

# VISCIOLA DI CANTIANO

*Prunus cerasus* L.

N° REPERTORIO: 75  
inserita il 14.10.2014

FAMIGLIA: Rosaceae

GENERE: *Prunus*

SPECIE: *P. cerasus*

NOME COMUNE: Visciola  
di Cantiano

SINONIMI: Guisciola

RISCHIO DI EROSIONE:  
Alto

AREA AUTOCTONA  
DI DIFFUSIONE:  
Comune di Cantiano  
ed area del Montefeltro

LUOGO DI  
CONSERVAZIONE:  
Campo germoplasma  
frutticolo AMAP - Carassai  
(AP)  
Campo collezione  
UNIVPM - Agugliano (AN)



## CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

La coltura del ciliegio acido *Prunus cerasus L.* nelle sue varietà Amarena e Visciola era diffusa in tutto l'Appennino tra Marche e Umbria e rappresentava in passato un'entrata aggiuntiva per le piccole aziende di collina ma, al contrario del ciliegio dolce, non ha mai raggiunto una diffusione altrettanto vasta nel mercato ortofrutticolo. La coltura è stata sempre presente in gruppi di piante isolate e non in coltivazione razionale. A Cantiano fino agli anni '70 la 'coltivazione' (non razionale) e la raccolta della varietà Visciola ha dato origine ad una certa attività di trasformazione con varie ditte che rifornivano l'industria di sciroppi.

Dalle ricerche in archivi storici si è potuto verificare che la Visciola era molto usata sin dalla fine del 1500 nella cucina sia popolare che aristocratica e se ne conoscevano già le proprietà medicinali. Il Costanzo Felici medico erborista del Montefeltro nel 1565 *"La guisciola o marinella ancora lei brusca e negra, con la quale si fanno delicati savori e si costuma per chiudere il cibo nelle tavole e si secca per arosti"*<sup>(1)</sup>. L'abitudine di essiccarle evidentemente era assai diffusa se in altri documenti viene descritta essiccata per il trasporto *"Adì 18 de gennaio 1636 mandato all'illustrissimo Signor Padrone per Baldino Mulatiero a Roma libre 2 di amandole acciaccate, et un canestro de brugne e ghiscole secche"*<sup>(2)</sup>.

Baldassarre Pisanelli nel 1583 nel suo 'Trattato della natura de' cibi, et del bere' già ne riconoscesse le qualità curative *"Le visciole che siano di dura sostanza ma ben mature che pare che tingano di sangue. Giovano e sono grate allo stomaco perché smorzano l'ardore della colera, tagliano la viscosità della flemma e fanno venire appetito, massime cotte con buona quantità di zuccaio sopra"*<sup>(3)</sup>. Ancor prima lo stesso diceva il noto medico Castore Durante nel 1565 nel "Tesoro della sanità". Il duca Federico da Montefeltro, secondo il suo biografo e libraio di fiducia Vespasiano da Bisticci in 'Vite di uomini illustri del secolo XV tra 1494 e il 1496', *"quasi non beveva vino se non de ciriege o de granate"*<sup>(4)</sup>. È curioso come il nome venga probabilmente dalla parola longobarda Wihsil e che comunque abbia mantenuto la sua radice slava 'Visna'. Segno di una derivazione antica dalla parte orientale dell'Europa. In studi recenti si è verificato che le visciole sono molto ricche di antociani che sono potenti antiossidanti e funzionano anche da efficaci antinfiammatori, quasi una 'aspirina naturale', utilizzabile anche da chi ha allergie o problemi particolari. Hanno un elevato contenuto di Sorbitolo, zucchero ammesso anche nella dieta per diabetici.

## DESCRIZIONE MORFOLOGICA

### VIGORE DELL'ALBERO

Medio.

### PORTAMENTO

Espanso.

### EPOCA DI FIORITURA

Medio tardiva, concentrata nel periodo di maggio.

### LAMINA FOGLIARE

Ellittica allargata con margine dentato

### EPOCA DI INIZIO MATURAZIONE FRUTTI

Tardiva.

### FRUTTO

Di dimensione piccola, forma reniforme oblata.

### COLORE DELLA BUCCIA

A maturità rosso scuro-nerastro, **colore della polpa** rosso scuro e **colore del succo** rosso scuro.

## CONSISTENZA DELLA POLPA

Media, acidità alta.

## NOCCIOLO

Medio e circolare.

## PEDUNCOLO

Lungo e ricadente con brattee medie.

## CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

È varietà idonea alla media e alta collina e montagna. Anche in terreni poveri e non particolarmente ricchi di acqua, a differenza della varietà 'Amarena' maggiormente esigente. Tradizionalmente si propaga per pollone radicale, ma può essere anche innestata su *Prunus cerasus* franco e su *Prunus mahaleb*.

Fruttifica prevalentemente sui rami misti e un po' meno sui brindilli. Tradizionalmente la potatura non è eseguita e quindi c'è alternanza di produzione. Se si diradano i rami misti e le branchette esaurite si migliora la pezzatura dei frutti e si riduce l'alternanza.

La pianta non raggiunge la prima grandezza, quindi si può arrivare a densità di impianto di 3x3 facendo forme di allevamento libere contenute da potature di produzione e riforma su piante adulte meglio dopo la raccolta.

## USI E TRADIZIONI

La visciola ha una grande versatilità di usi tradizionali. La sciroppatura ancora oggi è praticata da diverse ditte della zona con il tradizionale metodo: sotto zucchero, in barattoli di vetro poste al sole per 40 giorni e poi chiuse e conservate. Oppure ancora il Visner o Viscioliato, vino

### *Custodi Biodiversità Agraria:*

Azienda Agricola Morello Ausetra - Cantiano (PU)

Azienda Agricola Poveromo Paola - Cantiano (PU)



rosso aromatizzato alle visciole, secondo ricette familiari. Marmellate e composte sono ancora prodotte. Non più praticata l'essiccazione per motivi di scarsa economicità. Altri prodotti: distillazione per grappa e sciroppo dalle foglie. La raccolta del frutto è esclusivamente manuale.

## BIBLIOGRAFIA

<sup>1</sup> Costanzo Felici, Scritti naturalistici I. *Dell'insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell' homo*. 1565. Edizione QuattroVenti, Urbino 1986; p. 114.

<sup>2</sup> *L'Archivio e la Biblioteca della Famiglia Bufalini di San Giustino*. Inventario e catalogo a cura di Enrico Mercati e Laura Giangamboni. Soprintendenza archivistica per l'Umbria, Collana 'Scaffali senza polvere', Città di Castello 2001. Busta 155 registro 223 carta 63.

<sup>3</sup> Baldassarre Pisanelli *'Trattato de' cibi, et del bere del signor Baldassar Pisanelli medico bolognese - Di nuovo ristampato, & con diligenza ricorretto*. 1611 Venezia Ed. Domenico Imberti.

<sup>4</sup> Vespasiano da Bisticci *'Vite di uomini illustri del secolo XV' 1494 rivedute sui manoscritti da Ludovico Frati'* volume primo Bologna Romagnoli-Dall'Acqua 1892.

### *Scheda elaborata da:*

Isabella Dalla Ragione - Archeologia Arborea

