

VISCIOLA BIANCHI DI OFFAGNA

Prunus cerasus L.

N° REPERTORIO: 163 inserita
il 28/11/2024

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *P. cerasus*

NOME COMUNE: Visciola
Bianchi di Offagna

RISCHIO DI EROSIONE: alto

AREA AUTOCTONA DI
DIFFUSIONE: Campo
germoplasma frutticolo
AMAP - Carassai (AP)



CENNI STORICI, AREA D'ORIGINE ED AREA DI DIFFUSIONE

La coltivazione della Visciola ha origini antiche in tutta la Regione Marche. Ebbe diffusione proveniente dall'Asia, già nel 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 dissecchan 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".

Anche Costanzo Felici nel suo Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell'uomo del 1585 nel capitolo dedicato alle ciliegie: [...] vi è la ceresa marina molto brusca col picciolo lungo 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, [...].

Oltre alle presenze tradizionali, nelle zone di Pergola, Cantiano, e Cerreto d'Esi, nei cui territori sono state reperite, descritte e iscritte al Repertorio diverse accessioni di Visciola, la presente accessione Bianchi di Offagna è ritenuta presente nel territorio di Offagna da lungo tempo e l'imprenditore che la detiene nella sua azienda agricola, testimonia che è presente da anni coltivata dagli agricoltori nella zona.

Sarà interessante in futuro mettere in correlazione con analisi genetica le diverse accessioni della regione, per poter stabilire l'origine e la vicinanza delle diverse varietà registrate.

AREA DI DIFFUSIONE

In particolare, questa accessione è stata segnalata solo in questa azienda di Bianchi di Offagna, e l'accessione prende il nome dal luogo di coltivazione.

Il proprietario dell'azienda dove insistono le piante di questa visciola ha provveduto alla registrazione della varietà con il nome Bianchi di Offagna. La particolarità è che è una accessione isolata e non sono presenti altre coltivazioni di visciole vicine.

DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDO-CLIMATICHE

Non sembra avere diverse esigenze rispetto alle altre accessioni di Visciola reperite nei diversi territori. Non esigente dal punto di vista irriguo anche se con un modesto apporto idrico si potrebbero avere frutti leggermente più grandi. È per lo più propagata da pollone radicale non innestata.

SUSALBERO

Di media vigoria a portamento espanso.

FOGLIA ADULTA

Ellittica con margine dentato.

INFIORESCENZA

Dalla stessa gemma 2-4 fiori.

FIORI

Di colore bianco, piccoli, con picciolo molto lungo, petali rotondi, stimmi 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 buona consistenza, elevata acidità, ricca di succo.

CARATTERI DEL SUCCO

Succo di colore rosso scuro.

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 risultano particolari suscettibilità.

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Questa accessione registrata come 'Bianchi di Offagna' è coltivata in maniera tradizionale in media collina vicino alla costa, in 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.



Custode Biodiversità Agraria:

Italia Selvatica S.r.l. - Offagna (AN)

Scheda elaborata da:

Isabella Dalla Ragione - Fondazione Archeologia Arborea