

REGISTRO VOLONTARIO REGIONALE DELLE RISORSE GENETICHE AUTOCTONE VEGETALI

Merangolo di Collescipoli

SCHEDA IDENTIFICATIVA	
Numero di iscrizione: 91	
Famiglia: <i>Rutaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Citrus</i> L.	
Specie: <i>C. x aurantium</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Merangolo di Collescipoli	
Significato del nome comune della varietà: Il nome fa riferimento al paese di Collescipoli (TR) dove la pianta è coltivata.	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui è utilizzato):	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo): Alto	
Luogo di conservazione <i>ex situ</i> Campo Collezione regionale presso 3A-PTA	
Data inserimento nel repertorio 19/06/2023	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale: Comuni di Ferentillo, Amelia, Narni, Cesi, Otricoli, Calvi dell'Umbria, San Gemini, Terni, Penna in Teverina, Lugnano in Teverina, Guardea, Alviano	
Modica quantità: 10 marze	



Cenni storici, origine, diffusione

La segnalazione e scoperta del Merangolo di Collescipoli si deve alla cura ed attenzione dei coniugi Ursini di Collescipoli che detengono la pianta madre. La Sig. Cristina ricorda di essersi procurata il materiale di propagazione iniziale da un suo conoscente, originario di Stroncone (TR), paese poco distante da Collescipoli ormai circa 40 anni fa. Da allora la pianta è stata coltivata e propagata per essere regalata ad altri cultori ed appassionati.

La presenza del merangolo o arancio amaro in Umbria è attestata da secoli e tutt'oggi non è affatto raro trovare in varie zone della Provincia di Terni, da Amelia, Narni, fino a Ferentillo nella bassa Valnerina, esemplari di questa specie spesso coltivati a ridosso di case e fabbricati per offrire maggiore protezione dai rigori invernali e dalle gelate.

Il più antico riferimento storico ad oggi noto relativo alla presenza di frutti riconducibili a degli agrumi si trova nelle Riformanze della Città di Terni che alla data del 16 novembre 1388 riportano la tassazione di «Mella arance per ciascuna soma quattro soldi ed otto denari» (Dalla Ragione I., Maccaglia E., 2012).

Un altro prezioso elemento documentale è presente nello *Statutum Colliscipionis* del 1453, dove «sono nominati prodotti alimentari oggetto di compravendita [...], tra questi] melangularum, cetrorum et lumonorum [...]. Merita una sottolineatura l'uso già diffuso delle "arance amare" o melangularum, l'agrume popolare usato come surrogato del limone, coltivabile all'aperto perché resistente alla rigidità invernale di queste zone, presente in tutti gli orti che attorniano il paese [di Collescipoli]» (Sabina C., 2015; pag. 32).

In entrambe queste rilevanze documentali non è possibile attestare con certezza la reale presenza, all'epoca, di piante sul territorio (e quindi la loro coltivazione) ma solo la tassazione e quindi lo scambio e commercio di questi frutti che potevano venire anche da altre zone. Al tempo stesso, per un parallelismo con il presente ed il recente passato in cui la presenza di piante sul territorio è ben documentata, non è nemmeno da escludersi una qualche forma di coltivazione locale (forse iniziata dalla semplice curiosità di seminare uno dei tanti semi di cui il frutto del merangolo è ricco e da lì sperimentare forme di coltura anche occasionale e sporadica poi attestatasi nel corso dei secoli).

Nel 1800 intorno all'abitato, negli orti delle case del paese di Collescipoli erano sempre presenti piante di merangolo i cui frutti erano anche oggetto di commercializzazione. Nell'anno 1875, ad esempio, tra le informazioni economiche relative alle aree coltivabili dello stesso Comune, è annotato che "gli agrumi non vengono coltivati, ad eccezione di poche piante di merangole forti", e che "il raccolto di quest'anno è di circa un migliaio di merangole" [Archivio Storico dell'ex Comune di Collescipoli, busta 583, titolo 40, Corrispondenze e circolari sulla Statistica 1865-1878].

La Sig.ra Cristina ricorda inoltre che nei pressi della Chiesa di Santa Maria del Colle a Collescipoli, c'era una pianta molto grande (poi seccatasi in occasione della gelata del 1956) che era punto di riferimento per gli abitanti del paese che vi andavano a raccogliere i frutti per i vari usi tradizionali (come quello per ripulire e profumare le interiora del maiale).

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

La varietà Merangolo di Collescipoli è stata ritrovata in loc. Collescipoli.

L'ambito locale per la risorsa sono i Comuni di Ferentillo, Amelia, Narni, Cesi, Otricoli, Calvi dell'Umbria, San Gemini, Terni, Penna in Teverina, Lugnano in Teverina, Guardia, Alviano.

Descrizione morfologica

ALBERO. Albero sempre verde, di vigoria medio bassa con portamento assurgente. Densità delle branche elevata.

RAMI. Rami poco o nulla spinescenti, con spine cortissime quando presenti (circa 2 mm). L'apice del giovane germoglio è di colore verde.

FIORI. I fiori sono riuniti prevalentemente in grappoli. La gemma a fiore non presenta colorazione antocianica. Il fiore è ermafrodita e le antere hanno la stessa lunghezza dello stigma. Il fiore in piena antesi è di colore bianco. Gli stami sono presenti in numero elevato (maggiori di 4 per petalo). Le antere sono di colore giallo.

Foglie. Di colore verde scuro e forma ellittica/lanceolata. Il *lembo* è lungo in media 9,96 cm e largo 7,17 cm, con superficie pari a 69,93 cm². Hanno apice acuminato e margine crenato e ondulato. Il *picciolo* è lungo 28 mm e presenta le cosiddette "ali" lunghe 1,86 cm e larghe 0,75 cm.

FRUTTI. I frutti, di pezzatura medio grande (183,54 g), sono di forma sferoidale/obvoidale, misurano in media 7,17 cm in lunghezza e 8,09 cm in larghezza. Presentano base e apice incavato.

La *buccia*, ha uno spessore medio di 1 mm, è di colore arancio, presenta una debole lucentezza ed ha tessitura butterata/con protuberanze. La densità delle ghiandole oleifere è elevata. L'areola è presente (non sempre) con un

diametro di 3,18 cm. L'attacco peduncolare è forte. L'apertura ombelicale è assente. Il termine stilare è chiuso. L'*albedo*, di colore bianco, presenta una moderata aderenza alla polpa. Il mesocarpo ha uno spessore di circa 5 mm. I frutti presentano in media 9 segmenti, tra loro non uniformi e mediamente aderenti. L'asse centrale del frutto risulta cavo e non sono stati osservati fenomeni di partenocarpia. La *polpa*, di colore arancio, è caratterizzata da un grado zuccherino di 7 °BRIX, un valore del pH del succo di 3,06 ed una acidità titolabile (espressa come g di Acido citrico su 100g di succo) pari a 3,2 (gli stessi parametri misurati su un campione di Arancia Tarocco hanno dato i seguenti valori di confronto: 12,2 °BRIX, pH 3,54, Acidità titolabile 1,32). I *semi*, con forma a fuso e a delta, sono presenti in media in numero di circa 33 per frutto. Hanno superficie da liscia a corrugata ed il tegumento è di color crema. Sono monoembrionici.

Caratteristiche agronomiche

La fioritura avviene nel mese di aprile.

La maturazione di raccolta si ha tra la fine del mese di gennaio e i primi di febbraio. I frutti si conservano bene per alcuni mesi fino a maggio, in alcuni casi, se tenuti in luoghi freschi anche fino a giugno/luglio (per questi l'uso è limitato a quello in cucina, in quanto la polpa si sarà nel frattempo ritirata e l'albedo ispessito).

La varietà è caratterizzata dal fatto di avere spine assai piccole o addirittura assenti.

Produttività elevata e costante

Osservazioni fitopatologiche. Sulle piante osservate non sono state osservate suscettibilità a particolari fitopatologie ascrivibili alla specie.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Utilizzazione gastronomica

I frutti del merangolo erano in passato utilizzati come succedanei del limone. Era usanza spremere il succo sul pane bruscato e condito con olio, come pure utilizzarne per insaporire insaccati e piatti della cucina locale. Un metodo particolare consisteva nell'utilizzare le bucce per pulire e togliere l'odore alle budella di maiale con cui si sarebbero realizzate le salsicce. Il procedimento prevedeva una prima pulitura delle budella, la loro raschiatura con il dorso del coltello e il risciacquo in acqua corrente. Per profumarle erano poi messe in ammollo in acqua con l'aggiunta delle scorze e del succo di merangolo per almeno un giorno; quindi, asciugate e pronte all'uso per essere riempite con l'impasto di carne di maiale per fare le salsicce.

Un altro uso delle bucce era quello per trasformarle in canditi localmente chiamati "scorzette". Questo si faceva per lo più nel periodo di Pasqua poiché a quel punto i frutti tendevano, successivamente alla raccolta, a trasformarsi internamente: l'albedo si ispessisce mentre la polpa si ritira.

Le bucce erano messe a seccare accanto al camino vicino al fuoco. Una volta essiccate erano usate per aromatizzare la conserva di acciughe sott'olio. Questa si preparava ripulendo le acciughe sotto sale dall'eccesso di sale; quindi, messe in barattoli a strati alternati alle bucce di merangolo essiccate e il tutto ricoperto con olio di oliva. Anche le bucce, che nel frattempo si erano ammorbidite per l'immersione nell'olio, venivano mangiate.

A livello familiare l'uso più comune resta oggi quello per la preparazione di marmellate. La ricetta della Sig.ra Cristina prevede il seguente procedimento: bollire per un'ora 10/12 frutti interi accuratamente lavati; freddati in acqua fredda per un'altra ora; tagliati a metà e spremuti per eliminare i semi e i filamenti bianchi; le bucce sono tritate e aggiunte al succo, il tutto di nuovo a bollire per un'altra ora agitando continuamente e aggiungendo di tanto in tanto un mezzo bicchiere di acqua per non farla attaccare. Al termine il tutto è passato al passaverdure e pesato per calcolare la dose di zucchero nella misura di 500 grammi/Kg. Aggiunto lo zucchero si rimette al fuoco per un'altra mezz'ora girando sempre continuamente. Quando ancora caldo si mette nei barattoli e questi sono bolliti in acqua per una mezz'ora, per la sterilità.

Alcuni usi più recenti sono quelli di usare il succo delle merangole in cucina per insaporire piatti di carne e pesce. La Sig.ra Cristina usa aggiungerne il succo di un paio di frutti al termine della cottura del pollo alla cacciatora, lasciandolo sfumare.

Progetti specifici

Nella tabella che segue è riportato un confronto dei caratteri morfologici con la varietà Merangolo di Ferentillo accessione "La Drupa", l'altra accessione di Merangolo iscritta al Registro Regionale. Dal confronto si evidenziano i diversi caratteri (in rosso) che permettono di distinguere le due tipologie.

Parametro	Merangolo di Ferentillo	Merangolo di Collescipoli
Albero		
Vigoria	Media	Medio bassa
Portamento	Regolare	Assurgente
Densità branche	Elevata	Elevata
Rami		
Entità spinescenza	Media	Bassa
Lunghezza spine	Intermedia (6mm)	Corta (2mm)
Colore apice giovane germoglio	Verde	Verde
Foglia		
Area foglia	57,7 cm ²	69,93 cm ²
Forma	Ellittica/lanceolata	Ellittica/lanceolata
Forma dell'apice	Acuminato	Acuminato
Margine	Dentato e ondulato	Crenato e ondulato
Colore pagina superiore	Verde chiaro	Verde scuro
Ali peduncolari	Presenti	Presenti
Larghezza ali	Media (7,4mm)	Media (7,5mm)
Fiori		
Distribuzione dei fiori	Prevalentemente in grappoli	Prevalentemente in grappoli
Sessualità	Ermafrodita	Ermafrodita
Colore del fiore aperto	Bianco	Bianco
Numero stami/petalo	Elevato (>4)	Media (4)
Colore antera	Giallo	Giallo
Frutto		
Peso medio	119 g	183,54 g
Forma	Obvoidale	Sferoidale/Obvoidale
Forma base	Troncata e concava	Incavata
Forma apice	Incavata	Incavata
Colore epicarpo	Arancio	Arancio
Lucentezza epidermide	Debole	Debole
Tessitura epidermide	Rugosa	Butterata/con protuberanze
Aderenza albedo	Moderata	Moderata
Colore albedo	Giallo	Bianco
Densità ghiandole oleifere	Elevata	Elevata
Areola	Per lo più assente	Non sempre presente
Termine stilare	Chiuso	Chiuso
Attacco peduncolare	Forte	Forte
Apertura ombelicale	Assente	Assente
Colore polpa	Arancio	Arancio
Numero dei segmenti	Basso (8)	Basso (9)
Aderenza dei segmenti	Media	Media
Uniformità dei segmenti	Presente	Assente
Asse centrale	Pieno	Cavo
Partenocarpia	Assente	Assente
Seme		
Forma del seme	Fusiformi	Fusiformi/A delta
Superficie del seme	Corrugata	Corrugata
Colore del seme	Crema	Crema
Numero di semi/frutto	Elevato (21)	Elevato (32)
Embrionia	Monoembrionici	Monoembrionici

Bibliografia di riferimento

Dalla Ragione I., Maccaglia E., 2012. L'occhio ammira e resta incantato. Dialoghi di un viaggio alla ricerca della Merangola nella storia e nel territorio ternano. Provincia di Terni.

Sabina C., 2015. Collescipoli. Cenni di microstoria economica e sociale dall'età moderna al XX secolo. Edizioni Thyrsus.