



Complesso PRATOMAGNO VALDARNO

IL SISTEMA AMBIENTE DEL PRATOMAGNO

IL MONDIGIONE

Noto anche come *Mondigiano*, *Mondigio* o *Mondistollo*, il *Mondigione* è una cultivar di limitatissima diffusione, spesso sconosciuta anche agli abitanti del Pratomagno, che è la sua zona di vegetazione. Alcuni coltivatori considerano questa cultivar un ibrido, ossia generatosi dalla semina di un marrone, ma se anche l'origine è probabile, in realtà la presenza di alcuni esemplari innestati dimostrano come la pianta sia stata riprodotta per via agamica.

Ricordata dai pastori transumanti (laddove gli alloggi estivi dei pastori erano situati ad altitudini ancora possibili per lo sviluppo del castagno era ed è facile trovare nei pressi delle "casette" alcuni esemplari di questi alberi), tanto che si è pensato che fosse una cultivar "importata" da qualche posto lungo i tratturi, ma nonostante si sia e si stia ancora facendo un'accurata ricerca in quelle zone, di questo castagno, né di altri simili, si è trovata traccia.

Si sono trovati rari esemplari di *Mondigione*, solo nei comuni di Loro Ciuffenna, Castel San Niccolò e Ortignano Raggiolo, da 700 fino a 1.200 metri di altitudine. Tutti gli esemplari di *Mondigione* trovati sono molto vecchi, forse la cultivar era molto più diffusa in passato, e può darsi che sia stata sostituita dai marroni per il consumo fresco, a causa della sua marcata alternanza produttiva.

Si tratta di una castagna a doppia vocazione, adatta sia per il consumo da fresca che per la produzione di farina di castagne. Essa è tenuta di gran conto dai pochi produttori che ne hanno, tanto che è entrata a far parte del disciplinare di produzione della Farina di Castagne del Pratomagno e del Casentino, recentemente redatto come ampliamento di un primo disciplinare, riguardante la produzione della farina di castagne del Pratomagno.

Nei pressi di Faeto nel comune di Loro Ciuffenna c'è un vecchio *Mondigione* (forse 400 anni di età) che è, oltre ai marroni, l'unico castagno coltivato della zona.

Questo per dire che si tratta di una cultivar abbastanza interessante per il prodotto che dà, tanto che spesso è mischiata ai marroni.

La forma del frutto infatti ricorda molto il marrone di Loro Ciuffenna, solo un po' più rotondeggiante, ma spesso è settato ed il tegumento è profondamente inserito nella polpa, anche se si sguscia molto facilmente. Si conserva generalmente più a lungo delle altre varietà.

Data la scarsa entità della produzione, la castagna non ha mercato, anche se trattandosi di una delle poche cultivar ambivalenti potrebbe essere convenientemente reintrodotta.

È probabilmente il castagno più prossimo all'estinzione, tra tutti quelli che popolano il nostro Appennino. Anche se si tratta di una specie molto longeva, il numero ridotto di esemplari esistenti, fanno poco sperare, se non si ricorre ad un massiccio reinnesto di nuove piante. In tutto l'areale di produzione ne sono stati rilevati 42 *Mondigioni* tutti di età superiore ai 200 anni.

Il *Mondigione*, trova l'optimum vegetativo e produttivo, su terreni freschi e profondi, ben drenati che non presentino ristagni di acqua. È generalmente piantato nei pressi di seminativi, su terreni abbastanza pianeggianti.

È un'essenza poco sensibile nei confronti del freddo, salvo poche eccezioni, tutte le piante esistenti si trovano oltre i 1.000 metri di altitudine.

Nelle annate siccitose le migliori produzioni si hanno ad altitudini elevate, viceversa se le estati decorrono piovose e non molto calde si hanno ottime produzioni a quote più basse. La cultivar è comunque molto alternante, non si sa se con una adeguata potatura l'alternanza possa essere ridotta.

Il frutto del *Mondigione* è utilizzato sia dopo essiccazione, per la produzione di creme di marroni e soprattutto della Farina di castagne, da sola o mista ad altre cultivar, oppure per il consumo da fresca. I produttori di questa castagna, quando parlano di *Mondigione* sembrano parlare di un gruppo pomologico a se stante né castagna quindi e né marrone, ma il *Mondigione*.

Da fresco è utilizzato soprattutto come caldarrosta.

