



JERVICELLA DI MONTE GIBERTO

CENNI STORICI ED AREA D'ORIGINE

La coltivazione della varietà di grano jervicella è ampiamente documentata nella cultura agricola del sud delle Marche, in particolare modo nella provincia di Ascoli Piceno e Fermo. Interessante è l'analisi etimologica con cui viene delineata questa varietà di *Triticum aestivum*. La jervicella è un termine popolare riconducibile a "jerva", vocabolo presente nel *Dizionario dei dialetti piceni fra Tronto e Aso* di Francesco Egidi; il significato, "erbetta", ci riconduce ad alcune peculiarità di coltivazione e lavorazione di questo grano, ascrivibile al gruppo del *Gentilrosso mutico*.

Tale frumento, piantato in primavera, raggiunge al momento della mietitura dimensioni inferiori rispetto al grano seminato nel periodo autunnale. Il diminutivo/vezzeggiativo del termine "jerva" connota tale caratteristica fisica.

La motivazione che lega questo frumento all'erba, oltre per la sopraccitata ridotta dimensione del grano, è l'aspetto cromatico che il *Gentilrosso* assume nel momento della mietitura laddove sia destinato alla produzione dei cappelli di paglia, prodotto tipico della zona di Montappone.

Tale varietà di frumento era già conosciuta da Costanzo Mattioli, naturalista marchigiano del XVI secolo, che elenca tra le specie «Lassando andare per hora varii nomi degl'antichi, como molti ne nominasse Theofrasto al 4° capitolo del 8° libro, hoggi il primo luoco parte che tenga la calvigia e bianca e rossa e senza arista; la vernella o grano marzuolo, τριμήνος πυρός καί σιγάνιος, cioè grano trimestre e setanio, quale fa il pane un poco rosetto ma molto buono».

Di fondamentale importanza è l'elenco delle varietà di frumento coltivate nel dipartimento del Metauro, compilate nel 1811 da Giovanni Brignoli, professore di Botanica ed Agraria nel Liceo-Convitto di Urbino, per il Filippo Re, professore d'agricoltura all'Università di Bologna.

Filippo Re coordinò dal 1809 al 1814 un'inchiesta agraria per mezzo di un questionario prestabilito volto a studiare i progressi e le tradizioni agricole dei vari dipartimenti del Regno d'Italia: i risultati furono pubblicati negli *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia*, pubblicazione diretta dallo stesso Filippo Re. Nel IX tomo, Brignoli attesta la presenza sul territorio marchigiano (dipartimento del Metauro) del gentile rosso, sia nella varietà aristata sia in quella mutica, attualmente identificata con la jervicella: «[...] v'hanno pure di questo due varietà con la resta, che diconsi volgarmente *grigia bianca* e *grigia rossa*, e sono il primo il *triticum sativum* assoluto di *Persoon*, ed il secondo, la sua varietà, *rufa aristata* di *Barelle* tav 3, fig. 16. - Mi viene detto dal sig. Domenico Benedetti, di Sinigaglia, (uomo di merito distinto in cognizione agrarie) coltivarli in quel distretto il così detto grano rosso senza resta». Filippo Re non cita testualmente il gentile rosso, ma identifica la specie osservata alla figura 16 della tavola 3 di *Barelle* la cui leggenda alla tavola citata descrive come «Formento detto grano gentile rosso (*Triticum sativum* vari etas *rufa ari* stata)».

Del 1884 è la *Relazione del Sottocomitato di Fermo*, redatta dal prof. Nigrisoli per gli *Atti della Giunta per la inchiesta agraria e sulle condizioni della classe agricola*, utile perché oltre a identificare e localizzare la varietà della jervicella, attesta

l'impiego per la produzione di cappelli: «*Frumento per paglie da cappelli*. - Il grano gentile (solina rossa) è molto coltivato in terreni adatti a Falerone, Massa, Montappone ed altri comuni per la fabbricazione dei cappelli di paglia. Tale industria è assai estesa e lucrosa, e fu premiata con medaglie d'argento ed onori distinti in tutte le grandi esposizioni italiane e straniere».

A queste fonti storiche segue la testimonianza della Sig. Giulia Lervicella che attesta nel padre Giuseppe il creatore della varietà di grano Jervicella, prezioso cereale che affondò le radici nel territorio di Monte Giberto. Da un robusto cespuglio che spiccava in mezzo ad un campo di grano, iniziò la selezione del grano tenero Lervicella e la successiva coltivazione, che si rivelò eccellente e si diffuse rapidamente nelle campagne marchigiane. Tutto avvenne all'inizio degli anni '40, durante il periodo fascista.

Il grano Lervicella fu riconosciuto ed iscritto nell'albo nazionale dei cereali dall'Istituto di Genetica "Nazareno Strampelli" di Roma per la cerealicoltura, in base all'applicazione del D.L. 28.04.1938.

Dopo la guerra, all'inizio degli anni '60, molti contadini lasciarono la campagna per trasferirsi verso il litorale adriatico. I mezzadri iniziarono a lavorare nel settore calzaturiero ed edilizio, pensando ad un lavoro meno duro e ben remunerato. I pochi che restarono, legati alla tradizione, continuarono a coltivare il grano Lervicella, per conservare vivo il ricordo del pane cotto a legna, onde averlo genuino e profumato sulla propria tavola.

Si precisa che attualmente la varietà "Lervicella" non risulta essere iscritta al Registro Nazionale delle nuove varietà di frumento.

AREA DI DIFFUSIONE

La varietà è stata reperita in una zona riferibile all'areale del comune di Monte Giberto e di Petritoli in provincia di Fermo. Il territorio in questione è caratterizzato da terreni prevalentemente argillosi con pendenze di rilievo.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

- Forma di crescita della pianta: *sviluppo determinato*
- Portamento: *eretto*
- Altezza pianta: *100-130 cm*
- Fusto: *cilindrico, di colore verde glauco*
- Accesimento: *elevato*
- Infiorescenza: *spiga mutica di colore rossigno, glaucescente con mozziconi di ariste*

- Lunghezza spiga: *10-15 cm*
- Epoca di spigatura: *seconda decade di maggio*
- Frutto: *cariosside uniseminata secca indeiscente*
- Produzione a ettaro: *35-40 q/ha*
- Peso di 1.000 semi: *47- 50 g*
- Conservazione del seme: *secco*

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

È un frumento tenero a taglia alta con spighe mutiche molto lunghe di colore rossigno-roseo.

La preparazione del terreno prevede una lavorazione profonda in estate (luglio) preceduta da una concimazione di fondo a base di fosforo e potassio e seguita da lavori di affinamento. L'epoca di semina avviene alla I decade di novembre utilizzando circa 200 Kg di seme per ettaro. La raccolta avviene a fine giugno/primi di luglio. Trattandosi di una varietà contraddistinta da culmo molto alto (oltre 1 m), spesso viene associata ad

un'altra resistente all'allettamento che in tal caso funge da tutore. Manifesta resistenza alle malattie, ruggine in particolare, con buone doti di rusticità ed adattabilità.

L'accessione collezionata è riconducibile alla jervicella romagnola (test), che a sua volta è ascrivibile al gruppo del *Gentilrosso mutico*.

UTILIZZI

La farina viene esclusivamente impegnata per la panificazione mentre la paglia, per la sua resistenza e lunghezza, trova utile collocazione nella manifattura artigianale di cappelli; il comune di Montappone è rinomato per questo utilizzo.

Scheda elaborata da C.R.A. – Unità di ricerca per l'orticoltura di Monsampolo del Tronto
Dott. Valentino Ferrari

Approfondimento storico a cura di Michele Tagliabracci

AGRICOLTORE CUSTODE:

Azienda Agraria ROSO DINO – Monte Giberto (FM)

N° REPERTORIO: 60
inserita il 11.10.2011

FAMIGLIA: **Graminaceae**

GENERE: **Triticum**

SPECIE: **aestivum**

NOME COMUNE: **Jervicella**

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA DI

DIFFUSIONE: **areale del**

Comune di Monte Giberto;

provincia di Fermo

LUOGO DI CONSERVAZIONE

e/o RIPRODUZIONE: **Banca**

del Germoplasma Regionale

Monsampolo del Tronto (AP)