1.2 La peculiarità del territorio amerino

Paolo Arice

Da sempre Amelia ha ricoperto il ruolo di orto, frutteto, granaio di Roma. Molte famiglie nobili amerine come i Farrattini, i Geraldini o i Petrignani, venivano ricompensati dal papa con alte onorificenze anche perché dalle loro terre partivano verso le cucine papali e senza soluzione di continuità, cereali, orticole, frutta fresca e secca, selvaggina e bestiame. Varrone, prima ancora, segnalava alcune tipologie specifiche di fruttifere e la continuità della produzione ha fatto sì che molte delle varietà di un tempo siano giunte fino a noi.



Vite Tostolello (M. Gramaccia)

Più recentemente, dopo la scoperta del Nuovo Mondo, evento per il quale fu fondamentale l'intervento proprio di due alti prelati amerini, i fratelli Geraldini (Antonio ed Alessandro, quest'ultimo anche primo vescovo delle Americhe), Amelia divenne un punto di riferimento per la coltivazione delle orticole e delle leguminose da lì giunte, nonché di alcune specialità, quali il favino chiaro (antenato della Fava Cottora), il fagiolo Zolfino o quello di San Giovanni, oltre al Cecino rosa Carnicello. Varietà queste che benché non esclusive, sono ancora abbastanza coltivate anche al giorno d'oggi. La produzione per la quale Amelia era ed è nota, tuttavia, è quella dei fruttiferi, dell'olivo e della vite. Di una parte importante di questo patrimonio negli ultimi vent'anni si è deciso di lasciare traccia e segnale, quanto meno con una diligente azione di salvaguardia (attraverso distribuzioni gratuite di esemplari riprodotti, approntata anni fa dal Comune di Amelia e più recentemente grazie alle attività di tutela coordinate dal Parco 3A) in attesa che a qualcuno venga la brillante idea di approfittare di questi odori e sapori inconsueti al fine di rinverdirne i fasti produttivi.

Per quanto riguarda gli Ulivi si sono individuate una decina di cultivar autoctone che vanno a fare da ancelle al re oleario della zona che è lo spettacolare olivo Rajo Amerino; tra esse particolare riguardo hanno subito suscitato nei produttori e negli esperti del settore l'aromaticissima oliva Ornellona che fornisce un olio con aromi insospettabili e la corpulenta oliva Mastione del Conservatorio, una splendida oliva da tavola che dà anche un ottimo olio (sebbene di modestissima resa).

Ancor più significativa, quanto meno in termini numerici, l'indagine sui vitigni locali. Su un campione di 52 accessioni, grazie alla collaborazione con le Università di Milano e Perugia, abbiamo individuato:

- 6 cultivar (Ferrante, Lacrima, Tostolello, Vajano, Greco nero e Negretto), per le quali si auspica a breve l'iscrizione al Registro Nazionale delle varietà di vite così da permetterne la vinificazione e in tal modo un completo recupero;
- 7 vitigni che, sebbene non possano considerarsi autoctoni, risultano avere una storicità di coltivazione da tempi antichi.

Infine la soddisfazione di aver recuperato in modalità a volte rocambolesche, tre cultivar note e meno note come la vite Mammola (Mammolo) frequentemente

citato, cercato per lunghi anni ed infine reperito; il Magnaguerre (Grero) dalla scoppiettante alcoolicità ed il Morgante (Gewurtztraminer) un vitigno coltivato da secoli nei territori più infausti e meno vocati dell'amerino da agricoltori indefessi, ignorando completamente che si trattasse del pregiato altoatesino.



Vitigni dell'amerino. A sinistra: Ferrante; a destra Vaiano. (M. Gramaccia)

Dopo questa necessaria prefazione, passerei al più concreto studio sulle fruttifere vere e proprie. Prugne, mele e fichi erano senz'altro le più coltivate ma anche ciliegie pere e albicocche trovavano ampio spazio; meno le pesche anche a causa delle loro particolari esigenze pedoclimatiche. Partirei proprio da esse per citare l'eterea Citrina di San Pancrazio dal colore paglierino, dal profumo di miele e dalla tenace polpa bianca profumata di vaniglia e come suo estremo opposto, la burbera pesca Sanguinella dalla polpa rosso sangue e dal sapore amarognolo. Oltre al mito di un'inarrivabile pesca Papigna, nota a tutti ma che è stato impossibile individuare fisicamente, non mi soffermerei più di tanto sulle "persica" locali e mi sposterei dinamicamente sulle ciliegie. Qui la situazione cambia e anche notevolmente.
I contadini di un tempo infatti, coltivavano le ciliegie per la vendita ed erano molto attenti a questa produzione che portava moneta sonante nelle loro tasche (unitamente all'allevamento del baco da seta e all'essiccazione dei fichi).
La cultivar più nota ad Amelia è la precoce Morazza (o Nera) di Amelia, una ciliegia tenerina che a sua completa maturazione assume un colore nero inchiostro, abbastanza simile alla più nota Maggiolina dell'Alta Tuscia ma un pochino più tardiva e, come la sua simile, con un sapore sorprendente per essere una varietà precoce. Molto interessante anche la Bionda, simile ma non troppo al Durone della Marca (la nostra è più bianca e, ci perdonino in Emilia, più buona), il gigantesco Graffione e la "dispettosa" Inculamerli, una ciliegia che, rimanendo giallo ocra anche a completa maturazione, lascia gli uccelli con un palmo di ...becco, in attesa che arrossisca. Interessante anche una varietà individuata da poco che il contadino-custode che l'ha segnalata ha definito "*urdima*", non perché questo sia il suo nome ma, appunto, poiché è l'ultima (urdima in dialetto) a maturare nella terza decade di Giugno.
Tra le pere troviamo una delle star di questi quattro lustri di indagini pomologiche: si tratta della Pera Mazzacavalli, forse la mitica pera Rossa Amerina, sicuramente nulla a che vedere con la Ammazzacavallo emiliana. Si tratta di una pera piuttosto

corpulenta che a volte arriva a pesare anche 800g e che forse proprio per questo ha visto ridursi la sua coltivazione, essendo infatti complicato tenerla appesa alla pianta fino ad Ottobre. Chi riesce a farlo, però, ha la soddisfazione di tenere tra le mani questa meraviglia già nell'aspetto e di gustare un sapore eccezionale e una consistenza che è difficile descrivere. Il suo ridotto interesse presso gli agricoltori, che ha colpito anche l'altrettanto ottima (sebbene di più recente introduzione) pera Leopardo, lasciò le possibilità riproduttive in un solo esemplare che oggi versa in cattive condizioni ma che ha fatto ottimamente il suo dovere visto che si è riuscito a reperire materiale di propagazione per una cinquantina di altre piante.
Altre pere degne di interesse, oltre le abbastanza comuni Monteleone e Limona, sono la Fiasca e la Ayala; quest'ultima, una pera estiva a buccia e polpa verdastra, meliforme e di media grandezza e dal sapore simile alla pera Coscia, potrebbe essere la varietà su cui puntare per una più estesa coltivazione.
Passando alle prugne, quelle amerine erano notissime sul mercato romano e la pratica della loro essiccazione si perde nella notte dei tempi. La varietà più buona è senza ombra di dubbio la Verdacchia che, a mio avviso, è un peccato mortale destinare a diventare prugna secca, visto il suo sapore meraviglioso; siccome però oltre che buona è anche piuttosto prolifica, era quasi inevitabile avviare anch'essa alla disidratazione solare, al pari dell'altra "regina" delle prugne locali ovvero l'Armascia gialla, simile ma di un colore giallo ocraceo, più asprigna e più precoce rispetto alla Verdacchia e quasi parimenti gustosa. Le altre prugne degne di nota sono quelle destinate alla produzione di marmellate come il Pernicone, la Cacona e la Raganella mentre la Coscia di Monaca, la Cerasella e la Mollona (Regina Claudia Trasparente) venivano destinate prevalentemente al consumo fresco.



Alcune varietà di susino dell'amerino. Da sinistra: Armascia gialla, Verdacchia, Cerasella. (Gramaccia M.)

L'Amerino riconosce solo tre albicocche autoctone o di antica allignazione, la più nota è la Ungherese o Ungheresina, una piccola albicocca perfettamente sferica, arancione senza sovracolore, poco sugosa ma dolcissima e di produzione copiosa; a dispetto del nome, pare che la sua provenienza possa essere fissata nella città di Siena, da sempre interessata da contatti commerciali e politici con la città di Amelia; in effetti mi risulta che anche nella Toscana meridionale sia sporadicamente presente un'albicocca così denominata, ma mi è ignoto se possano esserci effettive somiglianze tra le due. Meno comuni ma comunque presenti la Ginestra, una tardiva albicocca piatta di uno sgargiante colore rossastro e di un sapore molto intenso e infine l'inconsueta accoppiata di colori, giallo canarino e rosa carne della Culo di Cognata:

polpa biancastra, nocciolo nero e un sapore indimenticabile, irripetibile e introvabile in altre varietà di albicocca. Di questa cultivar temevamo di non avere più esemplari oltre a quelli riprodotti; invece pare che qualcosa ancora sia presente presso alcuni agricoltori locali e presto andremo a fare le verifiche necessarie.
L'accostamento tra la città di Amelia e il fico secco è storico e i due dolci tipici della nostra tradizione, ovvero i Fichi Girotti e il Paneforte all'Amerina, hanno i fichi secchi come insostituibili protagonisti. Ogni mezzadro o contadino aveva, fino ad una cinquantina d'anni fa, le stuoie (cammorcanne) disseminate sull'aia nel periodo estivo, ospitanti i fichi da seccare e questo risultava essere il commercio più remunerativo tra quelli possibili.

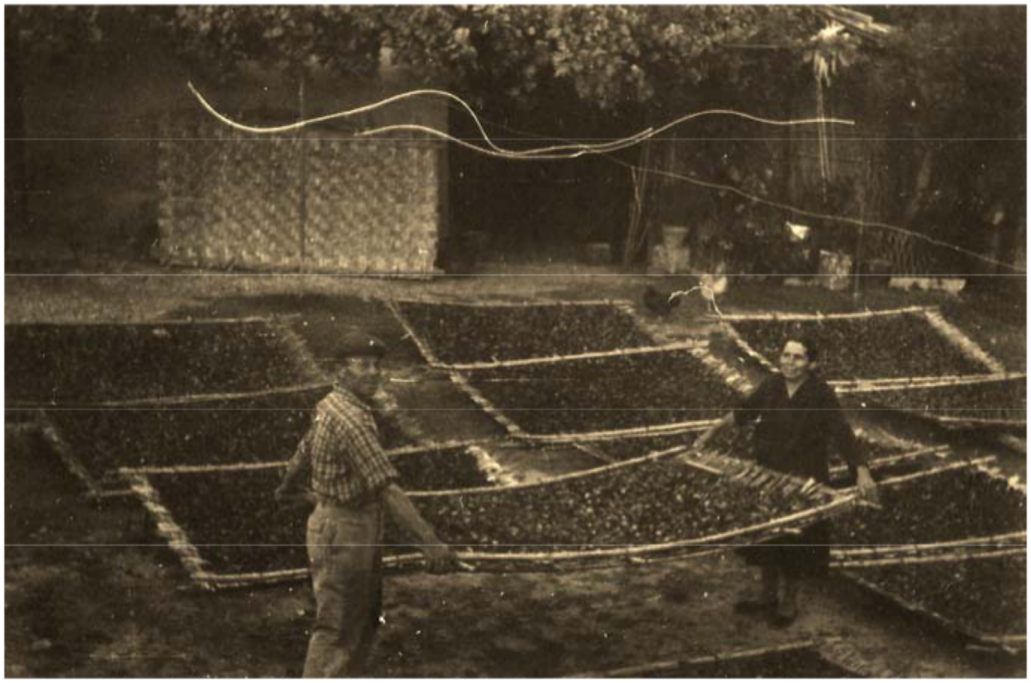


Foto storica relativa all'uso delle cammorcanne per l'essiccazione della frutta al sole.

Memore delle sue origini, Amelia aderì una quindicina d'anni or sono al consorzio che raccoglie le città italiane dedite alla produzione e all'essicagione dei fichi: tra gli appartenenti all'associazione cito a memoria la città toscana di Carmignano, quella sarda di Domusdemaria, Atessa in Abruzzo e San Michele Salentino in Puglia. Purtroppo da noi la coltivazione subì un drastico calo con l'abbandono delle campagne, mentre oggi si assiste ad una piccola e parziale ripresa grazie all'attenzione delle locali aziende produttrici dei dolci sopradetti. A tale scopo la varietà più usata era la piccola (e con un picciolo appena abbozzato) Bianchella, nota con questo nome solo qui (nel resto del mondo era ed è conosciuta come Fico d'Amelia). Ma un po' tutti i forniti (anche quelli a buccia scura) venivano usati a questo scopo: il Dottato (qui chiamato Totale), il Brogiotto nero (Brosciotta nera) e l'Albo (Alvo) la facevano da padroni ma anche il Verdino, il Sampiero, il Dattero, l'Antico Romano e il Callara trovavano spazio e produzione oltre a tutta una serie di cultivar di cui sono rimasti solo sporadici e sconosciuti epigoni in giro per le campagne amerine. L'universale e delizioso Fico Lungo del Portogallo, invece, allietava le tavole in forma fresca, accompagnato al pane e al prosciutto.



Varietà di fichi dell'amerino. Da sinistra: San Piero, Verdone, Alvo (Gramaccia M.)

Concludiamo con le mele, il fruttifero che ha lasciato più segni di biodiversità in questo territorio. Nel nostro lavoro di ricerca siamo riusciti ad individuare almeno una trentina di diverse cultivar; alcune più, altre meno interessanti.
Dalle arcaiche Appiola, Cera ed Ulpia, allevate nella forma attuale probabilmente da almeno duemila anni, alle splendide Spiasciola e Ducale, per arrivare alle gustose Coccianese, Olia e Paonazza di Piubbica, l'Amerino offre un esteso e potenzialmente sviluppabile (in un'ottica commerciale) campionario pomologico che l'avvento delle "mele moderne" non è riuscito ad intaccare. Tra tutte le varietà, elencate e non, mi vorrei soffermare su due che, portando nel nome il riferimento alla Città, si ergono già per questo a portabandiera della specie.
La mela Amerina, citata da Columella ed effigiata in un paio di affreschi cittadini opera del pittore Livio Agresti: di buon gusto, assai produttiva e ancora abbastanza diffusa.
La Rosa d'Amelia che, se non soffrisse un po' d'alternanza, sarebbe la mela perfetta per il sapore assai gradevole e la conservabilità.
In tempi passati essa trovò tra i suoi estimatori il pittore fiammingo Hendrick Van Lint, il patriota Ciceruacchio e il grande giurista Piero Calamandrei che ebbe modo di apprezzare questa mela durante il periodo in cui fu posto dal regime fascista al confino nella frazione di Collicello.



La Mela amerina (a sinistra) e la Rosa d'Amelia (a destra), due delle più tipiche varietà di melo del territorio. (Gramaccia M.)

La tradizione del fico secco di Amelia in uno scritto di 100 anni fa

Mauro Gramaccia

Le righe che seguono sono tratte dal lavoro dell'agronomo Arturo Mancinelli che nel 1925 dette alle stampe una monografia dal titolo *I Fichi e le Susine di Amelia*, in cui descrisse dettagliatamente varietà, metodi di coltivazione e di trasformazione di queste due eccellenze agroalimentari del territorio. Lasciamo perciò alle sue parole la vivida ricostruzione di questa piccola ma significativa economia locale sviluppata sia in forma familiare sia in forma industriale. Le immagini che accompagnano il testo non riguardano gesti di una semplice rievocazione, ma il tentativo concreto, portato avanti in questi ultimi anni da alcune Aziende locali, di riprendere ad Amelia questa tradizione.

«*In antichi tempi in Amelia, per tradizione, nella stagione autunno-vernina si confezionavano i fichi secchi in forma di mattonelle. Di più coi fichi secchi, specie nelle campagne, si facevano oggetti scherzevoli e strani come cavallucci, anatrelle, piccioncini, fiaschi che si donavano ai bambini nella ricorrenza delle feste natalizie. Coi fichi pressati fra le pareti orizzontali di un torchietto di legno o di ferro si confezionava l'antica mattonella [...]. In essa si trovavano fichi secchi della varietà "bianchelle" che venivano preferibilmente mondati o sbucciati prima dell'essiccamento, e poi a suo tempo conditi con mandorle tostate, cioccolato, cannella e canditi*».

«*I contadini dei casali di Amelia, dopo l'essiccamento, e prima di portarli in città per la vendita, preparano i fichi così. Ci confezionano "i sertoni" formati in questo modo: circa 10 fichi interi si infilzano in un ramo di salice da vimine e formano la "palla" o piccola "corona"; 100 di queste palle formano 4 sertoni o corone grandi. Il sertone viene confezionato con rami di "vitalba" ed il cosiddetto "centinaio" di fichi cioè 4 sertoni pesa da 6 a 7 chilogrammi ciascuno. I sertoni sono fatti coi fichi essiccati completamente al forno soprattutto con quelli della varietà "bianchelle". Questa forma di fichi lavorati in campagna si commercia dai primi di novembre a tutto marzo. Per conservare i sertoni appena confezionati si mettono entro tini*».

«*Coi fichi si confezionano le "sertine" costituite dai fichi varietà "dottati". I coloni spaccano i fichi a metà, prima dell'essiccamento, nel senso della larghezza; 60 fichi compongono la sertina. Dopo essiccati i fichi si riuniscono in coppie di 30 ciascuna. Le sertine si vendono a pezzo ed i sertoni a centinaio, cioè ogni cento palle*».



Dimostrazione della realizzazione dei fichi secchi amerini secondo la tecnica tradizionale (Gramaccia M.)