

VISCIOLA DI PERGOLA

***Prunus cerasus* L.**

N° REPERTORIO: 153
inserita il 15.12.2023

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *P. cerasus*

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:
austera

NOME COMUNE: Visciola
di Pergola

RISCHIO DI EROSIONE:
Medio

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Area di Pergola e limitrofe

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Campo germoplasma
frutticolo AMAP - Carassai
(AP)



CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE

La coltivazione della Visciola ha origini antiche in tutta la Regione Marche. Ebbe diffusione proveniente dall'Asia, già nel I sec. A.C grazie ai Romani come testimonia anche lo straordinario affresco della Villa di Livia in cui compare un ramo di Visciole. La sua diffusione fu però in particolare sviluppata solo a partire dal tardo Medioevo e soprattutto il suo uso particolare come lo conosciamo oggi è documentato a partire dal primo Rinascimento. I grandi scrittori e medici del periodo descrivono sempre questo frutto tra i più salutari. Già il Pietro de Crescenzi nel 1304 *"le ciregie dolci tosto discendono dallo stomaco, et l'aiuto loro allo stomaco è poco, et l'aspre fanno il contrario, ma l'acetose disseccan più che l'aspre, et con questo tagliano et conferiscono allo stomaco flemmatico pieno di superfluità"*.

Agostino Gallo nel suo *"le vinti giornate dell'Agricoltura"* scritto intorno al 1550 *"Parimente non sono da tacer le visciole, quali sono comparse nuovamente, e perché partecipano col succo delle ciregie, e marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, ma meglio è a ponerle sopra le marinelle salvatiche, o più tosto nelle domestiche"*. Molti ancora ne scrivono ma per vicinanza territoriale ricordiamo le visciole di Castore Durante che nel suo Herbario Nuovo del 1585 descrive: *"Ciregie austere . Nomi lat. Cerasa austera, Ital. Visciole, e ciregie amarine, marasche Spetie. Son varie e diverse spetie di visciole, ma tutte però chi più, chi meno, hanno dell'acetoso, e del mordente. [...] Qualità. Rinfrescano, disseccano, astringono, corroborano. Virtù. Didentro . Non si corrompono così facilmente nello stomaco, come le dolci, lodansi per seccare, per confettare, e per sapori, e gieli per ispegnere la sete, l'ardor delle febbri, e per provocar, e eccitar l'appetito. Fassi di queste monde da lor picciuoli, e d'uve mature un vino al gusto aggradevole, ch'estingue la sete, eccita l'appetito, e beversi utilmente ne i flussi del ventre"*. E tra le descrizioni più vicine ai territori descritti c'è sicuramente Costanzo Felici nel suo Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'omo del 1585 nel capitolo dedicato alle ciliegie: *"[...]vi è la ceresa marina molto brusca col picciolo longo che ha ancora lei del selvatico, vi è poi la guisciola e marinella, ancora lei negra e brusca, con la quale si fa delicato sapore e si usa per chiudere il cibo nelle tavole, [...]"*.

Già nel 1600 anche i frati francescani utilizzavano le visciole per il vino come compare in numerosi documenti del Sacro Convento di Assisi Spese giornaliera del S.Convento fascicolo 132 foglio 188 verso *"giugno 1631 - Adì 29 venerdì, e più in una canestra di viscioli per mettere nelle botti baiocchi 30"* e ancora un po' più tardi da Spese giornaliera n. 174 1730 - 1739 *"carta 278 recto"* luglio 1737- adì 4, e più speso in visciole per fare il vino per il Perdono, baiocchi 70". Una presenza molto diffusa nel territorio di Pergola e nelle valli limitrofe come documentato dai molti testi di storia gastronomica che riportano ricette che usano Visciole in particolare abbinamento con il vino.

Ricette storiche pubblicate da A. Rondini in S'l'arola del 1991 in cui si parla delle visciole nel *Visner, liquore gentile*. E ancora in un ricettario manoscritto del 1930 presso l'Archivio privato famiglia Bellagamba di San Lorenzo in Campo una ricetta datata 1949, citata e descritta da T. Luchetti in Memorie locali di riti, feste e convivialità, Urbana 2008. Nel libro scritto da Luisa Bellagamba Barbadoro Fior di ginestra si descrive una ricetta del Visner della famiglia Angeli dei Barbanti, probabilmente settecentesca viste le misure in libbre e boccali.

Ancora una vecchia ricetta familiare della famiglia Tombolesi di Pergola come pubblicata nel prezioso piccolo testo il Visciolato di Pergola 2013 ed. Confcommercio Pesaro Urbino, testimonia la presenza e l'uso tradizionale molto radicato in questa area. Esiste dal 2012 una Associazione dei Visciolato che raccoglie i coltivatori e produttori, segno che la varietà locale è stata oggetto di una buona valorizzazione.

AREA DI DIFFUSIONE

Comune di Pergola e aree limitrofe.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

ALBERO

Vigoria media a portamento espanso ricadente.

INFIORESCENZA

Dalla stessa gemma 2-4 fiori.

FIORI

Di colore bianco, con picciolo molto lungo, petali rotondi, stammi leggermente superiori agli stami.

IMPOLLINAZIONE

Entomofila, moderatamente autofertile.



FRUTTO-INFRUTTESCENZA

Frutto piccolo, di forma reniforme oblata, con picciolo molto lungo. Con buccia rosso scuro tendente al nerastro.



CARATTERI DELLA POLPA

Polpa di colore molto scuro di media consistenza, elevata acidità.

CARATTERI DEL SUCCO

Colore rosso scuro.

FOGLIA ADULTA

Ellittica con margine dentato.

ENDOCARPO-PERICARPO

Forma, dimensione, note.

FENOLOGIA

Fioritura medio tardiva ultima decade d'aprile, prima di maggio. Maturazione completa dei frutti e raccolta ultima decade di giugno.



PRODUTTIVITÀ

Elevata.

SUSCETTIBILITÀ O RESISTENZA A FITOPATIE

Non sono state osservate particolari suscettibilità.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

È varietà coltivata tradizionalmente in media e alta collina con terreni poveri e non irrigui. Viene lasciata a forma libera non sottoposta a potature. Fruttifica in particolare sui rami misti dell'anno e poco sui brindilli, da qui il portamento quasi ricadente delle ramificazioni. Con opportuno diradamento dei rami misti e delle branche esaurite dopo la fruttificazione, si potrebbe migliorare la pezzatura, controllare meglio le eventuali patologie comuni fungine e allungare anche la vita produttiva.

UTILIZZI GASTRONOMICI

Nella zona di Pergola, imprenditori attivi hanno creato una buona attività producendo in particolare vino aromatizzato alle visciole, con diversi nomi commerciali e diverse ricette. È questo il prodotto principale e quello più valorizzato e con maggiore incidenza sul mercato regionale e nazionale. Altri prodotti secondari sono marmellate e visciole scioppate.



Custodi Biodiversità Agraria:

Società Agricola Gentilini - Pergola (PU)
Abbondanzieri Maria Letizia - Pergola (PU)
Fattoria Villa Ligi di Francesco Tonelli - Pergola (PU)
Natale Ligi - Pergola (PU)
Azienda Agraria Case Bottaro di Ciarimboli Paolo - Pergola (PU)
Corrado Tonelli - Pergola (PU)
Biagio Rovelli - Pergola (PU)

Scheda elaborata da:

Isabella Dalla Ragione - Fondazione Archeologia arborea

