

LUPPOLO DI FABRIANO

Humulus lupulus L.

N° REPERTORIO: 149

FAMIGLIA: Cannabaceae

GENERE: *Humulus*

SPECIE: *H. lupulus*

NOME COMUNE: luppolo
ecotipo di Fabriano

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Area del Fabrianese (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Società Agricola
San Cassiano di Corvatta
Cortina di San Nicolò -
Fabriano (AN)



CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La coltivazione del luppolo è stata introdotta dall'800 d.C. e il paese pioniere fu la Germania. Mille anni più tardi la produzione del luppolo arrivò anche in Italia quando Gaetano Pasqui divenne una figura di riferimento per tale coltivazione.

Gaetano Pasqui fu il primo a coltivare luppolo in Italia nel 1847 a Forlì, lavorando con il fratello minore per sei mesi all'anno, con una trentina di germogli di luppolo per poi ottenere, a partire dal 1850 i primi risultati soddisfacenti: un decennio dopo poteva vantare oltre 3500 piante.

Il luppolo da lui prodotto veniva utilizzato nel proprio birrifico, che era stato realizzato nel 1835. Una seconda coltivazione di luppolo in Italia invece risale al 1876 e fu effettuata a Marano sul Panaro in provincia di Modena nella tenuta del Marchese Montecuccoli.

I risultati furono più che incoraggianti e il prodotto ottenne un pubblico riconoscimento da numerosi fabbricanti di birra, italiani e stranieri e una menzione onorevole all'esposizione internazionale di Hagenau, nell'Alsazia. Per la coltivazione vennero usate varietà provenienti dalla Stiria e dalla Boemia.

Altri esperimenti furono condotti nel 1908 dal Conte Faina nei pressi di Orvieto, nel 1914 nei pressi di Feltre dai F.lli Luciani, nel 1927 a Piegari (PG) dal Comm. Moretti e nel 1959 nel Bresciano dall'Ing. Dandoni.

Ulteriori studi sono stati condotti nel quinquennio 1984/89 con il finanziamento del Ministero dell'Agricoltura e dell'Assobirra.

Per valutare la risposta della coltura alle diverse condizioni pedoclimatiche la sperimentazione è stata condotta in località diverse del territorio italiano (Rovigo, Anzola, Osimo, Battipaglia, Palmanova).

Queste sperimentazioni hanno confermato le buone possibilità agronomiche e pedoclimatiche di coltivazione del luppolo in Italia. La coltivazione del luppolo nonostante i numerosi studi effettuati, sul nostro territorio non ha mai preso piede.

Il motivo può derivare da un lato da fattori culturali come ad esempio il fatto che l'Italia è sempre stata un paese con una tradizione vitivinicola, dall'altro da problemi legislativi che non permettevano all'Italia, non avendo quote di produzione, la coltivazione del luppolo.

A partire dal 2010 l'interesse verso questa coltura è incrementato e in quell'anno è stato approvato un decreto ministeriale che considera la birra come prodotto agricolo, favorendo così lo sviluppo di microbirrifici nel nostro territorio. In seguito al boom di microbirrifici sono riprese le sperimentazioni che riguardano l'intera filiera birra, con particolare interesse per la coltivazione del luppolo.

A Fabriano, alcuni cittadini riconoscono il luppolo a prima vista in quanto era tradizione locale raccogliere i tralci primaverili (germogli) di questa pianta, i quali venivano chiamati "le cieche".

Queste ultime venivano utilizzate in ambito culinario per ricette tipiche come risotti e frittate; tali germogli di luppolo vengono infatti ricordati per la tradizionale Frittata con le cieche. I germogli di luppolo venivano e vengono tuttora tipicamente utilizzati anche in altre Regioni, soprattutto del Nord Italia.

Nel Veneto essi vengono chiamati "Bruscandoli".

Alcuni piatti tradizionali del Veneto sono il risotto e la fritta con i bruscandoli.

Sempre in ambito culinario, il luppolo è stato recentemente riscoperto anche nelle Marche, da alcuni chef rinomati della zona e sono stati utilizzati con buoni riscontri ad esempio per un nuovo piatto "Medaglioni di ricotta e germogli di luppolo".

È diffuso in quasi tutta l'area del Fabrianese in particolare vicino ai bordi dei fossi in terreni freschi fertili, con buona disponibilità idrica.

DESCRIZIONE BIOLOGICA

Il luppolo di Fabriano è una pianta erbacea perenne decidua che può svilupparsi fino a raggiungere un'altezza di circa sette metri.

Fusto: i fusti sono lunghi e flessibili, vuoti internamente, sono ricoperti all'esterno da piccole spine che hanno funzione di aggrapparsi e fornire sostegno. Questi fusti si avvolgono a spirale, girando sempre in senso orario e consentono alla pianta di sollevarsi da terra. I fusti derivano dallo sviluppo dei germogli che si originano dalla parte basale della pianta (colletto) e presentano una leggera colorazione violacea dovuta alla presenza di antocianine.

Foglie: le foglie del luppolo Fabrianese, presentano dei margini fittamente dentati, sono irregolari, media-

mente bollose, trilobate e sono ruvide al tatto.

Fiori: Il luppolo Fabrianese presenta fiori femminili, hanno colore verde pallido e sbocciano a fine agosto. I fiori femminili che sono occultati da un complesso sistema di brattee formanti il caratteristico cono (infiorescenza) che assume una forma ovata.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*

Portamento: *liano*solo, *assurgente*

Altezza della pianta: *elevata*

Foglie: *lobate*





Distanza di semina: 3,20 x 1,1 m

Infiorescenza: *cono*

Impollinazione: *no per produzione coni per birrificazione*

Epoca di fioritura: *fine agosto*

Suscettibilità o resistenza a fitopatie: *suscettibile a peronospora ed oidio*

Utilizzazione: *foglia, infiorescenza, giovani germogli.*

COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

Terreni profondi ben dotati di sostanza organica, di medio impasto con buona disponibilità idrica.

Impianto con Pali (7 metri) e fili in modo da formare due pareti inclinate dove possono avvolgersi i tralci.

La pianta presenta un rizoma perenne, mentre la parte aerea si rinnova ogni anno.

I prodotti possono essere i germogli raccolti a primavera e utilizzati in cucina.

Oppure le infiorescenze femminili (coni) utilizzati nella birrificazione.

UTILIZZI GASTRONOMICI

È tradizione locale raccogliere i tralci primaverili (germogli) di questa pianta, i quali venivano chiamati “le cieche”.

Queste ultime venivano utilizzate in ambito culinario per ricette tipiche come risotti e frittate; tali germogli di luppolo vengono infatti ricordati per la tradizionale Frittata con le cieche.

Custode Biodiversità Agraria:

Società Agricola San Cassiano da Fabriano di Corvatta e C. Cortina San Nicolò - Fabriano (AN)

Scheda elaborata da:

Prof. Franco Capocasa - UNIVPM - D3A - area scientifica di Frutticoltura

