

VISCIOLA DI CERRETO D'ESI



N° **REPERTORIO: 66**
inserita il **11.10.2011**

FAMIGLIA: **Rosacee**

GENERE: **Prunus**

SPECIE: **Cerasus**

NOME COMUNE: **Visciola**

ENTITÀ SOTTOSPECIFICA:

Visciola 8 e Visciola 57

SINONIMI: **Ciliegio acido**

RISCHIO DI EROSIONE:

Elevato

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:

Comune di Cerreto d'Esì (AN)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE e/o
RIPRODUZIONE:

**Azienda Agraria
sperimentale ASSAM
Carassai (AP)**

**Campo Collezione Univpm
Agugliano**

**Campo Collezione Cerreto
d'Esì (AN)**

CENNI STORICI ED AREA DI DIFFUSIONE

Nelle "Memorie storiche di Cerreto d'Esì" curate da Domenico Balducci (1954) si evidenzia che "la produzione di frutta (fra cui primeggiano le mele e susine) si può calcolare a 2000 quintali". Uno studio più recente (2007) sul "Ciliegio Acido" è compreso nella tesi di laurea "Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esì" di Marco Santellini, relatore il professore Davide Neri dell'Università Politecnica delle Marche.

Tipica, in esemplari sparsi, anche negli orti e nei giardini, costituiva il tradizionale frutteto familiare nel comune di Cerreto d'Esì.

DESCRIZIONE MORFOLOGICA

PIANTA
Albero di piccole dimensioni

VIGORE
Medio.

RESISTENZA
Resiste a numerose patologie.

FRUTTO
Piccolo.

COLORE
Rosso rubino.

CARATTERI PRODUTTIVI ED AGRONOMICI

FIORITURA

Inizio primavera.

RACCOLTA

Fine giugno – inizio luglio.

CONSERVAZIONE

In sciroppi e composte.

POLPA

Succosa ma acida con un leggero retrogusto amaro.

TRADIZIONE

La coltivazione del ciliegio acido è legata soprattutto alla produzione di "vino di visciola", e alla conservazione sotto spirito, dato che il frutto fresco risulta edule ma poco gradevole.

Le visciole hanno proprietà terapeutiche, usate contro la tosse o per aiutare la digestione.

GASTRONOMIA

È uno dei frutti che possono avere maggiori applicazioni in cucina. Può essere consumato fresco, o impiegato per confetture e sciroppi. Inoltre nelle Marche la Visciola è uno degli ingredienti principali nella preparazione di una tipica bevanda alcolica chiamata "Visciolato".



Scheda elaborata da:

Ambra Micheletti – A.S.S.A.M. e **Riccardo Pellegrini**

Foto di Riccardo Pellegrini.

Riferimenti bibliografici:

Balducci D., 1954. "Memorie storiche di Cerreto d'Esì", Premiata Tipografia Economica.

Dalla Ragione I., 2010. "Frutti ritrovati. 100 varietà antiche e rare da scoprire", Mondadori Electa

Santellini M., "Il germoplasma frutticolo nel comune di Cerreto d'Esì". Tesi di laurea in Scienze e Tecnologie Agrarie, Università Politecnica delle Marche, a.a. 2006/07. (indice, sintesi delle ricerche svolte, schede descrittive di 8 accessioni di "Visciola")

Falessi C., 2005. "Gli antichi protocolli dell'archivio notarile di Fabriano. Giovanni di maestro Compagno notaio (1297-1325)", Centro Studi sul Trecento Fabrianese e Altoesino – Ente Autonomo Palio di San Giovanni Battista.

Picchi G., 2006. "I frutti ritrovati nella Marca d'Ancona", Provincia di Ancona, Assessorato all'Agricoltura.