri di altitudine.

Alle quote più alte dà fruttificazioni incostanti e di pezzatura minima, mentre dal punto di vista vegetativo, cresce bene anche a quote intorno ai 1000 m. s.l.m.

La maturazione dei frutti è tardiva, la raccolta inizia nella terza decade di ottobre.

I frutti di pezzatura media (90-130 per kg), sono utilizzati esclusivamente per la produzione di farina da polenta.

Anche questa cultivar, come la perella, entra nella composizione della farina di castagne del Pratomagno, contribuendo al raggiungimento di un prodotto di altissima qualità.

Seppure molto sensibile sia al cancro corticale che al mal dell'inchiostro che, negli ultimi anni ha ridotto drasticamente il numero degli esemplari esistenti, quest' albero raggiunge abbastanza facilmente i 500 anni di età.

Spesso si incontrano esemplari completamente cavi che continuano a vegetare e produrre.

Nel versante Casentino del Pratomagno esiste un paese che si chiama Raggiolo, il quale pare abbia dato il nome a questa cultivar, comunque nei suoi pressi, come un po' in tutto il Pratomagno, la Raggiolana risulta essere il castagno più presente.

La Raggiolana è diffusa in provincia di Arezzo, sul versante Valdarnese del Pratomagno e su gran parte del Casentino, si può incontrare nei comuni di: Castelfranco di Sopra, Loro Ciuffenna, Castiglion Fibocchi, Subbiano, Talla, Castelfocognano, Ortignano Raggiolo e Pratovecchio.

Presente su ca. 2.000 ettari di appezzamenti, forma spesso castagneti puri o al limite misti a pochi esemplari di marroni e di Pistolesi.

Data la forma molto rastremata della pianta, la densità per ettaro, risulta superiore a quella di molte altre cultivar.

Il numero di Raggiolane esistenti al mondo dovrebbe aggirarsi sui 70.000 esemplari, due terzi dei quali versa in condizioni sanitarie estremamente precarie.

Nel versante valdarnese del Pratomagno la superficie coltivata anche in minima parte è di poco superiore ai 100 ettari ed interessa ca. 4.000 Raggiolane dell'età media di 200 anni.

Annualmente vengono raccolti ca. 20.000 kg di Raggiolane, che sono interamente avviate all'essiccazione.

Il suo problema principale è dato dalla scarsa resistenza alle malattie, dal tronco unico e dritto fino in cima, che ne fa un legname da travature appetibile e dall'ubicazione della maggior parte di castagneti di Raggiolana, in terreni difficili e scarsamente vocati per il castagno.

Nei pressi di Modine, nel comune di Loro Ciuffenna, è stato abbattuto una decina di anni fa, un esemplare di Raggiolana alto 19 metri, con diametro alla base di 220 cm. completamente cavo dal colletto alla cima.

L'albero è finora riuscito a sopravvivere in condizioni estreme, ma con l'aiuto di chi lo coltivava, adesso a causa dello stato di abbandono, i polloni prendono il sopravvento e l'albero da frutto muore. Vista la rapidità con cui i castagneti di Raggiolana stanno scomparendo è facile prevedere come nei prossimi dieci anni il numero di piante esistenti sia destinato a subire una drastica riduzione.

La Raggiolana è una castagna con una sola vocazione: la farina di castagne.

L'aderenza e la penetrazione del tegumento nella polpa, non permettono utilizzazioni allo stato fresco.

Di contro, la farina di castagne prodotta con questa cultivar, pur non essendo molto dolce, è molto sapida e soprattutto si adatta molto bene per la preparazione di polente, pane e dolci, avendo peso specifico superiore alle altre farine.

Se unita a castagne più dolci, come la Perella, la Pistolesa, la Tigolese o anche il Marrone, dà una farina di ottima qualità.

La produzione di farina di castagne prevede la tostatura delle castagne essiccate prima della macinatura. I molini stessi, hanno delle macine con scanalature diverse dagli altri per essere in grado di macinare ad esempio una castagna come la raggiolana, che tostata è meno umida e quindi più dura.

Le castagne essiccate sono a loro volta utilizzate in modi diversi:

bianchine (castagne secche scelte tra quelle sane e senza episperma residuo), che possono essere mangiate tal quali, oppure cotte in molteplici modi (si adattano a minestre, secondi e dolci) o per la produzione di creme di marroni, a Loro Ciuffenna esiste un'azienda che trasforma appunto le castagne secche in diversi tipi di creme;

farina di castagne, della quale vi sono innumerevoli ricette tipiche della zona, dalla polenta con tarese o baccalà, al castagnaccio (che qui prende nomi diversi a seconda dell'influenza aretina, fiorentina o maremmana: castagnaccio, badino, migliaccio di castagne), alle frittelle con la ricotta, ai biscotti di sola farina di castagne, a vari ciambelloni o ai berlingozzi che qualcuno varia aggiungendo farina di castagne.

