



VISCIOLA DI CANTIANO

N° **REPERTORIO: 75**
inserita il **14.10.2014**

FAMIGLIA: **Rosacee**

GENERE: **Prunus**

SPECIE: **cerasus**

NOME COMUNE: **Visciola di Cantiano**

SINONIMI: **Guisciola**

RISCHIO DI EROSIONE: **Elevato**

AREA AUTOCTONA DI DIFFUSIONE: **Comune di Cantiano ed area del Montefeltro**

LUOGO DI CONSERVAZIONE e/o RIPRODUZIONE: **Azienda Agraria ASSAM Petritoli e Carassai**

Azienda agraria Didattico Sperimentale "P. Rosati" - UNIVPM Agugliano

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La coltura del ciliegio acido *Prunus cerasus L.* nelle sue varietà Amarena e Visciola era diffusa in tutto l'Appennino tra Marche e Umbria e rappresentava in passato un'entrata aggiuntiva per le piccole aziende di collina ma, al contrario del ciliegio dolce, non ha mai raggiunto una diffusione altrettanto vasta nel mercato ortofrutticolo. La coltura è stata sempre presente in gruppi di piante isolate e non in coltivazione razionale. A Cantiano fino agli anni '70 la 'coltivazione' (non razionale) e la raccolta della varietà Visciola ha dato origine ad una certa attività di trasformazione con varie ditte che rifornivano l'industria di sciroppi. Dalle ricerche in archivi storici si è potuto verificare che la Visciola era molto usata sin dalla fine del 1500 nella cucina sia popolare che aristocratica e se ne conoscevano già le proprietà medicinali. Il Costanzo Felici medico erborista del Montefeltro nel 1565 "*La guisciola o marinella ancora lei brusca e negra, con la quale si fanno delicati savori e si costuma per chiudere il cibo nelle tavole e si secca per arosti*"⁽¹⁾. L'abitudine di essiccarle evidentemente era assai diffusa se in altri documenti viene descritta essiccata per il trasporto "*Adi 18 de gennaio 1636 mandato all'illustrissimo Signor Padrone per Baldino Mulatiero a Roma libre 2 di amandole acciaccate, et un canestro de brugne e ghisciole secche*"⁽²⁾. Baldassarre Pisanelli nel 1583 nel suo "Trattato della natura de' cibi, et del bere" già ne riconoscesse le qualità curative "*Le visciole che siano di dura sostanza ma ben mature che pare che tingano di sangue. Giovano e sono grate allo stomaco perché smorzano l'ardore della colera, tagliano la viscosità della flemma e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaio sopra*"⁽³⁾. Ancor prima lo stesso diceva il noto medico Castore Durante nel 1565 nel "Tesoro della sanità". Il duca Federico da Montefeltro, secondo il suo biografo e libraio di fiducia Vespasiano da Bisticci in "Vite di uomini illustri del secolo XV tra 1494 e il 1496", "*quasi non beveva vino se non de ciriege o de granate*"⁽⁴⁾. È curioso come il nome venga probabilmente dalla parola longobarda Wihsil e che comunque abbia mantenuto la sua radice slava 'Visna'. Segno di una derivazione antica dalla parte orientale dell'Europa. In studi recenti si è verificato che le visciole sono molto ricche di antociani che sono potenti antiossidanti e funzionano anche da efficaci antinfiammatori, quasi una 'aspirina naturale', utilizzabile anche da chi ha allergie o problemi particolari. Hanno un elevato contenuto di Sorbitolo, zucchero ammesso anche nella dieta per diabetici.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Vigore dell'albero medio

Portamento espanso

Epoca di fioritura medio tardiva, concentrata nel periodo di maggio.

Lamina fogliare ellittica allargata con margine dentato

Epoca di inizio maturazione frutti tardiva

Frutto di dimensione piccola, forma reniforme oblata. **Colore della buccia** a maturità rosso scuro-nerastro, **colore della polpa** rosso scuro e **colore del succo** rosso scuro. **Consistenza della polpa** media, acidità alta, **nocciolo** medio e circolare. **Peduncolo** lungo e ricadente con brattee medie.



CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

È varietà idonea alla media e alta collina e montagna. Anche in terreni poveri e non particolarmente ricchi di acqua, a differenza della varietà 'Amarena' maggiormente esigente.

Tradizionalmente si propaga per pollone radicale, ma può essere anche innestata su *Prunus cerasus* franco e su *Prunus mahaleb*.

Fruttifica prevalentemente sui rami misti e un po' meno sui brindilli. Tradizionalmente la potatura non è eseguita e quindi c'è alternanza di produzione. Se si diradano i rami misti e le branchette esaurite si migliora la pezzatura dei frutti e si riduce l'alternanza.

La pianta non raggiunge la prima grandezza, quindi si può arrivare a densità

di impianto di 3x3 facendo forme di allevamento libere contenute da potature di produzione e riforma su piante adulte meglio dopo la raccolta.

USI E TRADIZIONI

La visciola ha una grande versatilità di usi tradizionali. La scioppatura ancora oggi è praticata da diverse ditte della zona con il tradizionale metodo: sotto zucchero, in barattoli di vetro poste al sole per 40 giorni e poi chiuse e conservate. Oppure ancora il Visner o Visciolato, vino rosso aromatizzato alle visciole, secondo ricette familiari. Marmellate e composte sono ancora prodotte. Non più praticata l'essiccazione per motivi di scarsa economicità. Altri prodotti: distillazione per grappa e sciroppo dalle foglie. La raccolta del frutto è esclusivamente manuale.

Riferimenti bibliografici:

¹ Costanzo Felici, Scritti naturalistici I. *Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo del' homo*. 1565. Edizione QuattroVenti, Urbino 1986; p. 114.

² *L'Archivio e la Biblioteca della Famiglia Bufalini di San Giustino*. Inventario e catalogo a cura di Enrico Mercati e Laura Giangamboni. Soprintendenza archivistica per l'Umbria, Collana 'Scaffali senza polvere', Città di Castello 2001. busta 155 registro 223 carta 63.

³ Baldassarre Pisanelli *'Trattato de' cibi, et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese - Di nuovo ristampato, & con diligenza ricorretto*. 1611 Venezia Ed. Domenico Imberti

⁴ Vespasiano da Bisticci *'Vite di uomini illustri del secolo XV' 1494 rivedute sui manoscritti da Ludovico Frati'* volume primo Bologna Romagnoli-Dall'Acqua 1892

Scheda elaborata da:

Isabella Dalla Ragione - Archeologia Arborea
Campi sperimentali dell'Azienda agraria Bussotto di Cantiano (PU)