



## Complesso PRATOMAGNO VALDARNO

### IL SISTEMA AMBIENTE DEL PRATOMAGNO

#### LA PERELLA

La *Perella* è un grande albero che raggiunge e supera facilmente i 30 metri di altezza. I castagneti da frutto di *Perella* ancora coltivati sono estremamente suggestivi, sembrano degli antichi giardini nel bosco.

La *Perella* è diffusa nel versante valdarnese del Pratomagno ad altitudini superiori ai 750 m.s.l.m. e più precisamente nel Comune di Loro Ciuffenna nelle zone di Rocca Ricciarda, Guizzareta e Trappola e nel comune di Castelfranco di Sopra in loc. Noceta.

La *Perella* trova l'optimum vegetativo e produttivo su terreni freschi e profondi, che risentono poco delle eventuali siccità estive. La *cultivar* si spinge fin verso i 1.100 m in stazioni con esposizione favorevole, dove la fruttificazione risulta costante, anche se la pezzatura dei frutti diminuisce notevolmente. La pianta risulta essere molto resistente al cancro corticale.

Abbastanza precoce nella maturazione dei frutti (la raccolta inizia nella prima decade di ottobre), e' in genere abbastanza produttivo (con medie di 15 quintali ad ettaro).

L'età media dei castagneti da frutto di *Perella* si aggira oramai sui 150 anni; questo se dal punto di vista paesaggistico è un elemento estremamente favorevole, per quanto concerne le pratiche colturali, presenta non pochi svantaggi. La grande mole degli alberi rende infatti molto disagiati le operazioni di potatura e di diradamento dei frutti.

Le cure culturali al castagneto si limitano spesso alla ripulitura del sottobosco ed al taglio dei polloni che crescono alla base degli alberi. Vista la longevità di questi alberi è forse prematuro parlare di estinzione, ma il rischio di erosione è reale e riscontrabile nel numero di alberi che ogni anno muoiono a causa del *Mal dell'inchiostro* e delle motoseghe. Negli ultimi 40 anni il numero delle *Perelle* è più che dimezzato, e quelle che sopravvivono lo devono al fatto che si trovano in siti difficilmente raggiungibili.

La mancata coltivazione e quindi l'inesistente regimazione delle acque, hanno portato negli ultimi anni, ad un ulteriore rinvigorimento del *Mal dell'inchiostro*, che soprattutto nei luoghi ove c'è scorrimento di acqua, è divenuto inesorabile.

Se oltre a questo consideriamo che l'età media dei castanicoltori si aggira oramai oltre i settanta anni, e che i nuovi innesti sono sempre più rari, ecco che il quadro si fa estremamente pericoloso.

La raccolta dei frutti è stata sempre manuale, recentemente sono state introdotte delle macchine raccogliatrici, ma hanno un'operatività limitata dalla morfologia del terreno. Le castagne raccolte vengono generalmente avviate immediatamente all'essiccazione.

I frutti della *Perella*, di pezzatura medio piccola, (110 – 150 per kg), che sono ricchi di zuccheri e si sbucciano con facilità, rappresentano il principale ingrediente per la produzione della **Farina di Castagne del Pratomagno**, che risulta dolce, fina e serbevole, particolarmente adatta per la realizzazione di dolci, frittelle e castagnacci.

Ottime anche le "bianchine", castagne secche sgusciate, usate per la preparazione di creme e di innumerevoli altri piatti (minestre, contorni ecc.).

