



IL CASTAGNO DA FRUTTO

Probabilmente originario dell'*Asia Minore*, il castagno è comunque considerato una specie dell'area mediterranea. Numerosi ritrovamenti fossili testimoniano la sua presenza in Europa già nell'era terziaria. Il suo areale di diffusione fu poi drasticamente ridotto durante il periodo glaciale, per riexpandersi nuovamente nel periodo termico postglaciale. Prove della sua presenza in Italia centrale sono date dai legni fossili palafitticoli e dai pollini rinvenuti nei fanghi postglaciali di alcuni laghetti appenninici. Successivamente la distribuzione dei castagneti si è allargata anche al di fuori dei limiti naturali di vegetazione per esigenze alimentari.

La coltivazione dei castagneti da frutto ha, infatti, origine antichissima: già in epoca romana ne erano state selezionate alcune. *Plinio* ne distingue ben otto ed il castagno è più volte citato da *Nicandro* e *Virgilio*. E' però dal Medio Evo che la coltivazione dei castagneti in gran parte delle regioni montane del nostro paese assume enorme importanza dal punto di vista della sussistenza delle popolazioni residenti.

I boschi di castagno da frutto sono quasi interamente formati da biotipi localmente riprodotti e selezionati, spesso in base al valore commerciale e/o alimentare e poi propagati per innesto. Talvolta la selezione è stata più complessa, in quanto, oltre alle caratteristiche di cui sopra, si è dovuto tener conto delle esigenze ambientali della pianta. E allora, soprattutto nelle stazioni più estreme, si sono selezionate delle "cultivar" molto particolari.

L'incertezza del linguaggio, nonché l'eterogeneità delle nomenclature varietali (la stessa cultivar può essere chiamata in modo diverso anche in località molto vicine tra loro) hanno fatto sì che in passato difficilmente si parlasse dell'una o dell'altra varietà di castagno, ma si tendesse piuttosto a generalizzare, facendo al massimo una distinzione tra castagna e marrone, anche questa tra l'altro molto controversa a seconda che si fosse inteso privilegiare criteri botanici, mercantili o pomologici. Pertanto nei documenti storici risulta molto difficile trovare accenni, salvo poche eccezioni, ad una particolare varietà di *Castanea sativa*.

Sul Pratomagno Valdarnese sono coltivate sei cultivar di castagno, tre delle quali si possono trovare esclusivamente in questa zona: *Perella*, *Marrone di Loro Ciuffenna*, *Mondigiano*; le altre cultivar sono: *Raggiolana*, *Pistolese* e *Tigolese*.

L'area occupata dal castagno si sviluppa per ca. 2.500 ettari, nella fascia mediana della montagna, dai 400 metri, fino ai 1.000-1.100 metri di altitudine.

Fino a 50 anni fa, tutta questa superficie era occupata dal castagneto da frutto.

Oggi, a causa dell'abbandono della montagna, delle diverse malattie che hanno colpito il castagno e dei tagli smisurati di cui è stato vittima, la superficie del castagneto da frutto si è ridotta di almeno tre quarti, e di questa solo una parte è ancora coltivata.

La produzione di castagne in questa zona, che nel 1910 era stimata intorno ai 35.000 quintali, è oggi di poco superiore ai 500.

L'importanza che il castagneto da frutto riveste, sia dal punto di vista paesaggistico che idrogeologico, è enorme: il colpo d'occhio che ci regala non ha eguali e il suolo ricoperto di erbe o di muschi è diventato oramai un habitat importante se non esclusivo, per molte specie animali quali il gufo, la civetta, il picchio, la ghiandaia, lo scoiattolo, il ghio, il tasso, il riccio, la lepre e vegetali come il croco, la viola, la primula, la scilla, il muscari, il giglio, l'asfodelo, le orchidee, le felci, il porcino, il cocco, il gallinaccio, le capracce o crognole, gli ordinali, i terricci, le funghie...

Le *riparate*, gradoni di terra o di pietra, che servono per fermare il rotolamento delle castagne quando cadono, trattengono a lungo l'acqua delle piogge, rallentandone il deflusso e limitando l'erosione del suolo. La scarsa remuneratività del lavoro nel castagneto, unita ad un nuovo vigore del mal dell'inchiostro causato dal fungo *Phytophthora cambivora* stanno accentuando ancora una volta l'abbandono delle coltivazioni di quest'albero, che sembra destinato a sopravvivere solo nei siti migliori.

Alcune conclusioni:

l'età media dei produttori che ancora si prendono cura dei castagneti supera i 70 anni di età.

Le piante giovani innestate scarseggiano, le potature sono pressoché inesistenti, i mulini stanno scomparendo: nel solo territorio di Loro Ciuffenna ne sono stati censiti 21, ma solo due di essi sono ancora parzialmente in funzione e l'età dei mugnai è superiore a quella dei castanicoltori. I seccatoi vengono via via ristrutturati ed entrano a far parte delle abitazioni.... i forni per la tostatura fanno la stessa fine....e, alla caduta dei primi frutti, centinaia di persone si riversano nei boschi a far castagne, procurando notevoli danni alle coltivazioni e al bosco.

Anche la gente che consuma castagne sta invecchiando ed il gruppo pian piano si assottiglia.

Il mercato è saturo di farina di scarsa qualità venduta a prezzi irrisori, che mercanti senza scrupoli spacciano per locale. Il consumatore non è preparato e non sa riconoscerla da quella buona, tanto che dopo averla acquistata e trovata non di suo gradimento, si guarda bene dal riprovare.

E' a causa di tutto questo che la farina di castagne forse più esclusiva del mondo, sta probabilmente giungendo al suo epilogo.

Una fine ingloriosa per un prodotto che non ha eguali sia nelle cultivar che lo compongono, che nei metodi di trasformazione che la caratterizzano ulteriormente!

