



C o m p l e s s o P R A T O M A G N O V A L D A R N O L A P I S T O L E S E



Forse il più grande ed il più longevo tra i castagni del Pratomagno, quest'albero sviluppa lunghissimi e grandi rami che possono raggiungere i 20 metri di lunghezza ed oltre un metro di diametro.

Presente in molte zone della Toscana, e' specie piuttosto plastica, vive e fruttifica dai 400 ai 1150 metri di altitudine.

La maturazione dei frutti e' precoce, tanto che in alcune stazioni la raccolta inizia già a fine settembre.

I frutti, di piccola pezzatura (120-160 per kg), sono molto dolci.

Le castagne pistolesi vengono utilizzate fresche, ottime per "succiolli" (ballotte) e per le "bruciate" al forno, oppure essiccate.

La Pistolese è diffusa in Toscana, nelle province di Arezzo, Grosseto, Pisa, Siena e Livorno. Ma castagneti a predominanza di questa cultivar esistono solo nell'area di Arezzo e più precisamente nei comuni Casentinesi in riva sinistra dell'Arno: Subbiano, Chiusi della Verna, Stia, Poppi.

Nel Pratomagno, in entrambi i versanti, così come nelle altre province toscane, la Pistolese assume carattere di sporadicità ed è presente nei castagneti in rapporto di 1:10-1:20, rispetto alle altre cultivar.

E' inoltre presente in Emilia Romagna, nelle province di Bologna e Forlì, in Umbria, in provincia di Perugia, nelle Marche in provincia di Macerata e Pesaro Urbino, nell'Abruzzo in provincia di L'Aquila, nel Lazio in provincia di Rieti, in Calabria in Provincia di Reggio Calabria ed in Sardegna in provincia di Nuoro.



La Pistolese è diffusa in modo più o meno sporadico in tutta l'area a vocazione castanicola, della provincia di Arezzo ove si stima sia presente su ca. 5.000 ettari in percentuali variabili dall'1% al 40% rispetto alle altre cultivar di castagno. Rappresenta infatti ca. il 5% del patrimonio castanicolo dei castagneti da farina, eccettuati i comuni Casentinesi in riva sinistra dell'Arno dove raggiunge anche il 40%; dove il castagneto da frutto è rappresentato soprattutto da varie cultivar di Marroni, la Pistolese rappresenta appena l'1%. Il numero di piante si aggira sui 40.000 esemplari. La superficie coltivata, anche in minima parte, è di poco superiore agli 800 ettari ed interessa ca. 4000 Pistolesi di età media intorno ai 200 anni. Annualmente vengono raccolti ca. 40.000 kg di frutti, il 90% dei quali sono avviati all'essiccazione. La pistolese è una castagna con caratteristiche organolettiche molto interessanti: l'alto tenore zuccherino, la facilità di separazione della "cuticola" e le sue dimensioni, molto ridotte rispetto ai marroni, ne fanno un frutto capace di dare, nelle preparazioni classiche, risultati diversi e talvolta superiori anche rispetto ai più nobili marroni. Nella preparazione delle caldarroste ad esempio, la cottura risulta più veloce ed uniforme e la castagna, anche da molto fresca, cuoce internamente prima di essere "bruciata" di fuori.

Anche se non adatta da sola alla produzione di farina di castagne, la pistolese aggiunta fino al 40% ad altre cultivar, rende il prodotto più dolce e delicato.

La pistolese è probabilmente una delle cultivar di castagno più longeva, sul Pratomagno ad esempio, esemplari di età inferiore ai 200 anni sono molto rari.

Negli anni '80 la Comunità Montana del Casentino ha abbattuto alcuni esemplari morti di pistolese di oltre 650 anni di età nei pressi della Badia di Santa Trinita.

Vista la longevità di questi alberi, non è esatto parlare di estinzione di questa v, 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 50 anni il numero delle Pistolesi è più che dimezzato, quelle che sopravvivono lo devono al fatto che si trovano in siti difficilmente raggiungibili.

