TRA ANTICHE MURA...
UNO SCRIGNO DI RICCHEZZE.
IL TERRITORIO DI AMELIA
ED I SUOI FRUTTI.

COLLANA "I QUADERNI DELLA BIODIVERSITÀ"
N.2

Tra antiche mura... uno scrigno di ricchezze.
Il territorio di Amelia ed i suoi frutti

Copyright 2013 Regione Umbria
Servizio Sviluppo sostenibile
delle produzioni agricole

EDIZIONI 3A-PTA
ISBN 88-88417-08-7
Coordinamento editoriale:
Alessia Dorillo
Luciano Concezzi

Autori
Paolo Arice, Goffredo Miliacca

Saverio Pandolfi, Luciana Baldoni, Roberto Mariotti
Istituto di Genetica Vegetale, sezione di Perugia
Consiglio Nazionale delle Ricerche

Alberto Palliotti, Riccardo Cini
Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
Università degli Studi di Perugia

Editing
Mauro Gramaccia
3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria
Area Innovazione e Ricerca

Design grafico
molly&partners Terni

Stampa
Graphicmasters

Crediti fotografici
Le fotografie riportate nel testo sono degli autori dei rispettivi capitoli.

Le fotografie alle pagine indicate sono dei seguenti autori:
Pasquale Comegna, foto a pagg. 10, 16, 19, 48, 62, 130

Mauro Gramaccia, foto a pag. 28

Marcello Castrichini, foto a pag. 70, raffigurante l'affresco del XVI° sec., attribuito a Livio Agresti, nel Salone Amerino presso Palazzo Boccarini di Amelia. Su gentile concessione della Famiglia Aldega

p. 84 in basso - http://bionieri.ning.com

p. 90 in alto - http://papignopesche.blogspot.it

p. 96 in alto - http://www.lucianopignataro.it

p. 99 in alto - http://www.tanogabo.it/mitologia/vari/fico.htm

pag. 100 in basso - http://www.pomonaitaliana.it
edizione ipertestuale della Pomona Italiana, a cura di Angelini M. e Basadonne M. C., Ist. Marsano, Genova 2004.

pag. 121 - da Baldini E., Scaramuzzi F., 1982. Il Pero. Frutticoltura anni 80. Reda Editrice

* Indice

TRA ANTICHE MURA... UNO SCRIGNO DI RICCHEZZE.
IL TERRITORIO DI AMELIA ED I SUOI FRUTTI

Presentazioni
7 Regione Umbria / *Fernanda Cecchini*
8 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria / *Andrea Sisti*
9 Comune di Amelia / *Franco Santarelli*

11 **Introduzione**

17 **Capitolo 1**
La verde meraviglia intorno a noi

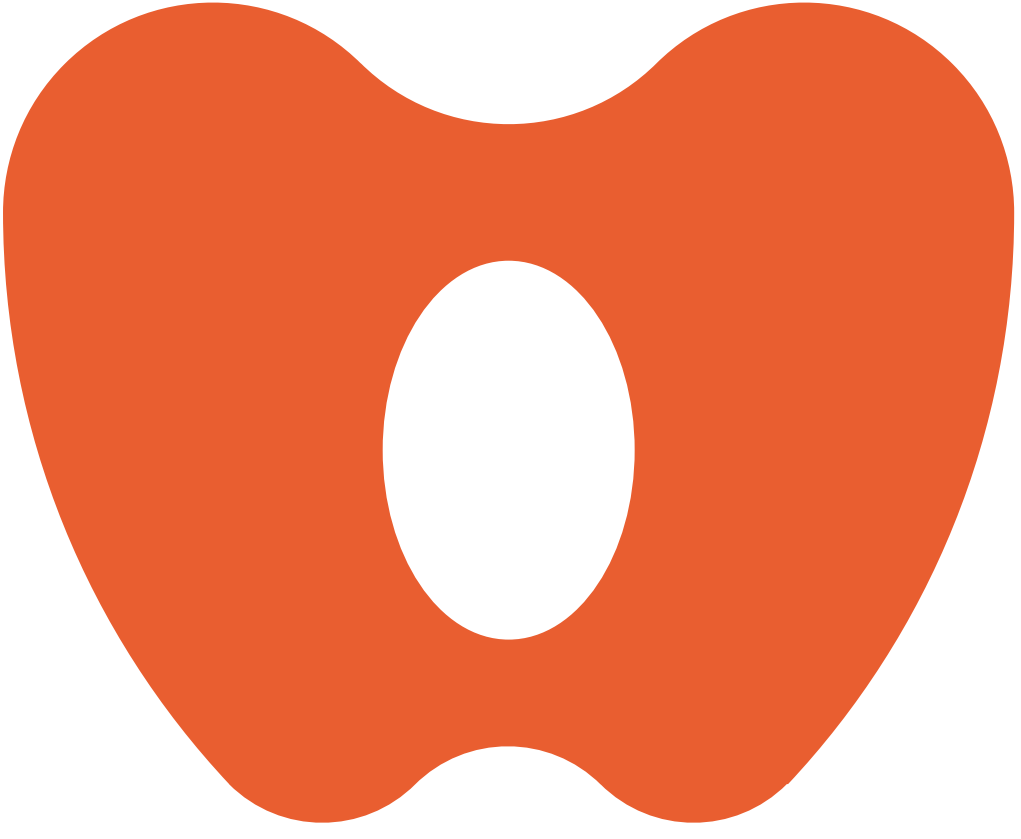
51 Appendice 1
63 Appendice 2
69 Bibliografia

71 **Capitolo 2**
Le varietà da frutto coltivate nel territorio Amerino
76 Schede descrittive

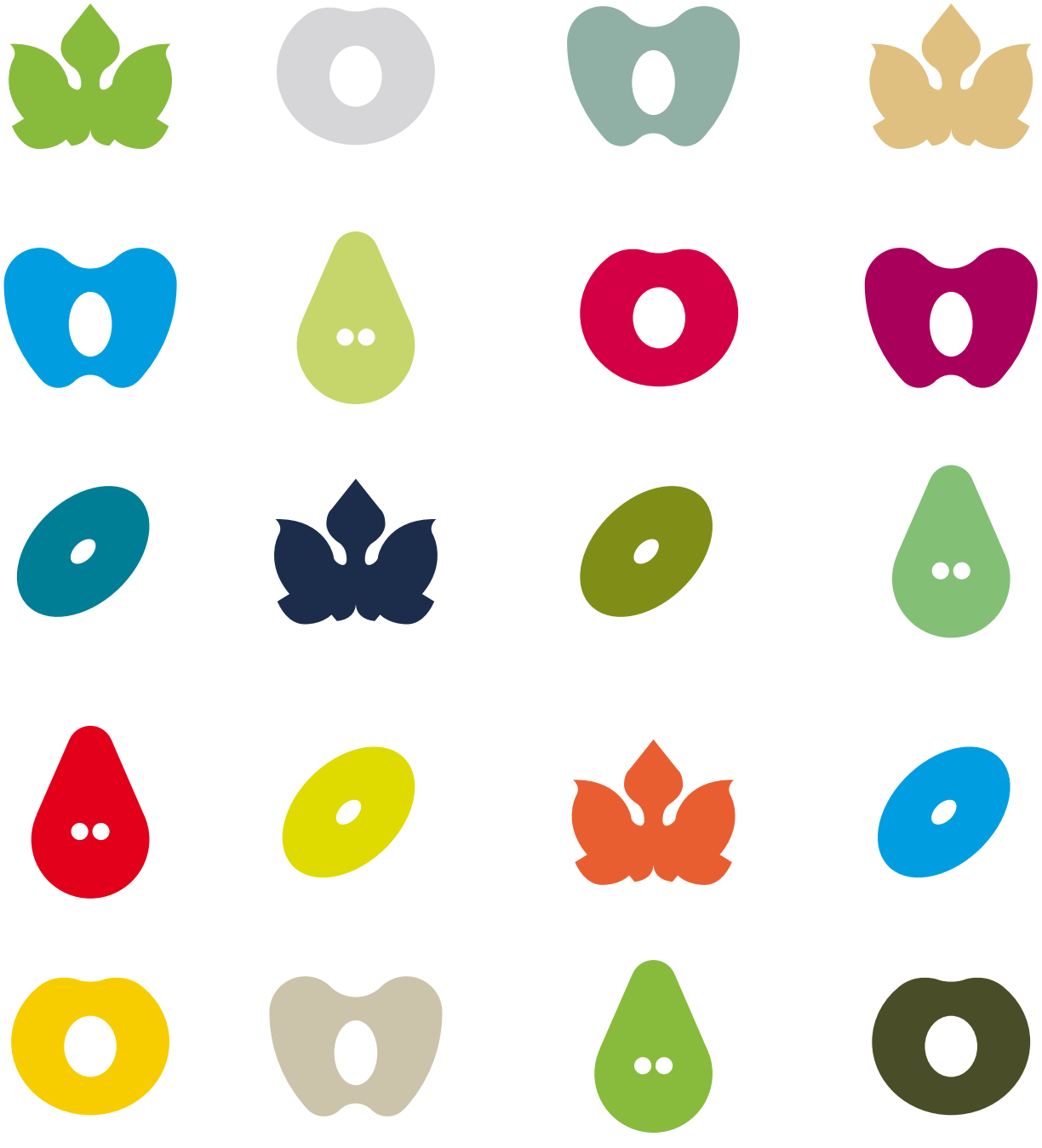
131 **Capitolo 3**
Diversità degli olivi nel territorio Amerino
145 Bibliografia

147 **Capitolo 4**
Recupero, salvaguardia e valorizzazione dei vitigni minori nel territorio dell'Amerino
154 Schede ampelografiche

166 **Ringraziamenti**



PRESENTAZIONE



>

Fernanda Cecchini Assessore alle Politiche Agricole ed Agroalimentari Regione Umbria

Nel corso di questi ultimi anni la Regione Umbria ha speso molte energie nella tutela e la salvaguardia della biodiversità agricola, agendo su due percorsi paralleli: finanziando attività di studio, ricerca e conservazione sul territorio e completando il percorso legislativo con l'attivazione della Legge Regionale n. 25 del 2001 *"Tutela delle risorse genetiche autoctone di interesse agrario"*. Nel primo caso, lo strumento finanziario utilizzato per sostenere le attività di ricerca sul territorio e di conservazione è stato il Piano di Sviluppo Rurale tramite il quale, già nel periodo di programmazione 2000-2006, fu possibile sostenere un importante progetto che permise il raggiungimento di un risultato fondamentale: riunire intorno ad un obiettivo comune i principali Enti di ricerca regionali operanti a vario titolo nella conservazione dell'Agrobiodiversità. Grazie a quel progetto che permise, tra l'altro, la creazione di una Banca del seme, di una Banca del germoplasma *in vitro*, di due frutteti catalogo, di una Zoobanca per la razza Chianina e di una Microbanca per batteri lattici e lieviti vinari autoctoni, fu possibile porre le basi per i successivi piani di intervento mirati alla salvaguardia delle varietà e razze locali a rischio di estinzione.

L'altro percorso, quello normativo, ha raggiunto il suo compimento con l'emanazione, il 26 settembre 2011, della D.G.R n. 1058 *"Disposizioni per la istituzione e tenuta del registro regionale per la tutela del patrimonio genetico e della rete di conservazione e sicurezza"*.
Grazie ad esso, anche l'Umbria, come altre Regioni italiane hanno fatto, ha avviato un processo che porterà alla costituzione di un *Registro Regionale* delle varietà e razze tutelate e di una *Rete di Conservazione e Sicurezza* che coinvolgera tutti gli attori coinvolti nella salvaguardia della Biodiversità regionale. Strumenti, questi, di gestione dell'ingente patrimonio genetico di interesse agrario, di cui anche la nostra Regione può affermare di essere ricca.
Una ricchezza che questa pubblicazione ben documenta, concentrando l'attenzione sul territorio dell'Amerino - Narnese, particolarmente ricco di varietà locali che possono essere una reale leva economica per le aziende agricole del territorio.

>

Andrea Sisti

Amministratore Unico 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

La presente pubblicazione rappresenta un ulteriore passo, piccolo ma importante, verso un obiettivo che la maggior parte delle nazioni avvertono come prioritario: la salvaguardia della Biodiversità di interesse agrario.
Prima di poter intraprendere qualsiasi attività di tutela occorre conoscere cosa è rimasto e questo per ovvie ragioni di praticità e di ottimizzazione delle risorse disponibili. Inventariare e catalogare l'esistente rappresenta da sempre un'attività basilare e propedeutica, obiettivo che questa pubblicazione raggiunge documentando, in modo quasi certosino, la grande ricchezza che il territorio dell'Amerino racchiude.

Vorrei qui sottolineare un altro aspetto che emerge dalle pagine della pubblicazione e che considero di rilievo. La ricerca sul territorio delle risorse genetiche non può prescindere dal contatto con chi quelle risorse detiene ed ha conservato fino ad oggi: gli agricoltori. Tuttavia, poiché è sempre molto difficile poter individuare coloro che hanno, coltivano e custodiscono una o più varietà e razze locali, diventa importante poter contare su un contatto locale che faciliti le attività di ricerca sia individuando sul territorio le risorse sia mediando con gli agricoltori il successivo sopralluogo dei tecnici impegnati nelle attività. Questo ruolo è stato qui svolto con premura e perizia da Paolo Arice e Goffredo Miliacca che da anni percorrono instancabilmente le campagne di Amelia e dintorni alla ricerca delle varietà di un tempo.

Al loro lavoro, di cui qui si da conto, si affianca poi quello dei tecnici, come già in parte riportato nel precedente volume di questa collana o nei capitoli qui dedicati all'olivo e alla vite curati rispettivamente dall'Istituto di Genetica Vegetale del CNR e dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali della Facoltà di Agraria.
Dal canto suo 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria si conferma nel ruolo di elemento centrale di sviluppo e coordinamento della ricerca tra la Regione Umbria ed i molteplici e prestigiosi Enti coinvolti nel Servizio di "Conservazione e Ampliamento delle Banche regionali della Biodiversità", finanziato dal PSR per l'Umbria 2007-2013.

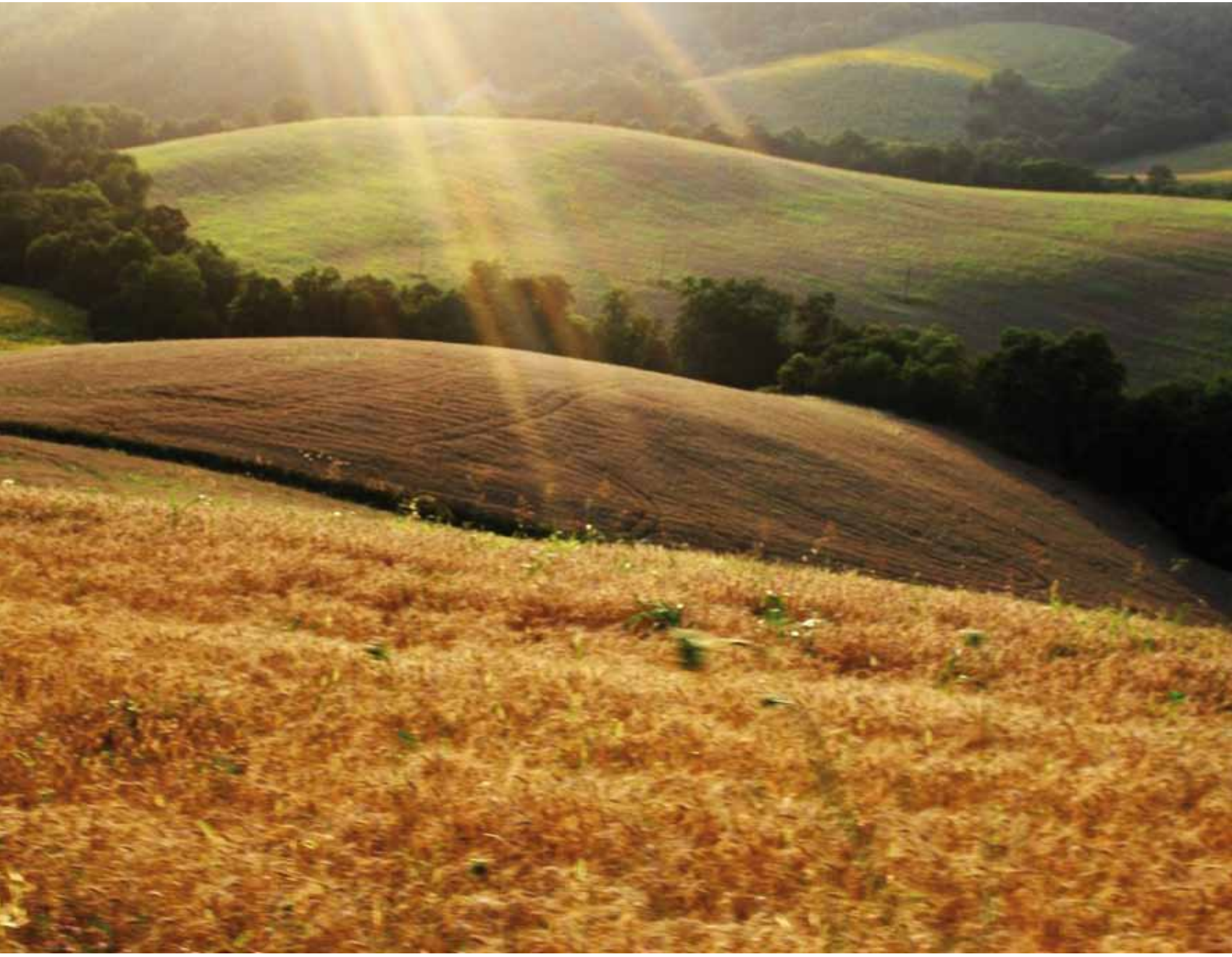
>

Franco Santarelli

Vicesindaco Comune di Amelia con Delega all'Ambiente

"I frutti antichi ritrovati". In maniera molto diretta è questa la mission di ricerca che gli amici Paolo Arice e Goffredo Miliacca hanno da tempo intrapreso nell'ambito della biodiversità' fruttifera e vegetale nel territorio comunale di Amelia e che trova oggi una magnifica esposizione in questa importante pubblicazione.

A loro, all'Assessore Regionale alle Politiche Agricole Fernanda Cecchini, a 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria ed ai ricercatori della Facoltà di Agraria e del CNR di Perugia va' il nostro più sentito ringraziamento per questa opera di ricerca ambientale. Come assessorato all'ambiente del comune di Amelia, già dalle prime riunioni di due anni fa, abbiamo inteso dare il nostro contributo operativo a questa opera, che può essere definita una *"Bibbia della biodiversità frutticola Amerina"* e che, insieme ad altri importanti progetti, come quello degli *"Orti Urbani"* portato avanti insieme alla Associazione Italia Nostra, intendiamo valorizzare ed applicare in altri interventi di recupero e conservazione della biodiversità del nostro territorio.



INTRODUZIONE

... spesso la diversità è solo nascosta.
Non è del tutto scomparsa come a volte
piace dire a chi piace l'apocalisse; solo
non si vede più; è uscita dallo sguardo
della gente, dall'orizzonte
della conoscenza.
Qualche volta è lì, poco distante.
Vive dietro un muretto, ai margini
di un bosco, nella terra dimenticata,
protetta dal segreto dell'abbandono.
Ma, perché non la conosciamo,
non la riconosciamo.

Massimo Angelini

>

Mauro Gramaccia 3A - Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria

Quanti sono i modi di presentare, di descrivere un territorio?
La via di solito percorsa passa attraverso i suoi monumenti, le sue personalità eccellenti, i fatti e gli avvenimenti che hanno meritato e guadagnato, fosse anche per una sola riga o un rapido cenno, di entrare a far parte della Storia, quella che si insegna e si ricorda.
Meno consueto, anche perché onestamente più difficile, raccontare un luogo attraverso quei testimoni silenziosi le cui "gesta" sono ordinarie e quotidiane e l'unica traccia che ne rimane è in qualche ricordo, spesso fugace e fallace, oppure nei segni lasciati sul territorio e sul paesaggio attraverso il loro lavoro.

In questa pubblicazione si è scelto di farlo proprio attraverso il segno principe per eccellenza, quello lasciato dalla mano dell'agricoltore, modellatore di paesaggi e ricercando nell'elemento arboreo il filo conduttore della narrazione. Ma a ben guardare le piante da frutto, siano meli, olivi o viti, rappresentano in fondo un pretesto per parlare di altro.
Della biodiversità sicuramente e innanzitutto, vale a dire della ricchezza che ci circonda, del suo valore intrinseco e del suo valore d'uso, reale o potenziale. Ma significa anche parlare delle tante, innumerevoli persone che, di generazione in generazione, lungo i secoli, hanno continuato a seminare, a piantare alberi, dando concretezza di forma, di odore e di sapore alla potenzialità inscritta nel DNA del vivente. Certo facendo scelte dettate, in prima istanza, da uno spiccato senso pratico, legato a necessità impellenti ed improrogabili (procacciarsi del cibo), ragione per cui oggi possiamo, ad esempio, vantare di possedere varietà in grado di conservarsi naturalmente per mesi o con attitudini legate ad un preciso processo produttivo o di trasformazione. Ma anche con un senso ed una finalità solo in apparenza estranee a queste logiche. Una vera e propria ricerca che altro non potrebbe ricondursi se non ad un preciso senso estetico.

Quanti per avventura seguitassero a prestar fede al convincimento secondo il quale quelli che lavorano produttivisticamente la terra e la campagna non dovrebbero essere sensibili alle esteticità del paesaggio, non hanno che da leggere quanto ricordava uno studioso attentissimo a questi problemi, [...] il Gori-Montanelli: «Chi ha avuto contatto con gente di campagna si sarà accorto più volte come questa non agisca con un criterio esclusivamente strumentale, ma spesso segua anche altre esigenze, quali un piacere dell'ordine e delle cose ben messe, e una considerazione per l'occhio che "vuole la sua parte". Quando poi non si arriva al punto di un contadino cui lodavo la bellezza di un campo di ceci – valutandogli però la bellezza in termini terreni di chili di prodotti – e che piegando leggermente il capo di fianco e guardando i suoi ceci mi disse: "però, dica la verità anche come estetica gli è un bel campo"». [1]

[1] R. Assunto
Ontologia e teleologia del giardino.
Guerini e Associati, 1998, pag. 121.

Questo tipo di narrazione vuole pertanto offrire uno strumento che sia capace di riannodare e rinsaldare un legame che altrove è ormai solo ricordo, ma che ad Amelia è invece ancora vivo, nelle testimonianze orali degli anziani e nelle sue ricche campagne, dove numerose sono le piante ancora oggetto di cura e attenzione da parte degli agricoltori. Ed intende farlo raccontando le *"infinite forme belle e meravigliose"* [2] delle specie e delle varietà di interesse agrario, troppo rapidamente scivolate nell'ombra e messe in secondo piano.
A questo racconto, e qui sta un'altra peculiarità del volume, partecipano persone che per pura passione e gusto del ricercare hanno nel corso degli anni preso su di sé l'onere (e l'onore) del recupero delle risorse e della memoria ad esse legata. Affiancati negli anni, da ricercatori del mondo scientifico che con altrettanta passione hanno cercato di infondere e trasmettere le proprie competenze per cercare di tracciare un percorso che dia nuova linfa alla agricoltura locale, partendo proprio da quelle risorse di cui già da lungo tempo disponeva.
Il piano dell'opera in un certo qual modo segue questo percorso, partendo dal racconto, necessario ed indispensabile, della città e del territorio di Amelia per inquadrarne le principali vicende nel corso dei secoli, attraverso le testimonianze archeologiche e documentali rilette con la sensibilità e l'ispirazione di Goffredo Miliacca. Dopodiché si entra nel vivo di quella narrazione di cui sopra si faceva cenno con la descrizione delle diverse varietà di specie arboree, a cominciare da quelle da frutto (pomacee e drupacee innanzitutto, ma anche quei fichi per cui Amelia ha in un passato non troppo lontano guadagnato una certa notorietà), a cura di Paolo Arice, che di tutta la ricerca si può considerare uno degli ispiratori e dei promotori.

2
C. Darwin
Sulla origine delle specie per elezione naturale.
Edizione italiana a cura di G. Canestrini
Editore "A. Barion"
Sesto san Giovanni (MI), 1933
(edizione online su www.liberliber.it)

Nei capitoli successivi il testimone passa ai due gruppi di ricerca che si sono impegnati in attività di studio e valorizzazione di alcune precise risorse con gli strumenti scientifici e tecnologici oggi diventati un ausilio indispensabile nelle attività di conoscenza e recupero del patrimonio di diversità biologica delle specie agrarie. Azioni che in entrambi i casi hanno già dato elementi importanti che fanno ben sperare sia in termini di risultati scientifici sia di auspicabili ricadute sul territorio. Da un lato, infatti, la sezione di Perugia dell'Istituto di Genetica Vegetale del CNR ha, come si vedrà nel terzo capitolo, riscontrato e individuato diverse risorse di sicuro interesse, alcune delle quali già inserite nella locale realtà produttiva olivicolo-olearia. Dall'altro, anche le ricerche e le attività di sperimentazione condotte dal Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali dell'Università di Perugia, come illustrato nel quarto ed ultimo capitolo, hanno consentito di portare avanti concrete azioni di salvaguardia del ricco e variegato patrimonio viticolo Amerino, oltre che di promozione e sviluppo di nuove e promettenti produzioni vinicole.

CAPITOLO 1

La verde meraviglia intorno a noi

Goffredo Miliacca

Se riflettiamo sulla nostra vita fisica ci rendiamo conto immediatamente che la sua persistenza è condizionata dall'esistenza del mondo vegetale. Non è possibile che l'umanità esista senza mangiare; ebbene qualsiasi cosa si pensi di mangiare la sua origine è più o meno direttamente collegata al mondo vegetale. Del resto sono molti gli elementi in comune tra il nostro DNA e quello di un qualsiasi vegetale e i punti in comune aumentano man mano che si sale nella scala della vita attraversando tutta l'animalità fino allo scimpanzé che ha un DNA diverso, ma non molto, dal nostro. La genesi della vita è comune; la sua essenza è invece tutta da definire. Certo è in grado di auto riprodursi, attingendo a quelle che sono le risorse dell'ambiente. Di questo siamo certi e considerando ogni animale troviamo semplice la funzione alimentare. Ma ragionando sulle piante il discorso diviene al tempo stesso più semplice e complesso. Semplice perché si pensa alle radici, al flusso della linfa, che poi in parte evapora attraverso le foglie lasciando i nutrienti nella pianta stessa che così si accresce. Approfondendo, però, cominciano le meraviglie legate a ciascuno dei passaggi. Le radici assorbono dal terreno, dovunque sia piantato l'albero, ciò che occorre alla pianta stessa e sono in grado di distinguere tra ciò che può formare un arancia, da ciò che occorre per una ciliegia, o per un qualsiasi altro frutto, reperendo in quel terreno proprio ciò che serve con una precisione biochimica assoluta! Inoltre, l'acqua da esse assorbita va in alto, fino alle foglie e, certo, grazie alla scienza diciamo che è un fenomeno di capillarità, ma posso assicurare che tagliando un ramo a primavera colpisce moltissimo il grande flusso di linfa che cade giù per giorni, come fosse il pianto dell'albero e che al di fuori del mondo vegetale, sarebbe possibile solo intervenendo con potenti macchine per vincere la forza di gravità.

L'energia in gioco per il funzionamento di tutto il vegetale è data dalla fotosintesi clorofilliana. Ne abbiamo dato la definizione, possiamo anche vedere al microscopio come accade, ma non sappiamo riprodurla. L'energia per la vita viene direttamente dal sole: questa è la straordinaria capacità di ognuna delle piante che ci circondano e che noi orgogliosi uomini non sappiamo, se non in modo approssimativo, come produrre!

Infine, ma non per importanza, l'albero è in sé il simbolo più pregnante della condizione esistenziale dell'umanità. Dal contatto fisico intimo con la madre terra l'albero trae il nutrimento per la sua esistenza, un po' come accade per il neonato. Il contatto intimo con la fisicità del nutrimento, sia nell'uomo con i villi intestinali, sia nell'albero con le radici, continuerà poi per sempre espletando la straordinaria capacità di selezione chimica per la scelta degli elementi utili da quelli da scartare; fatta la cernita, quel nutrimento passa a costruire ciò di cui l'albero è capace, i frutti e il seme per le posterità, ma anche la robustezza del tronco che con la sua ruvida corteccia e con la rigida consistenza è un po' il paradigma dell'esistenza, che deve resistere anche in mezzo alle difficoltà e agli insulti di cui il resto del mondo è capace. Ed infine i rami, le foglie protesi verso il cielo, il sole da cui riesce a trarre l'energia per vivere, probabilmente indicando anche a noi uomini che il senso del nostro esistere non può trovare giustificazione che lì, nell'alto di una luce che indirizza e giustifica tutto il nostro essere.

Ipotesi su lontane origini delle relazioni tra la specie umana e la sua grande Madre terra

La genesi dell'attività agricola è legata alle necessità di sopravvivenza alimentare. Agli albori della specie umana la terra era abbondantemente coperta di foreste per cui gli individui si nutrivano di ciò che potevano trovare in quell'ambiente, frutti spontanei, ma soprattutto animali cui davano la caccia con sempre più raffinate tecniche. La maggiore sedentarietà del sesso femminile, dovuta anche alla cura dei figli, ne indirizzò l'attenzione al mondo verde che circondava il riparo, più o meno stabile, in cui passava la maggior parte del tempo in attesa degli esiti della caccia. Tale attenzione e la conseguente messe di conoscenze, fu il germe dell'agricoltura che poi ebbe modo di dispiegarsi non appena si cominciò ad uscire dalle foreste raggiungendo spazi nuovi e diversi (forse conquistati con la semplice tecnica del fuoco che brucia la foresta), nei quali certamente la stazione eretta si consolidò per la sua utilità. In tali nuove situazioni la ricrescita della nuova vegetazione tenera poté facilmente suggerire l'idea dell'allevamento.
Non esistono prove documentali in tal senso, la cosa di cui abbiamo invece conoscenza è che i primi nuclei che si formarono intorno a comuni attività agrarie lo fecero nella zona, all'epoca paludosa, tra il Tigri e l'Eufrate, due fiumi che, con le loro periodiche esondazioni, rendevano la terra particolarmente fertile. Si hanno anche testimonianze di come quelle antichissime civiltà cercarono di canalizzare le acque dei fiumi in modo da poter irrigare costruttivamente anche le terre più lontane dall'acqua invece di subire passivamente le periodiche inondazioni delle acque.

Anche da testimonianze scritte e dalle immagini dei bassorilievi egiziani si conoscono le colture praticate nella valle del Nilo resa anch'essa fertile dalle periodiche inondazioni.
Intanto anche nella nostra penisola sicuramente esistevano e prosperavano comunità in grado di sostentarsi con i prodotti del suolo. Le loro origini, tuttavia, non sono ben definibili. La possente cinta muraria di Amelia ad esempio è testimonianza di una civiltà che non sappiamo bene che tecnologia costruttiva avesse.
Era diffusa nel centro Italia, ad Alatri certamente, ma anche a Spoleto che conserva un pezzettino della cinta megalitica che in tempi remoti forse la circondava interamente; e poi sicuramente a S. Erasmo, sopra Cesi, che sorge su una acropoli minuscola, ma circondata da megaliti di fattura identica a quelli di Amelia. Se ne trovano resti anche in altri siti, come al Circeo, ma l'aspetto più affascinante di questa antica civiltà sconosciuta è la motivazione che la spingeva ad investire enormi energie economiche in strutture possenti la cui utilità resta avvolta nel mistero, in un'Italia in cui la consistenza numerica della popolazione del tempo difficilmente avrebbe potuto costituire seria minaccia per una comunità coesa e organizzata anche militarmente. Ad Amelia, la testimonianza più importante e antica delle

mura sono i resti della primitiva cinta vicino a S. Angelo; lì probabilmente si installò il primo insediamento Amerino e vi edificò quella prima poderosa struttura difensiva che, pur non avendo incastri precisi come quelli delle mura più esterne, ha tuttavia un allineamento dei massi che non può che sbalordire, date le tecniche costruttive e gli strumenti operativi del tempo.

Quella civiltà aveva sicuramente conoscenze evolute anche di agricoltura ed è possibile che uno dei tesori preziosi che le nostre mura difendevano, oltre ai pregevoli ed eleganti manufatti di cui abbiamo visto traccia nelle tombe rinvenute negli scavi agli inizi di via Primo Maggio, fosse anche la sorgente immensa sotto palazzo Colonna, le cui acque alimentano Nocicchia a est e la fontana di fronte a palazzo Farrattini a ovest, discendendo poi ad alimentare tutto ciò che giustifica il nome della sottostante via Cinque fonti.

Dalla preistoria all'epoca romana

La più antica testimonianza della vita amerina è localizzata dove le mura sono crollate. Si tratta dei resti di una capanna dell'età del bronzo. C'era un insediamento della cui consistenza, morfologia ed organizzazione tuttavia non abbiamo idea; ma certamente avrà avuto un fitto dialogo con la terra e anche con l'acqua che appena a monte di quella zona sgorga dalla grande sorgente ancora presente sotto l'attuale palazzo Colonna. Probabilmente c'era anche una fauna differenziata e abbondante, data la morfologia complessa e articolata del posto, con valli con acqua e alture boscose in grado di offrire nascondigli e ripari. Pur non avendo altre risultanze delle colture praticate in epoca preromana nelle nostre campagne, è lecito supporre un continuo, costante progredire e migliorare degli insediamenti umani fino alla civiltà, economicamente molto robusta, che edificò le primitive mura dell'acropoli (davanti a S. Angelo) prima e poi la possente cinta che oggi caratterizza Amelia. In epoca romana un particolare reperto rinvenuto nell'attuale via Primo Maggio, coincidente con il tratto terminale dell'antica via Amerina, è descritto dettagliatamente da Daniela Monacchi in "Archeologia Classica" (vol LI n.s. 1, 1999-2000). Si tratta di un coperchio di urna sul cui timpano sono raffigurati in rilievo due utensili: un coltello e un raschiatoio al disotto dei quali è incisa la parola VITOR.

Tale parola ha la stessa radice della parola "vittoli" che nel dialetto Amerino designa i vimini, la materia prima necessaria alla costruzione dei cesti. Quindi l'iscrizione, riconfermata dalla raffigurazione dei due attrezzi da lavoro, il coltello per recidere i vimini da raccogliere e quelli eventualmente sporgenti dopo l'intreccio e il raschiatoio che poteva avere svariati usi, decorticare, piegare, comprimere i vimini intrecciati, sta ad indicare che il sepolcro era stato costruito per un artigiano che di mestiere faceva il canestraio. Ma l'indicazione più interessante è simbolica, astratta. La grande professionalità acquisita dal canestraio non poteva che essere conseguente a una lunga tradizione e inoltre la rappresentazione dei ferri del mestiere sulla propria tomba non può che indicare la fierezza che l'ascesa sociale data dal mestiere esercitato con professionalità aveva consentito all'uomo che vi si era applicato.

Probabilmente l'uso dei cesti non era di utilità marginale, vista anche la loro maneggevolezza e la possibilità di forgiarli secondo la misura più opportuna al particolare lavoro cui erano destinati. In particolare «Catone (*De Agricoltura*, 11,5), fra l'attrezzatura agricola di un fondo di 100 iugeri (unità di misura di superficie equivalente a 0,252 ha, equivalente al terreno arabile in una giornata da una coppia di buoi attaccati allo stesso giogo) coltivato a vigneto raccomandava una quantità di venti *"corbulae amerinae"*, ovvero di canestri di una forma particolare prodotti ad Amelia e utilizzati soprattutto nella vendemmia. E Columella (IV, 30, 2-4) e Plinio (nat XVI, 177) fra le specie più pregiate del salice – pianta regina, ideale per la cestineria- elogiano quello di Amelia identificabile con la *Salix viminalis* L., detto volgarmente anche salice da panierai». (Monacchi D., *op. cit.*). Da quanto sopra esposto si deduce facilmente che la coltivazione della vite era praticata e aveva già una solida tradizione in epoca romana, ma certamente qui nella nostra zona era anche diffusa la coltivazione dell'olivo, come mostra anche la lapide funeraria rinvenuta di recente, splendidamente ornata da rami di ulivo, da un elmo e da una testa di montone.

Anche l'allevamento aveva una consistenza importante e contribuiva in modo non marginale a soddisfare le esigenze alimentari del tempo.
La forza motrice, ove possibile, era fornita dagli animali da tiro, buoi e/o cavalli appaiati. Ad Amelia la strada della valle che, originariamente, era l'unica che andava verso Orvieto scendendo a zig zag fino al Rio Grande che attraversava sul ponte di Orgamazza, ha una larghezza che è esattamente quella che consente il passaggio di una biga tirata da due cavalli; dove c'è la pietra, nella passeggiata della valle, si vede proprio il segno lasciato dagli scalpellini che hanno ricavato con il loro lavoro la sede giusta per due cavalli.
Dell'epoca romana restano anche costruzioni importanti, come le cisterne sotto piazza Matteotti che testimoniano inequivocabilmente l'importanza che quella civiltà attribuì all'acqua. Dicevano: *aqua est vita*. Anche la grande sorgente sotto palazzo Colonna fu correttamente captata dagli ingegneri dell'antica Roma e fatta defluire con canalizzazioni precise a Est in località Nocicchia e ad Ovest davanti a Palazzo Farrattini, in una fontana che conserva ancora nelle mura tratti di *opus reticolatum*. Purtroppo una bomba caduta entro le mura a monte di Nocicchia durante la seconda guerra mondiale ha messo a rischio la stabilità delle mura e recenti lavori di consolidamento con tiranti a monte hanno probabilmente intaccato la precisione delle canalizzazioni di deflusso dell'acqua sorgiva per cui, attualmente, si vedono segni di percolazioni di acqua dalle mura.

Amelia fu il frutteto e il respiro di Roma con le sue amene campagne in cui sorsero ville (i cui resti emergono ogni tanto a seguito di lavori) per il soggiorno estivo degli importanti e ricchi proprietari dell'epoca. Appena fuori delle mura vi erano costruzioni funzionali ad attività sportive e ricreative come indica la splendida statua di Germanico che, probabilmente, ornava una di tali opere. In ogni loro città i romani costruivano un teatro. Ad Amelia le devastazioni e le ricostruzioni successive ne hanno disperso il ricordo e la traccia, tuttavia c'è chi dice che sotto l'orto delle Maestre Pie Venerini ci sia del vuoto che andrebbe esplorato e a me consta personalmente che all'inizio di via Lama, arrampicandosi in su si trova una porta, ora completamente nascosta dalla vegetazione incolta. Da ricerche condotte dalla associazione dei "Poligonali" si ha notizia di uno scritto ottocentesco che narra di una piccola apertura in zona Porta Leone attraverso la quale si accede a vasti locali sotterranei. Inutile dire che, attualmente, di tale piccola apertura non v'è traccia.

Non è improbabile che anche i romani avessero cercato di utilizzare l'acqua del torrente Rio Grande come forza motrice per i mulini, ma la tessitura muraria della diga del Lago Vecchio ha la base di tipo medioevale e la parte superiore, diversa, del XVII secolo. L'ultimo rifacimento risale invece al 1860 circa e nella parte superiore non aveva fenditure, in modo che l'acqua in eccesso tracimasse a destra di chi la guarda, precipitando sulla roccia sottostante che ne può reggere l'impatto agevolmente. A valle di quello sbarramento, l'acqua che veniva fatta fluire da prese via via più basse alimentava 5 mulini per l'olio e per il grano: il primo, appena sotto lo sbarramento del Lago Vecchio; il secondo sotto i finestroni; il terzo, ormai quasi completamente diruto e invisibile dalla strada, sempre sulla riva sinistra in corrispondenza del ristorante Scoglio dell'Aquilone; il quarto accanto al ponte romano di Orgamazza e il quinto vicino al podere della Gioiosa. Altri due importanti mulini erano lungo il corso dell'altro torrente, quello delle Streghe che dalla zona industriale va verso la valle di Spiccalonto e poi verso Orte: il molino Rogani (o Ragani dal nome della famiglia che lo possedeva) e il molino delle Streghe, che prende il nome dal torrente su cui si trova e che aveva dimensioni poderose. E infine, ancora più a valle, il molino Silla in cui attualmente si è insediata la comunità Incontro. Fino all'avvento dell'energia elettrica alcuni erano in funzione: mio padre ricordava di aver imparato a nuotare nella gora del molino Rogani e di avervi portato con i muli l'oliva a macinare.

Della vita dei contadini nelle campagne amerine nei secoli bui certamente si può dire che all'alea della produzione subordinata alle stagioni, con carestie e rari periodi fecondi, si aggiungevano sicuramente i capricci del proprietario e le periodiche guerre dei signorotti del tempo che non lesinavano angherie e prepotenze per imporre il proprio potere sul territorio. L'estrema precarietà della vita conseguente a tali variabili nefaste ebbe l'effetto di creare una solidarietà degli agricoltori tra loro, i cui segni profondi sono rimasti così a lungo che li ricordo ancora nei gesti e nelle azioni di mia nonna contadina. Contemporaneamente, forse a causa della necessità, aumentarono le conoscenze delle proprietà e delle possibilità insite nella naturalità del mondo circostante: tali conoscenze, poiché alternative al potere e ai rimedi "ufficiali" del tempo furono osteggiate e, addirittura in casi estremi, eliminate con il rogo.

Molte sono le storie che si narrano: una delle più interessanti parla dei signori Chiaravalle che sembra fossero di una feroce crudeltà. Ebbene uno di loro, presa come consorte una fanciulla la portò a vivere nel Castello della Gioiosa (i cui resti sono ancora visibili in cima a un ripido colle), circondato dal letto del Rio Grande, tra Amelia e Porchiano. Quella fanciulla soffriva così tanto che, di nascosto, chiese aiuto ai familiari per poter uscire da una vita d'inferno. I familiari corsero in armi per liberarla e, strada facendo, accolsero un vecchio tra le loro fila perché disse loro che conosceva un passaggio segreto che avrebbe evitato l'incognita dell'assedio. Fu così che entrati nel castello, grazie alle indicazioni del vecchio, riuscirono a distruggerlo, a uccidere il Chiaravalle e a liberare la loro figliola. Un nostro compianto cittadino, Antonio Girotti, che fu proprietario di quei luoghi, cercò a lungo quel passaggio segreto, ma purtroppo senza riuscirci.

Il periodo medioevale

Della vita agricola del periodo medioevale si hanno conoscenze indirette attraverso le "riformanze" che costituiscono un corpus giuridico che gli amerini si dettero per regolare la vita nella città e nelle campagne in quel periodo. Tuttavia, nelle campagne la qualità della vita, secondo i nostri standard attuali, non può che essere definita miserevole. Alle crudezze del clima si aggiungevano le soperchierie e le devastazioni che le continue scorrerie producevano sui campi. Ne è riprova la seguente supplica riportata nelle Riformanze del Comune di Amelia redatte a cura del notaio dr. Giovanni Spagnoli, cultore appassionato e capace investigatore di notizie negli antichi archivi.

«La turbolenza delle imprese guerresche ha sempre rappresentato per le inermi popolazioni un flagello peggiore delle male annate. Il 23 Gennaio 1417 viene letta, nel consiglio dei X, la supplica prodotta dagli agricoltori ("massarij") del Castello di Montecampano, con la quale espongono "quod ipsi massarij perdiderunt omnia et singula blada in contrata predicta existentia, vendembias, ficus, olivas et non seminaverunt aliquid" che essi massari hanno perduto ogni genere di granaglie esistente nella zona, i raccolti dell'uva, dei fichi e delle olive e non poterono -a causa dei disordini- neppure provvedere alle semine. Di conseguenza, "dicti massarij infelices petunt quod per vos et per dictum Commune remicti eis omnes et singulas dativas incursas usque in presentem diem et incurrendas per unum annum proximum futurum" gl'infelici massari chiedono che vengano loro abbonate le dative già dovute e siano esonerati dal loro pagamento per un intero anno a venire. Ciò ritengono "sit iustum" sia cosa giusta e chiedono, comunque, che venga loro concesso "amore dey et de speciali gratia" per amore di Dio e per grazia particolare.»

La storia delle attività agricole amerine si può desumere da alcune riformanze trascritte dallo Spagnoli, che illuminano a tratti un breve istante di quella lontana realtà esponendo i problemi che allora si ponevano:

«E' di fondamentale importanza per la sicurezza della Città che le sue porte restino ben chiuse durante la notte. Il 13 Gennaio 1330, Anziani e consiglio del popolo "comuniter et concorditer" ordinano "quod aliquis portanarius Civitatis Amelie non audeat aperire vel aperiri facere aliquam portam, pustquam de sero causa fuerit, usque ad diem sequentem, hora debita et consueta" ogni custode delle porte della Città non ardisca aprire o far aprire alcuna porta dopo la sua chiusura serale, fino al dì seguente, all'ora dovuta ed usuale, "sine consensu et presentia" senza il consenso e la presenza di almeno quattro Anziani "et qui contrafecerit in c. libris vice qualibet per potestatem qui pro tempore fuerit puniatur" e chi contravenisse, sia condannato dal podestà in carica a cento libre di multa, per ogni trasgressione».

«Il 31 Gennaio 1331, a consigli riuniti, si delibera "quid placet providere et deliberare super venditione molendinarum pare lacus communis" cosa si ritiene di deliberare circa la vendita (o, più probabilmente, la locazione) dei mulini comunali del lago della Para. Un consigliere propone che "molendina communis vendantur ad incantum plus offerentium" i molini comunali si vendano all'incanto a coloro che avranno fatto la migliore offerta "pacto expilandi portam dicte pare vel non expilandi prout utilius videbitur Antianis et pro eo tempore quo voluerint" alla condizione, però, che la paratoia del lago venga o non venga aperta, secondo quel che sembrerà essere maggior utile da parte degli Anziani e nel tempo da essi stabilito. "Et quod in presenti consilio fiat Syndicus ad vendendum" E che nella stessa seduta venga nominato un Sindaco incaricato delle relative operazioni. La proposta viene approvata con 58 voti favorevoli e 35 contrari».

Questa riformanza è particolarmente importante perché ci dice che era già utilizzata la caduta dall'acqua del Rio Grande per muovere i molini e che per la pulizia del letto si apriva la porta di fondo (pacto expilandi) con l'unica condizione di nominare un Sindaco che sovraintendesse ai lavori. Poi, ai giorni nostri, venne il diluvio... di leggi!

«ll 22 Maggio 1331 si propone in consiglio di aprire le paratie ("cancella") del lago della Para ("parelacus") e che si costruisca un'idonea canalizzazione ("quod fiat quedam forma") attraverso la quale scorra l'acqua per alimentare il sottostane molino ("per quam labatur aqua ad molendinum desuptus"), come fin'ora si è usato ("sicut actenus consuevit")».

Papa Martino V, con sua lettera inviata agli Anziani il 24 Maggio 1421, desidera che il muro del Lago Vecchio venga riparato. All'uopo, per contribuire alle relative spese, è disposto a rinunziare ad una parte del sussidio che il Comune deve versare annualmente alla Camera apostolica. Ma poiché il successivo 18 Giugno il Tesoriere camerale notifica al Comune la nuova tabella della tassa di sussidio, ammontante a 450 ducati, richiedendone il relativo pagamento, tre giorni più tardi gli Anziani chiedono una sua riduzione, altrimenti ricorreranno direttamente al Papa, ricordandogli la sua promessa di contributo per i lavori di restauro al muro del Lago Vecchio, se mai fosse necessario rinfrescargli la memoria!
Ci sono anche interessanti riformanze relative alle mura:

«Occorre procedere urgentemente al restauro delle mura cittadine. Gli Anziani, il 22 Gennaio 1435, "super ipsis muris", procedono all'elezione di due cittadini, secondo quanto in precedenza stabilito, nella persona dei "providos et discretos viros Ufreducium Ser Petri et Jacobum Pei" provvidi e discreti Signori Uffreduccio di Ser Pietro e Giacomo Pei, "pro mensibus quatuor proxime futuris" per la durata dei prossimi quattro mesi, "cum salario medij floreni aurj pro utroque eorum et quolibet mense" con retribuzione di mezzo fiorino d'oro ciascuno per ogni mese. Gli eletti giurano, "corporaliter manu tactis scripturis bene legaliter et fideliter et sollicite facere pro dicto communi" toccando manualmente le sacre scritture, di espletare, nell'interesse della Comunità, l'incarico loro conferito con ogni diligenza, legalità e sollecitudine e che le somme che verranno loro affidate per l'espletamento delle mansioni suddette, dovranno spendersi, durante detto periodo di tempo, "solum in rebus oportunis et fabricatione et reparatione dictorum murorum non in aliqua alia re, dicto durante tempore" esclusivamente per risarcire e restaurare dette mura e non per altre finalità».

E poi:

«Nella riunione del Consiglio generale del 3 Novembre 1602, nella quale, "de bono publico", si espose che "essendo le muraglia de la Città piene de fichi, et d'altre materie, che ruinano esse muraglia, è bene che li sig.ri Antiani le facciano tagliare ... et perché in dette muraglia sono anco alcuni busci causati da acqua, et vento, che tuttavia se fanno maggiori, è anco bene (che) quelli se faccino ratturare". La decisione di provvedervi sollecitamente venne approvata all'unanimità, senza attendere il verificarsi di crolli sul tipo di quello sopra lamentato».

L'attualità, purtroppo, è di segno diverso: il 18 Gennaio 2006 alle ore 7.05, un tratto di circa 25 metri di mura cittadine crollava trascinando a valle le impalcature e le attrezzature predisposte per il loro restauro.

Storia recente

Dell'agricoltura dell'800 si ha memoria quasi diretta nei ricordi delle persone più anziane e, comunque, non si erra affermando che c'era sempre un enorme divario nella qualità della vita tra coloro che lavoravano nei campi e i proprietari dei campi stessi, non solo in Italia bensì in tutta Europa. Non a caso prima degli inizi dell'800 in Francia scoppiò la rivoluzione che vide moltissimi nobili, compresi i sovrani, finire i loro giorni sulla ghigliottina. Generata dall'illuminismo, che non riusciva più a trovare giustificazioni logiche per la diversità di condizione di vita imposte dall'alto, vide anche eccessi che fecero esprimere a Marat la famosa frase: «libertà quanti delitti si compiono in tuo nome!». Tuttavia, nonostante gli errori e, in qualche caso gli orrori della rivoluzione, nonostante l'indiscriminata eliminazione che essa fece di tutti i precedenti assetti strutturali, anche di quei pochi che avevano un senso, il suo impatto sulle nazioni europee, col tempo, giunse a modificare in maniera radicale il sistema precedente. Nonostante la distanza geografica anche la Russia subì l'impatto di quelle nuove idee il cui impeto di rinnovamento, all'incirca un secolo dopo, nel 1917 provocò un radicale sconvolgimento di tutto quanto gli zar avevano precedentemente organizzato e disposto per il governo del mondo delle steppe, nel quale i contadini venivano venduti con il terreno.

E Amelia? Si riportano di seguito alcune delle riformanze per avere idea di quelle che erano le priorità, le aspettative, le speranze di quei tempi che, comunque avevano come massima attività produttiva quella agricola in cui confluiva la maggior parte della manodopera valida.

«Il 13 Aprile 1793, il consiglio decemvirale è chiamato ad occuparsi di un'emergenza di carattere agro-devozionale. "Recando il tempo piovoso pregiudizio alla campagna, perciò hanno fatto istanza Domenico Barcarino, Filippo Suatoni e Giuseppe di Cinto di farsi scuoprire l'Immaggine di Maria SS.ma Assunta, onde l'Ill.mo Signore Anibale Petrignani consulendo dixit (formulando una proposta, disse): sono di parere che per l'effetto sudetto si scuopra l'Immaggine di Maria SS.ma Assunta per il corso di giorni otto, con far (facendo) la debita istanza a Monsignore Ill.mo Vescovo e Reverendissimo Capitolo e che da questa Comunità si somministri la solita cera, e si faccia fare il solito sparo". Fu approvato da tutti a viva voce. "Et sic gratis Deo datis, dimissum fuit Consilium" Ed in tal modo, resa grazie a Dio, fu chiusa la seduta».

L'intreccio tra credenze quasi superstiziose, autorità e attività produttive è evidente. Oggi può far sorridere, ma ci trasmette l'istantanea di una società fatalista, statica e sicuramente pacifica. Piano piano, tuttavia la luce dell'illuminismo comincia a diffondersi anche nella nostra terra e di tali eventi abbiamo la seguente testimonianza:

«Anno 1798. Dalla "Cronistoria Amerina" lasciataci dal Conte Carlo Cansacchi, apprendiamo che "le idee della rivoluzione francese si propagano nelle provincie" e, nel Febbraio, arrivano dei distaccamenti francesi, al comando del generale Berthier, con conseguenti enormi spese per gli approvvigionamenti. Amelia, in quel periodo, fa parte del circondario di Todi, con Prefettura dipendente da Spoleto. I nuovi conquistatori si preoccupano di venire bene accettati dalla popolazione ma, soprattutto, dal clero locale, dal quale cercano collaborazione e complicità, magari predisponendo dei proclami sul tipo di quello pervenutoci, dal quale stralciamo quanto segue:

"LIBERTÀ RELIGIONE EGUAGLIANZA ALLOCUZIONE DEL CITTADINO VESCOVO D'AMELIA AL POPOLO
Voi, Miei Diletti, siete per vostra sorte fedelmente attaccati a Gesù Cristo, ma un vero attaccamento consiste nella piena uniformità a quanto Egli providamente dispone. Tutte le Potestà, ed Autorità, che sono nella Terra costituite, esiggono da noi quella subordinazione, che distingue il suddito fedele, e Cristiano dall'Uomo indipendente, e senza fede. Molto più voi dovete professare amore, ubbidienza, e rispetto all'attuale governo Repubblicano, che formalmente ha protestato in Roma di venerare, di proteggere, di sostenere la Cattolica Religione, il suo culto, ed i suoi Ministri. Siate dunque docili, ubbidienti, e tranquilli. Persuadetevi che Noi mai potremo essere quieti, se non lo sarete di continuo anche Voi, che formate l'oggetto delle tenere nostre cure, e l'unica delizia, che abbiamo sulla Terra. Il nuovo Repubblicano Governo promette di rendervi felici, ma per assicurarvi la felicità, badate di non fare abuso de' nomi di libertà, e di eguaglianza, non date follemente ad intendere a Voi stessi, che l'Uomo libero, ed eguale sia quello, che disprezza le leggi, ed i Legislatori, che si fa lecito d'operare tutto ciò che a lui è utile e secondo le proprie passioni. Ah! Miei Figli, una libertà, ed eguaglianza così intesa non è che licenza, e libertinaggio, atta solo a distruggere sulla Terra la vera felicità! L'eguaglianza, e la libertà, che Voi avete dal nuovo Governo è quella che vi permette di far tutto, che non sia vietato dalle leggi divine, ed umane, voglio dire è l'eguaglianza evangelica"
Conclude dicendo: *"Ubbidite con prontezza, e di buon animo alle Autorità costituite. Altra volta ripeto, con quanto ho di spirito, amate il nuovo Governo, rispettate le sue leggi, colla democratica libertà, ed eguaglianza siate sicuri di ottenere la felicità nel tempo, e nell'eternità".*
A quel tempo, Vescovo di Amelia era Mons. Carlo Maria Fabi, che si ha ragione di ritenere non se la sia sentita di avallare e sottoscrivere il proclama sopra riportato, se -e qui riprendiamo la Cronistoria del Cansacchi- "la notte del 23 Marzo 1798, un gruppo di soldati francesi irrompe nell'Episcopio, arresta il Vescovo che, senza nessun rispetto alla sua dignità ed alla grave età, viene condotto a Roma e rinchiuso in un convento, trasformato in prigione, dove il Presule, caduto infermo per i disagi, muore il 31 Marzo"».

Il proclama coglie una effettiva intrinseca contraddizione insita nel motto rivoluzionario "Liberté Egalité Fraternité". Naturalmente se ne serve ai suoi fini, che sono sempre quelli di tenere sottomessa la maggior parte della popolazione; tuttavia la LIBERTE', che pure ciascuno di noi desidera, non può non avere limiti, impliciti nella stessa esistenza dell'altro, ma le difficoltà connesse alla difficile coniugazione tra libertà e coesistenza non furono risolte dalla rivoluzione francese né dalle successive strutture legislative e sono ancora presenti ovunque e, principalmente, nel cuore di ognuno.

«Il 27 Gennaio 1793, presenti il Governatore Dr. Pietro Arduini e gli Anziani Girolamo Grisci, Ambroggio (sic) Assettati e Conte Gaetano Pontici, si svolge l'asta pubblica per l'affitto dei boschetti per la caccia ai tordi, per la durata di un novennio, con l'assistenza dei Signori Raimondo Ciatti e Paolo Angeletti. Restarono aggiudicatari: Domenico Soccorsi, del boschetto al Vocabolo Le Casagline, in ragione di scudi 1,20 l'anno; Giovanni Pernazza, del boschetto al Voc. Monte Dònico per baiocchi 40 l'anno; Giovanni Fossati, del boschetto al Voc. Monte Ciminaccio, per 50 baiocchi l'anno e di quello al Voc. Spicchio, per scudi 1,35 l'anno ed, infine, Bartolomeo Ragnoli si aggiudicò il boschetto al Voc. La Ciuffa, per 67 baiocchi e mezzo l'anno».

E, così, mentre in Amelia, una dopo l'altra, si spegnevano le candele sulle singole offerte, a Parigi, sei giorni prima, si era spenta sul patibolo la vita di Luigi XVI. E cosa, invece, si stava facendo nella nostra Città, quando il 16 Ottobre dello stesso anno la ghigliottina aveva fatto rotolare la testa di Maria Antonietta? Abbiamo un'annotazione di soli quattro giorni dopo:

«si appaltava a Giovacchino Lulli il Provento della Castagneria, per un anno, a scudi ventuno, con l'obbligo di dare dieci castagne a quattrino».

Le notizie non avevano l'immediatezza e la diffusione attuale, per cui seppure giunse quell'informazione dalla Francia, nonostante la portata, non riuscì a diffondersi e a colpire fino al punto da far dimenticare le faccende quotidiane che avevano sempre una solida base di economia agraria.

«Il 16 Aprile 1802 l'imprenditore amerino Antonio Colantonio cedette l'intera partita di grano da lui prodotta all'Annona frumentaria (una sorta di ammasso), al prezzo alternativo, convenuto fra le parti, di 26 scudi d'argento ogni rubbio (circa due quintali), se il pagamento fosse avvenuto entro il 30 dello stesso mese, altrimenti di 34 scudi al rubbio "in moneta stabile ed accomodata, doppo che sarà eseguita la Lege sulla moneta", emessa con provvedimento del 31 Dicembre 1802. Il contratto "Apocha" venne stipulato fra il Colantonio e i Curatori dell'Annona sotto la data del 30 Aprile, e con esso la parte acquirente prometteva di pagare al venditore 34 scudi per rubbio "in moneta buona, stabile, non sogetta ad alcun calo e diminuzione entro un mese dopo pareggiata ed accomodata la corrente moneta", approvata con la detta legge del 31 Dicembre, applicabile a tutte "le obbligazioni nate e contratte dal primo giorno Aprile 1800"».

Non sappiamo in base a quale criterio il Colantonio abbia ritenuto di poter riscuotere il prezzo di 34 scudi d'argento a rubbio -evidentemente a lui più favorevole- anziché a quello calcolato dalla legge edita il 31 Dicembre 1802, applicabile con inconsueta retroattività al 1° Aprile 1800. Sappiamo soltanto che il ricorso dallo stesso presentato venne deciso dai "Patres" rotali, che si pronunciarono il 27 Giugno 1803 con un provvedimento che, appellandosi ad equità, respingeva la pretesa del Colantonio, che sarebbe stata eccessivamente gravosa per l'Annona amerina, ingiungendo alle parti di calcolare il prezzo di acquisto del grano in base al valore che corrispondesse ai 26 scudi d'argento a rubbio, come inizialmente previsto dal contratto.

La situazione economica, igienica e sanitaria della popolazione in quegli anni non aveva nulla di esaltante: c'erano i latifondisti che pretendevano una resa dalle loro terre, pena la cacciata del colono conduttore dei fondi stessi.

La situazione è resa bene dal film di Ermanno Olmi "L'albero degli zoccoli": un padre decide di abbattere un albero del padrone per ricavarne il legno per fare gli zoccoli al figlio che, pur abituato a camminare a piedi nudi, si sarebbe sentito "diverso" a scuola con tutti gli altri compagni che avevano calzature. Tuttavia l'occhiuta sorveglianza padronale, nella persona del fattore, non lascia impunito l'arbitrio e tutta la famiglia, a causa di quell'albero abbattuto che pure era una frazione infinitesima della ricchezza del padrone, si trovò costretta a caricare tutte la sue povere masserizie su un carro trainato da un paio di buoi in cerca di fortuna in una nuova casa, una nuova sistemazione, una nuova terra da lavorare... Altrimenti il nulla, la disperazione del non avere né dove stare, né cosa mangiare per sé e per la famiglia! Tale era la situazione di sudditanza alla classe padronale che aveva dalla sua parte anche la magistratura, il clero e la politica.

«Il 23 marzo 1816, il Cardinale Saluzzo scrive al Governatore di Amelia, rallegrandosi, a nome della Sacra Congregazione del Buon Governo, che il Consiglio Comunale, "in una stagione di tanta penuria", ha deliberato l'elargizione di 400 scudi a favore dei poveri e di destinare altri 200 scudi "in pubblici lavori, onde occupare gli accattoni abili alla fatica"».

I poveri si trovavano a non avere addirittura di che sostentarsi nei periodi di inclemenza delle condizioni climatiche e in quegli «accattoni abili alla fatica» si possono immaginare gli emarginati dalla feroce logica del profitto ad ogni costo dei proprietari terrieri che non esitavano a mettere letteralmente in mezzo a una strada intere famiglie per il solo fatto di non avere ottemperato alle aspettative di resa economica o per aver trasgredito, sia pur minimamente, ai gravosissimi impegni che l'atto sottoscritto per condurre il podere imponeva loro.

Sul periodico AMERIA del 30 Aprile 1899, in un trafiletto dal titolo "Per le capre":

«Un'ordinanza del Sindaco stabilisce ai branchi delle capre, per la vendita del latte, la piazzetta di S. Agostino e quella di prospetto al palazzo Farrattini, impedendo per tal modo il transito che andavano facendo per tutte le vie, infiorandole...».
Il latte allora andava direttamente dal produttore al consumatore!

Sullo stesso numero si legge anche questa poesia che dà la chiara immagine delle misere condizioni dei coltivatori del tempo che cercavano di sopravvivere alle crudeli condizioni imposte dai contratti di colonìa:

Lo sai ? pe strappà nanzi, la su la mèta
Bignarìa de rangià du gregnarelle,
Quancimeti sarìa la strae segreta
De campà mejo e compensà che quelle.
Mpù d'ua su la velemmia, o zico zico
D'acqua 'ndè li bigonzi ... e che se fane ?
Du quartaruni a tempo de lo fico,
Quattro baca d'ulia, se ci aristane.
Pe l'antre cose pù de sminuzzaia
'Mpù de canipa o lino pe vestine,
Cici, patate, fae, roba d'ortaja,
Ce stao le femmene che so più fine...

Poi l'inizio del secolo e con esso cominciarono anche a diffondersi le prime forme di industrializzazione nonché i primi timidi tentativi di aprirsi alla meccanizzazione, che tuttavia non riuscirono (almeno per il momento) a modificare la struttura sociale del lavoro dei campi in Umbria. Di quel periodo ho i ricordi d'infanzia dei miei genitori, entrambi contadini, che raccontano di un Natale con il "ciocco" che doveva durare a lungo nel camino, di una Befana che se la cavava tranquillamente regalando loro un'arancia e qualche noce. Di altro neanche a parlarne e lavoro tutti i giorni come sempre, anche perché gli animali non avevano nessuna giornata da festeggiare. È di quel periodo la realizzazione del parco della Cavallerizza costruito dai contadini dei poderi di Carità tramite "giornate di lavoro obbligatorio" che, pur apparendo delle vere e proprie angherie viste con gli occhi di oggi, hanno consentito ad una splendida idea nella mente del padrone, di prendere corpo e vita in una forma di originale e duratura bellezza. Con le essenze arboree locali si realizzò un parco con sentieri, stradine,

piccole raccolte di acqua di forme disparate, casotti di caccia ai palombi e camini all'aperto di pubblica utilità; c'era anche un piccolissimo anfiteatro all'aperto. Il tempo, con la vegetazione libera di crescere senza vincoli, ha praticamente cancellato la bellezza della struttura originaria, ma i segni di quel poderoso impianto sono ancora leggibili in quel sito comunque godibile ancora oggi.
Di quel periodo ho un racconto raccolto da mio padre che ne ebbe conoscenza più o meno diretta: un padrone di molti poderi, andava spesso a visitarli ricevendo le dovute attenzioni da parte di tutti i componenti della famiglia, oltre ai migliori prodotti della terra in quel periodo. La visita aveva anche l'obiettivo di una migliore conoscenza personale che, nel caso di giovani e piacenti spose, arrivava anche al significato biblico del termine. Ebbene a quelle graziose contadine un giorno il padrone si presentò con un dono: un taglio di ottima stoffa per un vestito. Quel dono, però era subordinato ad una "piccola" condizione. Farne un bel vestito da indossare alla messa di Natale al Duomo. E così fu fatto... da tutte! Sotto l'occhio perfidamente divertito del padrone che, ovviamente, era presente a quella messa!
Di quel periodo si ricordano infiniti episodi di tentativi di togliere al padrone un po' di quanto i contratti di colonìa pretendevano dai mezzadri che pur lavorando come schiavi si trovavano sempre in debito per le gravose condizioni imposte da quel contratto capestro che all'epoca si chiamava "apoca di colonia". Ad esempio ho il ricordo del racconto di un mio vicino di casa che affermava di aver assistito a una divisione di mele tra mezzadro e padrone. Al termine delle pesature uscì fuori un bimbetto che tranquillamente chiese agli astanti, tra cui il fattore: "quelle che stanno dentro la tina (grande recipiente in cui si metteva l'uva pigiata) quando le dividiamo?". Non so che conclusione ebbe la storia ma è significativa di un sistema che era oppressivo e non efficace sia perché, sotto la minaccia del "ti caccio via!", costringeva a un lavoro troppo poco remunerativo i coloni, sia perché, a maturazione i frutti della terra affluivano nei depositi del padrone in quantità così abbondanti da non poter essere utilizzate se non con elargizioni liberali di cui, poi, i padroni si facevano vanto.

Intanto si diffondeva la bachicoltura che ebbe il merito di sollevare un poco le misere condizioni economiche dei coloni. A quella attività si deve la diffusione dei gelsi che sono il principale alimento dei bachi da seta nella fase di crescita. Altre sostanziali modifiche andavano prendendo corpo con la diffusione del processo di industrializzazione che dagli inizi del 1900 modificò le abitudini, la mentalità, l'economia del paese. Terni in particolare ebbe uno sviluppo favorito dalla particolare posizione *"inter amna"*, tra i fiumi, che consentirono l'insediamento degli impianti industriali. E' di quel periodo il grande afflusso di maestranze da tutta Italia. Il numero degli abitanti crebbe al punto che in qualche periodo non c'erano letti per ospitare tutti e si narra che così come c'erano i turni all'acciaieria, si facevano invertiti anche nei letti che così non si freddavano mai! Terni era il centro di una conca fertilissima e irrigua per la sua falda sotterranea, tanto che Goethe nel suo "Viaggio in Italia" la paragona al paradiso terrestre, ma lentamente e costantemente da allora iniziò un diverso sviluppo che andò occupando, con fabbriche, case e strade, sempre maggiori superfici sottratte per sempre all'agricoltura.

Dai ricordi di mio padre c'era il modo di dire "si è sposato/a e è andato/a sul campo". Voleva dire che la disoccupazione dei giovani, pure evidentemente presente, non era ostativa per eventuali matrimoni; si andava insieme ai suoceri nel podere che conducevano e si collaborava ai lavori agricoli condividendo poi la vita che i magri proventi consentivano.
La convivenza non era sempre facile. C'erano rospi da ingoiare per continuare quella coesistenza, soprattutto da parte delle giovani mogli inserite in un nucleo familiare non loro. L'economia della famiglia era gestita dal nonno, il patriarca, cui i figli, sposati o no, dovevano tutti gli eventuali proventi del loro lavoro che poi lui gestiva a sua discrezione. Per mio padre, ad un certo punto, quella sudditanza (materiale e psicologica) fu insostenibile e decise di separarsi dalla sua famiglia paterna, portando con se sua moglie e quel poco che aveva di personale. Ricordo ancora le sue parole: «avevo 200 lire, comprata l'arca e il tavolino, me ne rimasero 10». La sua vita ebbe poi una svolta importante e definitiva con l'assunzione nella fabbrica chimica di Nera Montoro. Da allora della vita agreste per lui rimasero solo le conoscenze che si dispiegavano nell'esercizio della caccia, che fu sempre vista come un importante complemento integrativo dell'alimentazione della famiglia.
All'inizio del secolo si diffuse l'ideologia socialista che si battè aspramente contro i privilegi della classe padronale che a volte non era neanche residente in zona e che poteva avvalersi delle strutture dello stato che operavano nel senso di mantenere l'ordine pubblico, anche se questo significava mantenere lo status quo con gli eccessi di ricchezza dei proprietari a spese delle misere condizioni di vita dei coloni. Tale periodo è ben descritto dal libro "Contadini in Umbria tra 800 e 900" di Margheriti D. e Pernazza C., per i tipi dell'Istituto per la Storia dell'Umbria Contemporanea, cui si rimanda per eventuali approfondimenti.

Accanto al deprecabile sfruttamento della classe padronale sui coloni in questo periodo, è tuttavia importante cogliere un aspetto di particolar rilievo: la necessità spinse quei coloni a conoscere profondamente ogni particolare delle caratteristiche della terra coltivata, prestando una cura attenta e costante all'insieme biologico loro affidato, per poterne trarre il massimo in modo da rendere soddisfatto il proprietario (da cui dipendeva la loro sicurezza futura) e per poter soddisfare, con la parte di spettanza, i bisogni materiali della loro famiglia. Quella cura attenta e minuziosa ha prodotto quella bellezza delle campagne umbre che trova ben pochi eguali al mondo. Forse l'alea di tale affidamento stimolò la competitività o il personale orgoglio circa le proprie capacità personali spingendo verso un impegno e una cura oggi inesistenti anche nei coltivatori diretti proprietari del campo. Certo allora c'era una grossa ingiustizia di fondo nel sistema mezzadrile, tuttavia il problema della passione per i dettagli anche minimi del terreno e per l'estetica del mondo agreste, oggi non esiste più, né ho in mente itinerari comportamentali possibili per suscitarlo nuovamente.

Da quel periodo inizia una profonda ristrutturazione dell'attività agricola con il frazionamento dei grandi latifondi in proprietà condotte da una famiglia di coltivatori diretti che vivevano di quanto producevano dalla terra di loro proprietà. Inizia anche la meccanizzazione delle attività agricole che liberò dalla fatica una quantità via via crescente di manodopera che trovava impiego nelle attività delle industrie allora nascenti. Cominciò allora l'esodo dei contadini dalle colline alla pianura e poi alle fabbriche e fu inarrestabile per le migliori condizioni di vita che questo nuovo modello offriva da un punto di vista economico e sociale.

Arrivò il fascismo. Ancora dalle effemeridi del dr. Giovanni Spagnoli riportiamo:

«Il Consiglio Provinciale delle Corporazioni di Terni, in data 12 Aprile 1939, comunica al Comune di Amelia i prezzi massimi da praticare nelle consumazioni nei ristoranti e nelle trattorie:

Coperto:
1ª cat. £. 1,30 - 2ª e 3ª cat. £. 0,90 - 4ª cat. £. 0,60

Minestra in brodo con pasta comune:
1ª cat. £. 2 - 2ª e 3ª cat. £. 1,20 - 4ª cat. £. 0,90
Minestrone di legumi o verdura:
1ª cat. £. 2,10 - 2ª e 3ª cat. £. 1,30 - 4ª cat. £. 0,80
Pasta asciutta al sugo o al burro:
1ªcat. £. 3 - 2ª e 3ª cat. £. 2,30 - 4ª cat. £. 2

Carne bovina bollita:
1ª cat. £. 4 - 2ª e 3ª cat. £. 2,80 - 4ª cat. £. 1,50
Carne di pollo o tacchino bollito:
1ª cat. £. 4,50 - 2ª e 3ª cat. £. 3,50
Carne di vitella arrosto o bistecche ai ferri:
1ª cat. £. 4,50 - 2ª e 3ª cat. £. 3,50 - 4ª cat. £. 3
Agnello arrosto:
1ª cat. £. 4,50 - 2ª e 3ª cat. £. 3,80 - 4ª cat. £. 3
Pesce da taglio bollito o arrosto o in umido:
1ª cat. £. 4,50 - 2ª e 3ª cat. £. 3,80 - 4ª cat. £. 3
Bocconcini, stufatino e involtini alla romana:
1ª cat. £. 4,50 - 2ª e 3ª cat. £. 3,80 - 4ª cat. £. 2
Due uova al tegame semplici con guanciale, mozzarella:
1ª cat. £. 3 - 2ª e 3ª cat. £. 2,50 - 4ª cat. £. 2

Contorni di verdure o legumi:
1ª cat. £. 1 - 2ª e 3ª cat. £. 0,60 - 4ª cat. £. 0,40
Frutta di stagione:
1ª cat. £. 1,20 - 2ª e 3ª cat. £. 1 - 4ª cat. £. 0,90

Vino comune nostrale 1/4:
1ª cat. £. 1,30 - 2ª e 3ª cat. £. 0,90 - 4ª cat. £. 0,60

Prezzo massimo di pensione (compreso il servizio):
1ª cat. £. 9 con vino; £.8 senza vino
2ª e 3ª cat. £. 7,25 con vino; £. 6,50 senza vino
4ª cat. £. 4,50 con vino; £. 4 senza vino».

Da questa ordinanza si evince un abbondante consumo di vino e, contemporaneamente una suddivisione in categorie che oggi appare decisamente "datata". Poi venne la guerra con tutte le privazioni e le sofferenze che il popolo patì. Di quella carestia si ha testimonianza con la pubblicazione del seguente decreto ministeriale:

«Il 22 Aprile 1944 viene reso pubblicamente noto, a mezzo manifesto, che, con decreto ministeriale, è stato reso obbligatorio l'"ammasso" delle uova. Si dispone, pertanto, che:
"Tutti gli allevatori di galline sono tenuti a conferire, ad apposito centro di ritiro (ammassatore Nicolucci Luigi) il numero delle uova fresche che sarà determinato annualmente, tenuto conto della produzione, del consumo famigliare e del fabbisogno per la cova.
Gli allevatori tenuti all'obbligo del conferimento che non abbiano effettuato, in tutto od in parte, la consegna delle uova, nel quantitativo fissato entro i singoli periodi, incorrono in una ammenda di £. 20 per ogni uovo non consegnato, senza pregiudizio dell'azione penale"».

Si nota anche che la lira si era svalutata e non di poco se l'ammenda per ogni uovo non consegnato valeva circa due giorni di "pensione completa con vino" di 1° categoria di solo cinque anni prima.
E infine, ci sono i ricordi della vita agreste della famiglia di mio nonno contadino mezzadro. Lo ricordo con i baffi a manubrio e sempre calmo. A suo modo, con nomi che aveva inventato, sapeva che i tempi dei giorni e dell'anno erano scanditi dal moto degli astri: una stella la chiamava "la gallina" e mi diceva che la stagione sarebbe iniziata quando "la gallina" scendeva al disotto dell'orizzonte; la semina, il raccolto dovevano essere fatti con la giusta fase della luna; anche il taglio della legna andava fatto con la luna "giusta". È ancora misterioso il legame che può esserci tra la flora della nostra terra e la regina delle notti, tuttavia se l'esperienza di mio nonno e non solo sua, l'ha verificato non c'è che da accettare tale arcano! Poi c'era la costante accoglienza di quella casa patriarcale che era sempre in festa quando c'era da ospitare uno dei figli con i nipotini e a pranzo, anche con sole patate fritte in padella, era sempre una festa. Ricordo la trebbia: il macchinario che separava il grano dalla paglia: era rossa, enorme, agganciata al trattore che forniva l'energia e lavorava con tutti i vicini e i parenti intorno che facevano il necessario. Dentro la bocca si mettevano le "gregne", mettere dentro la bocca le "gregne", cioè i fascetti di grano, poi sputava la paglia e c'erano quelli che raccoglievano la paglia e la disponevano in modo da formare il "pagliaro"; da un'altra parte usciva il grano e c'erano quelli che portavano via i sacchi di grano per depositarlo in uno stanzone che alla fine sembrava un parco giochi per noi con tutto quel grano morbido sotto il corpo. Poi c'era la mitica mangiata da "trebbiatura" che era la manifestazione della bravura delle cuoche di casa e della disponibilità e generosità del capo di casa.

Difficile dimenticare la costante disponibilità e necessità di collaborare alle attività quotidiane. Insieme ai grandi sono stato a "scartocciare", cioè a togliere le foglie di rivestimento alle pannocchie di granoturco; le pannocchie poi venivano legate a mazzi e messe ad asciugare al sole, mentre le foglie secche servivano a riempire i sacchi che fungevano da materassi per dormire. Oppure a infilare i fichi secchi in "quartaroni", cioè in ginestre che chiuse ad anello, una volta riempite di fichi infilati, potevano essere appese e costituire una importante riserva di calorie per l'inverno. Tutti questi lavori erano fatti in compagnia, in allegria e proprio per quell'atmosfera serena ne serbo ancora adesso un ricordo entusiasta. Di quella attività serbo anche il racconto relativo a un amerino sempliciotto che dà la misura dell'importanza alimentare dei fichi secchi: c'era dunque Patalocco che faceva la corte a una ragazza carina che non era molto convinta della affidabilità dello spasimante al quale con franchezza ad un certo punto chiese: "ma se io vengo con te, tu poi cosa mi fai mangiare?" e la risposta fu: "ma ho una canestra piena di pimpoli! [fichi secchi, N.d.A.]"

A proposito di fichi secchi è opportuno citare un prodotto tipicamente Amerino che fu ideato e realizzato dal concittadino Antonio Girotti, che rese più gustoso questo prodotto aggiungendovi all'interno cioccolato, noci, mandorle o canditi: i "Fichi Girotti". Ne iniziò la commercializzazione già dal 1830 e i coltivatori, che mettevano i fichi ad asciugare al sole sulle "cammorcanne" (grandi strutture leggere simili a vassoi rettangolari fatte con listelli di canna), vendendoli a Girotti riuscivano a trarre un qualche miglioramento della loro situazione economica. Grande impulso ebbe la produzione nel secolo scorso quando furono introdotti nei cestini da viaggio delle regie ferrovie e in numerosi convitti e mense. Anche adesso sono presenti nelle rivendite di alimentari e nei bar della zona: in eleganti confezioni sono un dolce pensiero di sicuro successo nelle ricorrenze familiari o nelle festività tradizionali.

Agli inizi degli anni 50 l'istituto della mezzadria venne scomparendo e lasciò il posto a piccole proprietà agricole i cui titolari erano gli stessi mezzadri che erano riusciti a comprare il casale anche grazie alla legislazione che nel frattempo aveva spostato decisamente il baricentro dei diritti verso i lavoratori della terra.
Nel 1957 venne approvata un legge che inserì anche i coltivatori diretti nella previdenza agricola per consentire loro di avere la copertura IVS (Invalidità, Vecchiaia, Superstiti) che l'INPS fino ad allora garantiva ai soli dipendenti. Questo fatto consentì ai più anziani di accedere alle prestazioni pensionistiche indipendentemente dalla situazione contributiva preesistente, anche con pochissimi versamenti, ma solo dopo una verifica attenta da parte dell'ente erogatore della effettiva conduzione del fondo. Fino a quel momento i contadini più anziani sopravvivevano soltanto se in grado di lavorare fino alla fine o se un qualche figlio si faceva carico della loro inabilità.

Prospettive

Nel secolo scorso veniva lasciato agli agricoltori il compito di decidere cosa e come coltivarlo. Spesso la scelta si riduceva a cosa veniva pagato al miglior prezzo sui mercati agricoli oppure si seguiva acriticamente la tradizione degli avi che avevano preceduto su quella stessa terra anche per la disponibilità degli attrezzi necessari lasciati in eredità. Più recentemente, la scelta si orientava su cosa veniva incentivato da fondi statali o europei.
Oggi con la globalizzazione c'è una situazione complessa per la quale il valore dei prodotti è divenuto una variabile di difficile controllo. Ad esempio, per il nostro ottimo olio d'oliva le importazioni da paesi concorrenti con costi di produzione estremamente ridotti e con qualità disparate, rendono difficile trovare corrette remunerazioni per il lavoro degli olivicoltori e della relativa filiera.

La mondializzazione del mercato (per non parlare poi della diffusione globale di parassiti e malattie delle specie coltivate) rende perplessi gli agricoltori circa le scelte da fare, né è facile dare indicazioni per la migliore delle soluzioni.
Sono tuttavia in moto diverse visioni sulle prospettive dell'agricoltura. Non è azzardato pensare che da alcune di esse o dalla loro sintesi, o da qualcosa di diverso ancora, possa ritornare la luce su una attività decisiva non solo per il nostro benessere fisico, ma anche per quello mentale e che tali orientamenti siano le prospettive più feconde per il futuro dell'attività agricola. Alcuni di questi, che piace ricordare, sono:

La Permacultura
Il metodo Fukuoka
L'Agricoltura biologica

PERMACULTURA

L'essenza di questa pratica è sostanzialmente l'attenzione al risparmio energetico e l'osservazione scrupolosa delle peculiarità ambientali, sia animali sia vegetali, in modo da usarne ai fini di ottimizzare al massimo l'energia che il sole ci fornisce. I sistemi ecologicamente strutturati secondo tale concezione evitano ogni forma di sfruttamento e inquinamento e, considerati gli esseri viventi come mediatori in grado di utilizzare l'energia del sole, se ne disporrà in sovrabbondanza. Per la permacultura è importante, in tal caso, la restituzione alla natura. Preminente l'attenzione all'ambiente e alle persone che vi vivono.

IL METODO FUKUOKA

Per i ricordi dei mezzadri l'agricoltura è fatica dura, in condizioni climatiche severe, con ritmi inumani imposti dalle stagioni o dal potere. Ebbene il metodo Fukuoka è esattamente il contrario. Il punto di partenza di tale metodo infatti è l'uomo, il suo perfezionamento interiore. Tale presupposto ha conseguenze notevoli dal punto di vista operativo, che non prevede alcuna delle fatiche tipiche: aratura, potatura, concimazione, taglio dell'erba. Ma cerca piuttosto l'armonizzazione con i cicli della natura e dei viventi che, una volta assecondati, consentiranno di coltivare su un piccolo appezzamento grandi varietà di piante, capaci di aumentare la fertilità del suolo di anno in anno, facendo arrivare all'autosufficienza alimentare anche coltivando un pezzettino di terra di soli 1000 mq.

AGRICOLTURA BIOLOGICA

L'europa ha emesso normative relative all'agricoltura biologica fin dal 1991, con il Reg (CE) n°2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli, seguito nel 1999 con il Reg (CE) n° 1804/99 relativo al metodo biologico di produzione animale.
La sostanza di tali normative è volta a un maggior rispetto dell'ecosistema, che viene svincolato dalla logica del totale asservimento alle logiche produttivistiche e restituito ai suoi meccanismi funzionali le cui attuali conoscenze scientifiche consentono azioni quanto più è possibile naturali in modo da non provocare effetti collaterali che a volte potrebbero essere gravi. Il tipico cattivo esempio è l'uso dei diserbanti che, al fine di risparmiare ore di lavoro, finiscono per decimare la fauna e inquinano le acque.
Oltre al concetto della vita dello stesso terreno si rispettano anche le risultanze delle antiche esperienze che conoscono gli arcani legami tra la luna e la vita sulla terra. La maggiore cura prestata alla produzione sia vegetale sia animale ne giustifica il maggior costo.

QUALCOSA DI DIVERSO ANCORA

Il post-sviluppo nega che l'agire dell'uomo sia dettato unicamente dalla razionalità economica e dalla massimizzazione degli utili. Probabilmente le strutture mentali che considerano in modo positivo il guadagno, il risparmio, le relazioni commerciali e le scelte di consumo sono state artificiosamente costruite nelle nostre menti e non rispondono a istanze psichiche di ben altra profondità. Quelle che nel loro orgoglioso e splendido manifestarsi hanno prodotto in passato tutto ciò che di bello ancora oggi ammiriamo. Gli artigiani erano fieri della loro abilità perfezionata dalle generazioni dei maestri che li avevano preceduti e a cui essi stessi avevano dato il proprio contributo. Leonardo da Vinci diceva "tristo è quel discepolo che non supera il suo maestro", dando con questa frase il senso dell'esistere a chiunque avesse intelligenza e mani per adoperarsi con creatività e ingegno. L'attuale modello socio-economico nega questa gratificazione, questo essenziale appagamento personale. La reazione a questa negazione è l'inversione del paradigma attuale e la sua sostituzione con quello della decrescita. Si propone di abbandonare definitivamente l'obiettivo della crescita, che in fondo non è altro che la ricerca del profitto da parte dei detentori del potere economico, i cui effetti sull'ambiente sono disastrosi.

Adesso le parole "povertà", "bisogni", "sviluppo" sono quelle spesso utilizzate, ma non sono "neutre". Viceversa, hanno radicamenti significativi in visioni politiche non sempre coincidenti e spesso fortemente contrastanti, a volte mascherando feroci lotte di potere. In alternativa, in una futura società modellata sulla decrescita, prenderanno forma diversi modelli diversamente strutturati a seconda del clima, della mentalità del posto e soprattutto aperti ad una continua evoluzione. Tuttavia, nel loro divenire, ognuno di essi avrà alcuni imprescindibili elementi comuni: il rispetto dell'uomo e dei suoi legami sociali; il rispetto dell' ambiente, inteso nella sua più ampia accezione che include, oltre alla componente naturale, anche quella umana; il rifiuto del consumismo egoistico, la rifondazione delle strutture sociali in funzione dei nuovi valori di decrescita e, infine, il ridimensionamento delle aggregazioni sociali in modo da assumere le principali decisioni economiche locali in modo diretto e partecipato. In tale visione del futuro, il ruolo più importante è svolto dall'agricoltura, sia come base di sopravvivenza alimentare, sia come elemento di riappacificazione con la natura (troppo spesso devastata dall'attuale ordine economico) sia di riequilibrio psichico, tramite il reinserimento negli eterni cicli naturali nei quali la nostra stessa esistenza non è che un palpito.

Nel tentativo di ampliare il quadro di riferimento colturale, oltre al ventaglio di possibilità future, anche al più remoto passato, aggiungo che i più recenti rinvenimenti archeologici esaminati con ottica multidisciplinare da un punto di vista sociologico, psicologico, artistico, religioso, simbolico oltre che, naturalmente archeologico, mostrano l'esistenza di civiltà molto più antiche di quanto creduto finora. A partire dagli anni 20 del secolo scorso, ad esempio, Jane Harrison iniziò le indagini sull'origine della civiltà con questi criteri. I risultati concreti tuttavia si ebbero solo molti anni dopo, con i lavori di Marija Gimbutas a partire dal 1940. I rinvenimenti di Catal Huyuk in Anatolia risalenti ad un periodo compreso tra il 6400 a.C. ed il 5600 a. C., vennero compiuti da James Mellaart nel 1970, mentre quelli in Tessaglia dalla Gimbutas nel 1974. Lo studio di tali reperti fu condotto in modo da con-

siderare gli oggetti anche per la loro valenza simbolica collocandoli nel contesto nel quale furono prodotti e per i profondi significati esistenziali in essi contenuti. Questo nuovo approccio, che possiamo definire olistico, si propone esplicitamente di identificare, attraverso l'azione collaborativa di varie discipline, tutti gli antichi modelli europei e medio-orientali che sembrano stare alla base di un sistema ideologico unitario e persistente. Questo sistema si può descrivere come una cultura gilanica[1], ossia né patriarcale né matriarcale, basata su rapporti collaborativi, di natura agricola, pacifica, con una religione naturalistica basata sul culto di una Dea Madre della Terra e di tutti gli esseri viventi.
La nascita di tale civiltà non è facilmente localizzabile né spazialmente, né temporalmente, tuttavia si ha ragione di credere che essa si sia dislocata in quasi tutto il bacino del Mediterraneo in un arco temporale misurabile non in secoli, ma in millenni e ricondotta alla sola assiro-babilonese solo per l'assenza di testimonianze pregresse o, molto semplicemente, perché i reperti fortunosamente rimasti attraverso le ondate di successive civiltà, fino al secolo scorso venivano osservati con ottiche rivolte all'eventuale esposizione museale, più che al duro sforzo di comprenderne la genesi da punti di vista diversificati e capaci di darne una visione olistica. Le maggiori conquiste culturali relative alla conoscenza dei vegetali, alla loro valorizzazione operativa (si pensi al pane), all'addomesticamento degli animali, all'uso dei metalli, all'irrigazione, all'architettura sono di queste civiltà, una delle quali a Creta produsse Cnosso, Festo, città stato senza mura difensive che lasciano intendere della tranquillità della vita che vi si svolgeva. Ma non sono che una delle testimonianze: rinvenimenti come quelli di Catal Huyuk in Anatolia stanno aprendo orizzonti temporalmente e spazialmente molto più vasti di quelli finora considerati.

1
Neologismo creato dalla Gimbutas unendo le prime due lettere delle parole greche gynè, "donna" e andros, "uomo"; la lettera l tra i due ha il duplice significato di unione, dal verbo inglese to link, "unire" e dal verbo greco lyein o lyo che significa "sciogliere" o "liberare"

L'ancestrale memoria del paradiso terrestre che pervade ogni cultura forse non è che questo: la civiltà gilanica che, pur oscurata dall'enorme distanza temporale e dall'assenza di testimonianze correttamente interpretate, tuttavia vive nella parte più profonda delle nostre stratificazioni psichiche.
Nella zona del Volga, sul Mar Nero, vivevano invece popolazioni diverse che addomesticavano i cavalli, producevano armi e seppellivano i propri re guerrieri in tumuli di terra detti Kurgan: tali popolazioni erano strutturate sul patriarcato e avevano modestissime coltivazioni ma eccellevano nella conquista e nel saccheggio con armi. Gli Achei, i Dori, che ebbero origine in quelle culture, invasero le zone mediterranee sopraffacendo e distruggendo le precedenti civiltà e furono il seme di quelle succedutesi fino a oggi. Infatti il sistema economico occidentale ha un pesante imprinting patriarcale e di predominio che lo caratterizza e che, dopo secoli di sanguinosi conflitti, adesso alla spada ha sostituito il denaro. Ma la civiltà gilanica basata sul culto della Dea Madre, è sopravvissuta nei secoli come un fiume sotterraneo trasmesso con continuità dalle madri.
Anche ad Amelia, pur nella sua residuale importanza, ho potuto leggere i caratteri della solidarietà della società gilanica nella civiltà contadina, perché nella mia memoria sono registrati i comportamenti di mia nonna che avvertiva le donne della sua casa di prepararsi per dare una mano a tutte le altre donne del circondario in caso di eventi gravi come parti, lutti, malattie, e la solidarietà si manifestava anche tra gli uomini nel momento in cui occorreva aiuto. Si chiamava "aiutarella" e significava che tutti si impegnavano per uno e che poi, quell'uno si impegnava per tutti.

A testimonianza della presenza della figura femminile, portatrice dei valori gilanici, nella storia delle religioni succedutesi nel tempo bastano i nomi: Iside, Nut e Maat in Egitto; Ishtar, Astarte e Lilith nella Mezzaluna Fertile; Demetra e Kore, Era, Atena, Artemide, Ecate in Grecia; Artargatis, Cerere, Cibele, Minerva, Diana a Roma; la Regina del Cielo, nella tradizione cabalistica ebraica; la Shekkina, in quella baltica; Laima e Ragana, la russa Baba Yaga, la basca Mri, la cattolica Vergine Maria Santa Madre di Dio.
Quanto poteva accadere all'umanità impostata sulla struttura patriarcale è accaduto. I fiumi di sangue versati nei secoli passati in guerre interminabili si sono arrestati forse solo perché l'atomo spaventa ancora più della morte stessa. Tuttavia l'impianto psicologico sociale di tipo patriarcale che dall'antica Grecia guida le nostre esistenze ha anche aspetti positivi che non possono essere disconosciuti.
I lumi della ragione, "accesi" nel 1700, hanno dato molto all'umanità, illuminando di conoscenze scientifiche vasti orizzonti che poi, con le conseguenti applicazioni tecnologiche, hanno reso fruibili per tutti enormi vantaggi di tipo materiale, estendendo a dismisura le potenzialità dei cinque sensi e la capacità di lavoro dell'uomo. Di converso hanno chiesto e continuano a chiedere molto all'uomo. Ad esempio, piegando la sua esistenza al consumismo, nella direzione di un concetto di felicità falso e interessatamente diffuso con insistente virulenza. La libertà in questo nostro sistema economico è rimasta come concetto potenzialmente realizzabile, ma astrattamente. In realtà è stata svuotata delle possibilità concrete di vivere la vita secondo le inclinazioni e le ispirazioni del momento, secondo le esigenze del corpo, secondo le suggestioni che la natura ci dà. Da più parti si colgono segnali di diverse impostazioni esistenziali in conflitto con il sistema consumistico, ad esempio le teorie di Osho, di Jiddu Krishnamurti, le teorie Zen, la meditazione trascendentale, etc. Ma non solo, l'essenza profonda, ultima, sembra sempre al di là dei pur interessanti traguardi via via raggiunti: il bosone di Higgs, la relatività generale, l'entanglement... Comincia a serpeggiare il sospetto che l'autostrada della ragione non sempre sia la più adatta per raggiungere l'essenza della natura e dell'Uomo.

Tentando di fare una sintesi di queste considerazioni ed agganciandole anche ai diversi emergenti orientamenti agricoli, sembra di cogliere l'attuale urgente necessità dell'uomo di riavvicinarsi alla grande madre terra del cui intimo coinvolgente contatto intuisce di avere disperato bisogno, per ritrovare l'equilibrio che è alla base di ogni serenità esistenziale.
Dello stesso avviso anche il Presidente della Bolivia, Evo Morales che ha parlato davanti alle Nazioni Unite riguardo la data simbolica del 21 Dicembre 2012. Ecco un brano del suo discorso: «Vorrei dire che, secondo il Calendario Maya il 21 Dicembre segna la fine del non-tempo e l'inizio del tempo. È la fine del Macha e l'inizio del Pacha. È la fine di egoismo e l'inizio della fratellanza. È la fine dell'individualismo e l'inizio del collettivismo [...] il 21 Dicembre di quest'anno. Gli scienziati sanno molto bene che questo segna la fine di una vita antropocentrica e l'inizio di una vita biocentrica. È la fine dell' odio e l'inizio dell'amore. La fine della menzogna e l'inizio della verità. È la fine della tristezza e l'inizio di gioia. È la fine della divisione e l'inizio dell'unità».
Coerentemente con tali convinzioni, lo stesso presidente ha promulgato una legge fondamentale e rivoluzionaria, che considera la Terra un soggetto giuridico. È una legge radicale che sfida il sistema economico occidentale, basato sullo schema mentale che dall'antica Grecia ad oggi considera la natura e tutto quanto esiste nell'ambiente come risorsa da sfruttare ai fini in quel momento più interessanti. In sostanza questa legge sposta il baricentro concettuale dalla visione antropocentrica ad una concezione olistica che rende la Natura e la Madre Terra un soggetto giuridico a sé.

Qui non riesco a non pensare nel mio intimo, al ritorno della Dea che i nostri più antichi progenitori veneravano nella convinzione che la Vita discendesse solo da Lei, dalla sua volontà e che non poteva esserci nulla senza il suo benessere.
E poi, a seguito della legge promulgata dal presidente Evo Morales, anche il Ministro degli Esteri Boliviano aggiunge: «Secondo il calendario Maya il 21 Dicembre 2012 sarà la fine di una civiltà e l'inizio di un'altra che implica transizione spirituale verso una nuova coscienza cosmica».

Questo è anche il mio auspicio.

Esempio di vite "maritata" con l'olmo.
Tecnica risalente addirittura agli etruschi e ben nota anche agli antichi romani: l'olmo, tra le altre essenze arboree possibili, è risultato essere il tutore vivo più produttivo per il sostegno della rampicante vite, forse anche per l'ottimale simbiosi dei due apparati radicali.

APPENDICE 1

Per illustrare il panorama agricolo attuale mi sono permesso di abusare della cortesia e della profonda conoscenza della materia che ne ha chi vi lavora a tempo pieno come Alviero Primieri, che ringrazio sentitamente per i concetti che mi ha esposto e che mi sono sforzato di riportare il più fedelmente possibile.

STORIA

La presenza storica delle attività agricole nella zona della Aspreta è testimoniata da cisterne romane purtroppo parzialmente interrate che, probabilmente, servivano a fornire approvvigionamento idrico a una casa o villa nel versante sud della valle sottostante. Di tale uso se ne è avuta testimonianza ritrovando, durante lavori di risistemazione, l'attraversamento di un canale sotto il pavimento di una casa a valle proprio in direzione sud. Poi c'è la villa stessa di epoca molto più tarda, costruita probabilmente nel 1700. Purtroppo della villa non esiste più documentazione perché agli inizi del 1900 un incendio negli archivi comunali ne ha cancellato le fonti.
La villa era usata dai proprietari soprattutto come residenza estiva, gli annessi funzionali sono stati realizzati agli inizi del 1900. Precedentemente erano presenti le abitazioni dei custodi, i magazzini e le scuderie per i cavalli che erano la forza motrice per i mezzi di trasporto del tempo.
Uno degli annessi era un molino ad olio che originariamente aveva, come forza motrice per le macine e le presse, un animale (asino o mulo) che girava legato a una stanga; successivamente fu sostituito dai primi motori elettrici. Durante la guerra, poiché non si poteva più contare sulla regolare fornitura di energia elettrica, tutti i macchinari furono azionati da motori diesel necessariamente posti all'esterno degli edifici e collegati alle macchine con pulegge, assi rotanti e cinghie di cuoio che attraversavano il muro. All'interno si trovano ancora fiscoli in fibra di cocco uguali a quelli usati attualmente e antichi fiscoli a sacco cioè a forma di "salvagente" che contenevano la pasta all'interno.
La struttura giuridica dell'agricoltura era una mezzadria feroce i cui custodi erano i fattori, i guardiani che si spostavano a cavallo.

I proprietari terrieri avevano la facoltà di scegliere a quale famiglia assegnare il proprio podere a seconda della consistenza numerica e quindi della capacità lavorativa della famiglia stessa. Più la famiglia era numerosa, più poteva aspirare a poderi ricchi e vasti. In caso di malattia o di matrimonio dei figli maschi o del loro arruolamento per il militare, senza alcun problema la famiglia veniva cacciata dal podere in cui era vissuta fino a quel momento senza il benché minimo scrupolo da parte del "padrone"; se poi la famiglia riusciva a trovare o no altra sistemazione erano problemi che non lo riguardavano. C'era poi anche la possibilità di essere cacciati per altri motivi come il film "L'albero degli zoccoli" illustra splendidamente; del resto guardiani e fattori erano preposti proprio a controllare e a far rispettare le regole non scritte, ma ferree che riguardavano la proprietà e i doveri dei contadini.
C'era una graduatoria di gradimento dei poderi in funzione della loro ubicazione, esposizione e fertilità. Naturalmente alla famiglia esule toccavano (se pure riuscivano a trovarli)

quelli che nessuno voleva e quindi ai disagi della malattia o comunque alla sopravvenuta diminuzione della forza lavoro si aggiungeva anche il disagio di sistemazioni scomode e poco redditizie che aggravavano ancora di più la già grama vita di quelle persone.
Questa situazione si è protratta fino agli anni '50 con una mezzadria che assegnava sempre al padrone la parte del leone. Intanto i prodotti della terra non erano divisi a metà ma al padrone andava il 60% e al contadino il restante, tolto il seme e altri oneri. Poi al raccolto tutto il prodotto veniva preso dal padrone e portato via. Successivamente il contadino andava a prendere di volta in volta il sacchetto di grano che, macinato, serviva per fare il pane per mangiare fino al completamento del suo 40% meno il necessario per il seme.

La situazione non era differente per altri prodotti come, ad esempio, la frutta. Con l'aggravante che il flusso improvviso di tutta la produzione di frutta stagionale nei magazzini padronali ne rendeva praticamente nulla per lui la validità marginale per cui era facile e fors'anche necessario per lui elargire con magnanimità a fondazioni o a altri enti benefici, altrimenti non avrebbe saputo come utilizzarli soprattutto se deperibili.

Col tempo la frazione di pertinenza del contadino andò sempre crescendo fino a invertire completamente i rapporti in suo favore. In alcuni casi, poi, il padrone assumeva come dipendente uno dei contadini per destinarlo ai lavori nella sua proprietà pur lasciandolo nella casa del podere che fino a quel momento era stata di sua sola pertinenza. Quelli erano i casenghi che avevano come attività principale quella di dipendente per i lavori necessari alla proprietà in generale e, marginalmente, quella della cura del campo e della casa in cui vivevano, da cui appunto il nome casenghi.
Successivamente ancora, la mezzadria finì anche per l'intervento dello stato che favorì con prestiti agevolati l'acquisto dei fondi da parte dei contadini che li lavoravano: è nata così la maggior parte degli attuali coltivatori diretti che coltivano un piccolo appezzamento vivendoci con la famiglia.

Accanto a queste situazioni, il maggior reddito garantito dall'industria e dal terziario che andava sviluppandosi, vide la figura del "metal mezzadro" cioè del coltivatore diretto che veniva assunto dalla fabbrica o da una qualche azienda dei servizi pur rimanendo a vivere nella vecchia casa poderale, coltivando nel residuo suo tempo a disposizione la terra intorno, se l'ubicazione della sua abitazione consentiva il pendolarismo, ma non erano rari i casi di trasferimento dell'intera famiglia vicino alla più consistente fonte di reddito che era data dalla fabbrica.

OGGI

L'evoluzione del casale condotto dal coltivatore diretto è stata condizionata dalle particolari vicende della famiglia che lo ha abitato, tuttavia in gran parte ha accresciuto le potenzialità economiche dei conduttori che avevano continuato nelle tradizioni dei loro antenati coloni. In qualche raro caso il podere è stato abbandonato perché magari i figli si sono trasferiti o hanno intrapreso un altro lavoro, troppo impegnativo per potersi conciliare con l'impegno che la terra richiede.
Le aziende agricole che comprendevano maggiori estensioni di terra, da 50 ha ed oltre hanno avuto vicende diverse. Alcuni tentativi di allevamento del bestiame non hanno potuto produrre il reddito sperato poiché l'impegno di capitale per le strutture ricettive e, soprattutto, per l'impiego del personale che aveva la necessità di essere costantemente occupato per 365 giorni all'anno, non potendo mai abbandonare la stalla, era talmente alto da vanificare gli introiti dell'allevamento stesso. C'è poi da aggiungere che il foraggio non è disponibile tutto l'anno, perché nelle nostre zone si alternano periodi piovosi e siccitosi che, ovviamente, non danno prodotto. La stessa cosa vale per l'allevamento allo stato brado perché, se gli animali, come per esempio la vacca maremmana, sopravvive tranquillamente all'esterno, non trovando alimento, dà scarsa produzione. Nelle zone del Nord in cui si produce il grana o il parmigiano, le grosse stalle di mucche da latte, hanno anch'esse avuto un momento di grossa crisi quando l'eccessivo impegno richiesto al personale ha visto la scomparsa dell'offerta di operai italiani. Adesso la crisi si è completamente risolta grazie all'impiego di operai indiani. Sono tutti indiani gli stallieri addetti agli allevamenti.

Per quanto concerne la lavorazione del terreno nelle aziende medio grandi si è progressivamente passati all'impiego di personale salariato. Tale passaggio è stato produttivo fino a che l'internazionalizzazione dei prezzi non le ha costrette a competere con realtà produttive molto più favorevoli che riuscivano a spuntare prezzi molto più bassi. Inoltre l'inefficienza parassitaria della filiera di commercializzazione italiana, unita all'eccesso di complicazioni burocratiche ha spinto verso la direzione del contoterzismo, che ha il grosso pregio di sollevare il proprietario da una serie infinita di incombenze e adempimenti che fanno perdere tempo e soldi. Ovviamente questa metodologia produttiva non può che essere applicata a colture estensive. Tuttavia si va estendendo sempre di più e, attualmente, cominciano ad essere presenti contoterzisti specializzati anche per colture particolari quali viti e olivi.

DOMANI

Il futuro è pesantemente condizionato dal passato e dal presente poiché gli scarsi margini concessi dall'attività agricola nel passato hanno consentito alle aziende di sopravvivere soltanto stentatamente, senza consentire loro di riorganizzarsi investendo in tecnologie o in radicali ristrutturazioni fondiarie. Tali mancati aggiornamenti relegano a ruoli sempre più marginali il reddito fondiario diminuendone purtroppo in pari grado il fascino e l'attrattiva, perché chi volesse intraprendere la strada dell'agricoltura si troverebbe a dover fare i cospicui investimenti necessari a coprire il divario ormai notevole e sempre crescente con le aziende più moderne e presenti sul mercato.

Infatti i nostri prodotti, pur avendo una eccellente qualità per la salubrità dell'ambiente in cui si sono formati, non hanno concrete possibilità di inserimento in un mercato che, alla qualità non pubblicizzata dai mancati investimenti nel settore, preferisce il "sentito dire" dei prodotti reclamizzati o l'economicità di quelli di importazioni le più disparate. D'altro canto anche la conduzione diretta dei terreni, ha visto un sempre minore attaccamento al lavoro dei campi per più motivi non ultimo dei quali, col passare delle generazioni, il frazionamento dei fondi in appezzamenti sempre più piccoli, strutturalmente incapaci di produrre un reddito soddisfacente a fronte delle energie e del tempo investito per la loro conduzione; ma in ogni caso la remunerazione dei prodotti della terra si discosta eccessivamente da quella di un qualsiasi altro lavoro nei settori secondari per motivi di globalizzazione e anche per motivi di eccessivo peso della filiera distributiva a valle della produzione. Infine, la cornice legislativa in cui si inquadrano tutte le attività legate alla terra restringe sempre più la libertà di interazioni economicamente importanti. Un esempio per tutti è quel tipo di reciproca solidarietà che andava sotto il nome di "aiutarella": quando il periodo era maturo per un certo lavoro particolarmente impegnativo, tutti i vicini concentravano la loro opera su un campo alla volta avendo la certezza che poi, a loro volta, sarebbero stati aiutati da tutti gli altri. Questa prassi oltre a sveltire il compimento del lavoro cementava la coesione solidaristica e la reciproca conoscenza personale facendo dei nostri contadi un esempio di civiltà sociale. Per motivi fiscali e di prevenzione antinfortunistica, tale pratica non è più permessa e ciò contribuisce all'isolamento anche emotivo e all'ulteriore polverizzazione sociale lasciando ognuno preda delle sensuali sirene consumistiche che non attirano verso la terra, ma altrove.

La base stessa del nostro vivere è la terra, tuttavia le sovrastrutture culturali, legislative, economiche che siamo riusciti a costruire ne minacciano seriamente la cura. Forse le esondazioni a valle sono causate dalle incurie a monte, così come il dilagare della psicologia che cerca di rimediare gli scompensi delle solitudini consumistiche dipende dalla lontananza dalla naturalità degli eterni cicli della vita che ci stanno indicando con sempre maggiore urgenza la via da seguire.

Un altro interessante punto panoramico da cui osservare il mondo agricolo è quello del presidente della Coldiretti Umbria Albano Agabiti che mi sono permesso di consultare per un suo pensiero visto che è un nostro concittadino e che gentilmente ha corrisposto alla sollecitazione; di tale sua disponibilità mi permetto di ringraziarlo condividendo in pieno la conclusione del suo intervento che ha nel ricordo delle giornate trascorse nei campi un entusiasmo che difficilmente si può trovare altrove.

La difficile congiuntura economica globale non sta risparmiando le imprese agricole del nostro territorio, alle prese con uno scarso potere contrattuale all'interno delle filiere agroalimentari e con un aumento ormai insostenibile dei costi di produzione. Un territorio quello amerino, da sempre connesso con il mondo rurale e con l'attività primaria, che ne ha scandito la crescita economica, caratterizzando oltre che il paesaggio e l'ambiente, anche gli usi e i costumi dell'intera comunità.
Certo, rispetto all'età in cui i miei nonni conducevano la nostra azienda di famiglia, che attualmente ho l'onere e l'onore di guidare, molto è cambiato all'interno del nostro comparto. Non mi riferisco solo alle innovazioni tecnologiche, che hanno "stravolto", per lo più in positivo, il lavoro degli imprenditori agricoli, ma anche al contesto sociale, strettamente connesso con l'attività agricola. Se infatti fino a pochi anni fa agricoltura significava soprattutto problemi sociali, ambientali e costo per il Paese, oggi quelli che erano problemi sono diventati delle opportunità. L'agricoltura si è inventata un nuovo modello di sviluppo basato sul prodotto fortemente legato al territorio, distinguibile in quanto riunisce in sé tutti i punti di forza del Paese come il paesaggio, l'innovazione e la creatività e li aggiunge come valore aggiunto a prodotti e servizi.
Una delle "conquiste" maggiori del mondo agricolo negli anni, è stata quella di "riappropriarsi" di un forte e riconosciuto ruolo sociale, di una "dignità" e una centralità, fino a pochi anni fa inimmaginabile.
Oggi la crisi finanziaria sta facendo riscoprire i valori reali, con l'agricoltura, produttrice di cibo, ma anche di servizi concreti per la collettività, candidata a ridare nuovo impulso al Paese. Oggi siamo di fronte a un'agricoltura multifunzionale, moderna, in grado di dar forza al PIL nazionale, all'occupazione, ma anche alle idee e al sogno dei nostri giovani. Il tutto garantendo qualità, salute e sicurezza alimentare, non da ultimo benessere animale e preservazione dell'ambiente.

A livello personale, la scelta di diventare imprenditore agricolo sulla scia dell'attività di famiglia (cosa tutt'altra che scontata nella mentalità di paese e non "avallata" inizialmente nemmeno dai miei genitori), è stata la naturale conseguenza dell'innata passione per il mondo agricolo, ma anche del "felice" incontro con Coldiretti, l'organizzazione agricola di cui oggi sono Presidente regionale. Coldiretti che, anche grazie al proprio ruolo di forza sociale conquistato con un continuo dialogo con i cittadini-consumatori, ha sempre lottato per un giusto reddito degli imprenditori agricoli e per una loro dignità sociale. Sia nella mia attività di imprenditore agricolo, che in quella sindacale, posso affermare in maniera convinta, che oggi riesco a coniugare sia il percorso di studi universitari che ho completato, sia le esperienze e la vita vissuta nelle campagne. Un mondo, quello agricolo sia oggi è tornato ad esercitare un forte appeal nei giovani, per la genuinità delle "virtù" che lo contraddistinguono e soprattutto per quei valori di prossimità e familiarità, forse troppo in fretta abbandonati dalla "velocità" della vita odierna. Un mondo, in grado di farci riapprezzare l'importanza del contatto con la natura, la ciclicità delle stagioni e quindi della praticità nel risolvere i problemi, la tutela dell'ambiente, ma anche la manualità e l'importanza del saper fare umano e, non da ultimo, il forte potenziale economico che il *made in Italy* agroalimentare riesce ad esprimere.

Non è un caso se oggi, proprio per questo, secondo un sondaggio Coldiretti/Swg, gli italiani, nella percentuale dell'85%, consiglierebbero ai propri figli un futuro in agricoltura. E proprio per questo, sensibilizzare i giovani ai valori della sana alimentazione, della tutela ambientale e dello sviluppo sostenibile, del territorio come luogo di identità e di appartenenza, è una "attività" che sta assumendo un'importanza sempre più rilevante.
E poi, sinceramente, le giornate più belle sono quelle trascorse in mezzo ad un campo di grano, o in un oliveto o tra i filari di un vigneto, dove sono forti e indimenticabili i sapori, gli odori e i colori della natura. Questa, secondo me, è la vita vera; questi, i suoi valori più autentici!

Quelli che seguono sono invece i ricordi di un mezzadro raccolti durante le conversazioni intercorse tra la sua famiglia e mia madre. Dalla trascrizione delle sue parole, che ho cercato di rendere quanto più possibile vicine ai suoi modi di dire, emerge con chiarezza la durezza della vita dei campi, ma anche la tensione emotiva che le figure del fattore e del padrone suscitavano in loro, che erano sempre alla ricerca del meglio per il proprio sostentamento e per mostrare le loro capacità.

Dai racconti di Gianni, nato nel 1935 e per lungo tempo in una famiglia di mezzadri.

Ero piccolo e quando, durante la guerra, gli aerei si trovavano in difficoltà, per alleggerire il peso dell'aereo, sganciavano le bombe inutilizzate dove si trovavano, preferibilmente non su centri abitati, ma sui campi. Sulla terra quel carico di morte faceva buche profonde che rimanevano negli anni e all'interno delle quali non si andava ad arare. Si percorreva il bordo con l'aratro e si aspettava che, con gli anni, il dislivello pian piano si livellasse, per poter arare anche la buca come il resto del campo.
Non sempre, tuttavia il campo era deserto: a volte c'era qualcuno, o qualche animale. Io ricordo che un vecchio pastore con le sue venti pecore, dopo un "alleggerimento" aereo, evidentemente centrato, non tornò più, né lui, né le pecore: sparito tutto.

Ricordo ancora che una volta tra i maiali che avevamo ce n'era uno che non riusciva a trovare la strada per andare a mangiare. Quando tutti gli altri correvano al truogolo, lui correndo sbatteva la testa al muro o al recinto e, anche se all'aperto, non riusciva a gestire la direzione e a volte cadeva addirittura. Ne fu informato il fattore che non seppe che dire se non che era il caso di prestare più attenzione. Il mezzadro, che era il papà di Gianni, pensò bene di risolvere il problema a modo suo.
Il giorno dopo fece festa con ghirlande di salsicce. Il norcino, tuttavia, si accorse di una malformazione nella testa dell'animale; a detta di Gianni c'erano delle vene invertite; cosa in realtà fosse ora come ora non è dato sapere. Il papà tuttavia dopo aver festeggiato, in un punto del campo smosse un pezzetto di terra e quando arrivò il fattore gli disse che l'animale era morto, cosa più che plausibile. La risposta del fattore chiuse in bellezza tutti i festeggiamenti: "meglio lui che noi!".
Avevamo anche 25 pecore e, ricordo che una settimana portavamo il latte al padrone, l'altra settimana lo prendevamo noi. Comunque, mamma, quando era la settimana nostra, dava da mangiare alle pecore le cecere (cicerchie) e il latte quella settimana era più abbondante che nella precedente. Poi, anche nella settimana "del padrone" con un po' di latte scansato c'era sempre una bella caciotta per noi. Tuttavia stavamo tranquilli, perché un altro contadino che aveva 40 pecore aveva una produzione di latte minore della nostra. Allora, a volte, se la prendeva con noi ma la realtà era che le sue pecore andavano in giro anche se pioveva e, tutte bagnate, non è che producevano molto latte. E poi c'era un'altra ragione non meno importante. La pastorella che gestiva le 40 pecore non portava mai le mutande: forse non se le poteva permettere. Tuttavia Gianni dice che per non far disperdere le pecore qualche giovanotto faceva dei recinti nel bosco per confinarvele, mentre, per tutto il tempo necessario, procedeva a esplorazioni di tipo più interessante di quelle dei pascoli... Nei tempi di quelle esplorazioni le pecore nel bosco non è che potevano satollarsi.
Gli agnelli prodotti dalle loro 25 pecore non sempre erano presentati al fattore e al padrone, molto spesso "sparivano" dal gregge prima e dai piatti della famiglia del mezzadro poi, senza che ne restasse traccia. Tuttavia quando i sopravvissuti arrivavano al mercato erano sem-

pre i più belli tanto che una volta un commerciante voleva comperare solo i loro lasciando quelli dell'altro gregge, quello della pastorella. Ovviamente il padrone non era d'accordo e impose al mercante l'acquisto in blocco. Prima di procedere allo scambio, però disse al papà di Gianni di scegliere l'agnello più bello e di legarlo mettendolo a parte. Alla fine del mercato, poi, il padrone fece per andarsene e allora lo richiamarono ricordandogli l'agnello, ma lui disse "Ma quello è per voi!". Il ricordo di quella frase è ancora vivo nella memoria di Gianni e lo gratifica.

Dopo aver conosciuto Vincenzo come persona esperta di innesti e di lavori dei campi in molte delle sue sfaccettature, gli ho chiesto se era disponibile a raccontarmene alcune. Mi ha accolto cordialmente a casa sua e ai suoi ricordi si sono aggiunti quelli della sua simpatica moglie Martina che, oltre a un buon caffè, chiacchierando ha fatto a mano delle fettuccine all'uovo come oggi se ne vedono poche! Li ringrazio di vero cuore per la simpatia e la disponibilità.

Ricordi di Vincenzo Posati e di sua moglie Martina

Ricordo che da quando avevo 12 anni andavo a cuocere i sassi nel bosco per fare la calce: quella è stata la mia prima attività. La fornace era abbinata a altre attività commerciali relative all'edilizia come tegole, mattoni, etc. Per cuocere tutti i sassi si stava giorno e notte per sei, otto giorni a seconda dei quintali da cuocere. Il lavoro per fare i mattoni rendeva 10 lire al giorno, quello per fare la calce 15 lire al giorno. Bisognava star lì ad alimentare il fuoco giorno e notte con qualsiasi tempo.
Intanto, si facevano anche le forme per le viti che erano 1 metro per un metro solamente con la pala e la vanga, tutto a forza di braccia; ricordo che al podere "Angeletti" ne abbiamo fatti 600 metri in 14 giorni in 4 persone. La paga qui era di 300 lire al metro.
Nel tempo del fascismo si coltivava soltanto l'uva, il grano e l'oliva per l'uso domestico. Se, dopo fatte le divisioni, ne rimaneva un po' si poteva anche vendere: ma questo succedeva solo con i poderi più grandi. Nel 1937 il grano costava 60 lire al quintale. La frutta si raccoglieva solo dalle piante da frutto che erano state piantate dagli antenati perché di nuovo non si impiantava nulla perché ai proprietari che dovevano acquistare le piante la cosa non interessava.
Altre attività dell'epoca erano la raccolta del granturco che, una volta privato delle foglie (scartocciatura), veniva messo ad asciugare in mazzi. Le foglie tolte, una volta asciugate, servivano per riempire i materassi che si chiamavano paglericci. Poi, per riempire i materassi fu usato il crine e infine la lana. C'erano anche mezzadri che avevano pecore, maiali e

mucche da lavoro. Il lavoro che facevano era tirare il carro, la traia e l'aratura. Per andare ad arare bisognava alzarsi alle 2 di notte perché prima bisognava dar da mangiare alle mucche, poi pulirle e, solo dopo, quindi all'alba, si andava al lavoro.
Allora la produzione di fieno era scarsa, allora si tagliavano le frasche degli alberi soprattutto l'olmo, il pioppo, il gelso e, tolto il legno, si dava loro la foglia fresca che a differenza del fieno secco rinfrescava le bestie.
Un'altra attività che ricordo si svolgeva era quella dell'allevamento dei bachi da seta; si tenevano in camera, perché non c'era altro posto dove metterli e la notte quando mangiavano le foglie di gelso si sentivano per tutta la notte. Una volta maturi si vendevano ad Amelia, ma poco prima del 1937, morto papà, abbiamo dovuto distruggerli perché non avevano più mercato. Un'altra attività che procurava un qualche reddito erano i fichi secchi che comperava Girotti per i suoi famosi fichi. La qualità migliore per questo commercio è la bianchella. Finita la grande guerra c'è stata una tagliata delle piante di fico perché erano invadenti, troppo grandi e impedivano il lavoro di aratura nei campi e poi perché alla fine la resa economica era scarsa.
Si metteva anche la canapa: quando era matura si metteva a mollo e dopo si metteva ad asciugare e poi si passava in una macchina che si chiamava "maceola" e poi si cardava e quella più grossa serviva per fare le corde, quella più sottile si filava e poi una volta filata ci si facevano i teli per il pane, le lenzuola: è quella che si vedeva usare recentemente dagli idraulici.
Ricordo che durante le guerre ce la passavamo male; c'era la tessera, prevedeva 250 grammi di pane al giorno per gli uomini e 200 grammi per le donne. Naturalmente se veniva bene si cercava di rimediare come si poteva, ma c'erano i fattori che alle cinque del mattino erano già presenti sul posto a controllare.
In quelle grandi famiglie patriarcali c'era solidarietà, ma gli anziani dettavano legge e non sempre i loro comportamenti erano di equità: ad esempio, c'era un podere in cui il padre di cinque figli maschi mangiava a parte e molto meglio di quanto toccava ai figli.
I bagni non c'erano, le camere erano di passaggio e, normalmente sopra la stalla con la conseguenza che le mosche invadevano tutto. In alcuni casi i servizi igienici erano semplicemente un buco per terra in corrispondenza con il letame della stalla. La mattina quando si pulivano le bestie si puliva tutto mettendo nella "stabbiara"; poi dalla "stabbiara", con la barella in due si portava nel campo per fertilizzare.
Sulla porta di casa c'era la gattara, una buca quadrata da cui il gatto poteva entrare e uscire... ma anche il freddo e i topi! C'era sempre il fuoco acceso con grossi ciocchi anche perché era l'unico modo per cucinare mettendo la brace in due buche ai lati del camino con la pentola sopra e un'apertura davanti per fare vento con un coperchio per ravvivare la brace.
Per lavarsi si usava la bagnarola e l'acqua d'inverno si scaldava sul fuoco e d'estate al sole. Se vicino c'era qualche corso d'acqua, d'estate ci si faceva il bagno. Mio padre mi diceva che imparò a nuotare nel molino delle spiasce perché era un molino ad acqua che aveva un'"orga", che sarebbe un grosso contenitore di acqua che si accumulava per muovere il mulino quando c'era da macinare. I mulini ad acqua erano: le Spiasce, le Streghe, Spiccalonto, Silla, Lago vecchio, il ponte di Amelia, il Mulinaccio, San Benedetto (Orgamazza) e poi la Gioiosa e forse ce n'erano anche altri.

Quando faceva caldo e le mosche invadevano, si prendevano le felci, se ne faceva un mazzo, si bagnavano col siero del latte, quello che resta una volta fatta la ricotta, e le mosche vi si precipitavano addosso, allora si metteva tutto in un sacco velocemente che si sentiva ronzare furiosamente e poi si andava a sbattere per terra per ammazzarle. Poi quel che restava faceva contente le galline.
Per illuminare la notte si usavano i fili più spessi della canapa che accesi servivano per andare in giro per la casa, oppure le canna secche, oppure petrolio, oppure olio già usato per friggere. Quello per cucinare veniva prodotto dalla raccolta delle olive cadute che venivano ammassate da una parte e poi, solo in un secondo momento, quando era muffita o marcita l'oliva, portate al molino. La qualità dell'olio, ovviamente non era un gran che e spesso si diceva che sapeva di "mocone" o che era rancido. E qualcuno diceva che era migliore perché così il sapore era più intenso e di olio per condire ne bastava poco!
Nel molino che stava all'imbocco della strada di Cecanibbio la scolatura dell'oliva marcia arrivava fino al fosso di Cecanibbio e doveva essere rimossa con la zappa per poter essere macinata.

Nel contratto di mezzadria c'erano obblighi di fornitura al padrone di tanti polli, tante uova, tanta frutta e per quelle forniture c'era l'obbligo, per cui nei periodi di carestia chi doveva privarsene era il contadino. Il fattore era sempre presente e soprattutto nei piccoli poderi controllava in modo crudele la spartizione dei prodotti e, comunque, se per qualche motivo c'era una variazione in meno veniva imputata al contadino: la parte del padrone era intoccabile.
I pasti della giornata erano fatti sul campo dove si lavorava e grosso modo erano: la colazione fatta con fagioli, fave o, a seconda della stagione, con la panzanella verso le 9, poi pranzo con minestra, lardo come companatico oppure battuto per il soffritto per la pasta, oppure alici salate con il pane, a volte anche pomodori seccati al sole verso le 13; e poi la sera a cena quasi sempre la polenta; la carne molto ma molto raramente.
A Natale il cappone, per i Santi un coniglio o un pollastrello, per carnevale una gallina per fare le polpette. C'era anche chi, lessate le cotiche le faceva a striscioline sottili, e impastandole con tanto aglio e qualche altra spezia ci faceva le polpette.
Per dare ancora un'altra pennellata al grigio quadro della vita del mezzadro, mi racconta la moglie di Vincenzo, la signora Martina, che ogni giovedì doveva portare al padrone un cesto con la verdura di stagione e, se per i numerosi mezzadri che affluivano dalla campagna, la verdura era sovrabbondante, allora c'era l'obbligo di lasciarla a un qualche fruttivendolo che poi la vendeva dando il ricavato al padrone.

APPENDICE 2

Ulteriori sprazzi di luce su quello che fu il passato dei nostri antenati nel buio del medioevo ci giungono grazie al prezioso lavoro del notaio dr. Giovanni Spagnoli, di cui credo possa essere di interesse riportare in appendice qualche ulteriore brano.

«La Camera Apostolica aveva il monopolio del sale, come ancora ai tempi nostri quest'ultimo appartiene allo Stato, insieme a quello dei tabacchi. L'approvvigionamento di un bene tanto indispensabile, nel tardo medioevo, veniva appaltato al miglior offerente. Il 9 Gennaio 1465 nelle riformanze si trova annotato che, per l'anno appena iniziato, "nemo obtulit velle conducere dictum sal ad civitatem Amerie ab Urbe Roma quam infrascriptus Julianus" nessuno si offrì di rifornire di sale la Città di Amelia, prelevandolo dalle salare di Roma, eccettuato un tal Giuliano, che si disse disposto a farlo "ad rationem trigintaunius bononenorum pro quolibet rubro et xxxvj bon. pro tota quantitate supra dictum pretium" per 31 bolognini per rubbio, oltre ad altri 36 bolognini per l'intera quantità di sale fornito "et dictum sal pro dicto pretio extrahere de salaria urbis rome et conducere in salariam communis Amerie omnibus suis sumptibus et expensis" e, per il detto corrispettivo, estrarlo dalla salara di Roma e portarlo nel deposito della Città di Amelia, a proprie -si fa per dire- spese. Alla unanimità, gli Anziani approvano l'offerta di Giuliano. Parafrasando il Padre Dante, come "sa di sale" il sale altrui!».

«Il 6 Gennaio 1526, Aurelio Boccarini propone in consiglio che "nullus tam pullarolus quam alia persona revendendi causa audeat vel presumat emere et extrahere extra districtum Amerie lepores, palumbos, perdices seu starnas, merulas, turdos et alia avium genera, sub pena unius ducati auri pro quolibet animali tam lepore quam ave pro quolibet tam emtore quam venditore et vice qualibet" nessuno, né pollivendolo né altra persona, ardisca, al fine di rivendita, acquistare ed esportare dal distretto di Amelia lepri, palombe, pernici o starne, merli, tordi o altre specie di uccelli, sotto pena di un ducato d'oro per ciascun animale, sia lepre che uccello, per ciascuno di essi, per ogni acquirente o venditore e per ciascuna volta. All'osservanza di tali divieti saranno preposti i Soprastanti del Mercato, i quali, "si fuerint negligentes in tali cura incidantur in penam unius ducati" se saranno stati negligenti nel farli osservare, siano anch'essi soggetti alla pena di un ducato "et nihilominus talis contraveniens habeatur et reputetur infamis et malus civis et privetur officio et beneficio per decennium" e nondimeno, tal contravventore sia ritenuto e considerato infame e cattivo cittadino e sia privato dell'ufficio e del relativo beneficio per un decennio. Tanto tenevano i nostri predecessori alla loro cacciagione!».

«Nel consiglio decemvirale del 2 Gennaio 1537, Nicolò Farrattini "Prior", cioè Anziano, con il consenso dei suoi colleghi ("annuentibus collegis"), fra l'altro, affronta l'argomento "de uva passula mittenda Thesaurario summi Pontificis", cioè circa l'opportunità di inviare dell'uva passita al Tesoriere del Sommo Pontefice (Paolo III Farnese). Il consigliere Laurelio Laureli, "vir spectata morum disciplina" uomo di provata integrità di costumi, esprime il suo parere in merito, affermando che "omnino mittatur ut in omnibus negociis nostris amicum habeamus" certamente gli si faccia tale invio, per averlo amico in tutte le questioni che riguardano la nostra Città, addolcendogli la bocca ed aumentando la sua buona disposizione verso Amelia. La proposta "vicit per pallas albas omnes" riporta l'unanimità dei consensi».

«Di seguito allo Statuto amerino del 1441, nella copia manoscritta in cui è stato trascritto il breve confirmatorio di Papa Pio IV del 18 Marzo 1560 ed individuato come "Codice Farrattini", risultano riportati i "Capitoli dell'arte de bifolci", redatti sotto il pontificato di Paolo III (1534-1549), ma senza una data precisa. Nelle riformanze del 12 Gennaio 1605, detti capitoli vengono riportati e nuovamente formulati ed approvati. Da essi, si ricavano le seguenti notizie di carattere finanziario:
"Che, delli denari di detta Arte" si debbono assegnare, fra l'altro, "scudi cinque ogn'anno al Camerlengo della Comunità per conservarli per far le cappe ogni tre anni alli famigli di Palazzo, quali in modo alcuno non si possino convertire in altr'uso.... et ducati uno per ciascuno che pigliasse lupi nel distretto d'Amelia".
La caccia ai lupi oggi apparirebbe del tutto obsoleta, sia per mancanza degli stessi sia per il mutato rapporto dell'uomo verso questi magnifici animali. Ma circa un secolo addietro, essi frequentavano ancora le nostre zone e potevano rappresentare qualche pericolo per le greggi al pascolo. Fino agli anni '30, venivano organizzate battute al lupo, che spesso si concludevano in una piacevole scampagnata. Ricordiamo la gustosa conclusione della lirica che il Sig. Augusto Attili mise in bocca al popolare Lolletto che, durante una battuta verso Coalana, si trovò faccia a faccia con il lupo:

"Quann'èccote che tutto 'n d'una botta,
te vedde propio, comme 'n'allumita,
du' occhi grossi comme du' linterne:
venèano 'n sune pe' la scampurita!
-Ce semo!- fece, accanalzai lo schioppo,
me messe a mira... ma si nu' l'esse a coja?
Me venne addosso tamanta paura,
che commenzai a tremà comme 'na foja.
Furtuna fu ch'el lopo, tutt'un botto,
mustra che col tremà vedde da moa,
scagno de seguitane 'mmerso mene,
prese all'injò pe' la casella noa.
Scappai a gamme piagnenno comm'un potto,
lo seguitai a guardane arret'un pioppo,
ma anco' ce tremo, ché si venea da mene,
me sse saria magnato anche lo schioppo!"

«Il 29 Gennaio 1615 vengono approvati i “Capitoli et ordini fatti sopra il peso del grano e farina”. Eccone il contenuto:

“In prima, che li pesatori deputati o da deputarsi tanto nell’uno quanto nell’altro peso già ordinati non abbiano interesse nesuno (sic) nei molini, né sia parente ad alcuno dei padroni di detti molini fino in secondo grado di consanguineità, e di affinità inclusive, li quali abbino cura di pesare il grano, e farina nel modo infrascritto.
“Che detto pesatore debba tener un libro, dove faccia nota delle carche e del peso del grano che pesa e della farina che torna.
“Che detto pesatore debba stare e risiedere continuamente nella stanza deputata e che ad ogn’ora, che alcuno verrà a pesare e sarà chiamato debba pesare sotto pena di tre giulij per volta che non fosse trovato o non andasse a pesare, d’applicarsi detta pena un terzo alla Comunità, un terzo alla Mensa anzianale e l’altro terzo all’esecutore.
“Che il detto pesatore possa elegersi un coadiutore per ogn’occorrenza, che li potesse succedere, che risieda in luogo suo, purché eletto che l’avrà, sia approvato e confermato dalli Sig.ri Anziani e Consiglio dei X.
“Che detto pesatore, quando si riporta a pesare la farina, trovando che non sia il peso giusto, come era il grano, detrattane però la molitura alla ragione infrascritta, debba subito della farina di quel molino dove è stata macinata, aggiungere e supplire fino al giusto peso.
“Che ogni molino debba tenere per il suddetto effetto una cassetta di farina nel luogo stesso dove si pesa.
“Che nessuno possa cavar grano dalla Città per andare a macinare, se prima non sarà pesato in uno de luoghi deputati sotto la pena contenuta nel bando di Mons.r Governatore.
“Che li carreggiatori ordinarij delli molini siano obligati coll’infrascritta mercede portare il grano al molino pesato che sarà, e dopoi riportar la farina nel luogo deputato a riprenderla et aggiustata che sarà, riportarla a casa del padrone.
“Che per molitura e portatura del grano, come di sopra, quando il grano sarà portato a macinare dai careggiatori ordinarij delli molini, non si possono pigliar più di cinque libre per cento, ma se il padrone volesse portare o mandare il grano a macinare e colla sua bestia, non paghi se non a ragione di tre libre per cento.
“Item acciò non si possa commetter fraude alcuna in pregiudizio delli molini da quelli che portano il grano alla mola colle loro bestie, s’ordina che, pesato (che) sarà come sopra il grano, il pesatore sigilli la carca nella legatura e noti a qual molino la porti, e portatala a macinare e macinata che sarà, il molinaro la sigilli di nuovo nel modo detto di sopra, acciò per strada non si commetta fraude e si riporti al pesatore e si ripesi e aggiusti come di sopra.
“Che il pesatore per salario e mercede sua debba aver a ragione di un quatrino per cento di grano che pesarà, sino alla somma di cinquecento libre, e da quello in su, sino e per qualsivoglia somma e peso, non possa pretendere né avere più di un bajocco e per quello o quella parte che il peso non arrivarà al centinaro, non debba avere cosa alcuna qual mercede e se li dà per ricognizione della sua fatica, riservandosi però di ciò il consenso de Sig.ri Superiori di Roma, quando vi si ricerchi e sia necessario, e non altrimenti.
“Che il detto salario e mercede se li debba dare allorquando si pesa il grano e al ripesare della farina non se li dia niente.

“Che detto pesatore debba proveder della cera per sigillare come sopra, tanto per se stesso, quanto per li molinari.
“Che li padroni delli molini, molinari e careggiatori possino senza incorso di pena alcuna rimettere la farina e macinare il grano della molitura senza pesare, né pagare cosa alcuna al pesatore e si stia al suo giuramento, che quello sia il suo grano della molitura.
“Che li Sig.ri Anziani pro tempore siano obligati almeno una volta nel tempo del loro magistrato, rivedere la statera, se sia giusta.
“Che se il pesatore o carreggiatori tanto ordinari delli molini, quanto altri particolari commettessero alcuna fraude in pesare, o in falsificare in qualsivoglia modo il sigillo, incorra in pena di scudi venticinque, d’applicarsi per la metà alla Comunità, un quarto all’accusatore et un quarto all’esecutore, oltre l’altre pene legali.
“Item che il pesatore e molinari siano obligati a notificare alla Comunità sotto pena di perjurio (spergiuro) e di scudi venticinque, quando avessero notizia che alcuno avesse commesso qualche fraude, contravenuto alle carche e falsificato il sigillo, come di sopra.
“Che non si possa far grazia alcuna delle pene suddette, anzi si debbano esigger subito, sotto pena di uno scudo per ciascuna volta.
“Che li contadini et altri abitanti che hanno il grano fuori della Città non s’intendano compresi in questi ordini, perché per loro ancora si pigliarà qualche altro espediente.
“Dichiarando che circa il sigillarsi le carche nella legatura del sacco come sopra, s’intenda doversi fare quando il grano si portarà a macinare nelli molini fuori del territorio di Amelia”.

Il consigliere Bernardino Cerichelli, del Nobile Consiglio dei Dieci, il 14 Gennaio 1708 formula la seguente proposta:
“Sentendosi generalmente da’ nostri Contadini che l’acque continuate da sì longo tempo siano pregiuditiali, e per l’istanze fatte dal Popolo e come anche per la notitia, che si ha esser fuori la Colletta ‘ad perorandam serenitatem’ (per impetrare il bel tempo), son di parere che ancor Noi ricorriamo con ogni maggior divotione alla nostra Gloriosissima Vergine Assunta, e che perciò l’Ill.mi Sig.ri Antiani favorischino far fare l’istanza a’ Sig.ri canonici di scoprirla per otto giorni, per implorare il suo divino aiuto”.
La proposta fu approvata “viva voce”».

«Il 7 Gennaio 1719 vengono fissati i “Prezzi delle grascie da vendersi nel mercato” in Amelia, così determinati:
“Cascio (cacio) dal giorno di Natale sino a tutto Carnevale, bajocchi 5 la libra, il resto dell’anno, baj. 4; salami di porco, la libra baj. 8; strutto, la libra baj. 5; presciutti, et ogn’altra sorte di carne salata, baj. 4; salciccie, la libra baj.4; tonnina, la libra baj. 6; sorra, la libra baj.10. Alici, quattro à bajocco.
“L’altri salumi, cioè mosciumano, merluzzo, salamone, pesce salato o marinato, aringhe, saraghe, sardelle, caviale, e ogn’altra sorte di salume in oglio non si possino vendere se non a quelli prezzi, che di mercato in mercato saranno posti dalli Ill.mi Sig.ri Soprastanti”. Altrimenti “si procederà contro li trasgressori senza riguardo di persona alcuna”, applicando una pena “di scudi 10 per ciascuno, e ciascuna volta”.

Il 19 Maggio 1814 la Reggenza Provvisoria del restaurato Governo Pontificio indirizza alla cittadinanza di Amelia il seguente proclama:
"Il Giubilo universale che ha ricolmato il cuore e lo spirito di tutta la Cristianità, e che ha fatto brillare di inaudito contento tutte le contrade degli Stati appartenenti al pieno Dominio della Santa Sede, per il felice ritorno dell'Immortale Pio Settimo, dopo le dure vicende de' tempi, e dopo di aver combattuto contro i nemici implacabili della Religione e dello Stato, muove l'animo della Provvisoria Reggenza ad invitare tutti gli abitanti e cittadini di questa Città di concorrere oggi alle ore quindici nella Chiesa Cattedrale a cantare inni di ringraziamento al Dio delle Battaglie, che ha saputo abbassare l'orgoglio de' superbi, ed esaltare dalla polve e dall'avvilimento quelli che hanno in Lui costantemente confidato.
"In tale avventurosa circostanza, la Reggenza suddetta ha ferma lusinga, che tutti daranno non equivoci segni di esultanza e di gioia, tanto nel concorrere al Sagro Tempio, per assistere al canto dell'Inno Ambrosiano, che solennizzerà con musica, sparo de' mortaletti e banda, e coll'assistenza ed intervento del vigile e zelante Pastore di questa Chiesa a noi felicemente ridonato, come ancora col dispensare alle ore ventuna nel Chiostro di S. Francesco una Elemosina in pane a tutti i poveri della Città, ed in ultimo si darà il colmo alla pubblica gioia coll'innalzamento dello Stemma Pontificio sulla porta principale della Città medesima".
Dopo il giubilo, le dolenti note. Con circolare del 18 Giugno successivo, Belisario Cristaldi, uno dei componenti la Commissione di Stato, incaricato delle attribuzioni della S. Congregazione del Buon Governo, rende noto che:
"Ogni buon suddito deve essere fedele ai suoi doveri verso il suo Principe, e coll'esatto adempimento di questi, e col puntuale pagamento delle Tasse, deve cooperare al più felice disimpegno delle Attribuzioni Sovrane; che se questo è sempre necessario, molto più lo è ne' principj di un ripristinato Governo, in cui conviene riempire il vuoto delle Casse, e far fronte ad immense spese straordinarie e cooperare in tutti i modi alla ripristinazione della legittima Sovranità.
"Or sarebbe ingiurioso assai ai buoni Sudditi di SUA SANTITÀ, che si ricusassero a sì sacro dovere, e si ricusassero anzi ne' primi momenti del maggior bisogno. Sarebbe questo lo stesso che smentire coi fatti la sincerità di quel divoto entusiasmo di cui sono animate le Popolazioni: sarebbe un contradire quelle continue acclamazioni, le quali hanno preceduto ed accompagnato il ritorno di NOSTRO SIGNORE, e che ogni giorno si riproducono sempre più vive ad echeggiar dovunque ne' sentimenti della maggior esultanza".
Da questo proclama si evince chiaramente che il mitico detto "...tutti i Santi finiscono in gloria!" non trova smentite. Giubiliamo, giubilate... ma poi "... sarebbe ingiurioso se si ricusassero di"... pagare.

BIBLIOGRAFIA

AA.VV. / *L'industria nella Regione Umbria. Unione CCIA e Agricoltura dell'Umbria*
Arti grafiche Nobili, Terni 1971

L. Cicoria / *L'agricoltura dell'Umbria nella economia nazionale*
Guerra, Perugia 1965

M. Bagliani, E. Dansero / *Politiche per l'ambiente: dalla natura al territorio*
UTET, Torino 2011

M. Stefanetti, S. Faloci, M. Capaccetta / *Le campagne umbre nelle immagini di Henri Desplanques*
Regione dell'Umbria, Perugia 1999

D. Monacchi / *Le urne a cassa di Amelia: nuove acquisizioni*, in rivista *"Archeologia Classica"*
Vol. LI, n.s.1, 1999-2000

M. Fukuoka / *Lezioni italiane. Un'introduzione alla Rivoluzione del Filo di Paglia in Italia*
Libreria Editrice Fiorentina, Firenze 2011

M. Fukuoka / *La rivoluzione del filo di paglia. Un'introduzione all'agricoltura naturale*
Quaderni d'Ontignano
Libreria Editrice Fiorentina, 1980

C. M. Daclon / *Una nuova gestione del territorio rurale in Agricoltura*
Rivista del Ministero Politiche Agricole e Forestali, n° 301, 2000

R. Steiner / *Geisteswissenschaftliche Grundlagen zum Gedeihen der Landwirtschaft*
Dornach, 1963

D. Margheriti, C. Pernazza / *Contadini in Umbria tra '800 e '900: un territorio, una storia*
Istituto per la Storia dell'Umbria contemporanea, 1982.

R. Eisler / *Il calice e la spada*
Forum Edizioni, 2011

M. Gimbutas / *Il linguaggio della Dea*
Venexia Edizioni, 2008

MALA AMERINA

CAPITOLO 2

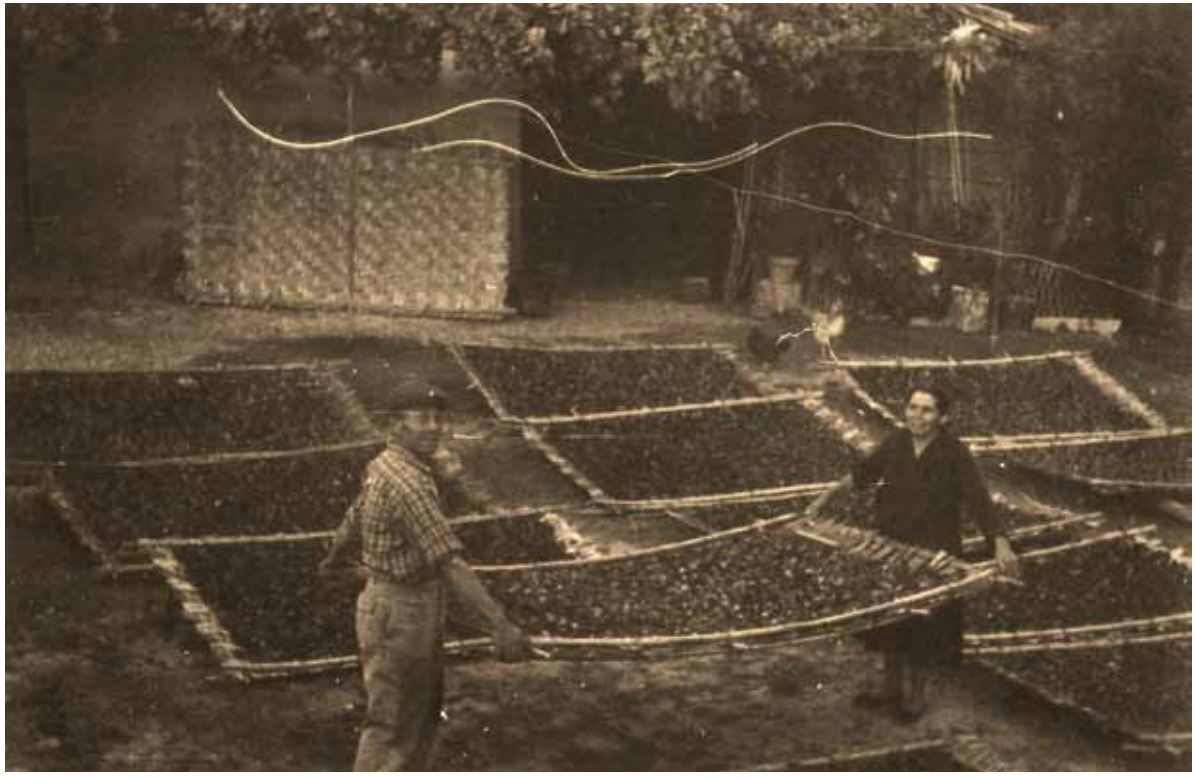
Le varietà da frutto coltivate nel territorio Amerino

Paolo Arice

Quando, ormai quindici anni or sono, sulla scorta dell'attività e della personale conoscenza di Isabella dalla Ragione, iniziai a pensare di sviluppare una ricerca delle varietà autoctone delle piante da frutto coltivate nell'Amerino, non potevo di certo, immaginare che si sarebbe giunti poi a una pubblicazione di questo livello con l'apporto di tanti esperti. La mia intenzione era di cercare, al fine di preservare un pezzo di storia del nostro territorio a futura memoria, un modo per onorare quanti, nel corso degli anni, avevano "faticato sui terreni" stabilendo un rapporto reciproco di sussistenza con queste piante.
Il concetto di tutela della biodiversità si stava facendo lentamente palese, anche per esigenze di riduzione dell'utilizzo di sostanze chimiche necessarie per i trattamenti delle nuove varietà da resa, e per non impoverire il patrimonio genetico delle varie specie. Nella vita comune, mi occupo di sanità, pertanto non sarei stato la persona più adatta a disquisire di questi temi ma visto che in questa zona ancora nessuno ci aveva messo mano, mi sembrò opportuno lanciare il classico sasso nello stagno, coinvolgendo alcuni amici quali Goffredo Miliacca o Luciano Silvestrelli e anziani esperti come Nicola Nicolucci, sua sorella Fermina, Vincenzo Posati, Guido Barcherini, Silvino Piciucchi, Mario Trionfetti, Mario Suadoni e Damiano Sciloffi. Tutta gente di una certa età, depositaria di tante informazioni preziose e labili che il tempo si stava portando via.

I risultati di questo percorso sono fissati in questa pubblicazione che viene data alle stampe grazie, soprattutto, alla disponibilità della Regione Umbria e di 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria, che hanno creduto sin dal principio in questo lavoro ed all'importanza di diffonderne i risultati.
L'auspicio che mi sento di invocare è che tutto questo non resti un semplice excursus storico sulle varietà. Se così fosse, si sarebbe ottenuto solo l'obiettivo minimo della divulgazione culturale, mentre la finalità primaria era e rimane quella colturale, in altre parole proseguire nella piantumazione e nella coltivazione di queste varietà che caratterizzano il nostro areale e che potrebbero rappresentare una scommessa sul futuro economico di un territorio da sempre vocato all'agricoltura di qualità, ricordando il vecchio motto: "oggi godo dei frutti di un albero piantato da qualcuno prima di me, domani qualcuno godrà dei frutti di uno piantato da me".

Nell'Amerino hanno trovato localizzazione, in pratica, tutte le varietà più comuni di specie fruttifere: albicocche, pesche, pere, ciliegie e, soprattutto, mele, prugne e fichi, che hanno costituito per centinaia di anni la "moneta sonante" dei tanti contadini e mezzadri che traevano dal piccolo commercio di questi frutti una misera rendita da trasformare in scarpe, vestiti, utensili vari altrimenti difficili da acquistare. In particolare, l'essiccazione dei fichi, al pari dell'allevamento dei bachi da seta e della coltivazione della canapa, ha rappresentato l'attività sussidiaria principale della stragrande maggioranza delle famiglie amerine.
Negli anni passati, se qualcuno aveva intenzione di deridere un nostro concittadino, lo chiamava Pimpolo o Pimpolaro; ai più giovani questi termini non faranno alcun effetto, ma per gli altri assumono un evidente significato. Pimpoli è il nome con cui in passato venivano chiamati i fichi secchi. Nel secolo scorso e soprattutto nella sua prima metà non esisteva un casale in cui non erano in uso, esposte al sole estivo, le "cammorcanne" (delle stuoie, per intenderci) sulle quali erano posti a essiccare i fichi. Chi, con scherno, chiamava pimpolari i nostri nonni, probabilmente, era costretto a fare qualcosa di simile per sbarcare il lunario e derideva i nostri concittadini di allora per non piangere delle proprie disgrazie.



Oggi la pratica dell'essiccazione dei fichi è pressoché cessata, cosa che costringe la nota azienda Amerina, che li trasforma in deliziosi bocconcini al cioccolato, a cercare le necessarie forniture da altri luoghi.
Facendo un giro per le nostre campagne, risulta subito evidente l'odierna assenza o la sporadicità delle piante di fico. Tale assenza è dovuta anche al fatto che nell'agricoltura moderna si fa spesso ricorso a contoterzisti, i quali sia per le dimensioni delle macchine agricole sia per ridurre i tempi d'esercizio ed i costi, vedono in queste piante, dislocate disordinatamente nei terreni, soltanto un ostacolo. Ovviamente non si ha l'intenzione di mettere sotto accusa nessuno, quanto in realtà, porre l'attenzione su una forma mentale che ha nella massimizzazione dei costi l'unico traguardo. Inoltre è cosa nota, seppur incomprensibile, che i contadini, liberatisi dal giogo della mezzadria, abbiano provveduto all'abbattimento delle piante di fichi che rappresentavano ai loro occhi il simulacro delle loro passate sventure, o più semplicemente, legname da ardere.
Ora il consumo del prodotto fresco è molto calato, oserei dire quasi crollato e ciò anche in considerazione del fatto che, in un'epoca d'iperalimentazione e di sovrappeso, è meglio astenersi dalle cospicue calorie di tale frutto. Certo è che la marmellata di fichi è tra le più buone e che dell'assaggio di alcune varietà, come ad esempio dello splendido Fallacciano nero, sebbene in dose parca, non si può farne a meno.

Per quanto riguarda le albicocche, le varietà tipiche locali si riducono pressappoco a tre. Infatti, il metodo più usuale di riproduzione era di seminare il nocciolo (l'osso). Tale nocciolo era anche usato per estrarne la mandorla, la pregiata mandorla amara, da usare con attenzione poiché ricca di acido prussico. Questa pratica ha impedito lo sviluppo più numeroso di cultivar differenti e, generalmente, i vecchi esemplari sembrano provenire tutti da due soli ceppi, quello delle albicocche oblunghe e piatte (cv. Ginestra) e quello delle albicocche piccole o medie e tonde (cv. Ungherese e Culo di Cognata).
Anche per i peschi vigeva l'abitudine di riprodurli da seme; la pianta entrava in fruttificazione più tardi, ma era più robusta e resistente e, soprattutto, più longeva. In ogni caso alcune varietà tipiche esistono e, a parte la Papigna, di cui si sono pressoché perse le tracce, sono tutte state individuate.
La pratica dell'essiccazione dei frutti delle prugne era in uso molto prima di quella dei fichi. Molto probabilmente prese il sopravvento quest'ultima a causa della maggiore richiesta di fichi secchi dovuta alla trasformazione dei medesimi da parte della ditta Girotti. L'essiccazione delle prugne, almeno fino alla metà del 900 era, in ogni caso, pratica usuale e il prodotto era venduto dagli ambulanti nelle fiere di paese. Solo alcune varietà erano idonee per questa trasformazione (e mi riferisco in particolare all'Armascia, all'Armascia Azzurra ed alla Verdacchia) tutte le altre erano consumate fresche e, grazie alla loro ampia disponibilità (la maturazione delle diverse cultivar va dalla tarda primavera all'autunno inoltrato), avevano un ruolo centrale sia nel frutteto famigliare sia in quello di produzione.
Di estesa coltivazione godevano anche le ciliegie (*le cerasa,* in dialetto) che rappresentavano, soprattutto le varietà precoci e quelle molto tardive, un notevole potenziale di guadagno per i contadini e che, pertanto, erano precluse al consumo dei tanti ghiotti giovanotti di allora che, per non privarsene, non trovavano di meglio che organizzare allegre scorribande nelle proprietà più remote e meno "difese", dando luogo alla tradizione, ancora in voga, del "sacco delle cerasa".
Riguardo alle pere, molte vecchie cultivar sono ancora presenti, non solo nell'immaginario collettivo degli amerini, ma anche, tangibilmente, nei loro giardini o frutteti. Facciamo riferimento alle pere Limone, Ruzza e di Monteleone. E' pacifico che qualsiasi palato possa appurare che una pera Kaiser sia più gustosa di una pera di Monteleone; il problema è che la pera Kaiser matura in Ottobre e se non è riposta nei frigoriferi, non si mantiene a lungo, mentre l'altra, che si raccoglie nel medesimo periodo, mantenuta nella paglia, è consumabile fino alla metà di Maggio.

In un'epoca, quella passata, in cui i frigoriferi non esistevano (o se esistevano, erano nella disponibilità di pochi fortunati), la scelta colturale ricadeva necessariamente su cultivar ad alta conservabilità. Inoltre, il sapore delle pere suddette migliorava notevolmente col tempo e, salvo la granellosità accentuata, alla giusta maturazione non facevano rimpiangere le varietà estive. L'uso principale, tuttavia, non era quello del consumo immediato e diretto. Infatti, queste pere erano mangiate principalmente cotte: nella brace o al forno, bollite nel vinello (acqua, vino e zucchero) o fritte nella pastella. In queste vesti, le pere invernali davano il meglio di sé. Famosi i "frittelli dolci" realizzati con fette di pere Sorbella o di Monteleone, che facevano il paio con quelli "salati" che si ottenevano aggiungendo alla pastella dei cavolfiori schiacciati.

Delle mele si ritrova traccia anche in citazioni antiche. Plinio e Columella parlano delle mele d'Amelia. Riferimenti ad alcune varietà locali sono contenute anche in trattati di pomologia del XIX° e XX° secolo, come quelli del Gallesio o del Molon. In un palazzo nobiliare d'Amelia, inoltre, si può apprezzare un bellissimo affresco di Livio Agresti che raffigura proprio la mela Amerina (si veda l'immagine riprodotta a pag. 64, in apertura di questo capitolo). Si può affermare, pertanto, che le nostre mele si sono mantenute fino ad ora traversando, in qualche caso, più di un millennio e un concreto ritorno a una coltivazione e commercializzazione più intense sembra assai opportuno, se non doveroso. A differenza di altri tipi di frutta, le diverse varietà presenti anticamente sono arrivate ai giorni nostri senza defezioni importanti.
Un cenno, per terminare, alla coltivazione del melangolo (l'arancio amaro). Un tempo elemento immancabile in ogni casa contadina (e non solo), allocato a ridosso del muro esposto a sud e al riparo dai venti gelidi dell'inverno, questa pianta forniva i suoi frutti che erano ritenuti indispensabili per la lavorazione delle carni di maiale. Ai giorni nostri sono quasi totalmente scomparsi ed è un vero peccato.

Le tante varietà che abbiamo incontrato e delle quali di seguito si offre una breve descrizione, dimostrano che i nostri avi tenevano in debito conto la biodiversità e non sarebbe male se anche noi imparassimo a fare altrettanto.

SCHEDE DESCRITTIVE

DELLE PRINCIPALI VARIETÀ COLTIVATE NEL TERRITORIO AMERINO

A

ALBICOCCHE

Albicocca
> Culo di Cognata

Sorvolando sul nome, che vuole questa cultivar somigliante ad un certa parte anatomica, questa albicocca è davvero eccellente e meritevole di una più estesa coltivazione. La zona di provenienza è Montecampano, zona strada della Prada, dove prima di essere abbattuti erano presenti due esemplari molto vecchi quasi al confine col bosco. Il frutto è sferoidale, piuttosto grosso, buccia giallo canarino e polpa bianca, seme molto piccolo e rotondo.
Matura alla fine di Giugno ed ha un eccellente sapore, finissimo ed aromatico.

Albicocca
> Ginestra (o Ungheresina Ginestra)

Come accade a volte, gli anziani tramandano questo nome particolare, pur non sapendo spiegarne l'origine. Sebbene richiami alla mente la varietà Ungherese, non ne condivide le caratteristiche. Infatti l'albicocca Ginestra è, differentemente dall'altra cultivar, tipicamente allungata, a volte appiattita a volte più cilindrica; ha una polpa molto liquescente di colore arancione scuro ed una colorazione della buccia quasi rossa (più rossa, in genere, degli esemplari qui raffigurati). Al di la della curiosità legata al nome, è una varietà interessante e dal buon sapore, dalle discrete dimensioni e con fioritura e fruttificazione molto tardive, il che la preserva dalle ultime gelate. Matura tra il 10 ed il 15 Luglio.

Albicocca
> Ungherese (o Ungheresina)

Il nome lascerebbe intendere trattarsi di una varietà proveniente dall'est Europa e poi diffusasi sul territorio nazionale. In Toscana ne sono segnalate da diversi decenni due distinte varietà e forse è proprio da questa regione che sono giunte, in tempi storici, anche ad Amelia. Ormai da un centinaio d'anni vengono coltivate nell'Amerino con buona fortuna. Sono di dimensioni molto piccole, perfettamente sferiche ed in genere completamente arancioni sia nella buccia sia nella polpa, senza aree di diverso colore (al limite, solo qualche puntino rosso). La polpa è buonissima con la particolarità di essere molto asciutta, quasi senza succo. Matura intorno alla metà di Giugno. Nonostante la bontà, al momento non risulta molto coltivata (forse a causa anche delle sue limitate dimensioni). Ne sono stati ritrovati alcuni esemplari nel Comune di Guardea e un esemplare molto vecchio in zona Palazzone ad Amelia.

SUSINE

Susina
> Cacona

La susina Cacona è una piccola prugna color bordeaux scuro, non molto dolce, adatta per la marmellata. Matura in Luglio e, in genere, è estremamente produttiva. La pianta è densamente ricoperta di spine molto lunghe e pungenti. È ancora abbastanza comune nella zona che va da Collicello fino ad Avigliano Umbro. L'origine del nome è abbastanza intuitivo. Attenzione però a mangiarla a maturazione non completata, poiché si otterrebbe l'effetto contrario!

Susina
> Cerasella

La Cerasella è ancora presente, sebbene sporadicamente, nelle campagne amerine. Ne sono stati individuati alcuni esemplari, in particolare nelle campagne di Foce, in zona Torre di Picchio e San Concordio. Questa cultivar è di forma rotonda, piccola, rosso carminio. La polpa è gialla, asciutta e spicca, con un sapore molto particolare che, a dispetto del nome e del tipo di frutto, ricorda quello dei fichi. Matura scalarmente da Ferragosto fino alla prima decade di Settembre.

Susina
> Armascia

Di forma allungata e dimensioni medie, presenta una buccia di colore verde giallastro che tende all'ambra in piena maturazione. Molto saporita ed aromatica, anche se non particolarmente dolce fino a completa maturazione. Semi-spicca. Matura a fine Luglio. È la susina Amerina per eccellenza, quasi tutti gli agricoltori ne avevano qualche esemplare che usavano sia per il consumo fresco sia per l'essiccazione.

Susina
> Armascia Azzurra

Somiglia alla susina Armascia gialla, differisce per il colore che è nero-bluastro, per le dimensioni un poco più grandi e per l'epoca di maturazione, posticipata ai primi d'Agosto. Tuttavia non è completamente affine né alla Armascia né alla Stanley ma presenta i caratteri delle due varietà sopracitate, come se ne fosse un incrocio. Veniva usata soprattutto per il consumo fresco e, saltuariamente, anche per l'essiccazione.

Susina
> Coscia di Monaca

La Coscia di Monaca (chiamata Ramicella nella zona di Giove e Penna in Teverina) è simile alla Armascia gialla, anche se la forma è meno allungata e il colore è stabilmente giallo per tutto il periodo di maturazione.
Di grandezza media, forma ovale-cilindrica, colore della buccia giallo paglierino. Dal gusto molto dolce, senza però l'aroma tipico della Armascia gialla, matura tra la fine di Luglio e la prima decade di Agosto.

Susina
> Masina

La susina Masina è rotonda, piccolissima, di colore dapprima giallo, poi rosso, ed infine tendente al marrone a completa maturazione. Morfologicamente è assai affine al Parabolino, anche se leggermente più piccola. Semi-spicca, ha un gusto particolare con sentori di caramello e rhum (non a tutti gradito). Fornisce una produzione assai generosa con un'epoca di maturazione molto precoce, intorno alla prima decade di Giugno.

Susina
> Mollona

La Mollona ha senz'altro molti caratteri in comune con il gruppo delle Regina Claudia, pur mantenendo alcune caratteristiche peculiari. È verde (con sfumature gialle quando la maturazione si completa), molto pruinosa: questa particolarità le fa assumere riflessi celestini come se fosse stata irrorata da poco col verderame. Di dimensioni medio grandi, semi-spicca, ha sapore eccellente anche a maturazione avanzata. Polpa ambrata e profumatissima. Soffre un poco d'alternanza. Matura a fine Luglio.

Susina
> Parabolino

Il Parabolino (o Mirabolano) è il selvatico su cui, più frequentemente, s'innestano le susine ed altre drupacee. A volte si "lascia andare" (non lo si innesta) donando la più tipica susina da marmellata. Frutto piccolo, rotondo, con buccia nero-rossastra, che lascia intravedere il colore di fondo giallo verde. Ha polpa gialla, spiccagnola. Matura a fine Agosto ed in genere è assai produttiva.

Susina

> Pernicone

Il Pernicone, di forma cilindrica, ha frutto piuttosto piccolo, buccia nera con riflessi granata abbondantemente ricoperta da pruina. La polpa è verdastra, spiccagnola, molto simile come sapore ed utilizzo al Parabolino. Matura nella seconda metà di Settembre. Ne esiste una varietà (Pernicone bianco) di colore bianco giallastro, leggermente più precoce e piuttosto aspra, veramente deliziosa se trasformata in marmellata.

Susina

> Raganella

La susina Raganella resta verde anche a completa maturazione e forse proprio da questo dettaglio deriva il suo nome. Polpa verde, semi-spicca, è la più piccola tra le susine dell'Amerino, (ha dimensioni e forma di una grossa oliva). Il sapore però è eccellente, molto dolce ed aromatica. Matura a metà Luglio.

Susina
> Regina d'Italia

La Regina d'Italia non è una susina autoctona ma la sua presenza nel nostro territorio è segnalata da lungo tempo. Ha forma ovale, di media grandezza, buccia dapprima blu poi tendente al nero, abbondantemente ricoperta da pruina. La polpa è di colore verdastro, molto buona se consumata fresca, eccellente se essiccata. Matura tra la prima e la seconda decade di Agosto.

Susina
> Verdacchia

La Verdacchia è di forma ovale, da media a medio grande. La buccia è dapprima verde poi giallo-verde con riflessi bluastri. Ha polpa di colore giallo-verdastro, che si stacca dal seme. È una susina eccellente per il consumo fresco, utilizzata anche per l'essiccazione (ma è decisamente sprecata se destinata a questo uso). Matura nel periodo compreso tra la terza decade di Agosto e la prima decade di Settembre.

P

PESCHE

Persichetti
> del Pisciarello

Ad Amelia queste piccolissime pesche vengono chiamate Persichetti e al nome viene aggiunto talvolta il termine "del Pisciarello" perché in quella zona risultano essere presenti in gran numero. Molti concittadini, un tempo, erano soliti piantarne un esemplare nel proprio giardino poiché, oltre al grato sapore (dolcissimo), hanno una fioritura davvero splendida con fiori molto grossi e di un particolare colore rosa acceso. Il frutto è molto piccolo, la buccia decisamente tomentosa di colore verde pisello con rare sfumature color mattone. La polpa è verde, molto consistente e spiccagnola. Maturano alla fine di Settembre.

Pesca
> della Vigna

Frutto di medie dimensioni con buccia verde, polpa giallastra spiccagnola e nocciolo piccolo di colore marrone. Deve il suo nome al fatto che matura nel periodo della vendemmia, ma è assai differente dalle altre varietà così chiamate e descritte dai ricercatori toscani e dell'alta Umbria. È una pesca molto buona, anche considerando la sua relativa tardività, maturando, infatti, intorno alla terza decade di Settembre.

Pesca

> Citrina di San Pancrazio

Frutto di dimensioni medie con buccia di colore giallo molto chiaro (in genere molto più chiara di quella illustrata) e poco tomentosa. Polpa bianca candida, tenace, dal sapore eccezionale di miele e vaniglia. Forma tipicamente rotonda col nocciolo nero. Matura nella terza decade d'Agosto. Questa è la varietà che ha dato maggiore soddisfazione, tra le pesche, alla nostra attività di ricerca sul territorio. Infatti, dopo molto tempo, l'abbiamo scovata (ed il termine non è eccessivo) in due proprietà in zona Montenero. Avevamo avuto notizia di questa varietà, dal sapore particolarissimo, alcuni anni or sono: chi ce ne aveva parlato ci disse che un tempo era molto coltivata nelle aree del Castello di San Pancrazio, di Totano e nel comune di Penna in Teverina, ma per lungo tempo le ricerche furono vane. Oggi con nostra somma soddisfazione, un esemplare di questa cultivar, sicuramente da riproporre, è stato ritrovato presso la tenuta di san Pancrazio.

Pesca
> Papigna

La “mitica persica de Papigno” una volta presente in tutto il territorio della provincia di Terni, oggi ricercata chimera (o quasi). Ogni qual volta che ci siamo recati presso qualche proprietario che asseriva con certezza di possederne una pianta, abbiamo appurato che si trattava, in realtà, di altra cultivar. Ricordo perfettamente un esemplare molto vecchio di questa specie piantato vicino alla casa ove abito, ricordo anche la spiccata difformità dei caratteri delle piante ottenute dai suoi semi e la proverbiale difficoltà di fare attecchire gli innesti di Papigna su mirabolano o su altro portinnesto. Navigando su internet è uscita fuori questa foto che rispecchia in pieno, almeno morfologicamente, le caratteristiche di questa pesca, almeno come la ricordo io, per questo la pubblichiamo, auspicando che, vedendola, qualcuno si ricordi di averla in giardino e ce la segnali, poiché per il momento ogni nostro tentativo d’avvicinarla è risultato vano.

Pesca
> Reginella

Buccia giallo aranciato con rarissime macchie rossastre, polpa giallo oro profumatissima e molto dolce, spiccagnola. Forma tipicamente allungata, quasi ogivale, col nocciolo rosso mattone che termina con una punta molto più lunga rispetto ad altre varietà. Matura nella prima decade d’Agosto.

Pesca
> Sanguinella

Buccia nocciola con tigrature granata, dimensioni medio-piccole, polpa rossa molto scura che schiarisce allontanandosi dal nocciolo per poi arrossarsi di nuovo in prossimità della buccia. A differenza delle congeneri, osservate in altre zone, la Sanguinella dell'Amerino non è tenace. Raccolta in perfetta maturazione è una delle pesche dal sapore più buono. Matura nella seconda-terza decade di Agosto.

Pesca
> di Santa Brigida

Pur avendo sentito parlare di questa varietà da diverse persone, non s'era avuta ancora prova certa della sua esistenza. Almeno fino al mese di Dicembre 2012, quando furono segnalati alcuni frutti, provenienti da due piante differenti ma, come si può osservare dalla foto, del tutto identici tra loro. Il frutto appare di forma piuttosto irregolare, poco tomentoso, di colore ocra con presenza di sovracolore porpora. Si tratta di una pesca tenace, dalla polpa giallo chiaro e seme color marrone. Varietà a maturazione molto tardiva, fin verso la fine di Dicembre. Tra l'altro per evitare che il frutto sia esposto alle gelate, viene raccolto prima e posto a maturare in fruttaio vicino alle pere e alle mele. Il nome di questa cultivar invernale non ha riscontri: le zone di provenienza non presentano questo toponimo ed anche il riferimento al nome della Santa sembra fuori luogo, dal momento che Santa Brigida viene ricordata in Luglio.

Pesca
> Settembrina

Buccia tomentosa di colore bianco con sovraccolore rosso. Polpa bianca, semi-spicca, molto profumata; nocciolo rosso che irradia il suo colore anche alla polpa adiacente. Era ed è tuttora molto apprezzata anche perché si tratta di una delle pesche più tardive, maturando tra la fine di Settembre ed i primi giorni di Ottobre.

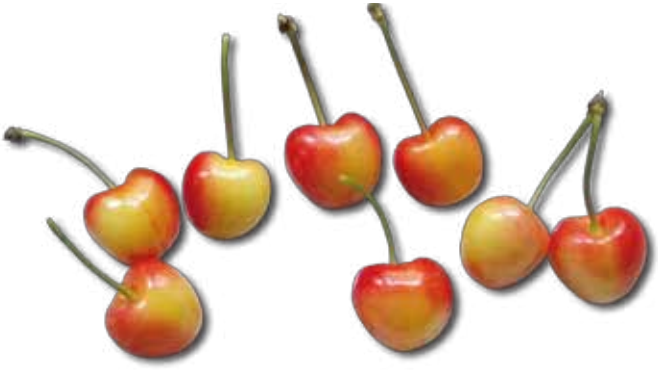
Pesca
> Spaccarella

Frutto dalla buccia molto tomentosa con colore di fondo giallo abbondantemente ricoperto da un sovracolore rosso scuro. Polpa a pasta gialla chiara, spiccagnola; il seme e la polpa intorno ad esso, appaiono di colore rosso vivo. Di dimensioni medie o medio-piccole, matura a Ferragosto. Dal sapore eccellente con un retrogusto appena amaro, è la pesca più adatta da bagnare nel vino, pratica molto in uso un tempo, al fine di produrre un'eccezionale "sangria".

C

CILIEGIE

Ciliegia
> Bionda

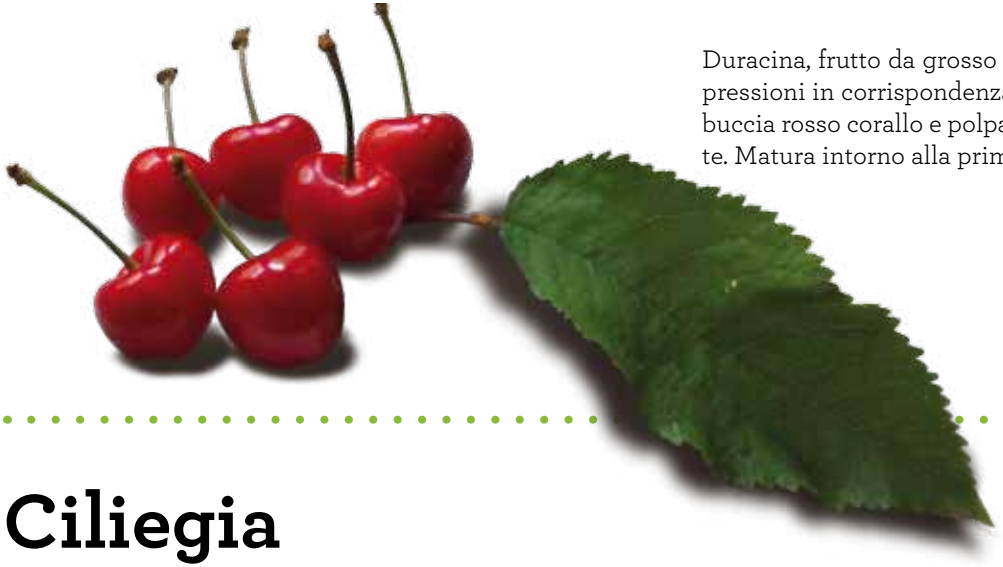


Si tratta di una ciliegia piuttosto grossa e carnosa, d'ottimo sapore, con buccia dal colore di fondo bianco giallastro mediamente ricoperto da un sovracolore rosa scuro e polpa bianca. Ad un esame accurato, si evidenziano caratteristiche morfologiche che potrebbero farla avvicinare al Bigarreau Napoleon o al Durone della Marca, ma sia l'epoca di maturazione piuttosto precoce (intorno alla seconda/terza decade di Maggio) sia qualità organolettiche differenti (decisamente migliori) lascerebbero supporre solamente una somiglianza con le cultivar sopracitate.

Ciliegia
> Durone

Duracina, frutto medio grande, cordiforme. Buccia dapprima rosso scura poi nera a completa maturazione. Anche la polpa ha un colore sanguigno. Forse, tra tutte le ciliegie dell'Amerino è la migliore. Particolarmente suscettibile alla mosca del Ciliegio. Risulta essere veramente buona, forse la ciliegia più buona di tutte. Varietà a maturazione tardiva, tra la terza decade di Giugno e la prima di Luglio.

Ciliegia
> Graffione



Duracina, frutto da grosso a molto grosso, con evidenti depressioni in corrispondenza del peduncolo e dell'apice, con buccia rosso corallo e polpa bianco-rosa, di sapore eccellente. Matura intorno alla prima decade di Giugno.

Ciliegia
> Inculamerli

Un esemplare di grandi dimensioni di questa cultivar si trovava fino a qualche anno fa lungo la via Ortana, in prossimità dell'incrocio con la strada dell'Aquilano. La Ciliegia Inculamerli deve il suo nome al fatto che non assume mai il colore rosso, ingannando proprio quegli uccelli che amano cibarsene. Questa cultivar ha forma sferica piuttosto schiacciata ai poli, risulta di dimensioni medio grandi e la buccia, inizialmente giallo limone, a completa maturazione assume una colorazione ambrata. La polpa è bianca e il sapore, da principio amarognolo, diventa eccellente, con retrogusto di caramello, una volta giunta a maturazione. Si raccoglie intorno alla prima decade di Giugno.

Ciliegia
> Maggiaiola

La Ciliegia Maggiaiola (o Acquaiola) è una varietà a polpa tenera di dimensioni medie e forma regolare (un pochino allungata). La buccia, dapprima rosata, assume poi una colorazione rosso scuro a completa maturazione. Questa si raggiunge molto precocemente, ed a scalare, tra la prima e la terza decade di Maggio. Sebbene il sapore sia mediocre, viene ancora coltivata proprio per la sua precocità.

Ciliegia
> Nera d'Amelia
Mora o Morazza d'Amelia

Tra i ricordi di molti amerini era presente una ciliegia con il colore delle more, che sembrava essere scomparsa. A causa della colorazione molto scura, si supponeva potesse trattarsi di una varietà affine al Durone di Vignola, anche se gli anziani contadini ne descrivevano caratteristiche differenti (tra cui, quella fondamentale, che non si trattava di una duracina). Le ricerche risultarono vane fino a quando ci si accorse che, proprio lungo la passeggiata del Rio Grande, dove è stato allestito un piccolo frutteto catalogo, erano presenti degli esemplari affini alla descrizione. Sottoposti i frutti ai "vecchi esperti", risultarono essere proprio appartenenti alla varietà tanto ricercata.

Frutti grossi, di forma sferica regolare e completamente neri una volta maturi. Polpa tenera, di colore rosso scuro, dall'eccellente sapore e con una caratteristica punta amarognola. Adatte per il consumo fresco ma veramente sublimi se trasformate in marmellata. Maturazione assai precoce intorno alla seconda decade di Maggio.

FICO

Fico
> Alvo (o Albo)

Varietà bifera, frutto medio a forma di campana. Ha un sapore buono e delicato, la polpa è di un bel colore bianco-dorato all'interno mentre la buccia è giallo-verde molto chiaro. I fioroni maturano a fine Giugno; i forniti, di sapore mediocre, alla fine d'Agosto.

Fico
> di Amelia (o Bianchella)

Varietà bifera, ha il collo molto corto, quasi nullo e forma sferoidale, la foglia è tipicamente trilobata tanto da sembrare una mano con sole tre dita. Molto produttiva con frutto medio-piccolo (35/40 grammi) a buccia verde, caratterizzato da polpa rosa molto chiara, estremamente dolce e poco granellosa. Fioroni a partire dalla prima decade di Luglio, forniti a fine Agosto: questa vicinanza di maturazione tra le due produzioni fruttifere, faceva si che si potessero avviare entrambe all'essiccazione che avveniva su delle stuoie dette cammorcanne. Prevalentemente da questa varietà, provenivano i fichi secchi di Amelia detti Pimpoli, vanto e maggiore esportazione di un tempo.

Fico

> Antico Romano

Varietà bifera, molto simile al brogiotto nero, ma di forma più allungata con la buccia più scura e tipicamente vellutata e dalla polpa rossa. Il periodo di maturazione è lo stesso del brogiotto nero. Il nome fico antico romano o fico ruminale lo avvicinerebbe alla pianta mitica legata alla tradizione della lupa capitolina, ovviamente questa affinità è tutta da dimostrare e le residue presenze nel nostro territorio fanno di questa varietà un mero ed esclusivo elemento di curiosità.

Fico

> Brosciotta nera
(o Brogiotto nero)

Varietà bifera, frutto medio, schiacciato, con buccia nera (sulla quale si formano delle tipiche screpolature) e polpa rossa. Fioroni nella prima decade di Luglio, forniti nella prima decade di Settembre. Ne esiste una varietà pressoché identica, ma a buccia verde.

Fico
> Callara

Antica cultivar con albero molto resistente agli agenti parassitari, con foglie di forma variabile, sia prive dei caratteristici lobi, sia tri e pentalobate. E' una varietà bifera. Il frutto è di pezzatura medio piccola (55 grammi di peso in media). Di aspetto piriforme, spanciato, con buccia di colore rosso marrone, costoluto. La polpa è di colore rosso, d'eccellente sapore. Ottimo da consumare fresco, ma viene anche destinato all'essiccamento. La maturazione dei fioroni avviene intorno alla metà di Giugno, quella dei forniti alla fine d'Agosto.

Fico
> Fallacciano Nero
Lungo del Portogallo

Varietà bifera, dal frutto tipicamente allungato, con polpa rosso vivo, molto carnosa e mielosa, buccia verde-violacea, nera a completa maturazione, con leggere screpolature longitudinali. I fioroni (pochi), sono piuttosto grossi (50/80 grammi) con collo lungo e sottile e maturano dalla prima settimana di Luglio; i forniti, simili nella forma ma meno allungati, maturano intorno alla prima decade di Settembre. Risultano, se possibile, ancor più dolci dei fioroni, ma sono senz'altro, meno abbondanti. Sono tra i migliori fichi per il consumo fresco ma sono adatti anche all'essiccazione.

Fico
> Totale (o Dottato)

Varietà bifera, è il classico fico con la goccia di melassa cadente dal frutto in piena maturazione. Polpa ambrata di ottimo sapore, buccia verde chiaro. I fioroni, scarsi e meno buoni dei forniti, maturano a fine Luglio, i forniti nella prima decade di Settembre. Questi ultimi hanno la buccia molto più scura e la polpa più rossiccia; negli autunni miti, si riescono a raccogliere fino alla metà di Ottobre.

M

MELE

Mela
> Amerina

In ossequio al nome, l'Amerina è la mela di Amelia per eccellenza. Antichissima e nota già agli antichi romani (citata da Columella), nonché immortalata in un affresco da Livio Agresti. Ha dimensioni medie e per la tipica forma cilindrico appiattita ricorda una trottola. Colore di fondo verde con sovracolore rosso intenso a completa maturazione. Presenta inoltre qualche rugginosità limitatamente alla parte superiore. Dal sapore ottimo, ha qualche affinità con la mela Annurca, con cui condivide la colorazione e la consistenza della polpa, ma la forma e soprattutto il sapore, la fanno preferire di gran lunga a quest'ultima. Matura a fine Ottobre e si mantiene agevolmente fin tutto Aprile, anche se, alla fine, i frutti tendono a diventare un poco farinosi.

Mela
> Appiola

La mela Appiola era nota anche al tempo degli antichi romani (citata da Plinio il Vecchio che la voleva originaria della Grecia). È una mela piccola, rotonda, dalla buccia giallo verde chiaro con sfumature color vinaccia, polpa biancastra piuttosto compatta; dal sapore particolare, aromatica ma assai asprigna. Varietà ad elevata produttività, si raccoglie intorno alla metà di Settembre e si mantiene nella paglia fino a Marzo. Sebbene un tempo fosse maggiormente diffusa nel nostro territorio, per quel che è noto ad oggi, ne resta un unico esemplare superstite e molto malandato in zona Santa Maria in Canale.

Mela
> Appiola Rossa

La mela Appiola rossa, denominata anche Arriga o Righetta, risulta essere leggermente più grossa della mela Appiola, ma ha stessa forma e produttività. Il sapore risulta meno asprigno, mentre la buccia ha colore di fondo verde chiaro con tigrature rosse ben evidenti, decorrenti dall'apice, e polpa giallastra. Matura i primi giorni d'Ottobre e si mantiene fino all'inizio di Marzo. Abbastanza comune nelle nostre campagne, ha resistito di più rispetto ad altre cultivar grazie alla sua proverbiale produttività.

Mela
> Bianca

La mela Bianca è di dimensioni medie, leggermente schiacciata, colore di fondo verde, che vira poi al giallo biancastro a completa maturazione. Ha un aroma inconfondibile, asprigna con sentori di frutti di bosco, polpa molto compatta e di colore bianco candido. Matura a metà Ottobre e si conserva fino a primavera. Con lo stesso nome ad Amelia sono state ritrovate due piante, anche piuttosto difformi tra loro per forma, dimensione e colore (tanto da far pensare che in un caso possa trattarsi di un semenzale), uno ad Amelia (zona Tre Cancelli) e uno nei pressi del podere delle Selve.

Mela
> Casciola

Il nome Casciola si può supporre derivi dal fatto di avere la fioritura più bianca degli altri meli, come appunto le robinie (cascie in dialetto). Questa mela è di dimensioni medio grandi, di ottimo sapore, ha polpa color ambra chiaro, molto succosa e aromatica, non eccessivamente dolce. La buccia, inizialmente verde giallastra, diventa a maturazione completata, uniformemente arancione. Matura intorno alla seconda decade di Ottobre e si conserva agevolmente fino al principio della primavera, anche se la buccia raggrinzisce e la polpa risulta molto meno succosa.

Mela
> Catenaccio

La storia della mela Catenaccio dimostra l'importanza della ricerca sul territorio al fine del mantenimento della biodiversità. Di questa cultivar infatti era stato individuato un unico esemplare in località Campofrancone nel 2004; la pianta era assai vecchia ma non particolarmente malandata. Tuttavia, ritornando sul posto nell'autunno del 2012, della pianta non v'era più traccia (neanche i resti del tronco tagliato!), per cui gli esemplari innestati dalla Comunità Montana, risultano essere gli unici superstiti; e dire che questa varietà è senz'altro degna d'attenzione. Il frutto è medio, asimmetrico e costoluto; la polpa, color ghiaccio, è tenacissima, poco succosa, acidula e molto saporita. La sua durezza la rende praticamente immune dai parassiti.

La buccia, cerosa, è bianco giallastra con sfumature rosa. Matura poco prima di Natale, ma può essere raccolta in anticipo e posta a maturare in fruttaio, dove si mantiene fino a primavera inoltrata.

Mela
> Cera

La mela Cera è di dimensioni medie, leggermente asimmetrica, giallo-verdognola, polpa assai soda e consistente. Il nome deriva dalla particolarità di avere uno strato ceroso ed untuoso che la rende poco attaccabile dai parassiti. È una mela molto buona che matura a fine Settembre, in grado di conservarsi per lunghi mesi durante i quali l'aroma ed il profumo migliorano ulteriormente. Varietà ancora piuttosto presente in tutte le aree di osservazione.

Mela
> Coccianese

Mela tipica della zona di Cocciano (località del Comune di Guardea), da cui prende il nome, la Coccianese si presenta in forma oblunga, asimmetrica; la buccia è di colore verde-amaranto, con un sovracolore rosso intenso. La polpa è bianca, piuttosto compatta, asprigna e aromatica. Il frutto è di piccole dimensioni e si conserva a lungo in fruttaio dopo la raccolta che avviene nella prima decade di Ottobre. Questa varietà è piuttosto esigente in termini di condizioni pedoclimatiche, in quanto sembra crescere bene e fruttificare abbondantemente in alcune zone e meno in altre: gli agricoltori che ancora la coltivano affermano che la terra dove questa varietà rende di più è quella recentemente sottratta al bosco (in quelle zone tipicamente popolato da lecci).

Mela
> Dolcetta

La mela Dolcetta è di medie dimensioni, ha buccia leggermente rugosa di colore dapprima verde (con rade e delicate strie rosse), che vira poi verso il giallo, con ampie zone rugginose e in genere, a questo punto, la buccia tende a raggrinzire vistosamente. Pastosa, dolcissima e quasi esente da acidità, si raccoglie nella terza settimana di Settembre, conservandosi poi fino a Dicembre. Ha caratteristiche affini alla emiliana mela Carpendola, ma presenta alcuni elementi distintivi come, ad esempio, la forma ben più schiacciata.

Mela
> Ducale

Di grosse (a volte grossissime) dimensioni, la mela Ducale ha un aspetto molto invitante. Di forma rotonda, asimmetrica, con cavità superiore molto pronunciata, buccia untuosa, colore di fondo giallo oro con striature evidenti e di colore rosso arancio. Di ottimo sapore e assai profumata. Matura a fine Novembre e si mantiene fino ad Aprile inoltrato. Ne sono stati ritrovati alcuni vecchi esemplari nella zona che va da Montenero fino a Porchiano e spiace dover constatare il sostanziale abbandono della coltivazione anche di questa mela, veramente meritevole d'attenzione.

Mela
> Limoncella

La mela Limoncella è presente in tutta l'Italia centro-meridionale, ma è di probabile origine campana da dove, fin dall'antichità, si diffuse nelle altre regioni. Ha dimensioni medio piccole ed abbastanza irregolari da frutto a frutto, forma allungata, buccia verde-giallognola, polpa compatta e sugosa, sapore buono con una punta di agro. Matura nella seconda decade di Ottobre e si mantiene a lungo in fruttaio.

Mela
> Marsilio

Le vicende che hanno portato all'individuazione di questa varietà di mela sono alquanto singolari. Infatti la mela Marsilio non era compresa nel novero delle mele recuperate dalla nostra ricerca; quando, però, abbiamo partecipato all'innesto delle cultivar ritrovate, ci siamo resi conto che nel campo di propagazione della comunità montana erano presenti molti esemplari di questa mela, che si dice essere originaria di Porchiano. Ne abbiamo seguito, quindi, la riproduzione e abbiamo potuto apprezzare queste mele medio piccole, dapprima rosa shocking e poi rosso molto scuro violaceo (a volte la buccia è così scura da sembrare nera). Hanno una polpa candida, piuttosto compatta, di gusto acidulo ed aromatico; la forma è rotonda, regolare, con un leggero schiacciamento ai poli. Matura nella prima decade di Settembre e non si mantiene a lungo. Sembra affine alla mela Appiola Nera (Apì Noir).

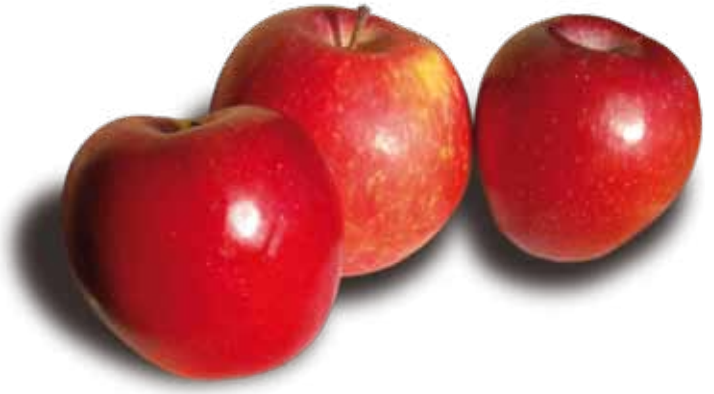
Mela
> Muso de Bove

Ad Amelia, fino a non molto tempo fa, era possibile raccogliere i frutti di questa varietà da un bell'albero in zona Palazzone, in via Altiero Spinelli, dove è sito attualmente il deposito dei mezzi del Comune. Nel tempo l'albero è scomparso, forse per cause naturali. Tuttavia è stato possibile prelevare delle marze con le quali sono state riprodotte nuove piante di questa cultivar abbastanza presente in tutta l'Italia centrale. Il frutto ha una forma tipica, conica oblunga con profilo circolare, a volte asimmetrica; ha una buccia piuttosto ruvida, gialla e verde pisello con esteso sovracolore rosso. Ha la simpatica caratteristica di far suonare i semi all'interno dell'endocarpo, una volta giunta a maturazione completa. La polpa è poco succosa, piuttosto acidula e di colore bianco candido. Ha un profumo eccezionale che riesce ad estendere a tutto il fruttaio, dove si può riporre al principio dell'autunno per poi consumarla, anche cotta, durante l'inverno.

Mela
> Olia

La nostra mela Olia è medio grossa, di colore verde con rare presenze di giallo, di forma rotonda schiacciata ai poli. Di ottimo sapore, ha la particolarità di emettere una specie di oleosità nella polpa che è di colore bianco verdastro: tale oleosità talvolta s'estende anche alla buccia. Si raccoglie a fine Ottobre e si mantiene fin tutto Marzo in fruttaio.

Mela
> Paonazza di Piubbica



La mela Paonazza è di dimensioni medie, leggermente allungata, rosso amaranto uniforme. Somiglia alla mela Amerina ma si discosta da questa per la maggiore dolcezza e per la forma cilindrica. La polpa è giallastra e tende ad ossidarsi immediatamente una volta sbucciata. Matura intorno alla fine di Ottobre e si mantiene agevolmente fino a Marzo. Nonostante ci sia memoria di una estesa coltivazione in passato, ad oggi ne rimangono due soli esemplari a noi noti, uno in zona Palazzone e l'altro, piuttosto malconcio, proprio nella zona di Piubbica.

Mela
> Panara

La mela Panara (Panaia o Piana) è piuttosto grossa, di forma irregolare ma tendenzialmente appiattita, di buon sapore, con buccia dapprima di colore giallo verdastro che tende infine, a maturità, ad essere ricoperto da un sovracolore rosso, con ampie zone rugginose intorno all'area del picciolo. Si raccoglie a fine Ottobre e si mantiene fino a Marzo inoltrato. Questa mela, assai presente nelle aree medio collinari della Valnerina e del Narnese, è presente e conosciuta anche nell'Amerino.

Mela
> Pianella

La mela Pianella è di dimensioni medie, a volte molto schiacciata ai poli da cui il nome. Piuttosto resistente agli attacchi dei parassiti, la Pianella è una mela molto buona e produttiva, che appartiene, con tutta probabilità, al gruppo delle mele rosa. Ha buccia di colore verde chiaro, che vira verso il verde giallastro a completa maturazione, con la parte esposta al sole che presenta un sovracolore rosso chiaro. Matura intorno alla terza decade di Settembre e si conserva a lungo, superando agevolmente l'inverno se ben mantenuta in fruttaio.

Mela
> Purzola

La mela Purzola (o Polsola) è di dimensioni medio piccole, ha forma allungata con un pronunciato restringimento verso l'estremità del calice. Rispetto agli esemplari rinvenuti nel nord dell'Umbria, che presentano una colorazione giallastra, la varietà ritrovata nel territorio Amerino ha una buccia verde rossastra, con un sovraccolore rosso di tonalità scura. Il profumo e il sapore asprigno ricordano la mela Limoncella, anche se la Purzola è molto meno succosa. Si raccoglie alla metà del mese di Novembre e si conserva agevolmente fino a primavera.

Mela
> Renetta di Zingarini

Ad Amelia tra le mele Renette, sono molto coltivate la Renetta di Spagna (verde) e la Renetta del Canada (ruggine); dal nome si evince facilmente che non si tratta di mele locali. Esiste tuttavia una pianta piuttosto vecchia in zona Zingarini, certamente da ascrivere al gruppo delle renette, che messa a confronto con le altre ha evidenziato soltanto lievi analogie con la Renetta Walder. Si tratta di una mela media di forma cilindrica, schiacciata ai poli, buccia giallo canarino screziata di ruggine, polpa non molto compatta, di colore giallo chiaro, non troppo sugosa, sapore tipico di mela cotta. Tende a raggrinzire molto precocemente, per cui si consiglia di raccoglierla prima del tempo, intorno alla metà di Settembre e di porla in fruttaio, avendo l'accortezza di consumarla prima delle altre mele: infatti già in Gennaio la sua qualità risulta assai diminuita.

Mela
> Roggia

La mela Roggia (o Ruggine o Ruzza) è di dimensioni medio piccole, globosa, leggermente schiacciata, asimmetrica, di colore verde giallo completamente ricoperta di ruggine che conferisce ruvidezza al tatto. La polpa è color crema, assai soda, lievemente acidula, poco succosa e molto aromatica. Si raccoglie, a scalare, dalla fine di Settembre e si conserva facilmente per lungo tempo (fino a primavera inoltrata).
È davvero ottima se cotta nella cenere. Molto coltivata in tutto il territorio dell'Amerino, in particolare ad Alviano e Baschi. Ad Amelia, fino ad alcuni anni fa, ne esistevano grandi esemplari sparsi per le campagne, oggi per lo più morti o tagliati, compreso l'esemplare di notevoli dimensioni ritrovato in località Fornole, dal quale furono prelevate le marze per il mantenimento del germoplasma.

Mela
> Rosa d'Amelia

La mela Rosa d'Amelia rappresenta una delle varietà in assoluto più interessanti ritrovate nel corso della ricerca. Di dimensioni medie (anche se nelle annate di scarico può raggiungere pezzature molto consistenti), soffre di alternanza e nelle annate fertili è necessario diradare drasticamente i frutticini. Ha forma regolare, leggermente schiacciata. Il caratteristico profumo di rosa unitamente al gradevole sapore (vanigliato), la fanno considerare tra le migliori mele locali. Presenta buccia color giallo ginestra, piuttosto pruinosa, con una piccola macchia rosa (presente su una piccola frazione della superficie). Si raccoglie intorno al 20 di Ottobre e si mantiene agevolmente nella paglia fino ai primi di Marzo, anche se dopo tale periodo tende a diventare farinosa. È varietà molto antica; gli esemplari osservati si trovano tutti in zona Montenero, Annunziata.

Mela
> Rosciola

La mela Rosciola è piuttosto grande, di forma rotonda, dapprima verde con strie porpora poi di un particolare color rosa scuro uniforme a completa maturazione. È una mela molto buona, polpa bianca non molto sugosa, profumata e croccante, dal particolare aroma di melograno. Matura verso la metà di Ottobre e può conservarsi al massimo fino a Gennaio.

Mela
> Rossa

La mela Rossa (o mela Roscia in dialetto) è una piccola mela dalla forma appiattita. Il colore di fondo della buccia, bianco giallastro è visibile a chiazze al di sotto di un esteso sovracolore rosso carminio. L'area del picciolo è ricoperta da una rugginosità piuttosto ampia. È una mela molto buona, con un'ottima conservabilità e una buona resistenza alle malattie e dai raccolti copiosi; non ama eccessivamente il caldo secco, prediligendo terreni umidi e grassi. Abbastanza comune in tutta la zona che va da Amelia a Todi.

Mela
> del Sangue

La mela del Sangue deriva il nome, e molto del suo fascino, dal colore rosso vivo della polpa (che tuttavia tende ad ossidarsi molto velocemente). Il rosso rappresenta senz'altro il tema dominante in questa varietà: rossa è infatti la buccia e rossiccio è anche il fogliame al pari dei rametti più giovani, mentre la fioritura è di uno spettacolare rosa scuro. Per il resto il frutto si presenta di piccole dimensioni, di forma regolare e con un lungo peduncolo. Il sapore è molto dolce, non molto aromatica e non sugosa. Questa mela matura con scalarità dopo Ferragosto fino alla prima decade di Settembre; non si mantiene per molto tempo anche se conservata in frigorifero.

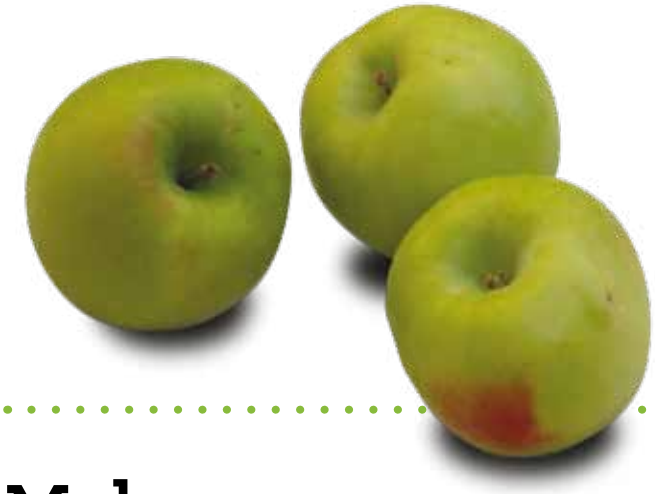
Mela
> Spiasciola

La mela Spiasciola è una delle varietà ritrovate più di recente. Sebbene risulti essere ancora piuttosto diffusa, soprattutto nella zona che va da Porchiano verso Attigliano (l'esemplare fotografato proviene dalla zona di Siano), in precedenza non era stato possibile individuarne nessun esemplare. Di dimensioni medio grosse e forma rotonda schiacciata ai poli, ha una buccia molto untuosa di colore giallo verde con rade macchie color nocciola; polpa color avorio, di eccellente sapore, molto succosa, acidula e zuccherina. La pianta è molto produttiva e nelle annate di scarico produce frutti molto grossi.

Mela
> Statìa

La mela Statìa (o Estiva) è di dimensioni medie, rotonda, di colore giallo paglierino con sfumature verde pisello. Ha sapore discreto e una polpa molto sugosa. Tuttavia il suo punto di forza sta nel periodo di maturazione che avviene intorno alla metà di Luglio, epoca in cui maturano poche altre mele.

Mela
> Ulpia



La mela Ulpia è di dimensioni medie, di forma asimmetrica, piuttosto irregolare, con un profilo conico meno pronunciato rispetto alla mela Verdone. Ha buccia verde (qualche esemplare presenta sporadiche macchie rosso carminio nella parte esposta al sole) e polpa anch'essa verdastra dal sapore acidulo e dall'intenso profumo. Si raccoglie intorno alla seconda decade di Novembre e si mantiene fino a primavera inoltrata. Tutti gli esemplari ritrovati (alcuni molto vetusti) sono localizzati nella frazione di Macchie e nelle zone limitrofe.

Mela
> Verdone

Quando questa indagine sulle residue presenze di antiche cultivar di fruttiferi nell'Amerino ebbe inizio, credevamo che la mela Ulpia e la mela Verdone fossero la stessa cosa: effettivamente le due varietà hanno dei punti in comune ma sono senz'altro distinte. La mela Verdone matura a fine Settembre e appena raccolta risulta assai poco saporita e deve attendersi qualche tempo in fruttaio, affinché acquisisca aroma e profumo. Il frutto è medio, di forma conica, con buccia di colore verde chiaro con rare sfumature ocra nella parte esposta al sole. La polpa, bianca traslucida, non è molto sugosa; la produzione è abbondante senza periodi di alternanza.

P

PERE

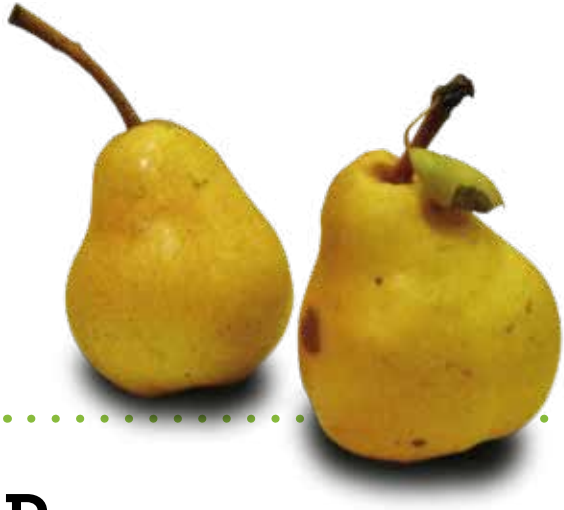
Pera
> Ayala

La pera Ayala (o di Valle Ayala) deve il suo nome all'area di ritrovamento, al confine tra i territori di Amelia e di Orte. Ha un frutto medio-piccolo, maliforme, buccia verde con guancia porpora. La polpa è verdastra anche a completa maturazione, con poco sugo e una certa granellosità; il sapore comunque risulta gradevole e buono. Matura dalla metà alla fine di Agosto e non è molto serbevole, conservandosi solo per poche settimane.

Pera
> Bergamotta

La pera Bergamotta diffusa nell'Amerino differisce per alcune caratteristiche rispetto alla nota varietà di origine belga Bergamotta d'Esperen. Nel nostro caso la forma del frutto si presenta come più regolare, di media grandezza, sferoidale. La buccia è verde-giallastra con lenticelle rugginose, polpa molto buona, assai zuccherina, un poco granulosa e con un vago sentore di rosmarino se acerba. Si raccoglie a fine Ottobre, ma i frutti continuano a maturare in fruttaio, dove si mantengono fino a primavera inoltrata.

Pera
> Butirra



La pera Butirra (detta anche pera di Burro) presenta un frutto medio, di aspetto turbinato, con peduncolo dritto, buccia verde chiaro giallastra, che diviene completamente giallo canarino a maturazione. Polpa butirrosa , zuccherina ed acidula, di ottimo sapore. Matura tra la terza decade di Luglio e la prima di Agosto.

Pera
> Coscia

La pera Coscia ha frutti di dimensioni medio piccole, piriformi, la buccia è liscia e molto sottile, dapprima verde chiaro, diventa giallastra con l'avanzare della maturazione, talvolta è presente anche qualche macchia rossa all'insolazione. La polpa è fondente, bianca, fine, molto dolce e lievemente aromatica, matura nella terza decade di Luglio ed ha moderata serbevolezza.

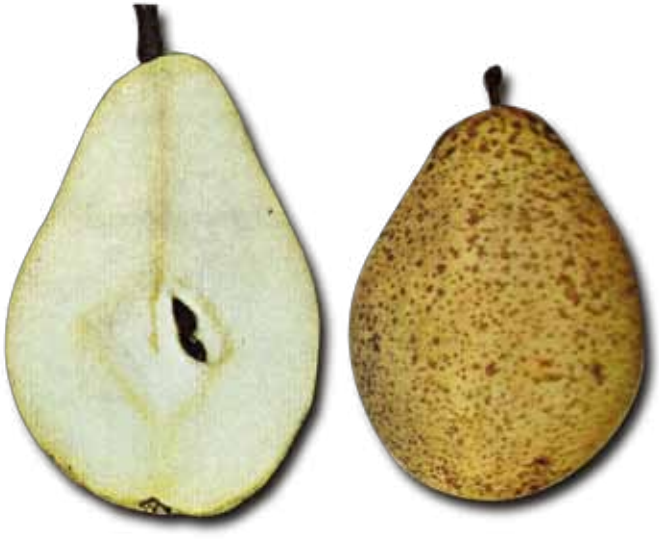
Pera
> Dragona

La Pera Dragona ha vari sinonimi a seconda dell'area di provenienza: altrove è nota infatti con il nome di pera Laurina (o Lauro) e di pera Allora. Il frutto è medio piccolo ed ha forma oblunga, la buccia è di colore verde chiaro, che diventa giallo verdastro con guancia rossa. La polpa è assai consistente senza essere granellosa ed è di colore bianco giallognolo. Il sapore è molto dolce e ricorda quello della pera Williams. Matura al principio di Novembre e si mantiene un paio di mesi in fruttaio. La diffusione della pianta nell'Italia centro settentrionale è oggi in ripresa dopo un periodo di abbandono che l'aveva fatta quasi scomparire, sebbene come varietà possa vantare una produzione costante e sia abbastanza resistente alle malattie. Inoltre la ridotta vigoria dell'albero la rende adatta anche alla coltivazione in piccoli giardini.

Pera
> Fiasca

La Pera Fiasca (detta anche Fiasco o Scipiona) ha frutto medio, di aspetto calebassiforme/piriforme allungato, buccia verde giallastra, polpa bianco verdastra, zuccherina e sugosa, di buon sapore. Si raccoglie ai primi di Ottobre, ma i frutti maturano completamente in Dicembre e si mantengono a lungo. Questa cultivar, al pari della Mazzacavalli, ha subìto nel tempo un inspiegabile declino, fino ad essere rappresentata soltanto da pochi esemplari residui.

Pera
> Leopardo



La pera Leopardo è frutto di un incrocio tra le cultivar Coscia e Decana d'Inverno, ottenuto dal prof. Alessandro Morettini, nostro corregionale, forse il massimo esperto di arboricoltura e pomologia che abbia avuto l'Italia nel secolo scorso. Proposta alla coltivazione negli anni '60, ebbe notevole successo e grande diffusione anche nell'Amerino. Nel tempo, tuttavia, probabilmente per le sue esigenze colturali, per la scarsa resa e per una certa alternanza, tale varietà è quasi scomparsa e ne restano oggi pochissimi esemplari. Peccato, perché è davvero ottima. I frutti sono da grandi a molto grandi, piriformi ed hanno un peduncolo tipicamente molto corto. La buccia è spessa, di colore giallo paglierino e piuttosto untuosa con le caratteristiche macchie ruggine che la fa somigliare al mantello del felino che le ha dato il nome. La polpa è bianco verdastra, molto succosa e zuccherina con un aroma eccellente; la raccolta dei frutti avviene intorno alla terza decade di Settembre e si conservano in fruttaio fino a Natale.

Pera
> Limone

La pera Limone ha frutto medio, ovoidale nella forma che ricorda, insieme al colore giallo e la buccia cerosa, l'agrume del quale porta il nome. Polpa molto soda e bianca, poco granellosa, dal sapore buono e leggermente astringente. Si conserva all'incirca per tre mesi dopo la raccolta, che avviene a metà Settembre.

Pera
> Mazzacavalli

La pera Mazzacavalli non ha nulla a che spartire con la Ammazzacavalli emiliana. La varietà amerina è molto grossa (ne sono stati raccolti alcuni che pesavano anche 800g). Di forma turbinato-oblunga, ha la buccia giallo verdastra con ampie aree ricoperte di ruggine e numerose lenticelle anch'esse di aspetto rugginoso. Al termine della maturazione, nel lato esposto al sole, assume un invitante colore arancio scuro, rosso. Possiede una polpa butirrosa con una consistenza molto particolare, di sapore eccellente. Matura ai primi di Novembre e si mantiene per circa tre mesi in fruttaio. Se dovessimo riassumere in un esemplare tutta la ricerca di questi anni, probabilmente il recupero della Mazzacavalli è l'icona giusta: una cultivar eccezionale che stava sul punto di scomparire, dal momento che ne è stato individuato un solo esemplare molto vecchio, mentre oggi, opportunamente riprodotta, si è diffusa in molti orti e giardini di Amelia.

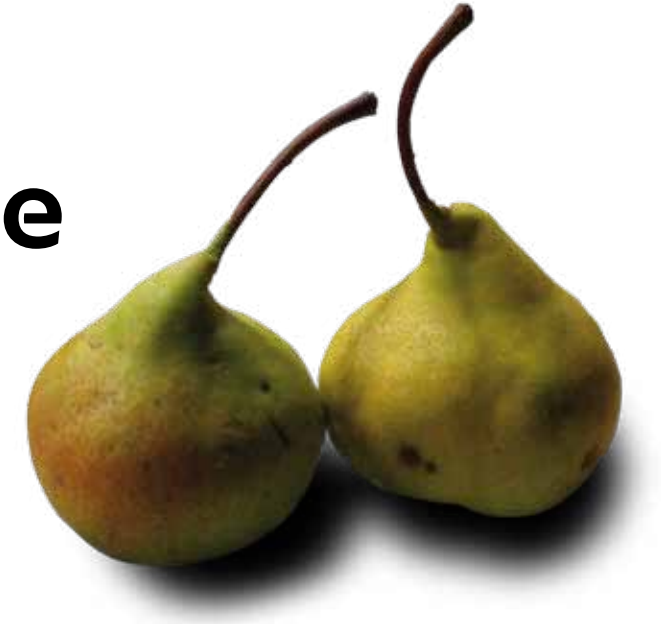
Pera
> 'mbriaca

La pera 'Mbriaca è identica alla pera Cocomerina tipica dell'Appennino Romagnolo. Ad Amelia non è molto frequente anche se conosciuta da tempo. Di medie dimensioni, ha forma rotonda e buccia verde con presenza di sovraccolore rosso. La polpa è piuttosto granulosa e tipicamente rosata (nelle zone con terreno acido assume una colorazione rossa più decisa). Il sapore è gradevole e risulta essere un valido calmierante alla calura estiva. Questa cultivar matura infatti tra la fine di Luglio ed i primi d'Agosto. Non si conserva a lungo e quando è troppo matura perde gran parte del suo valore organolettico.

Pera
> Merangola

La pera Merangola o Melangola ha aspetto doliforme breve, è di colore verde che vira al giallo con la maturazione. La polpa risulta alquanto granellosa e particolarmente coriacea quasi immangiabile; se cotta, invece, diventa ottima sprigionando un sapore dolcissimo e particolare. Matura a fine Ottobre. Non ci sono più molti esemplari di questa cultivar: ad oggi infatti ne sono state trovate pochissime piante a Sambucetole in località Carpinete e presso la strada di Canonici. Molti dei nostri contatti la ricordano apprezzata e coltivata fino all'ultimo conflitto mondiale.

Pera
> Monteleone



Di medie dimensioni, turbinato-appiattita, peduncolo molto lungo e disposto nella tipica posizione obliqua rispetto all'asse del frutto. Buccia verde con sfumature rosse se esposta al sole; raramente e su parti poco estese è presente qualche rugginosità. Polpa bianco-giallastra molto granellosa. Alla raccolta, che si effettua ai primi di Novembre, questa varietà non è molto buona risultando assai dura e "allappante". Da il meglio di sé, invece, se è lasciata maturare lentamente in fruttaio, acquisendo così sapore e profumo. Da ragazzini ci chiedevamo a cosa servissero queste piante, i cui frutti risultavano estremamente coriacei quando tentavamo di addentarli. Col tempo, almeno io, ho scoperto l'estrema bontà della pera Muntliona cotta sotto la cenere.

Nell'Amerino sono ancora presenti un gran numero di esemplari secolari di questa varietà, alcuni veramente maestosi.

Pera
> Papale

La pera Papale, detta anche Perazzone, ha un frutto piuttosto grosso, di forma turbinato-appiattita, buccia verde chiaro che diventa giallastra a maturazione completa con numerose lenticelle color ruggine. La polpa è tendenzialmente granulosa, zuccherina e poco aromatica. Si raccoglie a fine Settembre, quando ancora la maturazione è incompleta, per evitare che cada a terra a causa del peso; tuttavia raggiunge il perfetto grado di maturazione solo verso Gennaio. Ottima da cuocere.

Pera
> Piruzza

La pera Piruzza o più semplicemente le Piruzza (nel dialetto locale il nome si mantiene sempre al singolare) è una pera assai piccola, inferiore per dimensione alle stesse foglie. Si tratta in realtà di un selvatico, che veniva usato generalmente come portinnesto per altre varietà, grazie anche al fatto che le piante innestate sulla Piruzza restavano di dimensioni contenute. Era un tempo abitudine dei contadini anche di "lasciare andare sottinnesto" una gemma di Piruzza, perché con i frutti di questa cultivar, opportunamente posti in barattolo con molto zucchero ed esposti al sole d'estate, si produceva un fantastico sciroppo adoperato per l'aromatizzazione della grappa fatta in casa. Ha una polpa assai aromatica e molto granellosa, di colore giallastro; la buccia resta verde chiaro anche a maturazione ultimata. Matura a Ferragosto ma, come sopra ricordato, non era utilizzata generalmente per il consumo alimentare diretto.

Pera
> Primiutica

La pera Primiutica assomma le caratteristiche della toscana pera Moscatella e dell'umbro-marchigiana pera di San Giovanni. Infatti, ha molte cose in comune con tali cultivar, dalla precocità alle dimensioni, ma è diversa ad esempio, per forma e sapore. Di colore verde che vira al giallo, presenta delle macchie color rosso vivo all'insolazione. È molto piccola e di forma turbinato-appiattita con un peduncolo spropositatamente consistente, visto il poco peso che deve sostenere. Il sapore è mediocre, ma bisogna accontentarsi visto che è la prima pera che matura nell'annata (intorno alla prima settimana di Giugno). È di consumo immediato, non conservandosi che per pochi giorni.

Pera
> Ruzza

La pera Ruzza è ancora abbastanza comune nelle campagne dell'Amerino. In certe zone (Fornole, Montecampano) è nota anche col nome di pera del Priorato. Di piccole dimensioni, ha forma tondeggiante, con una buccia quasi completamente ricoperta da una ruggine (da cui prende il nome). Il sapore, discreto alla raccolta, che si effettua ai primi di Novembre, diventa ottimo dopo qualche settimana; "con la paglia" si mantiene in fruttaio fino a primavera inoltrata. Ottima anche da cottura.

Pera

> Sorbella

La pera Sorbella, detta anche pera Aspra, è quasi estinta nell'Amerino. Ne rimangono si e no due o tre esemplari noti e secolari. Il frutto ha dimensioni medie, forma turbinato-appiattita mentre la buccia è color verde militare con aree rugginose non troppo estese. Ha una polpa estremamente granellosa di colore bianco giallastro. Si raccoglie in Dicembre e in quel periodo è ancora immangiabile: il consumo è proponibile solo in Marzo quando, almeno un tempo, diventava elemento necessario per fare le famose frittelle (i Frittelli) di San Giuseppe. Alcuni ne apprezzavano il gusto anche in primavera inoltrata, quando il frutto ammezzisce completamente e la polpa diventa marrone (un po' come accade con le sorbe, da cui probabilmente deriva il nome attribuito a questa varietà).

Pera

> Spadona di Castelmadama

Varietà di origine laziale, ha aspetto piriforme allungato, colore della buccia verde marcio con una guancia, quella esposta al sole, color granata. Ha, inoltre, la particolarità di avere una polpa molto consistente, anche a maturazione avanzata, dal sapore molto buono. Sono gradite, al pari delle Pere Coscia, anche a vespe e calabroni, pertanto è opportuno raccoglierle con un po' di anticipo per evitare di ritrovarle danneggiate. Matura a fine Luglio.

Pera

> Spadona d'Inverno

In alcune zone d'Italia detta anche pera del Curato. Frutto medio grande, di aspetto piriforme con buccia verde-giallastra caratterizzata da una sottile striscia longitudinale marrone che la percorre interamente; peduncolo sottile e ricurvo. Polpa leggermente astringente, adatta alla cottura. Si raccoglie a fine Ottobre, ma si conserva, completando così anche il processo di maturazione, per diversi mesi.

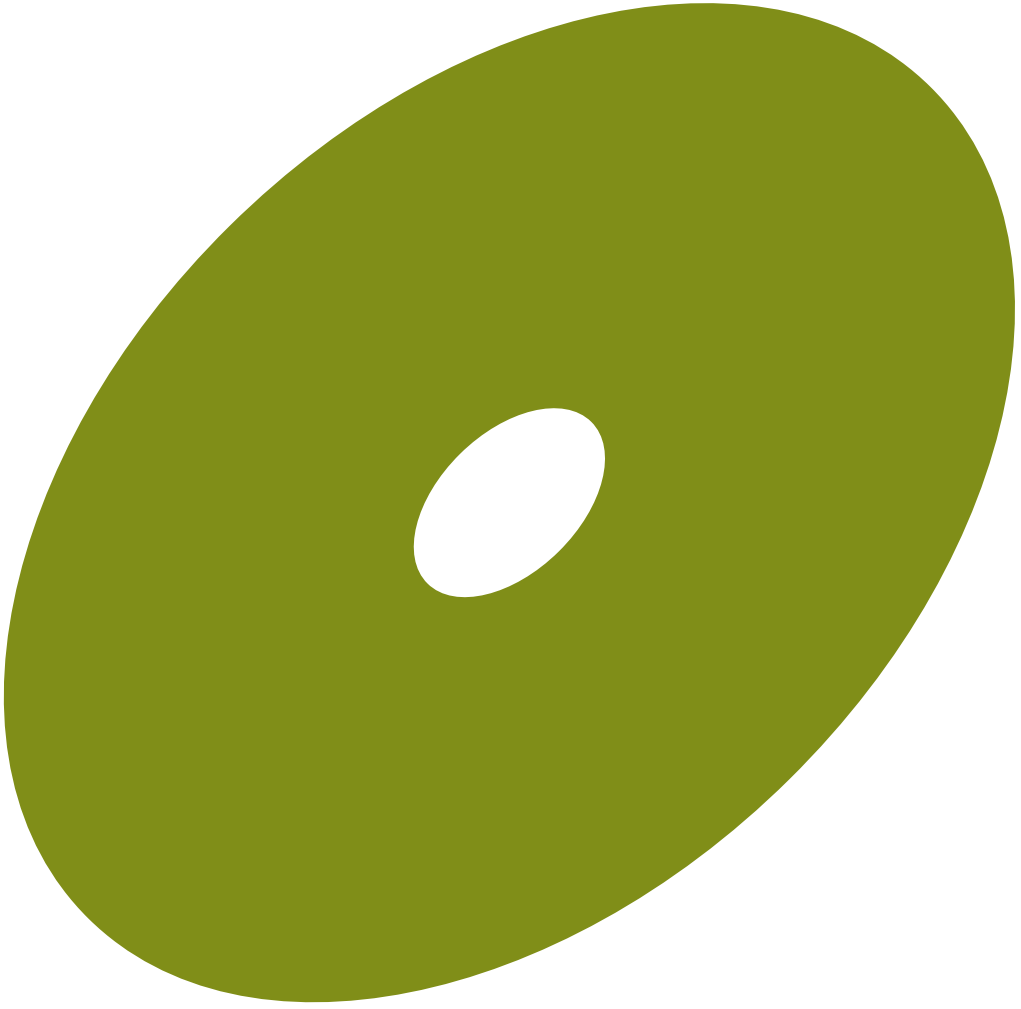
Pera

> Volpina

Ha un frutto piccolissimo, maliforme, color nocciola bronzo per via della rugginosità che ricopre quasi per intero la buccia. Ha un buon sapore, ma non alla raccolta, che avviene alla fine di Ottobre: lo acquisisce, infatti, col tempo, raggiungendo il gusto ottimale alla fine di Marzo. È valida soprattutto per la cottura. Non sono strati ritrovati esemplari nel territorio di Amelia, mentre ce ne sono nel territorio limitrofo di Lugnano in Teverina ed Alviano, per cui non si esclude che in passato possa essere stata coltivata anche nella zona di Amelia.

Pera
> Zuccante

La pera Zuccante o Zucca è una pera estiva che matura intorno alla metà di Luglio. La produzione è in genere molto abbondante e costante. Il frutto, di medie dimensioni, ha forma piriforme ed è di colore giallo senza sovraccolore o rugginosità. La polpa è ugualmente di colore giallo, con un sapore discreto piuttosto dolce, poco aromatico e con una ridotta quantità di sugo. Come buona parte delle pere estive (e più in generale dei frutti che maturano in questa stagione), non si conserva a lungo e quindi deve essere consumata in breve tempo.



CAPITOLO 3

Diversità degli olivi nel territorio Amerino

Saverio Pandolfi
Luciana Baldoni
Roberto Mariotti

CNR - Istituto di Genetica Vegetale, Perugia

La variabilità dell'olivo nel territorio regionale è legata ad aspetti stazionali, quali quota, esposizione, pendenza, morfometria di superficie, geomorfologia, profondità della falda freatica, pietrosità, erosione, tipo di copertura vegetale, ed a quelli climatici come temperatura, piovosità e umidità. La composizione e la distribuzione varietale non è casuale ma frutto di esperienze secolari nel comportamento produttivo degli alberi e nella verifica del loro grado di compatibilità ambientale (Pandolfi *et al.*, 2009). Ne consegue quindi che le varietà locali sono quelle meglio adattate alle condizioni pedo-climatiche di ciascun territorio e quindi le uniche che garantiscano le migliori performance anche in termini di produttività. Tra queste è poi possibile trovare anche quelle con i migliori caratteri organolettici degli oli.
Purtroppo il numero delle varietà locali presenti in Umbria è stato fortemente condizionato dalle frequenti (ogni 25-30 anni) e gravi gelate (galaverne) invernali che hanno sistematicamente decimato il patrimonio olivicolo regionale. Le ultime due grandi gelate, del 1956 e del 1985, hanno provocato la diminuzione della variabilità olivicola locale a vantaggio di varietà estranee o scarsamente rappresentate prima nel territorio umbro (Baldoni *et al.*, 2005; Pannelli *et al.*, 2000). La necessità di recuperare velocemente la produzione di olio, la mancata disponibilità di piantine da vivaio delle varietà locali, il miraggio di riconvertire l'olivicoltura tradizionale verso tecniche produttive più intensive, hanno determinato, nelle zone più colpite dell'Umbria, incluso quella Amerina, interventi completamente opposti a quelli del mantenimento del germoplasma olivicolo locale, impiantando principalmente cultivar a rapido accrescimento e portamento ritenuto adatto alla meccanizzazione della raccolta.

Così, in molti casi, sono state estirpate le ceppaie precedenti, che potenzialmente potevano ridare vita al genotipo autoctono, per impiantare principalmente le cultivar Leccino e Frantoio, rispondenti ai requisiti sopra citati, pur se, almeno nel caso del Leccino, di dubbia qualità dell'olio, criterio che all'epoca non veniva affatto preso in considerazione, puntando invece esclusivamente sull'incremento produttivo e la riduzione dei costi di coltivazione.

Nonostante ciò, fortunatamente, numerosi esemplari ultra-secolari hanno resistito alle diverse gelate, sia grazie alla resistenza genetica al freddo che alle dimensioni già ragguardevoli dei tronchi, che aumentano la capacità degli alberi di tollerare i forti abbassamenti termici. La grande caparbietà di qualche olivicoltore, che non ha voluto perdere il proprio patrimonio olivicolo ed ha saputo aspettare pazientemente la ricrescita di nuovi fusti dalle antiche radici, ha consentito di salvaguardare almeno una parte di questo patrimonio fondamentale che oggi possiamo e dobbiamo recuperare alla coltivazione olivicola dell'Umbria e del Paese.
Il forte legame tra le cultivar ed il territorio è la migliore garanzia per ottenere oli di elevata qualità anche in zone marginali (Baldoni *et al.*, 2003; Pannelli *et al.*, 2004). Da un punto di vista organolettico l'olio di alcune varietà locali è dotato di forte identità gustativa e sensoriale, caratteristico del loro tradizionale areale di coltivazione.

La salvaguardia ed il recupero di olivi spesso rappresentati da esemplari maestosi, oltre che da genotipi unici e di grande interesse agricolo e naturalistico, consentirà di realizzare percorsi agro-eco-naturalistici ed altre iniziative di valorizzazione del contesto territoriale, travalicando la mera produzione di olio. Infine, questi esemplari unici o rari, portatori di caratteri genetici utili, quali la resistenza a diversi stress biotici e abiotici, potranno rappresentare una risorsa di notevole interesse da impiegare per il miglioramento genetico della coltura (Rotondi *et al.*, 2007).
Su questa premessa si dovrebbero porre le basi per un'evoluzione dei criteri di scelta varietale quando si vogliano impiantare nuovi oliveti mirati a produzioni di particolare pregio, a connotazione prettamente territoriale.
Attualmente il patrimonio varietale umbro annovera una ventina di cultivar locali ancora in coltura, tra le quali la più rappresentata è il Moraiolo, e in cui sono entrate a far parte il Leccino ed il Frantoio, nonostante la loro introduzione relativamente recente, ma si contano anche centinaia di relitti di antiche coltivazioni e di piante sparse, a volte di considerevoli dimensioni (Mariotti *et al.*, 2009; Pannelli *et al.*, 2010).

Le cultivar locali minori attualmente in coltura, rappresentate in alcuni casi da poche unità o da esemplari unici sono:

ALTOTEVERE
Borgiona, Gentile di Montone, Gentile Grande, Bianchella di Umbertide

LAGO TRASIMENO
Rastellina, Vera, Rosciola di Panicale, Rosciolo, Dolce Agogia

MEDIA VALLE DEL TEVERE
Maschio, Limona, Correggiolo di Massa Martana

EUGUBINO - GUALDESE
Nostrale di Rigali, Peperina, Orbetana

VALLE UMBRA NORD
Gnacolo, Corniolo

VALLE UMBRA SUD
San Felice, Tendellone, Pocciolo, Vocio, Raia, Sant'Emiliano

Alcune aree hanno conservato meglio di altre un'elevata diversità dell'olivo, come il Lago Trasimeno, lo Spoletino e l'Amerino, forse per la minore rigidità del clima o per la presenza di un maggior numero di varietà più resistenti al freddo. Tra questi il territorio Amerino è estremamente interessante in quanto posto all'incrocio di tre zone olivicole molto antiche: il Viterbese, la Sabina Romana e la Sabina Reatina.
Il territorio Amerino-Narnese vede la presenza di circa 830.000 alberi, per massima parte appartenenti alle cultivar Moraiolo, Leccino, Frantoio e, in percentuale di circa l'11%, il Raio (anche se la stima attuale dovrebbe essere ampiamente rivista per difetto), varietà locale descritta fin dal 1800 nel territorio Amerino (Pannelli *et al.*, 2003). Tutte le altre varietà locali di cui tratteremo più avanti sono rappresentate da pochissimi alberi o, più spesso, da esemplari unici.
A seguito di un attento sopralluogo nell'areale Amerino, sono stati individuati e selezionati alcuni esemplari ritenuti maggiormente interessanti. Alla individuazione di questi olivi hanno contribuito anche olivicoltori ed amministratori locali, che avevano già localizzato alcuni alberi con caratteristiche diverse rispetto a quelli comunemente coltivati nel territorio per produttività, portamento della pianta e, in alcuni casi, per le peculiarità organolettiche dell'olio prodotto.
I criteri di selezione delle varietà locali di interesse comprendono:
- le dimensioni dei tronchi, direttamente correlate all'età della pianta (diametro del tronco maggiore di 80 cm di diametro, a cui dovrebbe corrispondere un'età superiore a 100 anni);
- la non corrispondenza a nessuna delle cultivar di maggior diffusione locale o delle aree limitrofe, mediante l'osservazione delle caratteristiche dell'albero, delle foglie e dei frutti.

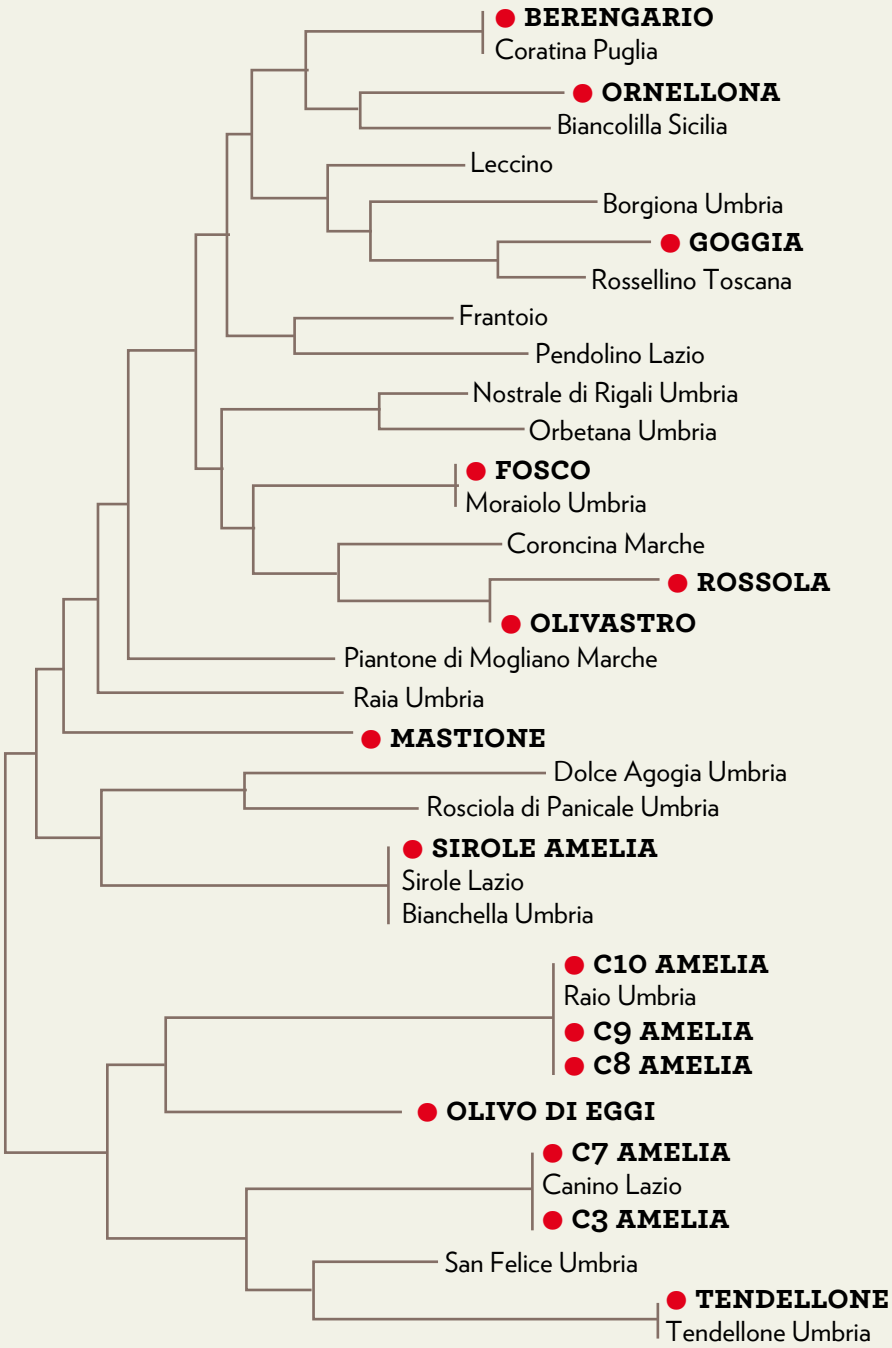
Dagli esemplari selezionati sulla base di questi criteri sono stati prelevati dei campioni fogliari, sia dalla parte basale del tronco (polloni) che dalla chioma, in modo da confrontare l'identità genetica di tutte le parti dell'albero per verificare la eventuale presenza di casi di innesto.
L'analisi molecolare sul DNA estratto da campioni di 15 esemplari scelti, eseguita attraverso 6 marcatori SSR (Simple Sequence Repeat), in grado di discriminare il 99% delle cultivar di olivo (Baldoni *et al.*, 2009), ha confermato innanzitutto la perfetta corrispondenza tra la parte basale e la chioma, dimostrando che le piante esaminate sono provenienti da seme o da propagazione per ovolo o talea e non hanno subito innesti.
Per l'identificazione di queste varietà, i dati molecolari sono stati poi confrontati con un database che include i profili delle 200 cultivar di olivo italiane più importanti, numerose varietà locali umbre di altri territori e di regioni limitrofe (Lazio), per cercare eventuali casi di identità con varietà già note.

Da questa analisi sono emersi risultati molto interessanti, illustrati graficamente nella Figura 1. In particolare, ben 9 genotipi su 15 hanno manifestato perfetta corrispondenza con cultivar ampiamente conosciute e coltivate nel territorio nazionale. Infatti, il campione denominato Fosco è risultato identico alla cultivar Moraiolo, confermando le ipotesi effettuate durante l'analisi morfologica (pianta, foglia, frutto). Il Tendellone di Amelia corrisponde con la varietà Tendellone descritta precedentemente in numerosi lavori, così come la Sirole Amelia è risultata uguale alla Sirole laziale ed alla Bianchella umbra. Tre esemplari tra i più maestosi, C8, C9 e C10, sono risultati appartenere alla cultivar Raio. Meno prevedibile è risultata la corrispondenza tra i campioni C3 e C7 con la cultivar Canino del Lazio e addirittura sorprendente l'identità tra una delle varietà pugliesi più coltivate, la Coratina, con il campione denominato Berengario, che deriva il suo nome da uno tra i più famosi olivicoltori amerini. Tuttavia, poiché il campione di questo genotipo non deriva dalla pianta madre, molto antica e situata in un convento ormai dismesso nella zona di Amelia, attualmente inaccessibile, bensì da una giovane pianta da essa derivata, non si può escludere una eventuale confusione con una pianta di Coratina al momento della propagazione, quindi ci si riserva di raccogliere ed analizzare altri campioni raccolti dalla pianta originale.

Al di là di questi casi di corrispondenza con varietà note, l'analisi molecolare dei campioni raccolti ha consentito di mettere in evidenza la presenza di sei esemplari mai descritti precedentemente. In particolare, le quattro varietà alle quali gli agricoltori locali attribuiscono i nomi di Ornellona, Goggia, Rossola e Olivastro, sono risultate essere genotipi unici, non corrispondenti a nessuna varietà nota presente nel database. La corrispondenza di alcuni alleli con quelli di altre cultivar lascia ipotizzare che essi possano derivare da semenzali di queste. Invece il Mastione e l'Olivo di Eggi si possono considerare vere e proprie rarità in quanto non manifestano affinità con nessuna delle cultivar con cui sono state comparate.
In conclusione, si può affermare che nel territorio oggetto di questo studio preliminare sono già stati individuati 6 genotipi locali sconosciuti, mai descritti prima, che rappresentano perciò nuovi ed inesplorati serbatoi di diversità presenti nell'areale Amerino.
La messa in sicurezza e la valorizzazione di questi genotipi, rappresentati in alcuni casi da alberi unici, è di prioritaria importanza, anche attraverso la loro moltiplicazione e rimessa in coltura nei nuovi impianti che dovranno realizzarsi nel territorio Amerino, per riqualificare e connotare l'olio di oliva prodotto in quest'area.

Figura 1

Dendrogramma degli esemplari analizzati attraverso l'analisi con marcatori molecolari SSR a confronto con altre varietà umbre e di regioni limitrofe. I campioni del territorio Amerino sono segnalati dai simboli rossi



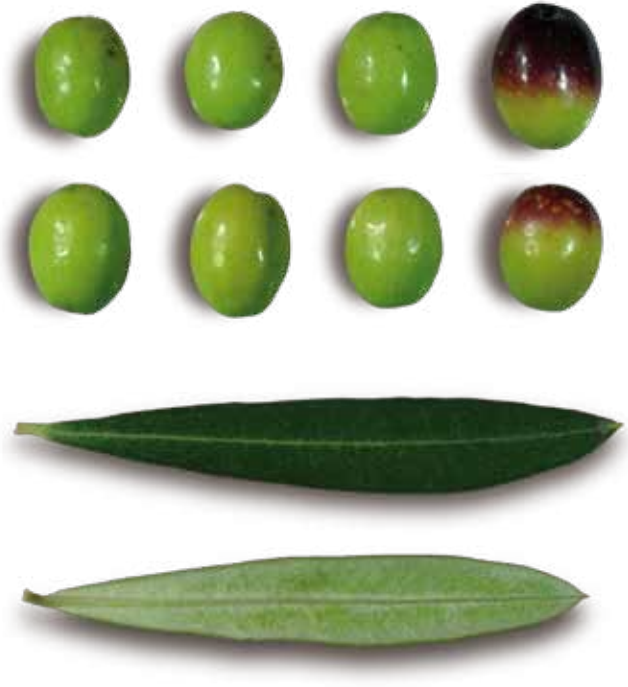
> Raio

La cultivar locale per eccellenza. Di questa varietà sono presenti 90.000 alberi circa, dei quali diversi esemplari secolari e maestosi. Le caratteristiche peculiari del Raio sono: vigore molto elevato, chioma espansa, produzione media e costante, tolleranza al freddo e alla mosca, sensibilità alla siccità. Invaiatura dei frutti tardiva, maturazione medio-tardiva (metà novembre, metà dicembre). Qualità dell'olio che risente dell'andamento stagionale, soprattutto per carenza idrica, poiché nelle annate con piovosità normale o nel caso di irrigazioni di soccorso, è preferibile ritardare la raccolta a dicembre per ridurre la sensazione di fieno e raggiungere un eccellente equilibrio con sentori di carciofo, pomodoro ed erba tagliata di fresco. L'olio mostra una bella armonia ed una notevole persistenza.

> Varietà locali sconosciute

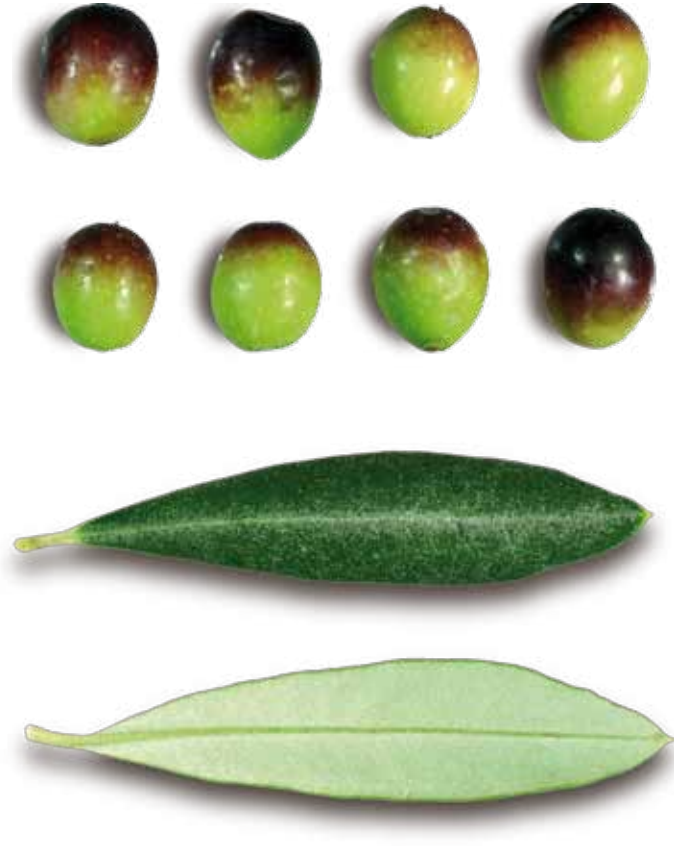
> Rossola

Genotipo rappresentato da un albero unico trovato nel territorio del comune di Narni (coordinate WGS84 42° 27' 20.64"N – 12° 30' 29.32"E). La pianta, caratterizzata da portamento espanso, pendulo nei rami fruttiferi e vigoria medio–scarsa, necessita di accurata ricostruzione. Le drupe sono interessanti sia per grandezza che per consistenza della polpa all'epoca di maturazione commerciale. Dovrebbe essere propagata e messa a dimora per poterne valutare meglio le potenzialità agronomiche.



> Olivastro

Genotipo rappresentato da un albero unico trovato nel comune di Narni (coordinate WGS84 42° 27' 20.24"N – 12° 31' 12.02E), con chioma molto densa, portamento espanso, rametti fruttiferi sub verticali e vigoria media. Sono necessari interventi di potatura per il ripristino della chioma. Le drupe sono piccole ma a maturazione tardiva, carattere correlato all'alta qualità dell'olio. Si ravvisano i presupposti di una valutazione e valorizzazione di questa varietà attraverso la propagazione per talea e l'allevamento in un campo sperimentale di confronto varietale.

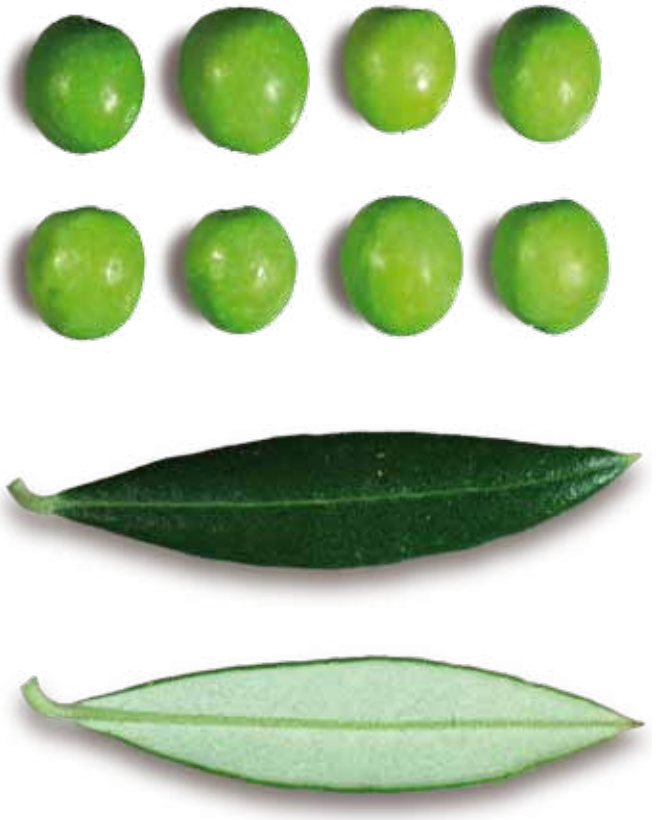


> Olivo di Eggi

Genotipo rappresentato da un albero unico trovato nel parcheggio di Amelia (coordinate WGS84 42°33'11.16"N - 12°24'53.28"E). Si tratta di una pianta secolare conservata in condizioni precarie sia per l'ubicazione che per la mancanza di protezione. Accanto all'olivo è stato trovato a terra un altro tronco di circa 90cm di diametro recentemente tagliato ed è stato allevato un succhione che mette a rischio la pianta vecchia. Da quello che rimane della pianta si nota un portamento sub verticale della chioma e dei rametti fruttiferi, anche se questo habitus potrebbe essere conseguente ad un effetto di ringiovanimento della chioma a seguito della potatura drastica e irrazionale. Drupe piccole, leggermente umbonate, a maturazione media. La salvaguardia dell'esemplare è di prioritaria importanza, ma anche quella del genotipo attraverso propagazione ed allevamento in campi di confronto varietale.

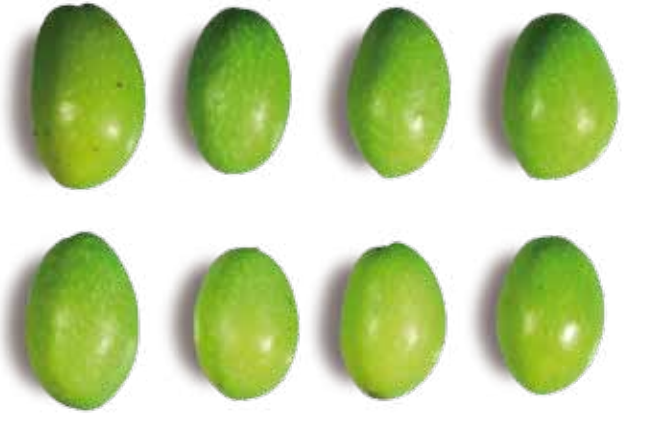
> Mastione

Genotipo rappresentato da un albero unico trovato lungo le mura di Amelia (coordinate WGS84 42°33'16.62"N - 12°24'45.72"E). Albero ormai diventato cespuglio perché soggetto alla distruzione periodica ad opera delle macchine per la pulizia dei bordi stradali. Il portamento e la densità della chioma non sono codificabili per la stessa causa. La caratteristica che rende questo esemplare molto interessante è la forma e la grandezza delle drupe, molto tardive nella maturazione, prerogativa di alta qualità dell'olio. La pianta va assolutamente riprodotta e messa in coltura per verificarne le caratteristiche prima della eventuale diffusione.



> Goggia

Genotipo rappresentato da un albero unico trovato nel comune di Amelia (coordinate WGS84 42°34'43.98"N - 12°24'5.97"E). Albero con portamento pendulo ma rovinato dalla pessima potatura operata con tecnica inidonea ad esprimere il potenziale della pianta. Produzione buona, drupe grandi, asimmetriche, molto interessanti per l'epoca di invaiatura medio-tardiva. La varietà deve essere riprodotta e valutata in campo sperimentale.



> Ornellona

Genotipo rappresentato da un albero unico trovato nel comune di Narni (coordinate WGS84 42°27'19.94"N - 12°31'11.82"E). Albero in discreto stato di conservazione, necessita di ordinari interventi di potatura. Portamento espanso, densità della chioma media, vigore medio. Drupe grandi, interessanti anche per la duplice attitudine, olio e olive da mensa. La cultivar deve essere riprodotta e allevata in campo di confronto varietale, per essere sottoposta a prove comparative per valutare i caratteri agronomici e tecnologici.

BIBLIOGRAFIA

Pandolfi S., Leccese A., Guelfi P., Mattioli T. Pannelli G., 2009 / *Zonazione dell'olivo in Umbria*
Sabbioni Editore, Trestina (PG)

Pannelli G., Alfei B., D'Ambrosio A., Rosati S., Famiani F., 2000 / *Varietà di olivo in Umbria*
Ed. ARUSIA, Perugia

Rotondi A., Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Fabbri A., 2007 / *Alla scoperta delle varietà autoctone*
In: *Alimenti funzionali, salute e benessere dai prodotti della terra*
Ed. Provincia di Bologna, Centro Divulgazione Agricola, pp. 24-48

Baldoni L., Ricciolini C., Munari C., Pannelli G., Arcioni S., 2003
Caratterizzazione del DNA di varietà ed ecotipi di olivo dell'Umbria
Atti *Conv. Naz. Germoplasma Olivicolo e Tipicità dell'Olio*, pp. 312-315

Baldoni L., Ricciolini C., Alfei B., Pannelli G., 2005
Analisi del germoplasma locale di olivo di Umbria, Marche ed Alto Lazio
Conv. Naz. Biodiversità, Catania, 30 Marzo - 2 Aprile

Baldoni L., Cultrera N.G.M., Mariotti R., Ricciolini C., Arcioni S., Vendramin G.G., et al., 2009
A consensus list of microsatellite markers for olive genotyping. Molecular Breeding, 24(3):213-231

Mariotti R., Pannelli G., Cultrera N., Baldoni L., 2009
Evoluzione delle varietà di olivo: il caso dell'Umbria. Eleiva, Oleum, Olio
Atti del Convegno: *Le origini del patrimonio olivicolo toscano*, San Quirico d'Orcia, 8 Dicembre

Pannelli G., Baldioli M., Servili M., Montedoro G.F., 2003 /
Caratteristiche dei frutti e dell'olio di germoplasma olivicolo in Umbria
Ed. ARUSIA, Perugia, pp. 208

Pannelli G., Baldoni L., Munari C., 2004
Caratteristiche strutturali e produttive di comprensori olivicoli al limite di coltivazione della specie in Umbria
Atti Convegno *Il futuro dei sistemi olivicoli in aree marginali,* Matera, 12-13 Ottobre

Pannelli G., Pandolfi S., Baldoni L., Bongi G. 2010 / *Selection and use of ancient olive trees in Umbria*
In: *IV Convegno Nazionale Piante Mediterranee - Le potenzialità del territorio e dell'ambiente.*
Raccolta degli Atti, (a cura di) Sarli G., Alvino A., Cervelli C., pp. 93- 104. ISBN: 978-1-4466-8981-3.

CAPITOLO 4

Recupero, salvaguardia e valorizzazione dei vitigni minori nel territorio dell'Amerino

Alberto Palliotti
Riccardo Cini

Dipartimento di Scienze Agrarie e Ambientali
Università degli Studi di Perugia

Il settore vitivinicolo italiano, così come quello di altri paesi dell'UE, è stato interessato negli ultimi anni da una intensa ristrutturazione, sia dei vigneti che degli impianti di trasformazione, con concomitanti momenti di difficoltà che sono comuni a tutte le aree vitivinicole del mondo. Dopo i consistenti investimenti nel vigneto ed in cantina, le aspettative economiche dei produttori sono rimaste parzialmente deluse a causa di una crisi generalizzata di mercato dovuta ad una molteplicità di fattori. Tuttavia, negli ultimi tempi non mancano segnali di ripresa che andrebbero però accompagnati da strategie aziendali e politiche indirizzate verso la qualità delle produzioni, la ricerca di un giusto rapporto qualità-prezzo, la commercializzazione e la promozione del prodotto finito nonché la valorizzazione del legame "qualità-territorio".

In tale contesto è importante una valutazione approfondita delle attuali realtà e prerogative della viti-vinicoltura regionale, sia a livello varietale sia enologico, al fine di migliorare gli standard qualitativi esistenti e/o creare nuove opportunità di mercato, attraverso ad esempio la riscoperta e la valorizzazione dei vitigni autoctoni e/o a minore diffusione. Il patrimonio vitivinicolo italiano è ricchissimo di vitigni autoctoni e di antica coltivazione secondo la definizione introdotta dalla legge n. 82/06, cioè vitigni tradizionali aventi uno stretto legame con un specifico territorio. Negli ultimi decenni, sulla scorta del successo dei principali vitigni internazionali, si è passati da una fase in cui si era ridotto il numero di varietà coltivate ad una recente, nella quale si stanno riscoprendo vitigni di interesse locale che, accanto alle peculiarità legate al genotipo, possono contare sul valore aggiunto dei territori di origine.

In un contesto enologico internazionale di forte competizione, caratterizzato prevalentemente da pochi vitigni dominanti risulta quindi quanto mai importante puntare su produzioni vitivinicole peculiari e ben riconoscibili, capaci pertanto di rappresentare le tipicità locali. Vale la pena ricordare alcuni vitigni "minori" che hanno contribuito alla rinascita ed al successo della produzione enologica di svariate aree dell'Italia centrale degli ultimi anni, quali: Sagrantino, Grechetto, Pecorino, Incrocio Manzoni, Vermentino bianco ed altri ancora.

Alla luce di quanto sopra, il presente lavoro illustra le principali caratteristiche agronomiche e tecnologiche di alcuni vitigni autoctoni dell'Umbria che sono stati oggetto di raccolta e caratterizzazione nel territorio dell'Amerino.
Come sopra accennato, la scoperta e la valorizzazione dei vitigni autoctoni e/o minori consente di ampliare e differenziare l'offerta enologica nonché di caratterizzarla dando la possibilità alle aziende di distinguersi sui mercati con prodotti tipici e di difficile imitazione, mediante l'utilizzo di vitigni emergenti e di indubbio valore enologico. In particolare risulta essenziale individuare quelle varietà autoctone in grado di ottimizzare e/o esaltare l'integrazione tra vitigno ed ambiente al fine di tipicizzare i vini producibili, rendendoli riconoscibili dai mercati sia nazionali che esteri. A tale scopo è stato costituito un apposito vigneto sperimentale con numerose accessioni di *Vitis vinifera* L. reperite nel corso di questi ultimi anni nel territorio dell'Amerino. Tale impianto, autorizzato con la determinazione dirigenziale della Regione Umbria n. 6494 del 23/07/2008, ha una superficie di ettari 0,30 ed è sito nel comune di Amelia.

Tenendo in considerazione i risultati di una indagine pregressa di caratterizzazione genetico-molecolare a mezzo di profili microsatelliti utilizzando 6 loci SSR, precisamente VVS2, VVMD7, VVMD27, VVMD28, VRZAG62, VRZAG79 e relativo confronto con un database comprendente più di 600 varietà italiane e 3.000 a livello globale, è emerso che tra i genotipi collezionati nel vigneto sperimentale (si veda l'elenco seguente), alcuni sono riconducibili a vitigni noti ed altri a vitigni non classificati. Questi ultimi, definiti con elevata probabilità come autoctoni, potrebbero derivare da mutazioni più o meno lontane di piante e/o accessioni locali ottenute per autofecondazioni o incroci naturali, disseminazione dei relativi vinaccioli, sviluppo e mantenimento delle piante.

1) **Pizzutello bianco *(Zibibbo)***
2) **Tostolello**
3) **Greco bianco**
4) **Vajano**
5) **Lacrima**
6) **Colorino**
7) **Greco nero**
8) **Uaccione = *Bellone***
9) **Ferrante = *Peverella e Trebbiano di Soave***
10) **Malvasia vecchia**
11) **Canaiolo nero**
12) **Ua delle Vigne**
13) **Mostosa**
14) **Aleatico = *Aleatico***
15) **Biancone = *Trebbiano t.***
16) **Negretto**
17) **Malvasia di Candia**
18) **Galletto**
19) **Moscato della rosa**
20) **Romanesco = *Falangina***
21) **Galletto bianco**
22) **Moscato raganella = *Muscat blanc petits grains***
23) **Moscato vecchio = *Moscato giallo***
24) **Moscatello**
25) **Galletto nero = *Cornichon violet e Geißtutte***
26) **Uva ciccia**
27) **Magnaguerra**
28) **Brugnolo = *Sangiovese***
29) **Uva vernina *(Abbrescia)***
30) **Clinto**
31) **Raviso nero = *Aleatico***
32) **Cesanese**
33) **Ua de la Gorbe *(Cimiciattola)***
34) **Botta femmina**
35) **Ua Rosa *(Rapone)***
36) **Fojatonna = *Foglia Tonda***
37) **Ua Francese *(Francese b.)***
38) **Barbaroscia = *Barbarossa***
39) **Mammola = *Mammolo***
40) **Morgante = *Traminer***
41) **V1**
42) **V2**
43) **V3**
44) **V4**
45) **V5**
46) **V6**
47) **V7**
48) **V8**
49) **V9 = *Trebbiano t.***
50) **V10**
51) **V11**
52) **V12**

Nel 2007-2008 è stato raccolto il materiale vegetale presente sul territorio dell'Amerino, definito il profilo genetico-molecolare di tutte le accessioni in studio, verificate le eventuali omonimie e sinonimie con vitigni noti ed iscritti al Registro Nazionale delle Varietà di Vite da Vino e costituito, inoltre, il vigneto sperimentale con i genotipi ignoti a confronto.
Tra queste accessioni, cinque a bacca nera e tre a bacca bianca (come riportato nella lista seguente) sono state ritenute interessanti ed oggetto di approfondimento perché sconosciuti dal punto di vista molecolare, quindi non riconducibili a vitigni noti e censiti, e pertanto interessanti per la coltivazione in Umbria, poiché probabilmente autoctoni.

VITIGNI A BACCA NERA

Magnaguerra
Vaiano
Lacrima
Ua della vigna
Greco nero

VITIGNI A BACCA BIANCA

Ferrante
Tostolello
Greco Bianco

È bene ricordare che tra gli obiettivi che questo progetto si propone vi sono:
> salvaguardia e mantenimento della biodiversità viticola della Regione Umbria;
> implementazione di appositi dossier per i genotipi meritevoli, necessari per l'iscrizione al Registro Nazionale delle Varietà di Vite da Vino in accordo alla normativa vigente (GU n. 16 del 21-1-2005, allegato tecnico del D.G.R. 1931/04).

Con riferimento al primo punto, al fine di evitare la perdita e/o l'erosione della biodiversità, è necessario dapprima individuare le accessioni caratterizzate da una oggettiva diversità rispetto ai vitigni maggiormente coltivati nelle diverse aree interessate alla coltivazione e successivamente caratterizzarle in modo da evidenziare le diversità in rapporto ai rispettivi standard varietali, per poi verificare l'eventuale utilità economica e procedere con una appropriata valorizzazione.

Con riferimento al settore vitivinicolo, l'individuazione di accessioni autoctone richiede una attenta valutazione delle piante rimaste, purtroppo poche, con una età superiore a 40-50 anni presenti sia in vecchi vigneti sia in impianti promiscui, ovvero viti allevate a piantata (vite maritata) con alberi come "mariti", soprattutto *Acer campestris* L., *Ulmus minor* Mill., *Fraxinus ornus* L., *Populus nigra* L. ed altre specie arboree allevate per lo più a vaso.

Gli Autori esprimono gratitudine per il prezioso lavoro svolto dal Dr. Zanchi Leonardo, dal Dr. Liorni Maurizio e dal Sig. Maurizi Francesco.

SCHEDE AMPELOGRA-FICHE

DEI VITIGNI IN OSSERVAZIONE CON ALCUNE PECULIARITÀ

> Magnaguerra

FOGLIA
Pentagonale
Pentalobata
Seno peziolare a U molto aperto

GRAPPOLO
Piramidale
Mediamente spargolo

ACINO
Ellittico corto
Buccia spessa
Pruina forte

Fertilità delle gemme potatura corta; 2-3 gemme	0,30 - 0,40
Fertilità delle gemme potatura lunga; 8-10 gemme	1,1 - 1,4
Germogliamento	medio - tardivo
Maturazione	medio - tardivo
Produttività	buona
Grappolo	medie dimensioni
Densità del grappolo	medio - spargolo
Acino	medie dimensioni

Caratteristiche qualitative
Elevata capacità di accumulo di antociani e polifenoli

Particolarità
Vitigno simile al GRERO, cioè al vitigno autoctono umbro iscritto al Registro Nazionale delle Varietà di Vite da Vino (codice 448 - G.U. n. 170 del 23/07/2011)

> Vaiano

FOGLIA
Pentagonale
Trilobata
Seno peziolare aperto a V

GRAPPOLO
Piramidale
Mediamente spargolo

ACINO
Sferoidale
Buccia molto sottile
Pruina leggera

Fertilità delle gemme potatura corta; 2-3 gemme	0,25 - 0,35
Fertilità delle gemme potatura lunga; 8-10 gemme	0,9 - 1,2
Germogliamento	medio
Maturazione	medio - tardivo
Produttività	buona
Grappolo	medie dimensioni
Densità del grappolo	medio - spargolo
Acino	medio - grande

Caratteristiche qualitative
Limitata capacità di accumulo di antociani e polifenoli

> Ua de la vigna

FOGLIA
Pentagonale
Trilobata
Seno peziolare a V

GRAPPOLO
Composto
Mediamente spargolo

ACINO
Ellittico corto
Buccia medio spessa
Pruina media

Fertilità delle gemme potatura corta; 2-3 gemme	1,1 - 1,4
Fertilità delle gemme potatura lunga; 8-10 gemme	1,5 - 1,7
Germogliamento	medio
Maturazione	medio - tardivo
Produttività	elevata
Grappolo	medio - grande
Densità del grappolo	medio - spargolo
Acino	medie dimensioni

Caratteristiche qualitative
Media capacità di accumulo di antociani e polifenoli

Particolarità
Elevata sensibilità all'oidio

> Greco nero

FOGLIA
Pentagonale
Trilobata
Seno peziolare a V

GRAPPOLO
Composto
Compatto

ACINO
Sferoidale
Buccia spessore medio
Pruina leggera

Fertilità delle gemme potatura corta; 2-3 gemme	0,30 - 0,40
Fertilità delle gemme potatura lunga; 8-10 gemme	1,1 - 1,4
Germogliamento	medio
Maturazione	medio - tardivo
Produttività	buona
Grappolo	medie dimensioni
Densità del grappolo	medio - spargolo
Acino	medie dimensioni

CARATTERISTICHE QUALITATIVE
Elevata capacità di accumulo di antociani e polifenoli

> Lacrima

FOGLIA
Pentagonale
Pentalobata
Seno peziolare a U aperto

GRAPPOLO
Piramidale con 1 ala
Medio spargolo

ACINO
Sferoidale
Buccia media-sottile
Pruina leggera

Fertilità delle gemme potatura corta; 2-3 gemme	0,50 - 0,70
Fertilità delle gemme potatura lunga; 8-10 gemme	0,9 - 1,2
Germogliamento	medio
Maturazione	media
Produttività	elevata
Grappolo	grande
Densità del grappolo	medio compatto
Acino	grande

Caratteristiche qualitative
Scarsa capacità di accumulo di antociani e limitata estraibilità

> Tostolello

FOGLIA
Pentagonale
Trilobata
Seno peziolare a U

GRAPPOLO
Composto
Medio spargolo

ACINO
Sferoidale
Buccia spessore medio
Pruina leggera

Fertilità delle gemme potatura corta; 2-3 gemme	0,70 - 1,0
Fertilità delle gemme potatura lunga; 8-10 gemme	1,2 - 1,4
Germogliamento	medio
Maturazione	medio
Produttività	elevata
Grappolo	grande
Densità del grappolo	medio
Acino	medie dimensioni

Caratteristiche qualitative
Buona acidità, freschezza e profumi delicati

> Ferrante

FOGLIA
Pentagonale
Trilobata
Seno peziolare a V

GRAPPOLO
Piramidale con 1 o 2 ali
Mediamente compatto

ACINO
Sferoidale
Buccia spessore medio
Pruina media

Fertilità delle gemme potatura corta; 2-3 gemme	0,70 - 0,90
Fertilità delle gemme potatura lunga; 8-10 gemme	1,0 - 1,2
Germogliamento	medio - tardivo
Maturazione	media
Produttività	elevata
Grappolo	grande
Densità del grappolo	medio
Acino	medie dimensioni

CARATTERISTICHE QUALITATIVE
Buona acidità e freschezza

> Greco bianco

FOGLIA
Pentagonale
Pentalobata
Seno peziolare a V

GRAPPOLO
Piramidale con 1 o 2 ali
Mediamente compatto

ACINO
Sferoidale
Buccia spessore medio
Pruina media

Fertilità delle gemme potatura corta; 2-3 gemme	0,50 - 0,70
Fertilità delle gemme potatura lunga; 8-10 gemme	1,4 - 1,7
Germogliamento	medio
Maturazione	medio
Produttività	buona
Grappolo	medio - grande
Densità del grappolo	medio - serrato
Acino	grande

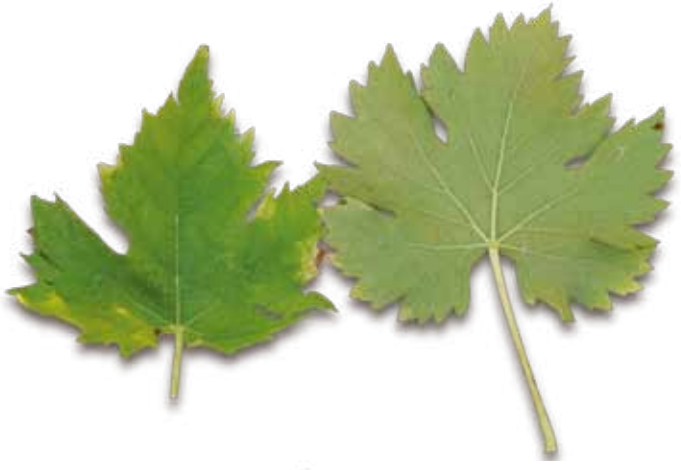
Caratteristiche qualitative
Scarsa acidità, assenza di profumi varietali

Particolarità
Resistente alla siccità ed alle elevate temperature

> Negretto

Piante in osservazione, poiché reinnestate. Per fare i rilievi ampelografici e stilare la relativa scheda è necessario attendere che le piante si stabilizzino ed entrino in piena produzione.

> Moscato di Raganella



FOGLIA
pentalobata, profilo fogliare contorto, leggera bollosità, seno peziolare aperto a V, accentuata tomentosità sia nella pagina inferiore sia in quella superiore, denti piuttosto pronunciati a margini rettilinei convessi

GRAPPOLO
medio-grande, conico, spargolo, alato

ACINO
sferico, di colore giallo intenso, consistenza della polpa media

AROMA
moscato

> Galletto

GRAPPOLO
di medie dimensioni, mediamente spargolo, leggermente conico, acino arcuato, violaceo, elevata consistenza della polpa, aroma neutro.

> Romanesco

GRAPPOLO
di medie dimensioni, mediamente spargolo, alato, acino sferico, di colore verde-giallo, consistenza della polpa media, aroma neutro.

Ringraziamenti

Non è scontato affermare che molte sono le persone cui va reso omaggio per aver concretamente coadiuvato gli Autori nel realizzare il lavoro sin qui svolto. Gli agricoltori, innanzitutto, che ad Amelia, così come in tutte le altre aree rurali (in Italia e nel mondo) hanno lavorato e tuttora lavorano coniugando passato e futuro, a volte senza la necessaria consapevolezza di quanto importante sia il proprio ruolo nella società. In particolare vorremmo qui ringraziare Fermina e Nicola Nicolucci, Mario Suadoni, Vincenzo Posati, Guido Barcherini, Mario Trionfetti, Silvino Piciucchi e Damiano Sciloffi, Amintore Chiapparicci, Giuseppe Angeluzzi, Mariano Gubbioni, Uneo Longhi, Francesco Catalano, Elio Falasca. L'Azienda Vitivinicola Zanchi ed il suo personale tecnico, per aver creduto nella sperimentazione tuttora in corso.

Un sentito ringraziamento a quanti, poi, hanno contribuito ad arricchire questo volume con una testimonianza, un ricordo, o un segno solo in apparenza più tangibile, come le splendide fotografie di Pasquale Comegna e di Marcello Castrichini, la fotografia del quale, raffigurante l'affresco del XVI° sec. attribuito a Livio Agresti ed alla sua scuola situato nel Salone Amerino presso Palazzo Boccarini ad Amelia, è stata gentilmente concessa dalla Famiglia Aldega.

Non ultimo, un doveroso ringraziamento va anche al Comune di Amelia, che da diversi anni promuove azioni di sviluppo locale incentrate sulla sensibilizzazione (e la diffusione) della biodiversità agraria del proprio comprensorio; ed alla Regione Umbria, che dimostra a sua volta di aver preso a cuore la tutela e la salvaguardia delle risorse genetiche come elemento primario di partenza per nuove politiche di investimento e sviluppo in agricoltura.

3A - Parco Tecnologico Agroalimentare
dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

www.parco3a.org

FONDO EUROPEO AGRICOLO PER LO SVILUPPO RURALE: L'EUROPA INVESTE NELLE ZONE RURALI

Regione Umbria

fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'europa investe nelle zone rurali.
programma di sviluppo rurale per l'umbria 2007-2013
misura 214, azione i - agrobiodiversità