

Anguria reggiana.
Tradizione, terre e qualità

ISBN 978-88-98275-00-7

Studi e contributi di

Gianpiero Bonetti

Vincenzo Brandolini

Annalisa Maietti

Luigi Pacchiarini

David Panciroli

Stefano Raimondi

Carla Scotti

Paola Tedeschi

© 2012 Bookstones (www.bookstones.it)

via dell'ospedale 11 - 47921 Rimini

Per informazioni e contatti: info@bookstones.it

Le immagini e le fotografie riprodotte sono di proprietà degli autori.



Ringraziamenti

Lino Bacchi – Poviglio (RE), Sandro Bolognesi - (Az. Agr. Sperimentale M.Marani - Ravenna), Flavio Brioni – Novellara (RE), Gianfranco Landini – S.Vittoria di Gualtieri (RE), Romano Lentini (alla memoria) – Gualtieri (RE), Glicerio Dugoni – (Ist. Tecnico Agrario “A.Zanelli” - Reggio Emilia) - Giancarlo Manghi – Poviglio (RE), Mirco Marconi – (Ist. Tecnico Agrario “A.Zanelli” - Reggio Emilia) – Maria Teresa Pacchioli (C.R.P.A. - Reggio Emilia), Cristina Piazza (Az. Agr. Sperimentale Stuaud - Parma), Angiolino Ponti – S.Vittoria di Gualtieri (RE), Alessandra Romano - Stefano Tellarini (Stabaa - Cesena), Vanni Tisselli (C.R.P.V. – Cesena), Gianluca Torelli – S.Vittoria di Gualtieri (RE), Francesco Villani - Gualtieri, Franco Zoboletti – S.Polo d’Enza (RE)

Anguria reggiana

Tradizione, terre e qualità



SOMMARIO

Introduzione	7
Prefazione.....	9
Reputazione storica relativa all'anguria reggiana nella documentazione e nella tradizione locale	11
Terre dell'anguria reggiana.....	39
Le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto coltivato nelle terre da anguria della provincia reggiana	61
Iniziative locali e curiosità sull'anguria.....	77
Glossario dei termini pedologici.....	91

Introduzione

La nostra terra, si sa, è straordinariamente generosa e prodiga nell'offerirci il proprio patrimonio enogastronomico, la cui qualità è universalmente riconosciuta e celebrata. La storia e l'opinione comunemente acquisita, però, hanno teso a privilegiare le produzioni blasonate, quelle alle quali si riconosce incontestabilmente il ruolo di fattori trainanti dell'agroalimentare reggiano. Sono tuttavia convinta che il profilo identitario di un territorio sia dato dall'insieme delle "biodiversità" locali, dalla molteplicità dei prodotti che appaiono mutualisticamente connessi. Rapporti che arricchiscono vicendevolmente e che costituiscono l'unicità di un sostrato culturale originale. E proprio la consapevolezza che la nostra provincia possa avere ancora assi da giocare ci ha portato, già diversi anni fa, a commissionare una ricerca per individuare i prodotti meritevoli di promozione. L'anguria della bassa reggiana è risultata in possesso delle caratteristiche utili per chiedere e ottenere il riconoscimento europeo di Igp. Si tratta, in effetti, di un frutto le cui caratteristiche possono apparire pedologicamente indistinte, ma in realtà cresce con esiti diversi a seconda dell'habitat. C'è, infatti, un rapporto molto stretto tra coltura e caratteristiche del suolo. Infatti, in passato, era considerato un prodotto "povero", poco costoso per chi lo produceva e per chi lo acquistava e perciò coltivato esclusivamente nei terreni vocati. A conferma di ciò si può invocare a testimone la tradizione secolare, che ci attesta quanto la nostra sia terra d'elezione per la "cucòmbra". Infatti pare che l'anguria, fortemente legata alla stagionalità, sia arrivata nel nostro Paese già nell'XI secolo, grazie agli arabi durante la loro avanzata in Europa e che abbia trovato nei nostri terreni un luogo fertile su cui

attecchire. Lo sanno bene i coltivatori reggiani che dall'alto degli oltre quattrocento ettari dedicati, per un valore di più di quattro milioni di euro, sono da tempo consci di avere ancora significativi margini virtuali per incrementare il proprio reddito attraverso una promozione mirata del prodotto che ne esalti le peculiarità. La loro consapevolezza, unitamente a quella della Provincia, ha creato il presupposto per iniziare un cammino comune verso il riconoscimento dell'Igp. Serberò memoria di questo progetto come un lavoro collegiale che ha coniugato professionalità e competenze diverse, accomunate dall'entusiasmo e dal proposito lucido di valorizzare la propria terra! Un sentito ringraziamento a tutti coloro che hanno operato al progetto a partire dai Produttori, dai Centri di ricerca CRPA- CRPV – ITER- STABAA, alla Università di Ferrara, alle Aziende Sperimentali Marani e Stuart, all'Istituto Tecnico Agrario Zanelli, alla Cooperativa Ortolani, al centro di formazione Dinamica, alle Associazioni agricole e ai preziosi collaboratori dell'Assessorato Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia.

Roberta Rivi
Assessore Agricoltura, Promozione Territoriale,
Tutela dei Consumatori e Benessere Animale
della Provincia di Reggio Emilia



Prefazione

L'anguria ha sempre rappresentato un seminato di grande interesse nel contesto della provincia di Reggio Emilia e più nello specifico nella Bassa Reggiana dove ha trovato terreni vocati e clima particolarmente favorevole al suo sviluppo. I fattori micro ambientali specifici e peculiari, uniti all'esperienza secolare ed alla messa a punto di pratiche di coltivazione sostenibile, hanno contribuito a conferire all'anguria reggiana una reputazione solida che gli deriva da caratteristiche uniche ed irripetibili, quali la polpa croccante dal color rosso brillante, il suo profumo caratteristico e l'elevato grado zuccherino, che la rendono particolarmente richiesta dal consumatore più esigente.

Negli ultimi anni le aziende si sono specializzate avvalendosi di moderne tecniche colturali ed adottando strutture, quali tunnel e serre, che le hanno permesso di allungare il periodo di raccolta ed avere un prodotto sempre pulito e controllato in modo da soddisfare le esigenze del mercato che richiede un prodotto di qualità per tutto il periodo estivo. Per ottenere un prodotto di ottima qualità sono altrettanto importanti le tecniche di raccolta che sono rimaste invariate nel tempo ed avvengono tutt'ora in modo tradizionale attraverso l'impiego di un abile staccatore, una figura professionale esperta nella battitura delle angurie che giornalmente perlustra i nostri campi alla ricerca dei frutti con la giusta maturazione rendendo il prodotto ancora più affidabile.

Nonostante sul mercato il nostro prodotto sia riconosciuto ed apprezzato, negli ultimi anni è aumentata in modo esponenziale l'offerta di angurie provenienti da zone con bassissimi costi di produzione; è quindi

cresciuta, tra i produttori, la necessità di puntare ancora di più sulla qualità del prodotto, valorizzandolo e rendendolo maggiormente distinguibile dagli altri.

Per questo motivo nel 2009 i produttori, sotto la supervisione della Provincia di Reggio Emilia, si sono riuniti ed hanno costituito l'Associazione Produttori Anguria Reggiana (APAR) che ha lo scopo di:

1. Ottenere l'Indicazione Geografica Protetta e l'approvazione del relativo marchio con l'intendimento di promuovere, difendere, valorizzare e tutelare la produzione e la commercializzazione dell'anguria reggiana e l'uso della sua denominazione.
2. Promuovere ogni utile iniziativa intesa a salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari dell'anguria reggiana;
3. Pubblicizzare il consumo, agevolarne il commercio e salvaguardare il consumatore.

Credo che il futuro ci riserverà nuove sfide e sarà sempre più importante per la nostra agricoltura riuscire a distinguersi per la peculiarità e la qualità dei nostri prodotti, ed è quello che ci accingiamo a fare noi produttori dell'anguria reggiana.

Ivan Bartoli
Presidente Associazione Produttori
Anguria Reggiana

David Panciroli

Reputazione storica relativa all'anguria reggiana nella documentazione e nella tradizione locale

Affrontare una ricerca storica o quantomeno, reperire materiale documentario riferito ad un frutto come l'anguria nel territorio reggiano non rappresenta un'attività facile da svolgersi. Molte sono le difficoltà che questo genere di indagini pone contingentemente a chi si appresta a porla in atto, non solo relative alla quantità del materiale reperibile, ma anche riferite alla qualità.

Infatti il cocomero o l'anguria, due termini affini, se vogliamo sinonimi, ma che celano accezioni differenti che con il tempo sempre più sono andati a collimare, fa parte di quella vasta categoria di produzioni tipiche ascritte alla tradizione reggiana, per le quali la forte concatenazione con le usanze ed il sostrato culturale locale, hanno fatto sì che non si trovino facilmente testimonianze scritte della loro presenza nei secoli passati, fra le carte archivistiche cittadine.

Come per molti altri prodotti di origine animale e vegetale, o preparazioni dell'enogastronomia, il loro radicamento nel tessuto sociale locale era talmente forte che non si sentiva la necessità di redigere su carta le testimonianze della loro presenza. Spesso per casi e situazioni simili, i ricercatori fanno ricorso ad una frase, che mai come nel caso dell'anguria risulta azzeccata, ossia *che la carenza massiccia di testimonianze tra le carte antiche non deve essere presa come una vera mancanza, ma al più come una sorda e massiccia presenza*, strettamente legata al tessuto connettivo economico e produttivo locale.

Una situazione analoga si è presentata ai ricercatori storici anche nel caso di altri prodotti della tradizione, quali ad esempio l'erbazzone

reggiano, per il quale, il fatto che fosse universalmente riconosciuto e preparato dalle famiglie locali, non risultava facile trovarne tracce tra i ricettari e le carte di secoli passati.

L'anguria deve inoltre il suo destino, al fatto di essere un frutto legato fortissimamente alla stagionalità, ai periodi caldi dell'estate ed ad un'agricoltura che solo negli ultimi decenni si è specializzata nelle sue tecniche colturali, poiché in precedenza, tale frutto era scontatamente prodotto, nei terreni e negli ambienti nei quali era possibile, per lenire un poco l'atavica fame contadina, apportare refrigerio, calorie e zuccheri in un'alimentazione sempre al limite della sussistenza.

Per questo motivo l'anguria era coltivata senza lasciare traccia, in tempi in cui scrivere era un lusso, sia per i costi (carta, inchiostro e precedentemente pergamena) e quindi si vergavano solamente le cose che esulavano dalla quotidianità, che si prefiguravano come eventi eccezionali, o riferite a colture particolari, per quanto riguardava per il prezzo di produzione o di vendita o legate a particolari accezioni.

L'anguria non aveva nulla di questo, era legata ad un breve periodo dell'anno, per di più quando i lavori dei campi fervevano e di tempo per fare altre cose ne rimaneva poco, costava poco produrla e poco era il suo valore di vendita.

In più era un elemento altamente presente in tutte le realtà locali e solo negli ultimi secoli si è iniziato a trovare tracce della sua coltivazione, del consumo e del suo utilizzo. In particolare mi riferisco agli inizi dell'Ottocento, un periodo nel quale l'agricoltura italiana, grazie ad illustri agronomi, ha un risveglio totale e cerca in tutti i modi di produrre prodotti che limitino la fame e la forte richiesta di cibo che l'incremento demografico e l'aumento della qualità della vita stavano richiedendo nella penisola. In questo momento nascono quindi tutta una serie di studi che sono mirati ad affinare le tecniche produttive, a trovare nuove coltivazioni ed a migliorare la resa e solo allora si iniziano a trovare riferimenti anche sulla coltivazione dell'anguria.

Premesso tutto ciò, si deve tuttavia rendere chiaro che l'assenza di testimonianze relative a tale frutto fra le carte storiche, non è un'affermazione totalmente veritiera, in quanto è vero che non si trovano tracce delle tecniche colturali, ma come in altri casi legati alle produzioni tipiche locali, per trovare testimonianze tangibili a proposito del cocomero,

si deve esulare dai canonici campi di ricerca nei quali si aspetterebbe di trovare qualcosa.

Infatti se l'anguria intorno all'Ottocento è diventato un frutto che va ad integrare l'alimentazione povera contadina, potremo definirlo un *dono del cielo*, una di quelle produzioni che facevano la differenza in alcuni momenti della vuota mensa rurale, nei secoli precedenti di contro era un frutto sempre presente sulle mense rinascimentali, dove i banchetti e gli spettacoli gastronomici offrivano le attrazioni maggiori per quanto riguardava l'ostentata opulenza delle casate signorili e nobiliari. Grazie a ciò troviamo cocomero, anguria e popone offerti in mille salse nei servizi di credenza cinquecenteschi, facenti parti di chilometrici menù offerti con garbo dal galateo del tempo, anche grazie alla bellezza ed alla particolarità della sua forma.

Inoltre è da sottolineare che la non comune forma vegetativa della pianta ne facevano anche una ricercata essenza ornamentale nei giardini delle ville padronali e proprio grazie a ciò riusciamo ad avere altre notizie.

Tutto questo per rimarcare che non ci si deve aspettare in una ricerca storica riferita all'anguria di trovare tracce nel Cinquecento delle tecniche di produzione, dei quantitativi prodotti o della qualità raggiunta, elementi che a fatica si trovano in particolari documenti che si espliciteranno di seguito solamente alla fine dell'Ottocento o all'inizio del Novecento, ma che si possono trovare importantissime testimonianze in altra documentazione di valore a mio avviso ancora maggiore. Mi riferisco in particolare ad alcuni riferimenti che verranno citati nel corso di quest'articolo, dove il



cocomero, così viene chiamato, appare in una serie di ricette particolari, di un ricettario di indiscusso valore locale del Settecento tanto che basterebbe questo, per sottolineare l'importanza ed il profondo radicamento della produzione dell'anguria nelle campagne reggiane, talmente consolidata da entrare in città sulle mense della nobiltà locale.

Saranno poi da sottolineare altre testimonianze posteriori, che vedono la sua presenza fra gli elementi di spicco della economia rurale, sia riferite al valore quantitativo che a quello qualitativo, per i quali la Provincia di Reggio Emilia è rinomata anche all'esterno dei suoi confini.

Unico rammarico di questa ricerca storica è purtroppo non potere trovare nulla di scritto e certificato, di tutto quello che l'anguria ed il mondo ad esso correlato ha rappresentato per la cultura tradizionale, quella che usualmente viene tramandata oralmente, basata su storie, filastrocche, racconti, detti e rime, nei quali questa è presente in maniera tanto massiccia da richiamare a gran voce un proprio valore ed un proprio ruolo da protagonista come elemento di riferimento nella ruralità reggiana.

Prima di entrare fra le righe della ricerca storica sull'anguria locale, occorre spendere due parole per raccontare la sua lontana origine, l'etimologia del suo nome e le più antiche testimonianze della sua presenza nelle culture dell'Antichità, al fine di rimarcare ancora una volta l'importanza che tale frutto ha avuto nello scorrere del tempo, a latitudini diverse, in economie differenti ed assumendo valenze molto differenti.

Innanzitutto si può stabilire che lo stesso nome indica geograficamente due riferimenti, indicanti entrambi il cetriolo, ossia *cocomero* che ha più valore meridionale e deriva dal latino *cucumis*, mentre *anguria* che si trova più a Nord, deriva dal greco *angurion*, giunto nelle nostre terre grazie all'Esarcato di Ravenna, ai Bizantini ed all'Impero Romano d'Oriente, il quale ha lasciato gastronomicamente altre valenze, quali le barzigole (carne di pecora nella valle del fiume Tresinaro).

La sua origine si riferisce con ogni probabilità all'Africa Tropicale e si trovano testimonianze molto antiche, già a partire dal tempo dei faraoni egiziani, dove tale frutto, nato secondo una leggenda dal seme addirittura del dio del deserto e dei morti chiamato Seth, veniva lasciato nelle tombe come cibo per il lungo viaggio verso l'aldilà, tanto che sono stati trovati dagli archeologi alcuni semi nelle tombe della XII^o dinastia di alcuni faraoni riferite al terzo millennio avanti Cristo.



In Italia probabilmente è importato in maniera massiccia dagli arabi nel corso della loro avanzata verso l'Europa nell'Undicesimo secolo e partendo dai climi caldi siciliani, si è adattato alle condizioni migliori salendo lungo la penisola.

Entrando nello specifico, il cocomero è un frutto che nasconde in sé differenti caratteristiche e qualità che lo rendono un elemento misterioso per quanto riguarda la cultura e la tradizione locale, ma come tutto ciò che è misterioso, nasconde un fascino di estiva memoria, che lo lega alla stagione allegra, al caldo alle giornate lunghe e lo porta lontano dai grigi e ghiacciati inverni della Pianura Padana, dove non solo gli animali aspettano ansiosamente i primi soli caldi ed il tepore dell'estate.

Da un punto di vista della medicina galenica, quest'aurea di mistero viene notevolmente amplificata e sottolineata dalle accezioni che vengono attribuite a questo particolare frutto del terreno.

In poche parole ed in termini semplicistici, la *medicina galenica*, che altro non è che quel complesso insieme di nozioni che si facevano attribuire al medico greco Galeno e che hanno fondato per oltre un millennio i principi per le alimentazioni e le cure da portare agli ammalati, considerava l'anguria come qualcosa di sospetto.

Questa scienza, tale era considerata, come unico fondamento per curare gli infermi, riteneva il corpo umano, composto da quattro fluidi corporali, il sangue, la flegma, la bile gialla e la bile nera detta anche atrabile. Questi

quattro fluidi si collegavano poi ai quattro elementi fondamentali che costituiscono l'universo, ossia la terra, l'acqua, l'aria ed il fuoco.

Ogni fluido corporale aveva poi una qualità, caldo, freddo, umido e secco, il che stava a caratterizzare che l'equilibrio tra i quattro fluidi e delle quattro loro qualità, andavano a costituire correttamente, un individuo equilibrato e quindi sano. Quando questo non si verificava, insorgeva la malattia, di differenti livelli di pericolosità, ai quali purtroppo non si sapeva porre rimedio più di tanto, se non spesso con un buon bicchiere di vino schietto.

Prima causa di disequilibrio e fondamentale veicolo di malessere era l'alimentazione. Nei tempi antichi e grazie alla medicina galenica, che poi con il passare del tempo è uscita sempre più dalle righe dei codici di pergamena ed è entrata di forza nella tradizione nella cultura locale, nei detti degli anziani e nelle usanze per mantenersi sani, si è creata la necessità di mangiare in maniera equilibrata.

Canoni medico-gastronomici attribuivano così un valore ad ogni ingrediente, ad ogni pietanza ed ad ogni cottura, nel timore che una disarmonia pesante potesse provocare la malattia e la conseguente morte, tanto che si era soliti avvalersi di differenti livelli di cottura per cercare di purificare il piatto, oppure si ricorreva all'utilizzo di particolare additivi, quali lo zucchero, che potessero armonizzare in maniera definitiva qualcosa di pericoloso, dando così vita ai famosi gusti agrodolci così usati nei tempi rinascimentali.

Fra gli ingredienti ritenuti più pericolosi e passibili di essere causa di malessere erano i frutti, in quanto per la loro caratteristica erano considerati sia freddi, che ricchi di acqua, andando in questo modo facilmente a raffreddare il fisico umano e facendo a questo insorgere le tipiche malattie da raffreddamento, così frequentemente causa di morte ai tempi antichi.

Per ovviare a queste problematiche, unitamente ai problemi di conservazione di un frutto fresco, si ricorreva a preparazioni quali confetture, mostarde e composte, che inondassero la frutta di zucchero e limitassero le caratteristiche negative insite in loro. Oppure si era soliti accompagnare bevande alcoliche ai bocconi di frutta o legare questi a pietanze dalle spiccate caratteristiche inverse, quali il formaggio, dalla natura caldo e secco. Premesso e valutato ciò si deve poi affermare che l'anguria per questa tipologia di medicina, era fortemente vista in maniera

sospetta, poichè era sì un frutto ricchissimo di acqua e dalla valenza fredda, ma l'elevato tasso zuccherino, del quale si percepiva senza difficoltà il valore e il fatto che venisse coltivato aderente al terreno, assumeva una caratteristica tutta propria che la portavano ad essere un frutto, riscaldato pesantemente dal calore estivo e dal terreno.

La sua pericolosità, veniva in questo modo fortemente limitata, anche se in tutti i modi non si poteva mai stare sicuri completamente, ed anzi il calore del terreno imprimeva nell'anguria una certa vigoria, che in un tempo nel quale tutto era visto in maniera concreta e se vogliamo semplicistica, trasportato immediatamente alla sfera sessuale, l'anguria assumeva proprietà afrodisiache per l'uomo.

L'utilizzo massiccio di questo frutto all'interno dei banchetti rinascimentali, momento massimo della cucina italiana, sia da un punto di vista scenografico, che di sperimentazione e di affinità delle tecniche cuciniere, era dovuto tuttavia, non solo alla sua probabile scarsa pericolosità e stimolante gustosità, ma anche e soprattutto alla conformazione della sua forma e scenograficamente parlando ricchezza di colori.

In un'epoca in cui nei banchetti dei nobili, non si mangiava per fame, ma si andava al banchetto come ad un'opera teatrale, il cocomero, con le sue sfumature di verde, dal chiaro all'intenso e dall'interno rosso luminoso, punteggiato di semi, offriva un ottimo materiale, sul quale gli scalchi ed i trincianti, veri artefici della scenografia rinascimentale, potevano costruire spettacolari e colorati quadri ed immagini da offrire al commensale, per dimostrare nella maniera più chiara e lampante, la ricchezza della famiglia che dava il ricevimento, fine ultimo e scontato di uno dei momenti più spettacolari dell'epoca rinascimentale.

L'anguria oltre alle sue caratteristiche *galeniche* ed ai suoi colori particolarmente sgargianti, poteva inoltre contare su di una forma altamente ricercata dagli artisti della tavola del tempo, in quanto le sue forme tonde, la corteccia dura e le differenti grandezze alle quali essa arrivava, potevano essere sfruttati in differenti contesti e con valori differenti per quanto riguardava la struttura del banchetto. Prima di mostrare alcuni esempi di menù di questi fastosi convivi, si può menzionare il fatto che usualmente il cocomero insieme agli altri frutti, accomodati e preparati nelle foggie più svariate, erano serviti nella prima parte del banchetto, durante il *Primo Servizio di Credenza*.

Un *banchetto modello* era composto solitamente da tre servizi, ossia tre uscite che la servitù faceva portando e da qui nasce il termine portata, in sala ed alla tavola, prima un servizio freddo detto di credenza, composto da frutta, formaggi e altre preparazioni, poi si procedeva con un servizio di cucina, composto da piatti caldi, arrostiti o altre cose che fossero, ed infine un altro servizio di credenza, composta nella maggior parte dei casi dai dolci freddi. Un esempio lampante di questa magnificenza ci viene descritto in questo modo: "...Banchetto: cena di carne e pesce offerta da Ercole I d'Este, domenica 24 Gennaio 1529... *NONA VIVANDA*:



di cedro zucarato, lattuca, cocomeri mandorle e nespole sciroppate piatti 25, di cedro coperto di zucchero piatti 25, di codognata e persiche alla genovese piatti 25, di varie e diverse sorti di frutti di zucchero alla veneziana piatti 25, coppette numero 25 grandi in piatti 25, di mandorle turate confette, e nizzole piatti 25, codognata in mastelletti 100 in piatti 25, salviette bianche 50 e coltelli 104 in piatti 25, stecchi da denti 300 profumati in piatti 25.

DECIMA VIVANDA (servita come colazione dopo un intermezzo): di zucchero lattuca, cocomeri e mandorle, pere moscardine e altri diversi frutti sciroppati piatti 25,

di brogne in zucchero mastellette 50, e di marene in sapore mastellette 50 accompagnate in piatti 25, di gelatia di codogne mastellette 50, di codogni in quarto mastellette 50 accompagnate in piatti 25, d'uva fresca in piatti 25, di zibibbo damaschino cavato l'anima e levato in acqua rosata con zucchero fino sopra piatti 25, pome dece 250 in piatti 25, salviette 50 e coltelli 50 in piatti 25..."

In questo banchetto rinascimentale, alla nona ed alla decima vivanda, servita dopo una pausa nella quale sono probabilmente stati allestiti giochi e spettacoli, vengono serviti cocomeri con mandorle, pere moscardine, scioppati, ossia conditi con uno sciroppo aromatizzato, il cui ingrediente principale è lo zucchero, che di per sé non poteva arrecare danno al commensale, insieme ad altre tipologie di frutta quale nespole, o cedro zuccherato.

Non è un caso inoltre che a dare il banchetto sia stata la casata d'Este, la quale poteva contare, grazie alla sua signoria estesa nella bassa sia nel ferrarese, che nel territorio della pianura reggiana, ottimi cocomeri e le dispense signorili, nelle calde ed afose estati pianeggianti traboccavano di questo frutto. Inoltre essendo il convivio stato offerto in Gennaio, ciò dimostra quanto le tecniche conservative, grazie all'utilizzo della scioppatura e della conservazione mediante zucchero fossero progredite, tanto che venivano utilizzate, nel momento più importante di banchetto signorile, quale l'ultimo servizio¹.

A confermare la coltivazione dell'anguria in epoche passate in territorio reggiano, viene poi in ausilio un testo, che esula un poco dalle strade canoniche dove sarebbe più consono trovare tracce di questa presenza.

Infatti appare come una testimonianza fondamentale per le finalità di questo approfondimento, il racconto di quello che si trovava all'interno dell'orto botanico della famiglia nobiliare dei Visdomini posto all'interno della cerchia muraria.

I Vicedomini o Visdomini, nel corso del Sei-Settecento furono una delle casate nobiliari più facoltose della città reggiana, tanto che diversa documentazione ascrivibile alla loro stirpe è rimasta a colmare gli archivi e gli scaffali della nostra città.

Questi facoltosi cittadini, alzarono un meraviglioso palazzo, ornato con affreschi dal vezzo e dal gusto del tempo, la cui fama era tanto

¹ G. MALACARNE, *Sulla mensa del principe: alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Modena 2000, p. 319.

conosciuta, che di questo se ne parlava anche al di fuori di Reggio stessa. La costruzione, si trovava lungo, l'attuale Corso Garibaldi, dove i reggiani lavorando duramente nel corso del Medioevo erano riusciti a deviare il greto del torrente Crostolo, per poi circondare quest'area con le mura cittadine che andavano lungo Porta Castello, Porta Bernone e Porta S. Stefano.

Quest'area era caratterizzata da ampi spazi vuoti e così rimase fino circa al Seicento, quando a miracolo di Marchino avvenuto, (il garzone di una macelleria, allora detta beccheria, sordomuto che riacquistò la parola, dopo avere pregato di fronte ad un'edicola votiva della Madonna), il fervore religioso dei reggiani diede sfogo nella costruzione della Basilica della Vergine della Ghiara.

Da qui partì una nuova fase rinnovamento edilizio, che portò l'odierna area di Corso Garibaldi a trasformarsi velocemente da zona piena di orti e piante, sassi di fiume e poco altro, a diventare il salotto buono cittadino, dove le famiglie più facoltose facevano a gara per costruire i loro palazzi. Non è un caso che in questa zona vi sia la maggior parte delle ville signorili reggiane, che elegantemente e seguendo una linea tra loro, scorrono lungo la strada, dando l'idea di una città ordinata e con spazi aperti di forte contrasto alla stretta e buia città medioevale.

Quello che non mancava nella zona al tempo era lo spazio, quindi all'interno di queste ricche costruzioni, si celava spesso un bellissimo giardino, con essenze pregiate, fiori e piante, che oltre ad accogliere i nobili nei momenti di svago, davano lustro alla casata.

Per Palazzo Visdomini, al posto di un giardino si era elaborato quello che viene definito un orto botanico vero e proprio, che doveva fungere anche da raccolta di piante e specie vegetali di ogni tipo che dovevano lasciare il visitatore senza fiato.

Di questo splendido ambiente è rimasta una trascrizione di tutte le essenze che lo costituivano, raccolte poi in un volume edito, qualche anno fa, che racconta non solo del giardino, ma dell'epopea della famiglia e del suo palazzo, dalla nascita al declino alla trasformazione. Relativamente all'anguria, il racconto dice che "...cocomeri, peponi, cetruoli: d'asterger e d'apprir è loro dono thalor da rinfrescar i calorosi...", andando a sottolineare anche il valore medico che queste piante avevano, altra suggestione importante, che derivava dall'antica medicina galenica di cui

abbiamo parlato in precedenza, quando il medico curava con il cibo e con le piante².

Modo semplicistico, ed all'apparenza poco scientifico, ma che in realtà nasconde conoscenze date dall'esperienza, che la medicina ha poi confermato, tanto che, per sottolineare questa affermazione, la dieta che andava seguita in Estate nei tempi di calura ed afa padana, ricordata in un testo contemporaneo all'orto botanico dei Visdomini, racconta: "Cibi in Agosto II settimana: *Minestra in brodo*. Zuppa regina n. 39. *Lesso*. Arigusta con salsa maionese n. 476. *Umido*. Petti di pollo alla sauté n. 269. *Erbaggi*. Sformato di zucchini n. 451. *Arrosto*. Anatra domestica, piccioni e insalata. *Dolci*. Pesche ripiene n. 697. – Gelato di lampone n. 756. *Frutta e formaggio*. Popone, fichi ed altre frutta di stagione...".

Di anguria si parla anche in un testo importantissimo per l'agricoltura emiliano romagnola del Seicento, dal titolo *Economia del cittadino in villa* del 1644, composto da Vincenzo Tanara, il quale ipotizza fantasiosamente che un abitante della città vada ad abitare in campagna e si improvvisi agricoltore. Sul testo compaiono tutti gli elementi basilari al fine di attuare nel migliore dei modi le coltivazioni applicabili nell'ambiente rurale regionale e per quanto riguarda la zona ferrarese, della quale parla nello specifico, si fa riferimento alla coltivazione del cocomero per consumo locale. Date le affinità ambientali e relative alle tecniche di coltivazione nonché economiche tra la pianura ferrarese e reggiana a metà del Seicento, si può ipotizzare con buona certezza che anche nel nostro territorio si coltivasse già tale frutto³.

Passando ad una testimonianza molto più circoscritta e circostanziata a livello locale, si possono portare alla luce, alcuni elementi che dimostrano quanto il cocomero fosse presente nella cucina reggiana del Settecento, con modalità d'uso che ai giorni nostri appaiono quantomeno inusuali.

A porre la luce su questo dettaglio, è un libro di un'importanza assai rilevante per l'intero universo gastronomico reggiano, in quanto è espressione di una cultura radicata nel sistema sociale locale, basato sull'utilizzo dei prodotti che la terra offriva e che offre tutt'ora dopo trecento anni grazie alle aziende agricole.

2 E. MONDUCCI, M. PIRONDINI (a cura di), *L'onorato et gran palaggio: i Vicedomini a Reggio Emilia: la famiglia, la dimora, gli affreschi*, Reggio Emilia 2000, p. 233.

3 V. TANARA, *L'Economia del cittadino in villa*, 1644.



Mi riferisco ad uno di quei volumi, che in termini *bibliografici* vengono definiti i *libri di famiglia*, i quali molto di moda tra le famiglie nobiliari delle città italiane nel Sei-Sette-Ottocento, possono offrire una documentazione fondamentale per dare uno spaccato di vita della realtà cittadina di secoli passati.

In questo caso si parla del *Libro della Famiglia Cassoli*⁴, una delle stirpi nobiliari più agiate della città, il cui palazzo campeggia tutt'ora nella zona a perpendicolo con via Roma, in uno dei quartieri da sempre più prestigiosi della cerchia muraria reggiana.

Questo testo che è stato recentemente trascritto, raccoglie una serie numerosissima di ricette locali, preparate con prodotti del territorio e delle quali sono definite le dosi e le preparazioni. Il testo assume ancora più

⁴ G. BIZZARRI, E. BRONZONI (a cura di), *Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro: libro di casa di una famiglia reggiana del Settecento*, Bologna 1986, p. 221.



valore, in quanto a volte sono citati spunti e particolarità che all'apparenza sono poco rilevanti, ma che in realtà ci danno una visione realistica ed altamente focalizzata su un momento di vita vissuta nella Reggio Emilia settecentesca.

Sono inoltre da rilevare alcuni rimedi e pozioni che vengono inserite nell'ultima parte del manoscritto, le quali fanno parte della sfera della saggezza culturale e delle credenze popolari, che spingevano le persone a porre rimedio o alleviare l'impatto di malattie, mali ed altri problemi.

Per quanto riguarda l'anguria, che nel testo della famiglia Cassoli viene definita come cocomero, della quale non si può dubitare della provenienza locale, né della datazione cronica, spesso il frutto viene accompagnato alla carne e sovente di coniglio, come condimento ad arrosto o secondi piatti. Questo gusto particolare, che ai giorni nostri può sembrare assai poco gradevole era figlio di quella medicina galenica che trabordava nella

culinaria di cui abbiamo citato in precedenza la natura e la particolarità di mettere la frutta con la carne nel tentativo sempre di rendere questa meno pericolosa possibile per la salute di chi ne assumeva quantità spesso anche assai importanti.

Ad esempio sono da rilevare le *Ciampe con cocomero o fracassate*, che altro non sono che zampe, cucinate in questo modo: “... Fatele lessare dopo mettetele nel brodo come avete fatto con le suddette, oppure dopo lessate le taglierete in tre pezzi e le metterete in casseruola con altrettanto cocomero, ma prima che sia stato per mezz'ora con aceto e sale, e dopo spremuto e lo metterete con un poco di butirro, erbucci, cipolla, aglio, una foglia di lauro, due garofani sodi; dopo mettetevi un pugno di farina e brodo e lasciatela bollire fino che il cocomero sia cotto, metteteci una crema fatta con il latte, tre rossi d'uovo un poco di zucchero, un poco di scorza di cedro, cannella e avvertite che non bolla, e poco pepe e sentitela se vi è assai sale e aceto...”

Da rilevare in questa preparazione, il fatto che il cocomero venga prima bollito, dopo essere stato condito e marinato sott'aceto con sale e poi spremuto ed unito con burro, bollito, miscelato ad altri ingredienti ed infine zuccherato, sempre per limitare la sua pericolosità.

Un'altra preparazione era il *coniglio con cocomero*, che veniva preparato in questa maniera: “...Prendete il bianco di un cocomero, e affettatelo fino e mettetelo per due ore con due cucchiari aceto e sale e dopo spremetelo con le mani che non vi resti punto acqua, dopo mettetelo in cassarola, con un poco di butirro, un mazzetto di erbucci, cipollette, aglio, due scalogne, una foglia di lauro, timo, basilico, due pizzicotti di farina ed il coniglio a pezzi, fate prendere il colore a tutto e dopo un poco di brodo e quando son cotti leverete l'erbucci e vi metterete sale e pepe sopra...”, in questo caso ad essere utilizzato era solamente il bianco del cocomero, dimostrando come probabilmente venivano attribuite accezioni diverse alle differenti parti costituenti il frutto, che poi trovavano impiego e valori differenti in base alla componente di carne che veniva cucinata. Appare inoltre evidente che l'utilizzo dell'anguria, nella modalità e nella quantità richiesta andava sempre miscelato ad una buona dose di spezie che limitassero la sua possibile pericolosità.

Oppure guarnendo il montone, *gigotto di montone girato con cocomero*, preparato con questa modalità: “...Prendete un gigotto e levategli l'osso di fondo, metteteli del lardo sopra a filetti con l'ago, prendete il bianco del cocomero, affettatelo e mettetelo per due ore con poco aceto e sale, dopo strizzatelo bene per farle sortire l'umido, lo metterete in casseruola, con butirro, una fetta di prosciutto e fateli prendere il colore,

un pizzicotto di farina e dopo brodo e la metterete sopra il gigotto lessato...". In questa preparazione elementi considerati altamente caldi venivano uniti alla parte fredda del frutto.

Interessante è inoltre notare una *minestra di cocomero*, che sembrerebbe un azzardo culinario di fantasiosa realizzazione, la quale era preparata in questo modo: “...*minuzzate il cocomero con il bianco, mettetelo a cuocere in casseruola con brodo e del culi, erbucci, pepe, due rossi d'uovo e un poco d'agro...*”.

Un'altra ricetta degna di menzione era il *cocomero accomodato*, nel quale l'*accomodatura* consisteva nell'unione alla parte del frutto di uova, spezie, burro e farina: “...*dopo affettato si metta un po' d'aceto e sale e si lasci per due ore, si sprema con due mani tutto l'umido, mettetelo nella casseruola con butirro e farina, dopo cotto aggiungete due rossi d'uovo con latte...*”, infine da segnalare è l'unione tra cocomero, uova e trippa, che davano una pietanza sicuramente molto particolare e dal gusto intenso, *ova alla trippa con cocomero*: “...*prendete il cocomero affettato e mettetelo con aceto e sale per due ore, strizzate con le mani tutto l'umido e mettetelo in casseruola con erbucci, butirro, cipolle e farina, dopo cotto sale e pepe e l'ova squartate e un poco di latte e dopo tirate la salsa al foco...*”.

Abbiamo notato come nei secoli antichi, trovare riferimenti relativi all'anguria nel nostro territorio non è un'impresa così facile e per questo motivo, spesso si è ricorsi a vie più difficili da percorrere per marcare la sua presenza nella quotidianità contadina locale.

Ma è il secolo XIX a porre le basi per una svolta epocale per l'agricoltura italiana e di riflesso di quella reggiana, la quale gioca un ruolo fondamentale, per quanto riguarda il prestigio e le dinamiche di studio, offrendo luminari ed agronomi importantissimi quali il noto Filippo Re è solo la punta di diamante di un sapere agricolo nel territorio di Reggio Emilia molto diffuso ed approfondito.

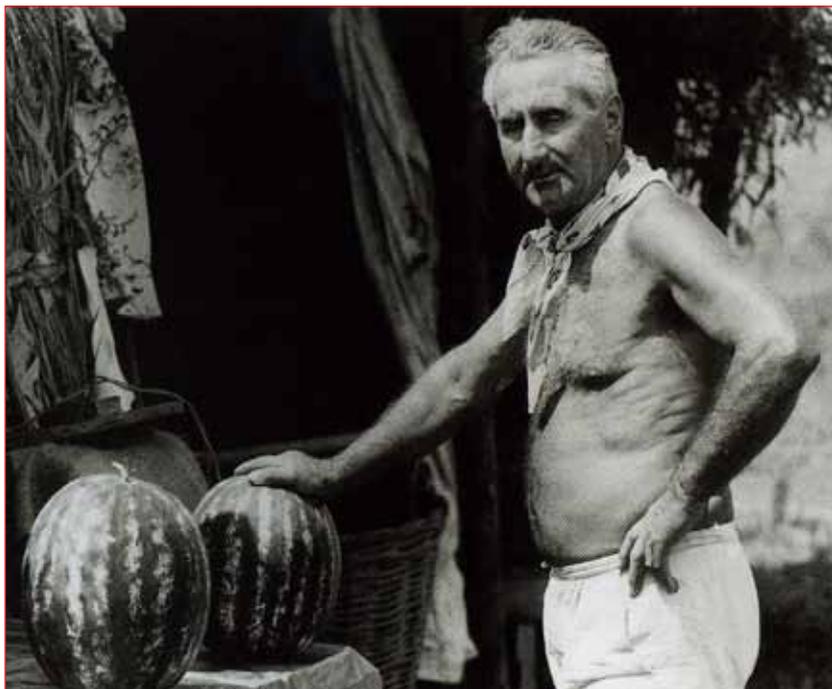
L'Ottocento è l'epoca dei primi censimenti agricoli, o in via meno ufficiale delle prime ricognizioni che *fotografavano* l'economia contadina nazionale, che cercava di ovviare a rese non adeguate al numero di bocche da sfamare e che il territorio con l'industrializzazione ed un periodo di crescita demografica richiedeva.

Grazie a queste raccolte di dati ed a questi quadri precisi della situazione italiana, per merito di un sentimento di rinascita classica per il sapere rurale, dipartimento per dipartimento, regione per regione, area per area abbiamo testimonianze fondamentali e precise che rivisitate odiernamente

offrono un bagaglio di informazioni unico e fondamentale, per considerare l'evoluzione del paesaggio rurale locale e le coltivazioni in esso inserite.

Una di queste testimonianze è datata 1811, riportata all'interno degli *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia* tomo IX, dal titolo *Memoria intorno all'agricoltura dell'Ex Ducato di Guastalla N° 1 Dipartimento del Crostolo del Sig. Ing. Giulio Cesare Cani Estratto dal compilatore*⁵.

Il passo nel quale si citano le coltivazioni del forese guastallese è in questi termini: “...*Gli erbaggi coltivati sono molti ed il consumo è grande. Tutti*



crescono prosperosamente e sono saporiti e se non lo sono questo non deriva da altro che da che da una cattiva coltura. Così si coltivano varie sorti di lattughe, penazzzi, indivie, fino alle ordinate cicorie, pimpinelle. In esse abbiamo i cavoli romani, ed i broccoli, verze e cappucci, spinazzzi, acetosa od erba brusca, dragone o dragoncello, aglio cipolle e scalogne, carote gialle, raffani, barbabietole, cren, sedano, prezzemolo di due

⁵ *Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia* tomo IX, dal titolo *Memoria intorno all'agricoltura dell'Ex Ducato di Guastalla N° 1 Dipartimento del Crostolo del Sig. Ing. Giulio Cesare Cani Estratto dal compilatore*

sorti, finocchio, cardi, diverse fave, piselli di più sorti che si hanno in varie stagioni, fagioli diversi, molte specie di zuccheri, cocomeri, cetrioli, meloni di più alta qualità, asparagi, arteciocchi, a pungolo e senza pungoli, fragole di primavera e di tutto l'anno, le maggiorstire, alcune specie di peperoni, capperi, melanzane, tomate o pomi d'oro, e se altro qui fossero fatti conoscere, egualmente con tale esito vegeterebbero... Le semenze di meloni e le zucche che sono divorate dai vermi ed insetti sotto terra, le mettono frammiste con terra assai grossa ed un poco inumidita entro una pignatta, ov'è qualche poco di fresco letame, così si sviluppano più facilmente e senza il pericolo di vermi. Assicurato il germogliamento di tali semi il che conosciuto visitandoli spesso si impiantano e sono destinati, così si fa ad ogni altra semente, tarda o difficile a nascere..."

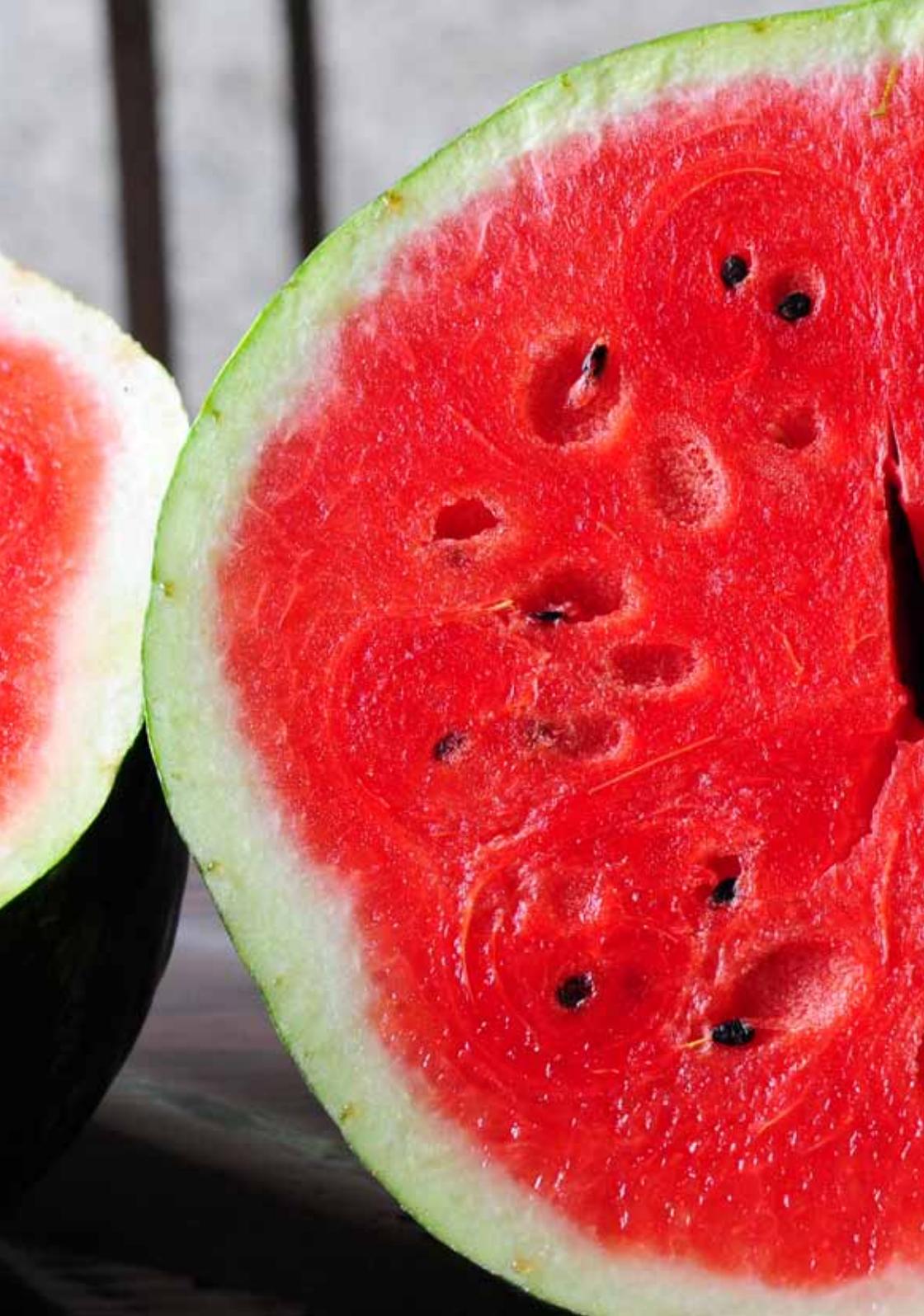
Di tale tenore è la testimonianza di Andrea Camus del 1873 il quale nel *Trattato teorico-pratico di agricoltura*⁶ considerava: "... il cocomero ha il frutto grosso con polpa acquosa e zuccherina, che è consumato in grande quantità dal popolo dei paesi caldi, essendo un cibo molto rinfrescante, sebbene le persone di stomaco debole ne risentano dell'incomodo: posto nel ghiaccio è assai gradito..."", andando a ribadire, come precedentemente ricordato, la diffidenza verso la sua accezione fredda ed umida data al frutto dalla medicina galenica.

A livello locale troviamo un'evidente e notevole traccia di quanto l'anguria fosse presente dove possibile sulle mense reggiane, grazie al *Vocabolario Reggiano-Italiano*⁷, steso nel 1832, il quale tentava di dare una relazione alla terminologia dialettale, trasposta nella lingua italiana che piano piano veniva canonizzata. Tale volume è fonte innumerevole di notizie, in quanto fotografa alla metà dell'Ottocento la vita rurale e cittadina di una popolazione quale quella reggiana, che alle parole dava un valore materiale importantissimo, un termine si chiamava in quel modo mai a caso, dando sfogo all'osservazione, alla tradizione ed all'utilizzo che di esso ne veniva fatto.

Nel primo tomo compare la "...*Cucumra o Cocomra, tradotta in cocomera, frutto noto di forma tonda, di buccia verde e di midolla acquosa e di grato gusto in caldi ardenti...*" Tale frutto era talmente inserito nel contesto quotidiano locale che si utilizzava un termine trascritto nel Vocabolario anche per indicare il viticcio ed il tralcio che si legava al frutto stesso: "*Caveriol, viticcio, capriolo, vetta o tralcio di vite che si avvolteggia inanellandosi anche di altre piante, come di zucca, cocomero...*"

6 A. CAMUS, *Trattato teorico-pratico di agricoltura*.

7 *Vocabolario reggiano-italiano*, Reggio Emilia 1832, p. XVI, 455.





Di notevole importanza poi anche per via della richiesta di certificazione I.G.P. è il fatto che già in quella detta era poi indicato anche il termine *Angurria*, tradotto come cocomero, molto simile ad *angurri*, il ramarro, al quale veniva associato per il colore verde.

Un'ulteriore notevole testimonianza per quanto riguarda lo stato dell'agricoltura reggiana alla fine dell'Ottocento, la si deve ad Andrea Balletti, illustre letterato locale, al quale si devono innumerevoli monografie di carattere storico di notevole spessore, basti ricordare *La Storia di Reggio Emilia*⁸ del 1925, nella quale in oltre settecento pagine verga i fatti ed i misfatti della città reggiana dalla preistoria al Novecento.

Andrea Balletti insieme a Gerolamo Gatti, intorno al 1886 compiono un'approfondita indagine sullo stato dell'agricoltura rurale provinciale, propedeutica per *l'Inchiesta Jacini*, indetta dal Regno d'Italia dopo l'unificazione nazionale per conoscere lo stato della penisola. In questo elaborato di interesse elevatissimo, gli autori testimoniano come la produzione di cocomere ed angurie sia effettuata nelle campagne dove le condizioni climatiche lo permettevano, denunciando tuttavia un volume produttivo di basso impatto economico, relegandolo ad un misero consumo familiare, dal quale raramente si riusciva ad estrapolare qualcosa da immettere sul mercato: "... le coltivazioni di cavoli, di pomi d'oro, dei melloni, dei cocomeri, dei cetrioli, rimangono assolutamente limitate agli orti e sono appena bastanti al consumo locale... nei terreni acquidosi e nelle risaie che vogliono alternare coltivarsi talvolta per eccezione melloni d'acqua, che servono a risanare il terreno per modo di coltivazione...".

Altre testimonianze più tecniche e relative alla coltivazione le si possono trovare in alcune pubblicazioni di inizio Novecento, che testimoniano l'importanza in aumento di questa coltivazione, dal momento che si studiano le malattie relative alle tecniche, di produzione, le migliori applicabili ed i trattamenti a prevenzione e cura delle insorgenti patologie.

Una delle più importanti la si trova sul *Bollettino Settimanale dell'Agricoltore Reggiano*, datato 7 Luglio 1901¹⁰, in piena stagione per le angurie, alle quali si riferisce in questi termini: "...occhio alle melonae:

8 A. BALLETTI, *Storia di Reggio nell'Emilia*, Reggio Emilia 1925, XXI, p. 732.

9 A. BALLETTI, G. GATTI, *Le condizioni dell'economia agraria nella Provincia di Reggio Emilia*, Reggio Emilia 1886.

10 "Bollettino Settimanale dell'Agricoltore Reggiano", 7 Luglio 1901

- *Cocomeri e meloni: con le ultime piogge e con questo bel sole, vengono su che è un piacere un po' d'urine diluite e di pozzo nero o di nitrato (dai 5 ai 10 grammi per buca) farebbero un mondo di bene*

- *Contro al melume (afidi-pidocchi) è efficacissima la polvere di tabacco che si compra ai magazzini di Sali e tabacchi e che costa un'inezia. Si dà la polvere con un soffietto a mano munito di canna piegata verso l'alto si spolverano le pagine inferiori delle foglie, quando c'è o non c'è la guazzza e quando non tira il vento.*

- *Contro il far (malattia del secco della catena) possono giovare i trattamenti con l'acqua ramata, proprio come si fa per le viti e le rincalzature.*

- *Contro le macchie biancastre di nebbia: giova purchè dato al primo comparire del male lo solfo semplice o ramato. Le concimature e le castrature come sanno così bene praticare i novellaresi sono oltremodo utili e le raccomandiamo a tutti..."*

Da queste righe si evincono alcune informazioni molto importanti, innanzi tutto si possono verificare con le coltivazioni moderne le malattie di un secolo fa ed i rimedi per lo più empirici, che non facevano ricorso a prodotti chimici eccessivi per portare a maturazione il frutto, poi si dà come riferimento alcune tecniche colturali nelle quali eccellevano i coltivatori di Novellara, andando a denunciare l'elevato livello tecnico, dettato probabilmente da una scienza maturata con l'esperienza di un frutto coltivato in abbondanza in quelle terre rurali di primo Novecento.

A rincarare la dose sull'aumento quantitativo e qualitativo della coltura dell'anguria in territorio reggiano, così importante da uscire dai confini provinciali, la troviamo in un testo affine a quello citato in precedenza, in quanto si tratta della *Rivista di Patologia Vegetale dell'Università di Milano*, del 1909, nella quale si cita un eminente professore R. Farneti, che nel 1907, scopre alcune patologie insorte nelle coltivazioni delle *cocomeraie* così vengono chiamate dell'Emilia, ed in più specificatamente nel faentino e nel reggiano.

Di anguria oramai si parla facilmente nelle coltivazioni soprattutto della bassa reggiana e già dai decenni precedenti la Prima Guerra Mondiale e nella zona della tenuta dei Conti Greppi di Santa Vittoria di Gualtieri, si conosce la vasta coltivazione nelle terre di quella che sarebbe poi diventata la Cooperativa Braccianti e poi in seguito la Cooperativa Agricola di Santa Vittoria.

Altre zone fortemente vocate alla coltivazione di questa sono poi naturalmente quelle delle risorgive e dei fontanili, nelle quali si sfruttava

l'importante presenza dell'acqua, nel territorio di Novellara, Guastalla e Campegine.

A tale riguardo di notevole interesse, per indicare l'importanza di questa coltivazione non solo a livello locale, sottolineando il fatto che oramai non assume più una sola valenza familiare relativa all'orto, ma sviluppata sul mercato locale e non solo, naturalmente con le quantità che si potevano avere nell'agricoltura preSeconda Guerra Mondiale, è una testimonianza reperita nella *Guida Gastronomica del Touring Club Italiano*, datata 1931¹¹.

All'interno di questa che rappresenta un atlante geografico della penisola italiana, spulciando provincia per provincia, città per città le bellezze architettoniche e soprattutto le emergenze enogastronomiche locali degne di nota e menzione, per lanciare una forma di proto turismo locale, volano per la nuova stagione del turismo enogastronomico sempre più in auge nel nostro tempo.

Tra queste righe trovano spazio le preparazioni, i piatti ed i prodotti qualitativamente più apprezzabili, dando quindi maggiore risalto ad una produzione che ha affinato sempre più le tecniche e si merita menzioni d'onore in un testo a valenza nazionale. Per quanto riguarda la zona della bassa reggiana, si afferma: "...*Gualtieri, angurie (cocomeri) e meloni zuccherini, detti ramparini...Guastalla angurie, meloni zucche di pasta dolci e sode...*"

Con la Seconda Guerra Mondiale ed il passaggio da una società agricola ad industriale, con i mutevoli e molteplici cambiamenti che nel volgere di pochi decenni hanno cambiato totalmente il volto alla ruralità reggiana, l'anguria diventa sempre più un prodotto qualitativamente più affinato passando la sua accezione da qualcosa di integrativo per una povera mensa, diventando a tutti gli effetti un frutto per deliziare il palato e rinfrescarlo nelle calde giornate dell'Estate padana. Questa promozione meritata sul campo, ha trasformato anche le colture, affinandole e migliorandole, al fine di ottenere prodotti dal gusto sempre migliore e più appetibile, soprattutto per un mercato non solo locale, che ne porta ad acquistare unitamente al sapore, l'alone di tradizione e di legame con il territorio che nasconde ogni frutto.

L'acquisto dell'anguria reca con sé un gesto che dai reggiani veniva fatto da tanto tempo e che non è limitato solo a questo, ma al condividere

11 *Guida Gastronomica del Touring Club Italiano*, 1931, p. 230.



1

15

la tradizione e quello che la terra reggiana, filtrato dalla saggezza contadina, può produrre, nel periodo migliore dell'anno, quando le nebbie ed il freddo sono lontani e la natura sorride a tutti.

Non è un caso che intorno alla sua coltivazione, alla sua raccolta, alla sua vendita, ruotino tanti termini e personaggi della tradizione culturale locale, presi dal dialetto, quasi a rimarcare il profondo ed imprescindibile legame tra tale frutto e la tradizione della terra che lo produce.

Tutto ciò è semplificato bene dal passo che trascritto di seguito fotografa con precisione cosa gira intorno all'universo anguria, nella vita sociale degli ultimi cinquant'anni: *“Anguria: regina dell'estate, ha la polpa rossa, dolce e con numerosi semi neri o tendenti al nero; viene consumato soprattutto fresco, anche se può essere impiegato per gelati, confetture e canditi. Il prodotto di scarto si usa nell'alimentazione del bestiame oppure è avviato a processi di fermentazione dell'alcool. Trattandosi di un frutto molto ricco di acqua è apprezzato per le sue qualità dissetanti ed il suo basso contenuto calorico. Il cocomero è coltivato in terreni alluvionali, profondi e ricchi di sostanze organiche, una vasta zona di produzione delle nostre parti si trova nei territori di Santa Vittoria di Gualtieri e di Novellara. La produzione e la raccolta del cocomero comportano mesi d'impegno e lavoro, sempre accompagnati dalla preoccupazione di perdere il raccolto a causa di condizioni metereologiche avverse. È per questo motivo che i coltivatori salutano con gioia il giorno del primo raccolto confortati dallo spiccatore colui che a prima vista con brevi tocchi a mano aperta o con cosiddetta plinga riconosce il frutto maturo e buono, seguiranno cadenzati, secondo la stagione, i successivi raccolti. Durante i mesi estivi, nei pressi delle zone di coltivazione, si costruivano capanni di legno e di frasche con il tetto coperto di lamiera o compensato dove si consumava l'anguria a fette queste costruzioni sparivano alla fine dell'Estate, lasciando il ricordo di serate piacevoli, trascorse chiacchierando e cantando intorno a rustici tavoli e vecchie panche alle prese con grosse fette di cocomero fresco. Poiché il frigo era un lusso che pochi si potevano permettere, il gestore del ritrovo conservava i frutti in una capace tinozza d'acqua e ghiaccio o sotto lo zampillo di un'improvvisata fontanella. Al taglio dell'anguria si procedeva togliendo prima la calotta superiore col picciolo, poi quella inferiore, l'introduzione di un cilindro cavo di lamiera zincata consentiva di estrarre prima la parte centrale del frutto, la più dolce e gustosa, per passare poi al taglio a fette. Durante la notte il gestore dormiva nel capanno o nelle vicinanze per evitare danni o ruberie nella coltivazione da parte di ignoti. Nelle famiglie per mantenere il fresco il cocomero in mancanza di frigorifero si utilizzava il pozzo dell'acqua dove posto in un secchio veniva affondato tramite una fune o una catena e vi rimaneva per*

alcune ore, taluni giudicavano invece, ideale la freschezza della cantina, altri una vasca elbi con cambio frequente dell'acqua. Nei mesi estivi i venditori ambulanti di cocomeri e meloni si muovevano con cavallo e carretto e si annunciavano al grido – tajo, tajo, rosso – generalmente il frutto non veniva pesato e si fissava il prezzo in base alla sua grossezza, con poche decine di lire si comprava un'anguria di circa dieci, dodici chili, A richiesta del cliente si praticava un piccolo taglio a cuneo (tasto) per consentire l'assaggio, naturalmente il prezzo era maggiorato...".¹²

Anche quest'ultimo passo testimonia chiaramente come l'anguria sia un pezzo della tradizione locale, non solo gastronomica, portando con sé un cerimoniale ed un rituale, che si perdono nei meandri della cultura reggiana, allorquando comprare un cocomero da un casotto significava di più di quello che era un semplice acquisto, ma significava avere la possibilità, con poche lire, di spendere per una distrazione, di emanciparsi dal rigore economico della vita rurale novecentesca reggiana, regalarsi un momento di serenità e di piacevole gusto, di fresca euforia nella calda estate reggiana.

Dal Seicento in poi inoltre alcuni pittori famosi a partire da Caravaggio, fino a Munari ed altri hanno raffigurato in nature morte e scene differenti la bellezza del cocomero, ma non sono riusciti a raffigurare quello che esso rappresenta realmente da un punto di vista emotivo, ossia una parte pura e importantissima di tradizione reggiana che tutte le volte che si affetta, regala il sapore antico ed il gusto di una terra antica, che ha saputo evolversi e migliorarsi rimanendo legata alle antiche usanze: una civiltà allegra e spensierata nonostante tutto quello che può succedere e che raffigura molto bene una bella fetta di cocomero d'estate.

12 S. GABBI, *Il fascino della memoria: usi, costumi, tradizioni e mestieri di ieri*, Reggio Emilia 2003, p. 397.

Bibliografia

Annali dell'Agricoltura del Regno d'Italia tomo IX, dal titolo *Memoria intorno all'agricoltura dell'Ex Ducato di Guastalla N° 1 Dipartimento del Crostolo del Sig. Ing. Giulio Cesare Cani Estratto dal compilatore.*

P. ARTUSI, *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene*, Firenze 1891.

G. BAGNOLI, *La cucina reggiana nella tradizione contadina*, Finale Emilia 2007-2010.

A. BALLETTI, *Storia di Reggio nell'Emilia*, Reggio Emilia 1925.

A. BALLETTI, G. GATTI, *Le condizioni dell'economia agraria nella Provincia di Reggio Emilia*, Reggio Emilia 1886.

R. BARBIERI, *Conversazione sulle tradizioni gastronomiche reggiane*, Reggio Emilia 1989.

R. BERTANI, *Il valore nutritivo e mistico dei piatti tradizionali contadini*, Reggio Emilia 1981.

G. BIZZARRI, E. BRONZONI, *Libro contenente la maniera di cucinare e vari segreti e rimedi per malattie et altro: libro di casa di una famiglia reggiana del Settecento*, Bologna 1986.

“Bollettino Settimanale dell'Agricoltore Reggiano”, 7 Luglio 1901.

U. BONAFINI, S. BELLEI, *Reggio a tavola. Storia, folklore e ricette di ieri e di oggi*, Modena 1990.

L. CAMPARINI, *Cucina tradizionale reggiana*, Reggio Emilia 1944.

L. CAMPARINI, *Guida gastronomica reggiana*, Reggio Emilia 1952.

A. CAMUS, *Trattato teorico-pratico di agricoltura*.

C. CORRADINI, *La cucina reggiana. Antichi e nuovi piatti delle ricorrenze: dai ricettari di casa nostra*, Reggio Emilia 2010.

G. CRETI, *A tavola con Don Camillo e Peppone*, Rimini 2000.

G. FRANCESCHI, G. MARZI, *La cucina reggiana. Duemila metri a tavola. Itinerari gastronomici dal Cusna al Po*, Reggio Emilia 2006.

G. FRANCESCHI, G. MARZI, *La cucina reggiana. A tavola nel duemila. Nuovi gusti, nuovi piatti. Ricette di casa e forestiere*, Reggio Emilia 2008.

G. FRANCESCHI, R. BARBIERI MANODORI, *La cucina reggiana. Duemila anni a tavola. Ricette storiche e tradizionali*, Reggio Emilia 2006.

S. GABBI, *Il fascino della memoria: usi, costumi, tradizioni e mestieri di ieri*, Reggio Emilia 2003.

Guida Gastronomica del Touring Club Italiano, Milano 1931.

M.A. IORI GALLUZZI, N. IORI, *Breve manuale del mangiar reggiano*, Reggio Emilia 1985.

M.A. IORI GALLUZZI, N. IORI, *La cucina reggiana*, Padova 1987.

N. IORI, *La tavola a Reggio Emilia in La magnifica cucina. Fasti e vicende della tavola in Emilia-Romagna*, Bologna 1995.

La cucciniera maestra. Ovvero metodo facile per cucinare esposto chiaramente con l'aggiunta di ricette per la compilazione di liquori e la conservazione dei cibi, Reggio Emilia 1984.

G. MAIOLI, *I racconti della tavola a Reggio Emilia*, Bologna 1980.

G. MALACARNE, *Sulla mensa del principe: alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Modena 2000.

E. MONDUCCI, M. PIRONDINI (a cura di), *L'onorato et gran palaggio: i Vicedomini a Reggio Emilia: la famiglia, la dimora, gli affreschi*, Reggio Emilia 2000.

M. MONTANARI, *L'alimentazione contadina nell'Alto Medioevo*, Napoli 1979.

S. MONTANI, A. VERONI, *La cucina della Bassa Padana. Saba, sugo e savoret*, Padova 1986.

S. MONTANI, *Antichi sapori della terra e dell'acqua. La cucina della Bassa Padana*, Reggio Emilia 2008.

G. NEGRI, *I misteri della bassa. Per terra, acqua, aria, fuoco. Antologia della civiltà letteraria padana del Novecento*, Messina-Firenze 1982.

A. NOBILI, *Cucina montanara di un tempo. Ricette, feste e tradizioni dell'Appennino reggiano*, Reggio Emilia 2004.

A. NOBILI, *Cucina tipica reggiana*, Vetto (RE) 2010.

C. SEVARDI (a cura di), *Mangiar reggiano. La prima guida sistematica della gastronomia locale*, Reggio Emilia 2004.

V. TANARA, *L'Economia del cittadino in villa*, 1644.

Vocabolario reggiano-italiano, Reggio Emilia 1832.

Carla Scotti (I.TER)

Rilevamento pedologico: Carla Scotti, Stefano Raimondi, Mirco Pezzoli (I.TER)

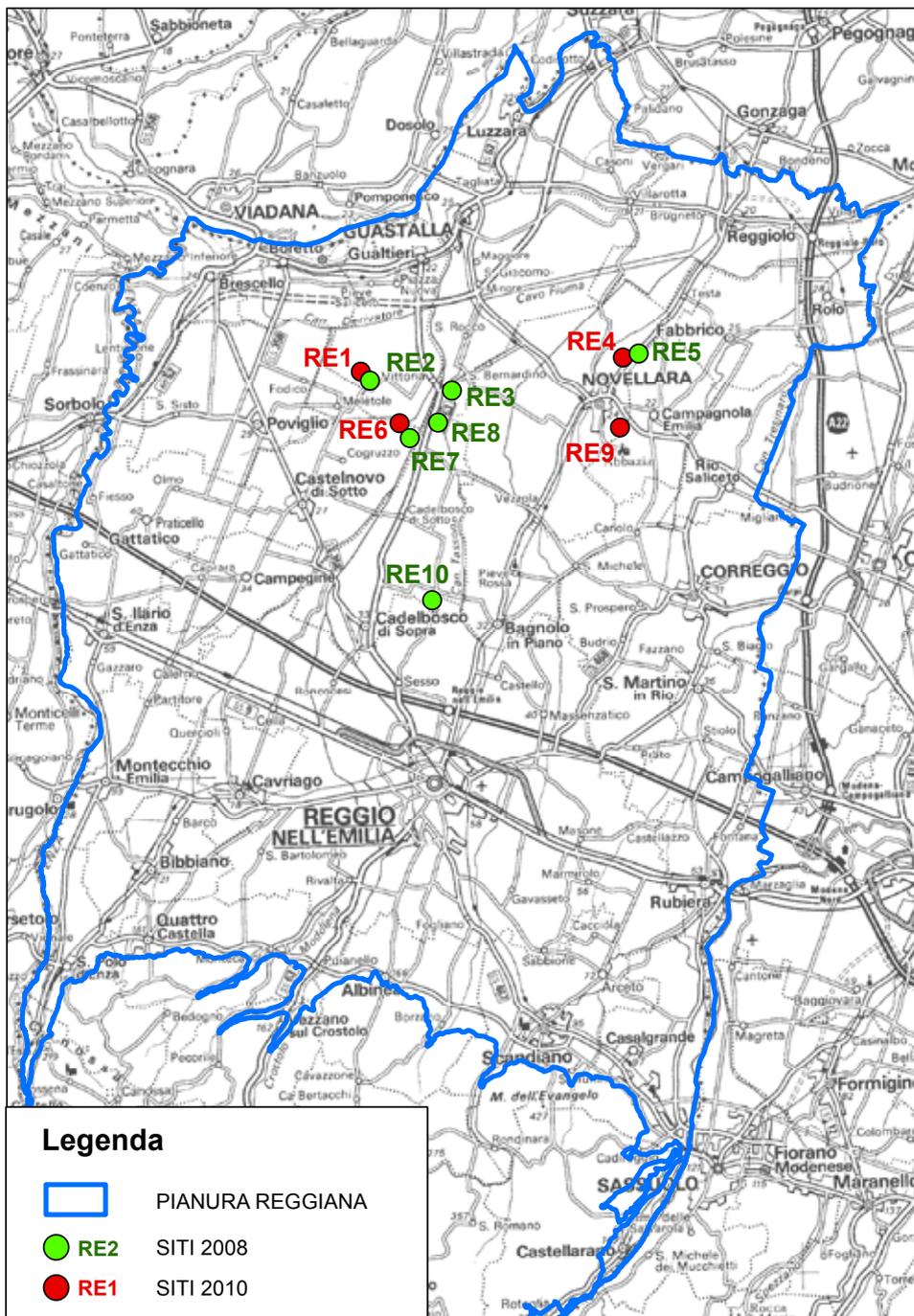
Rappresentazioni cartografiche GIS: Stefano Raimondi (I.TER)

Terre dell'anguria reggiana

Obiettivo del lavoro è stato quello di conoscere le caratteristiche dei suoli tipicamente coltivati ad anguria nella provincia di Reggio Emilia e valutarne, in prima analisi, le relazioni con la gestione agronomica e le produzioni. La metodologia di lavoro utilizzata è stata di tipo partecipativo e ha previsto l'organizzazione di un gruppo di lavoro interdisciplinare. Si sono, infatti, attivati momenti d'incontro e confronto con i ricercatori, sperimentatori, agricoltori e tecnici esperti della coltivazione di anguria. In particolare il gruppo di lavoro ha fatto riferimento, oltre ai pedologi I.TER, ai tecnici provinciali della Provincia di Reggio Emilia, agli sperimentatori dell'Azienda Sperimentale Stuard, ai ricercatori dell'Università di Ferrara e agli agricoltori che coltivano anguria. Il confronto è stato rivolto ai principali caratteri del suolo, quali tessitura, drenaggio, etc, che possono favorire o limitare la crescita dell'anguria.

Scelta dei “siti studio”

Pedologi e agronomi hanno collaborato nel ricercare l'interazione tra la crescita dell'anguria e l'ambiente, cioè la risposta vegeto-produttiva e qualitativa delle principali varietà coltivate nella pianura reggiana alle differenti condizioni pedoambientali. Inizialmente si è fatto riferimento alla cartografia esistente: “Carta dei suoli della pianura emiliano-romagnola” in scala 1:50.000 realizzata dal Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli della Regione Emilia-Romagna. Nella primavera del 2010 sono state realizzate, da un pedologo e da un agronomo, alcune ricognizioni preliminari



presso alcune aziende produttrici di anguria finalizzate alla selezione dei “siti studio” in cui realizzare le prove sperimentali di coltivazione delle principali varietà di anguria. Sono state prese in esame circa una dozzina di aziende, verificando se era possibile soddisfare i seguenti requisiti per impostare le prove sperimentali:

- disponibilità dell’agricoltore a impiantare le varietà in studio conducendo una gestione agronomica ordinaria definita;
- presenza di suolo rappresentativo del territorio di studio e quindi diffuso all’interno della Carta dei Suoli disponibile; la prima verifica del suolo presente è stata fatta tramite rilevamento speditivo con trivella olandese.

Al termine delle ricognizioni preliminari sono stati scelti, tra tutti i siti visitati, 4 “siti-studio” che rispondevano ai requisiti e che permettevano di confrontare, per quanto possibile, la risposta dell’anguria (a parità di varietà e di gestione agronomica) su suoli diversi.

Inoltre il Pedologo e l’Agronomo hanno anche verificato i suoli presenti nei 6 siti studio che nel corso del 2008 sono stati interessati da prove sperimentali di coltivazione di anguria.

Studi pedologici realizzati nei “siti-studio”

Si è quindi attivata la caratterizzazione pedologica dei 10 siti studio: 6 siti-studio del 2008 e 4 del 2010. Per ciascun sito-studio è stato eseguito un rilevamento pedologico con l’obiettivo di conoscere i suoli e la loro distribuzione tramite trivellate, fino alla profondità di 120 cm, realizzate con trivella di tipo “olandese”. Le trivellate sono state studiate dando una specifica attenzione ai caratteri pedologici che influenzano lo sviluppo dell’anguria e la sua produzione (es, ristagno d’acqua, tessitura).

Le osservazioni sono state realizzate secondo le modalità indicate nella Normativa Tecnica Generale per la realizzazione della seconda approssimazione della Carta dei Suoli Regionale in scala 1:50.000 - ed. giugno 2002 - Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli della Regione Emilia-Romagna.

I suoli rilevati sono stati ricollegati al Catalogo Regionale dei Tipi di Suolo della Pianura Emiliano-Romagnola, in riferimento alla Carta dei Suoli Regionale in scala 1:50.000 edizione 2005.

Per ciascuna trivellata sono stati rilevati i seguenti caratteri

- spessore degli orizzonti;
- colori della matrice e delle screziature;
- tessitura (stima delle frazioni $<2\mu$; $50-100\mu$; $100-2000\mu$ e/o delle classi fondamentali USDA);
- effervescenza all'acido cloridrico in soluzione acquosa al 10%;
- presenza di concentrazioni;
- presenza di frammenti rocciosi di dimensioni $>2\text{mm}$ (scheletro).

Il rilevamento pedologico ha interessato in totale 45 trivellate. In ciascun sito-studio è stato prelevato un campione composto a 0-40 cm per la realizzazione di analisi routinarie di laboratorio (sabbia, limo, argilla, calcare totale, calcare attivo, sostanza organica, pH, Azoto, Fosforo e Potassio).

Di seguito è riportata la tabella che evidenzia la localizzazione dei 10 siti-studio, la sigla del suolo riconosciuto in campo, l'elenco delle trivellate eseguite e l'anno di coltivazione della sperimentazione.

SIGLA SITO	Località	Terre	Trivellate	Anno coltiv.
RE1	Gualtieri	Terre argillose e moderatamente calcaree delle valli bonificate antiche	T22, T23, T24, T25	2010
RE2	Gualtieri	Terre argillose e moderatamente calcaree delle valli bonificate antiche	T3, T26, T27, T28, T29	2008
RE3	S. Vittoria	Terre argillose delle valli bonificate	T5, T42, T43, T44, T45	2008
RE4	Fienil Nuovo	Terre calcaree dei dossi fluviali	T7, T10, T11, T12, T13	2010
RE5	Fienil Nuovo	Terre argillose e moderatamente calcaree delle valli bonificate antiche	T6, T14, T15, T16, T17	2008
RE6	Campo Ranieri	Terre argillose della valli bonificate	T2, T30, T31, T32, T33	2010
RE7	Campo Ranieri	Terre calcaree di transizione tra dossi e valli	T34, T35, T36, T37	2008
RE8	S. Vittoria	Terre argillose della valli bonificate	T38, T39, T40, T41	2008

SIGLA SITO	Località	Terre	Trivellate	Anno coltiv.
RE9	Novellara	Terre argillose e moderatamente calcaree delle valli bonificate antiche	T9, T18, T19, T20, T21	2010
RE10	Villa Argine	Terre calcaree dei dossi fluviali	T46, T47, T48, T49	2008

Di seguito sono riportati i dati chimico fisici dei campioni composti prelevati nello strato 0-40 cm per ciascun sito.

SIGLA SITO	Anno	Sabbia totale %	Limo totale %	Argilla %	pH in H ₂ O	Calcare Totale %	Calcare attivo %	Sostanza Organica %	Azoto Totale %	P205 ppm	K20 ppm
RE1	2010	3,8	41,6	54,6	7,9	2,7	1,9	1,9	0,1	68,7	456
RE2	2008	4,4	37,4	58,2	7,8	0	0	2,43	0,13	105,34	456
RE3	2008	2,9	52	45,1	7,8	16,8	10,4	2,07	0,1	57,25	528
RE4	2010	13,4	52,1	34,5	7,8	12,6	5,1	1,97	0,1	73,28	237,6
RE5	2008	4,6	44,2	51,2	7,9	5,2	3,1	2,3	0,12	52,67	384
RE6	2010	2,6	37,6	59,8	8	15,2	9,9	2,33	0,12	34,35	336
RE7	2008	7,6	53	39,4	7,9	18,1	10	1,94	0,11	38,93	384
RE8	2008	5,3	50,9	43,8	8	13,3	8,2	1,9	0,11	50,38	408
RE9	2010	2,5	46,3	51,2	7,9	9,5	5,8	2,27	0,12	34,35	384
RE10	2008	9,2	59,9	30,9	7,8	14,6	6,9	1,97	0,1	34,35	336

Esigenze pedologiche dell'anguria

Per condividere con il gruppo di lavoro i caratteri dei suoli che possono condizionare la crescita dell'anguria, è stato predisposto un apposito schema di valutazione. Tale schema costituisce una sintesi descrittiva delle esigenze edafiche dell'anguria e rappresenta uno strumento metodologico "trasparente" e "condivisibile" per la produzione di Carte applicative derivate dalle Carte dei suoli. Esso comprende tre classi d'intensità delle limitazioni e si riferisce a suoli gestiti secondo criteri agronomici sostenibili:

La definizione delle tre classi è la seguente:

- **limitazioni assenti o lievi:** suoli che non presentano alcuna limitazione o che si prestano ad ospitare l'anguria favorendo l'espressione della piena

potenzialità produttiva quali-quantitativa; i suoli possono essere coltivati con tecniche ordinarie e non richiedono interventi specifici;

- **limitazioni moderate:** *i suoli presentano alcuni fattori di limitazione che richiedono interventi agronomici di correzione al fine di recuperare la piena potenzialità quali-quantitativa che l'anguria può esprimere;*
- **limitazioni severe:** *i suoli presentano fattori severamente limitanti la coltivazione; eventuali interventi agronomici correttivi possono essere troppo onerosi oppure non sufficienti a recuperare la piena potenzialità quali-quantitative dell'anguria.*

Lo schema di valutazione è il seguente:

SCHEMA DI VALUTAZIONE DELLE LIMITAZIONI PEDOLOGICHE
ALLA CRESCITA DELL'ANGURIA

CARATTERISTICHE PEDOLOGICHE	INTENSITÀ DELLE LIMITAZIONI		
	ASSENTI O LIEVI	MODERATE	SEVERE
Pendenza	<1%	1-5%	>5%
Profondità utile alle radici (cm)	> 50		<50
Tessitura	fine, moderatamente fine associata a classificazione di famiglia tessiturale USDA fine	grossolana, moderatamente grossolana, media, moderatamente fine non associata classificazione di famiglia tessiturale USDA fine	
Fessurazione	bassa, media, forte		
Rischio di inondazione: -Inondabilità	nessuno o raro		occasionale, frequente
Rischio di inondazione: -Durata	estremamente breve		lunga, molto lunga, molto breve, breve

Realizzazione della Carta delle Terre dell'anguria reggiana

La “Carta delle Terre dell'anguria reggiana” deriva dall'elaborazione delle informazioni contenute nel Catalogo dei suoli della pianura emiliano-romagnola¹ e nella “Carta dei suoli della pianura emiliano-romagnola” in scala 1:50.000².

La definizione di “Terre” non si riferisce soltanto al suolo ma include le principali caratteristiche della geologia, della morfologia, del clima, dell'idrologia, della vegetazione e della fauna. I risultati fisici della passata attività umana, come l'asportazione della vegetazione o la bonifica, sono inclusi nel significato di Terre. Sono incluse anche le conseguenze sfavorevoli derivanti dall'uso passato, come l'erosione dei suoli o il degrado della vegetazione. Invece, le caratteristiche economiche e sociali non fanno parte delle “Terre”.

La rappresentatività agronomica e pedologica dei siti studio, ottenuta grazie alla selezione mirata, ha consentito di realizzare lo studio dell'interazione tra anguria e suolo e di estendere tali informazioni, utilizzando la Carta dei Suoli, alle zone della pianura di Reggio Emilia caratterizzate da suoli simili per comportamento agronomico e per risposta alla produzione di anguria. L'integrazione dei risultati sperimentali, pedologici e produttivi, realizzata dal gruppo di lavoro, ha consentito, inoltre, di condividere i caratteri pedologici che maggiormente influenzano la crescita dell'anguria e la sua produzione. È su tali basi che sono state aggregate in “Terre” le tipologie di suolo considerate simili per comportamento agronomico e per risposta vegeto-produttiva dell'anguria.

La “Carta delle Terre” fornisce informazioni sui principali ambienti (“Terre”) in cui è coltivata l'anguria a Reggio Emilia. I confronti tra sperimentatori, pedologi e produttori di anguria hanno anche portato a condividere le considerazioni sulle relative vocazionalità delle Terre e sulle tecniche di gestione dell'anguria tipicamente utilizzate.

La Carta quindi è uno strumento condiviso tra ricercatori e produttori e

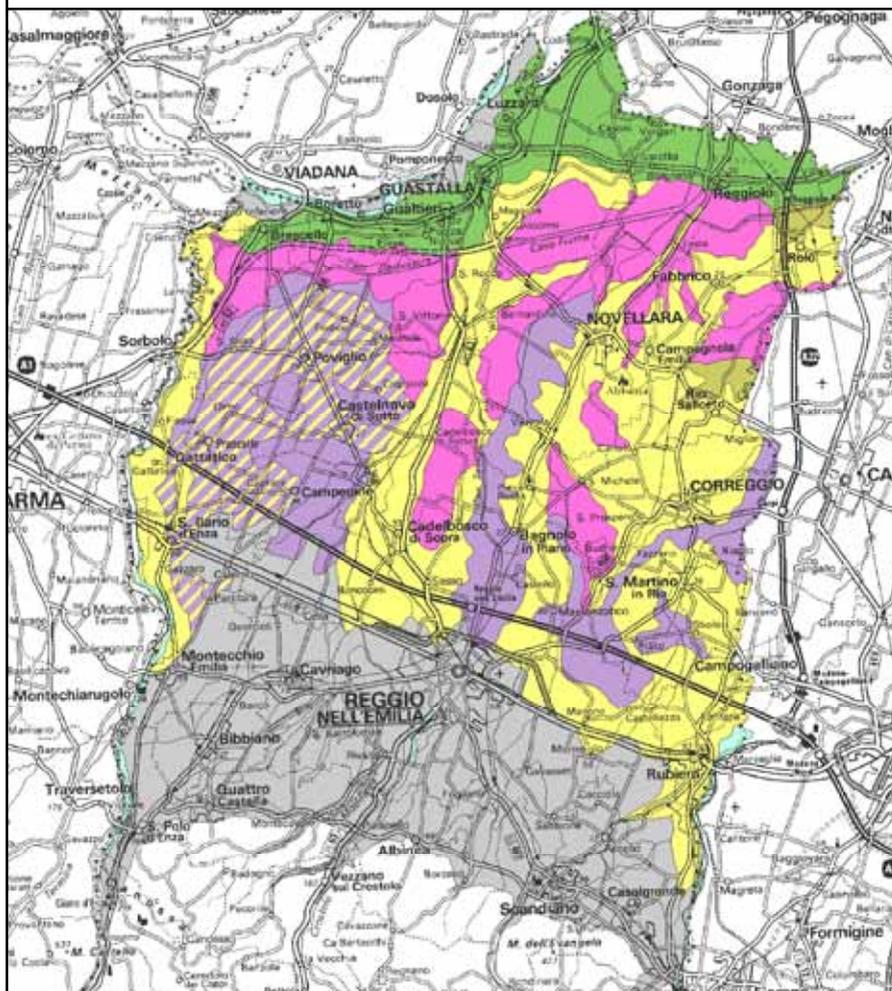
1 Catalogo dei suoli della pianura emiliano-romagnola in scala 1:50.000, edizione 2005 realizzata dal Servizio Sviluppo Sistema Agro-alimentare, Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli e I.TER, consultabile in www.ermesagricoltura.it

2 Carta dei suoli della pianura emiliano-romagnola in scala 1:50.000, edizione 2005 realizzata dal Servizio Geologico, Sismico e dei Suoli e consultabile nel sito www.regione.emilia-romagna/cartpedo



CARTA DELLE TERRE DELL'ANGURIA REGGIANA

Ai fini del Progetto CRPV - Anguria della provincia di Reggio Emilia
L.R. 28/98 - Cod. I.TER CV34



LEGENDA

- | | |
|---|---|
|  Terre del Fiume Po |  Terre argillose e moderatamente calcaree delle valli bonificate antiche |
|  Terre calcaree dei dossi fluviali |  Terre calcaree dei dossi fluviali/ Terre argillose e moderatam. calcaree delle valli bonificate antiche |
|  Terre calcaree di transizione tra dossi e valli |  Terre in cui tipicamente non viene coltivata l'anguria |
|  Terre argillose delle valli bonificate |  Corpi d'acqua |

costituisce un primo orientamento volto alla conoscenza dei vari ambienti e in cui è coltivata l'anguria a Reggio Emilia.

In essa sono anche evidenziate le Terre in cui tipicamente l'anguria non è coltivata; si tratta di Terre i cui suoli presentano limitazioni alla coltivazione dell'anguria che possono manifestarsi singolarmente o associate quali: rischio d'inondazione frequente o occasionale, pendenze superiori al 5%, terreni scarsamente irrigui, caratteristiche climatiche.

Nei paragrafi successivi sono riportate le descrizioni per ciascuna Terra che comprendono:

- *Ambiente*: descrizione dell'ambiente.
- *Suoli*: le principali caratteristiche dei tipi di suolo afferenti alla Terra.
- *Considerazioni inerenti la gestione agro-ambientale*: elaborate dal Catalogo dei suoli della pianura emiliano-romagnola.
- *Considerazioni per la coltivazione dell'anguria*: prime indicazioni desunte dall'elaborazione dei dati sperimentali e dalle considerazioni formulate dal gruppo di lavoro.
- *Suoli afferenti*: elenco delle tipologie di suolo, simili per comportamento agronomico, presenti nelle Terre.
- *Siti-studio rappresentativi*: elenco dei siti-studio rappresentativi delle Terre.

La definizione dei termini tecnici descrittivi delle Terre è riportata nel glossario allegato

Il suolo è una risorsa naturale ed è indispensabile, nell'ottica di una gestione sostenibile dell'agro-ambiente, conoscerne adeguatamente la diffusione geografica e le proprietà per salvaguardarne le potenzialità, non solo produttive (es.: l'immagazzinamento del carbonio).

I suoli sono entità geografiche dinamiche, fortemente condizionate dalle interazioni con gli altri fattori ambientali (geologia, clima, vegetazione, morfologia, uso del suolo) e hanno proprietà differenti, che condizionano le specifiche vocazionalità locali. I diversi tipi di suolo (Unità Tipologiche di Suolo) sono identificati tramite un nome (es.: suolo Ghiardo) collegato al toponimo della località dove è stato riconosciuto e rilevato la prima volta. Il nome è sinteticamente riportato in una sigla di tre lettere seguita da un numero (es. GHI1). Il Servizio Geologico Sismico e dei Suoli della Regione Emilia-Romagna custodisce l'Archivio Regionale dei Suoli riconosciuti in regione, in cui a ogni sigla corrisponde una scheda descrittiva complessa che ne elenca nel dettaglio le caratteristiche.

Le Carte dei Suoli descrivono la distribuzione dei tipi di suolo individuando le aree del territorio (Unità Cartografiche), ciascuna sufficientemente omogenea al suo interno, rispetto al tipo di suolo o ai tipi di suoli presenti, e sufficientemente diversa dalle altre per giustificarne l'individuazione.

Per conoscere le caratteristiche dei suoli si può consultare il 'Catalogo dei tipi di suolo della pianura emiliano-romagnola', raggiungibile dal portale agricolo regionale www.ermesagricoltura.it (inserendo i termini "Catalogo suoli" nel motore di ricerca) oppure direttamente all'indirizzo www.suolo.it. Obiettivo del Catalogo è quello di fornire informazioni tecniche per la più efficace gestione dei terreni. La descrizione dei suoli e l'uso della mappa interattiva consentono di ottenere indicazioni di dettaglio aziendale e di poter personalizzare, per esempio, il piano di fertilizzazione, d'irrigazione o di utilizzazione dei reflui zootecnici.



Terre del Fiume Po raramente inondabili

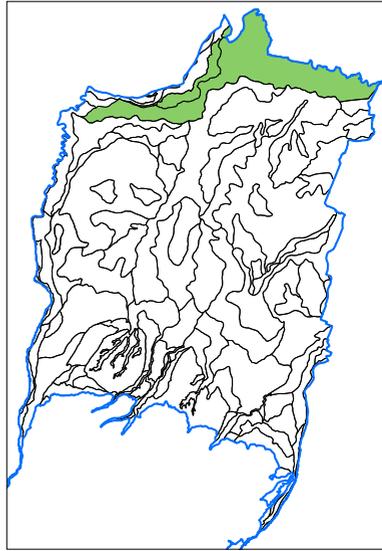
Ambiente

Superfici terrazzate raramente inondabili nella piana a meandri lungo il corso attuale del Fiume Po. In particolare si tratta delle superfici comprese tra l'argine maestro e gli arginelli minori destinati a contenere le piene ordinarie.

In queste Terre la pendenza varia dallo 0,1 allo 0,5%.

Le quote sono tipicamente comprese fra 16 e 25 m s.l.m.

La densità di urbanizzazione è moderata. L'uso agricolo del suolo è a seminativo semplice e colture legnose (pioppo).



Suoli

Suoli pianeggianti formati in sedimenti fluviali limoso sabbiosi. Sono da moderatamente profondi a profondi, molto calcarei, moderatamente alcalini, a tessitura media o moderatamente grossolana. Possono presentare ristagni idrici stagionali nel suolo.

Considerazioni inerenti la gestione agro-ambientale

I suoli hanno caratteristiche fisiche condizionate dalla prevalenza della frazione limosa e talvolta grossolana: l'esecuzione delle lavorazioni principali è agevole, sia per i ridotti tempi di attesa necessari per entrare in campo, sia per le modeste potenze richieste; maggiore cautela è invece necessaria, a causa della tendenza a formare crosta superficiale, nelle operazioni di affinamento. Offrono un elevato spessore, dotato di buona fertilità naturale ed elevata capacità in acqua disponibile per le piante, privo di restrizioni significative all'approfondimento e all'esplorazione radicale. Mostrano buone attitudini produttive nei confronti delle principali colture praticabili.

Considerazioni per la coltivazione dell'anguria

È necessaria una buona conoscenza dei suoli per individuare gli appezzamenti a tessitura prevalentemente limosa in quanto la tessitura franco sabbiosa o sabbiosa può limitare la qualità del frutto.

A causa del rischio di inondazione la coltivazione viene fatta solo in pieno campo.

Nelle annate con condizioni climatiche ordinarie s'inizia il trapianto in campo a metà aprile ed è necessario irrigare regolarmente per tutto il periodo di coltivazione. I turni d'irrigazione sono più frequenti rispetto ad altre Terre.

Si ottengono produzioni quantitativamente mediamente più elevate e di maggiore pezzatura rispetto ad altre Terre; la resa media delle produzioni è circa di 700 qli /ha con una media di 10-11 gradi brix.

Suoli afferenti: CAS1, MEZ1.

Siti-studio rappresentativi: non sono stati studiati siti in queste Terre.

Terre calcaree dei dossi fluviali

Ambiente

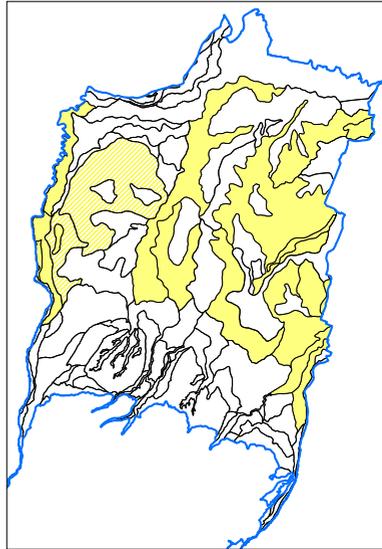
Aree morfologicamente rilevate (dossi fluviali) della pianura alluvionale con pendenza che varia da 0,1 a 0,5%.

Le quote sono generalmente comprese tra 20 e 55 m s.l.m.

L'uso attuale del suolo è prevalentemente di tipo agricolo, con cerealicoltura, foraggicoltura e colture specializzate intensive (vigneti, frutteti, orti).

Suoli

Sono pianeggianti e si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media, solitamente organizzati in strati o laminazioni, la cui deposizione è imputabile agli eventi alluvionali dell'ultimo millennio. Sono molto profondi, a tessitura media o moderatamente fine, calcarei, moderatamente alcalini, non presentano condizioni di ristagni idrici nel suolo dannosi per le colture agricole.



Considerazioni inerenti la gestione agro-ambientale

I suoli non presentano particolari problematiche di gestione agronomica. La posizione rilevata rispetto alle aree circostanti della pianura e la tessitura media favoriscono il deflusso naturale delle acque meteoriche. L'esecuzione delle lavorazioni è agevole. Offrono un elevato spessore, dotato di buona fertilità naturale ed elevata capacità in acqua disponibile, privo di restrizioni significative all'approfondimento e all'esplorazione radicale.

I suoli hanno caratteristiche fisiche condizionate dalla prevalenza della frazione limosa: l'esecuzione delle lavorazioni principali è agevole, sia per i ridotti tempi di attesa necessari per entrare in campo, sia per le modeste potenze richieste; maggiore cautela è invece necessaria, a causa della

tendenza a formare crosta superficiale, nelle operazioni di affinamento. Mostrano buone attitudini produttive nei confronti delle principali colture praticabili.

Considerazioni per la coltivazione dell' anguria

Particolare attenzione va posta nella scelta dell'epoca di trapianto in funzione delle condizioni climatiche dell'annata e del vigore vegetativo che può manifestarsi.

Nelle annate con condizioni climatiche ordinarie il trapianto in serra s'inizia a metà marzo mentre in pieno campo si trapianta a metà aprile. S'iniziano gli interventi irrigui nella fase d'ingrossamento dei frutti; i turni d'irrigazione sono più frequenti rispetto ad altre Terre. Le produzioni che si ottengono sono quantitativamente mediamente più elevate e di maggiore pezzatura rispetto ad altre Terre; la resa media delle produzioni è circa di 700 qli /ha con una media di 10-11 gradi brix.

Suoli afferenti: CTL1, CTL3, CTL4, CTL7, BEL1, BOG1, SMB1, SMB2, SEC1.

Siti-studio rappresentativi:

SIGLA SITO	Località	Suoli riconosciuti in campo	Trivellate	Anno coltiv.
RE4	Fienil Nuovo	SMB2, CTL3	T7, T10, T11, T12, T13	2010
RE10	Villa Argine	CTL3,MDC2	T46, T47, T48, T49	2008

Terre calcaree di transizione tra dossi e valli

Ambiente

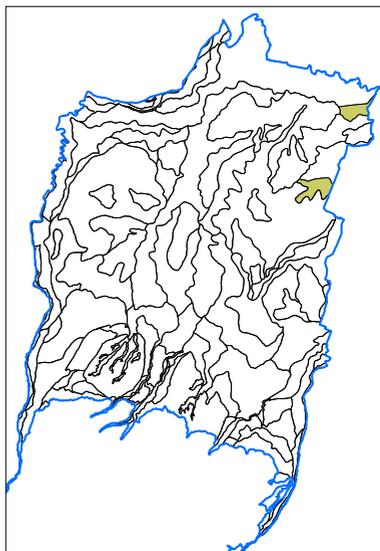
Aree della pianura alluvionale, che caratterizzano il passaggio tra l'ambiente delle Terre calcaree dei dossi fluviali e le Terre argillose delle valli bonificate; hanno una pendenza che varia da 0,1 a 0,5%.

Le quote sono generalmente comprese tra 18 e 24 m s.l.m.

L'uso agricolo del suolo è a seminativo semplice con subordinate colture arboree (soprattutto vigneto).

Caratteristiche dei suoli

Sono pianeggianti e si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura media e fine, la cui deposizione è imputabile agli eventi alluvionali dell'ultimo millennio. Sono molto profondi, a tessitura media o moderatamente argillosa, calcarei, moderatamente alcalini. Sono caratterizzati da condizioni di ristagni idrici stagionali.



Considerazioni inerenti la gestione agro-ambientale

I suoli hanno caratteristiche fisiche condizionate dalla prevalenza della frazione limosa e, secondariamente, da quella argillosa: presentano moderate difficoltà nella preparazione dei letti di semina, ma, d'altro canto, offrono un elevato spessore, dotato di buona fertilità naturale ed elevata capacità in acqua disponibile per le piante, privo di restrizioni significative all'approfondimento e all'esplorazione radicale. Le difficoltà di drenaggio rendono necessaria l'adozione di un'efficiente rete scolante per l'allontanamento delle acque in eccesso. Se ben lavorati e sistemati, mostrano buone attitudini produttive nei confronti delle principali colture erbacee.

Considerazioni per la coltivazione dell'anguria

Particolare attenzione va posta nella scelta dell'epoca di trapianto in funzione delle condizioni climatiche dell'annata. In serra tipicamente s'inizia a metà marzo mentre in pieno campo si trapianta a metà aprile. S'iniziano gli interventi irrigui nella fase d'ingrossamento dei frutti.

La resa media delle produzioni è circa di 600 qli /ha con una media di 11-12 gradi brix.

Suoli afferenti: PIS1, PRD1.

Siti-studio rappresentativi:

SIGLA SITO	Località	Suoli riconosciuti in campo	Trivellate	Anno coltiv.
RE7	Campo Ranieri	PRD1, LBA1	T34, T35, T36, T37	2008

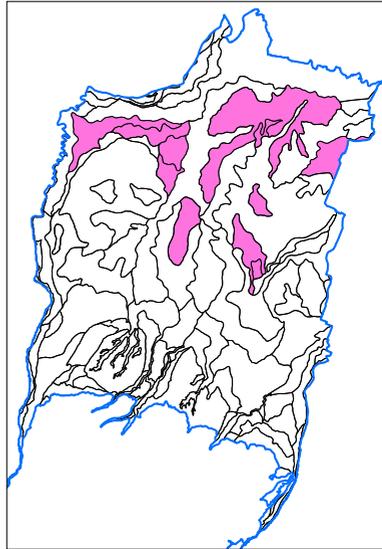
Terre argillose delle valli bonificate

Ambiente

Aree morfologicamente depresse (valli) della pianura alluvionale, con pendenza che varia da 0,05 a 0,1%, che fino al più recente passato furono per buona parte occupate da acque palustri.

Le quote sono generalmente comprese tra 17 e 22 m slm.

L'uso attuale del suolo è prevalentemente di tipo agricolo, con ordinamenti a colture erbacee e con grandi aziende estensive.



Suoli

I suoli sono pianeggianti e si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura fine. Sono molto profondi, a tessitura fine (contenuto di argilla 45-60%), calcarei, moderatamente alcalini. Presentano difficoltà nel drenaggio delle acque e condizioni di ristagni idrici agricole stagionali.

Considerazioni inerenti la gestione agro-ambientale

I suoli sono condizionati dall'elevato contenuto di argilla, che arriva fino al 50-60%. Nelle stagioni piovose l'argilla, che trattiene l'acqua, aumenta di volume, causando evidenti problemi di ristagno idrico. Con il caldo estivo, invece, l'argilla si secca e nel terreno si formano crepe larghe anche 10 cm e profonde fino a 90 cm.

Il ristagno e le crepe limitano lo sviluppo delle piante arboree, per cui prevalgono le coltivazioni erbacee. I suoli sono molto adesivi e plastici e richiedono notevole tempestività nell'esecuzione delle lavorazioni, che devono essere eseguite con terreno in tempera. L'elevato contenuto di argilla, d'altro canto, conferisce a questi suoli una buona fertilità naturale. Le difficoltà di drenaggio rendono necessaria l'adozione di un'efficiente rete scolante per l'allontanamento delle acque in eccesso.

Considerazioni per la coltivazione dell'anguria

La maggior parte delle superfici dedicate all'anguria reggiana ricadono in queste Terre.

Una buona gestione del terreno mette a disposizione della pianta il Potassio disponibile favorendo la risposta qualitativa del prodotto. Nelle annate con condizioni climatiche ordinarie il trapianto in serra s'inizia ai primi di marzo mentre in pieno campo si trapianta ai primi di aprile.

Suoli con buona disponibilità d'acqua per cui mediamente s'iniziano gli interventi irrigui nella fase di pre-raccolta (circa 15 gg prima della raccolta).

Suoli che possono fornire una buona risposta qualitativa del prodotto. La resa media delle produzioni è circa di 400-500 qli /ha con una media di 12-13 gradi brix.

Suoli afferenti: BEG1, LBA1, RSD1, RSDz.

Siti-studio rappresentativi:

SIGLA SITO	Località	Suoli riconosciuti in campo	Trivellate	Anno coltiv.
RE3	S. Vittoria	RSD1, LBA1	T5, T42, T43, T44, T45	2008
RE6	Campo Ranieri	LBA1, RSD1	T2, T30, T31, T32, T33	2010
RE8	S. Vittoria	LBA1	T38, T39, T40, T41	2008

Terre argillose e moderatamente calcaree delle valli bonificate antiche

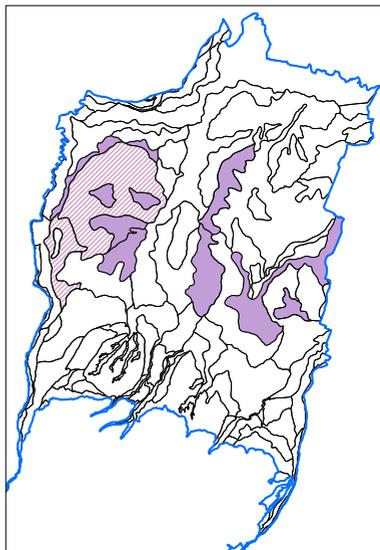
Ambiente

Superfici lievemente depresse della pianura alluvionale, talvolta corrispondenti ad antiche valli bonificate in epoca romana o altomedioevale, e nella piana pedemontana, in ambiente d'interconoide.

In queste Terre la pendenza varia da 0,1 a 0,3%.

Le quote sono generalmente comprese tra 20 e 45 m s.l.m.

L'uso agricolo del suolo è in prevalenza a seminativo, prato, subordinati i vigneti.



Suoli

I suoli sono pianeggianti e si sono formati in sedimenti fluviali a tessitura fine.

Sono molto profondi, a tessitura fine (contenuto di argilla 40-55%), calcarei, moderatamente alcalini, e presentano difficoltà nel drenaggio delle acque. Sono presenti in profondità, a circa 80-100 cm, orizzonti ad accumulo di carbonato di calcio molto o fortemente calcarei.

Considerazioni agronomiche

I suoli sono condizionati dalla prevalenza delle frazioni limosa e argillosa: sono soggetti a fessurazione nel periodo secco, presentano moderate difficoltà nella preparazione dei letti di semina, ma, d'altro canto, offrono un elevato spessore, dotato di buona fertilità naturale ed elevata capacità in acqua disponibile per le piante, privo di restrizioni significative all'approfondimento e all'esplorazione radicale. Le difficoltà di drenaggio rendono necessaria l'adozione di un'efficiente rete scolante per l'allontanamento delle acque in eccesso.

Considerazioni inerenti la gestione agro-ambientale

È importante lavorare il terreno in tempera per evitare danni alla struttura del suolo che potrebbe creare problemi di sviluppo dell'apparato radicale. La rete scolante necessita scoline profonde 40-50 cm e distanziate tra loro circa 25-30 m. Nelle annate con condizioni climatiche ordinarie il trapianto in serra s'inizia ai primi di marzo mentre in pieno campo si trapianta ai primi di aprile.

Suoli con buona disponibilità d'acqua per cui mediamente s'iniziano gli interventi irrigui nella fase di pre-raccolta (circa 15 gg prima della raccolta).

Suoli che possono fornire una buona risposta qualitativa del prodotto. La resa media delle produzioni è circa di 500 qli /ha con una media di 12 gradi brix.

Suoli afferenti: MDC1, MDCz.

SIGLA SITO	Località	Suoli riconosciuti in campo	Trivellate	Anno coltiv.
RE1	Gualtieri	MDCz	T22, T23, T24, T25	2010
RE2	Gualtieri	MDC1	T3, T26, T27, T28, T29	2008
RE5	Fienil Nuovo	RSD1, MDC1	T6, T14, T15, T16, T17	2008
RE9	Novellara	MDC1, MDC2, SMB2	T9, T18, T19, T20, T21	2010

Annalisa Maietti, Paola Tedeschi, Gianpiero Bonetti, Vincenzo Brandolini

Dipartimento di Scienze Chimiche e Farmaceutiche, Università degli Studi di Ferrara

Le caratteristiche chimico-fisiche del prodotto coltivato nelle terre da anguria della provincia reggiana

In Italia il cocomero è coltivato su una superficie di circa 10.700 ettari in grado di originare una produzione di circa 433.700 tonnellate, di cui il 36% nel Nord Italia, il 16% nel Centro Italia e il 48% nel Sud Italia. Le principali regioni coltivatrici e produttrici di cocomero sono Emilia Romagna (69.565 tons), Puglia (66.685 tons), Lazio (58.227 tons), Campania (53.755 tons) e Sicilia (53.552 tons). Per quanto riguarda l'Emilia Romagna, Ferrara è la provincia in cui prevale la coltivazione dell'anguria, concentrando sul proprio territorio il 43% degli investimenti regionali, seguita da Reggio Emilia con il 24% e da Modena con il 19%. Investimenti più limitati sono presenti anche nelle province di Ravenna, Piacenza, Bologna e Parma.

Queste cifre dimostrano che, nonostante le continue fluttuazioni di mercato ed una remunerazione che purtroppo viene tradizionalmente influenzata dall'andamento climatico della stagione estiva, l'anguria rappresenta ancora per gli ambienti ad elevata vocazione colturale un'importante fonte di reddito e di occupazione. Per quanto riguarda la provincia di Reggio Emilia, le caratteristiche dei suoli e l'alta specializzazione raggiunta dai produttori determinano una produzione di alta qualità anche se non sempre questa è riconosciuta in termini economici dal mercato di riferimento, che per il 60% è costituito dall'area del bacino padano, con una ancora forte concentrazione locale.

È quindi comprensibile come i produttori di anguria della provincia di Reggio Emilia, in larga misura giovani imprenditori che hanno scelto di proseguire le attività familiari, così come cooperative di produzione e commercializzazione, intendano ricercare e puntare sulla qualificazione,

anche territoriale, del loro prodotto, al fine di distinguerlo in modo oggettivo dalle produzioni di altre aree.

Oggi sul mercato sono disponibili varietà che si distinguono per la forma: tonda o allungata; per la dimensione: grande o piccola (baby-cocomeri); per il colore della buccia; striato o verde scuro uniforme, per il colore della polpa: rosso o giallo ed infine per la presenza o meno di semi: cocomeri normali o varietà apirene (seed less).

A tale scopo è stato sviluppato un progetto di ricerca che ha come obiettivo di evidenziare e misurare gli elementi di qualità dell'anguria prodotta nell'area della pianura prossima al Po della provincia di Reggio Emilia.

Nel corso del progetto il Laboratorio di Chimica degli Alimenti del Dipartimento di Scienze Farmaceutiche dell'Università di Ferrara ha preso in considerazione tre varietà di pregio: Asahi Miyako per il tipo tondo, Topgun per il tipo ovale e Sentinel per il tipo allungato appositamente coltivate in appezzamenti opportunamente selezionati per rappresentare i principali ambienti pedologici del territorio della pianura di Reggio Emilia in cui viene coltivata l'anguria.

Nel corso della ricerca sono stati analizzati i campioni di anguria provenienti da tre siti studio, RE4, RE6, e RE9, suddivisi in parcelle a campi randomizzati. Nella tabella 1 sono riportate le caratteristiche dei siti selezionati.

Sigla sito	Tipo di suolo	Sabbia totale %	Limo totale %	Argilla %	pH in H ₂ O	Calcere Totale %	Calcere attivo %	Sostanza Organica %	Azoto Totale %	P ₂ O ₅ ppm	K ₂ O ppm
RE4	SMB2	13,4	52,1	34,5	7,8	12,6	5,1	1,97	0,1	73,28	237,6
RE6	RSD1	2,6	37,6	59,8	8	15,2	9,9	2,33	0,12	34,35	336
RE9	MDC1	2,5	46,3	51,2	7,9	9,5	5,8	2,27	0,12	34,35	384

Tabella1: Caratteristiche strutturali dei siti selezionati.

Su ogni sito studio sono state coltivate le tre varietà di anguria, Miyako, Topgun e Sentinel e per ogni varietà sono state allestite tre parcelle identificate con i numeri 1, 2 e 3. La caratterizzazione del prodotto è stata perseguita mediante la ricerca dei parametri bromatologici e chimico fisici tesi a valutare il valore aggiunto della produzione. In particolare è stata posta attenzione ai parametri organolettici (colore, grado Brix, pH,

acidità) alle caratteristiche bromatologiche (sostanza secca, proteine, ceneri, frazione minerale) ed agli aspetti funzionali (antiossidanti, vitamine e polifenoli).

Campioni esaminati:

- RE4-M: campioni di varietà Miyako
- RE4-T: campioni di varietà Topgun
- RE4-S: campioni di varietà Sentinel
- RE6-M: campioni di varietà Miyako
- RE6-T: campioni di varietà Topgun
- RE6-S: campioni di varietà Sentinel
- RE9-M: campioni di varietà Miyako
- RE9-T: campioni di varietà Topgun
- RE9-S: campioni di varietà Sentinel

Analisi eseguite:

- **Valutazione dei caratteri morfologico-strutturali:** Striature buccia, Peso, Lunghezza, Diametro, Pericarpo, Area % polpa, Colore (intensità rosso R, intensità verde G, e intensità blu B; saturazione S, luminosità L, intensità H), Consistenza, Qualità polpa (croccantezza, succosità)

- **Analisi qualitative:** Sostanza secca, Proteine, Ceneri (frazione minerale), Brix, pH, Acidità

- **Analisi della frazione minerale:** Calcio, Magnesio, Sodio, Potassio, Rame, Ferro, Zinco, Manganese

- **Analisi quali-quantitative specialistiche sulla polpa:** Carotenoidi (beta-carotene, licopene), Vitamina C, Polifenoli totali, Attività antiossidante

- **Analisi statistica dei risultati con programma statistico SPSS (Chemiometria).**

Risultati e discussione

I tre siti studio (RE4, RE6, RE9) oggetto della sperimentazione appartengono a tre diverse aziende agricole con caratteristiche terreno pedologiche differenti e rappresentative delle “Terre” in cui principalmente viene coltivata l’anguria. Tutti i frutti sono stati raccolti a maturazione commerciale ed inviati al laboratorio di Chimica degli Alimenti, Università

di Ferrara. Per ogni campione è stata controllata l'integrità e sono state eseguite valutazioni visive e morfologiche. Nelle figure 1-3 sono riportate le immagini relative a particolari della buccia e della polpa per ogni varietà di ciascun sito-studio.



Sito-studio RE4
Varietà Miyako

Sito-studio RE4
Varietà Topgun

Sito-studio RE4
Varietà Sentinel

Figura 1: Immagini relative ai campioni del sito-studio RE4 oggetto di analisi



Sito-studio RE6
Varietà Miyako

Sito-studio RE6
Varietà Topgun

Sito-studio RE6
Varietà Sentinel

Figura 1: Immagini relative ai campioni del sito-studio RE6 oggetto di analisi

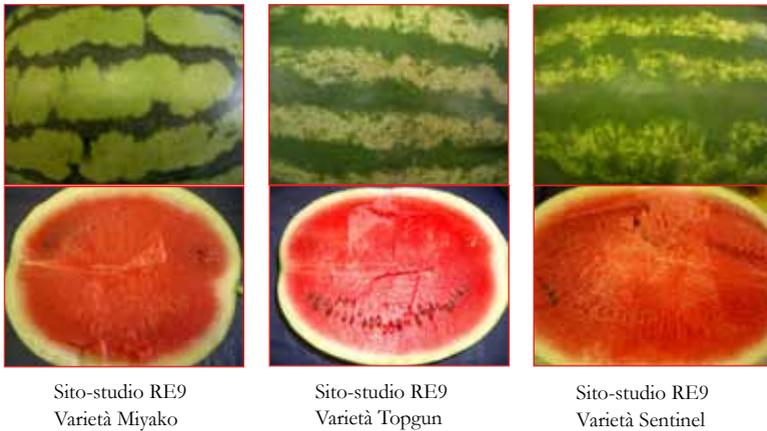


Figura 1: Immagini relative ai campioni del sito-studio RE9 oggetto di analisi

Le valutazioni morfologiche hanno riguardato i parametri peso, lunghezza, diametro, spessore del pericarpo, area % polpa e consistenza. I valori medi misurati per ogni varietà sono riportati in tabella 2. Sono state inoltre valutate le striature della buccia e l'intensità del colore della polpa. Su ogni campione è stato eseguito una prova di assaggio: tutti i frutti sono risultati succosi con una consistenza da intermedia a croccante.

Da questa prima valutazione sono emerse le differenze di forma e di striatura della buccia già notabili visivamente mentre le proprietà organolettiche (colore, consistenza, croccantezza, succosità) sono risultate variabili da frutto a frutto ed apparentemente non sembrano influenzate dalla varietà e dal suolo di provenienza.

Campione	Peso (Kg)	Lunghezza (cm)	Diametro (cm)	Pericarpo (cm)	Area polpa (%)	Consistenza (Kg/cm2)
Miyako						
RE4-M	6,92	25,1	21,8	1,4	77,0	1,6
RE6-M	6,77	25,4	22,6	1,1	82,6	1,6
RE9-M	6,94	25,7	22,0	1,4	78,1	1,5
Topgun						
RE4-T	10,13	30,0	24,9	1,1	84,5	1,6
RE6-T	11,00	30,5	25,6	1,2	83,6	1,6

Campione	Peso (Kg)	Lunghezza (cm)	Diametro (cm)	Pericarpo (cm)	Area polpa (%)	Consistenza (Kg/cm2)
RE9-T	9,22	30,0	23,1	1,4	79,9	1,6
Sentinel						
RE4-S	9,78	36,9	22,0	1,1	85,1	1,4
RE6-S	10,95	37,2	23,3	1,1	85,8	1,5
RE9-S	9,56	35,5	22,1	1,5	80,8	1,7

Tabella 2: Medie dei parametri morfologici dei campioni di anguria suddivisi per varietà.

Al termine delle valutazioni morfologiche ed organolettiche, sono state eseguite analisi qualitative, sostanza secca, proteine, ceneri, Brix°, pH ed acidità. Proteine e ceneri sono state determinate sulla sostanza secca ed i risultati sono espressi come percentuale sulla sostanza secca (% s.s.) mentre grado Brix, pH e acidità sono stati determinati sul succo. Il contenuto in sostanza secca dei campioni analizzati (figura 4) è compreso tra il 7 e 10% senza differenze significative tra le varietà ed i suoli. Circa il 90% della sostanza secca è costituito dagli zuccheri mentre la restante parte è rappresentata dal contenuto in proteine e frazione minerale (ceneri). L'analisi di queste componenti (figura 5) evidenzia una influenza del suolo di coltivazione, infatti i campioni provenienti dal sito RE4 evidenziano un maggior contenuto proteico mentre quelli provenienti dal sito RE6 evidenziano un maggior contenuto in ceneri.

Ai fini delle caratteristiche organolettiche molto importante è il grado Brix che per la frutta può essere associato al grado zuccherino. I dati riportati (figura 6) evidenziano medie al di sopra del valore 10, pertanto possiamo considerare che tutti i campioni avevano una buona qualità.

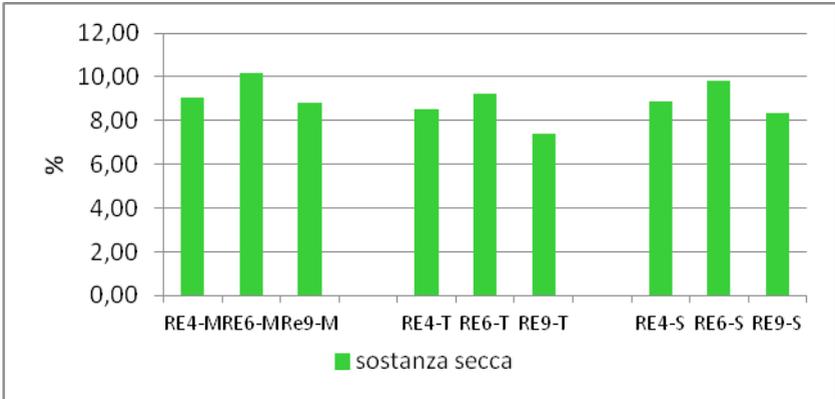


Figura 4: Medie parcellari del contenuto in sostanza secca dei campioni di anguria suddivisi per varietà.

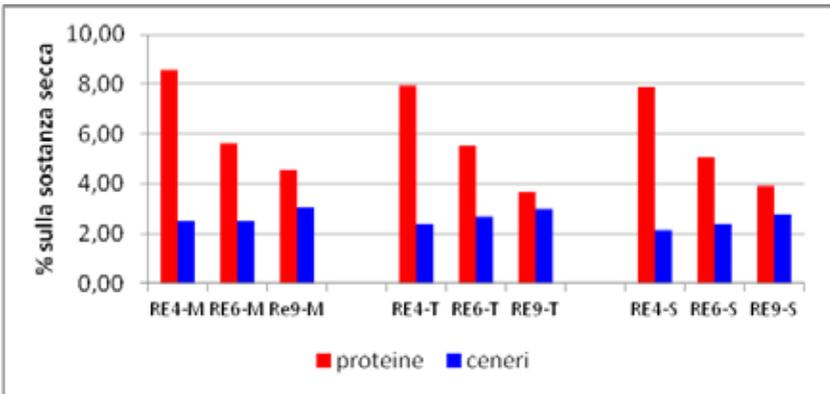


Figura 5: Medie parcellari del contenuto in proteine e ceneri dei campioni di anguria suddivisi per varietà.

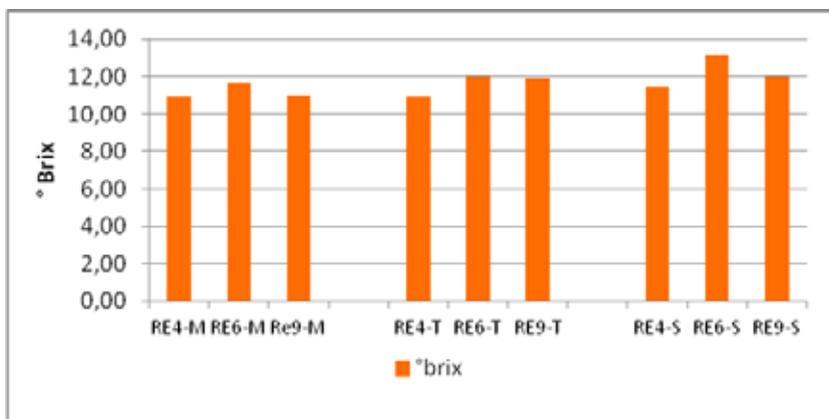


Figura 6: Medie parcellari del grado Brix dei campioni di anguria suddivisi per varietà.

Di particolare interesse è stata la caratterizzazione della frazione minerale. La pianta assorbe questi elementi dal terreno e li accumula nel frutto durante la sua maturazione, pertanto è logico aspettarsi una correlazione tra la composizione minerale del frutto ed il suolo di provenienza.

Mediante spettroscopia di assorbimento atomico (AAS) sono stati ricercati quegli elementi indispensabili per l'organismo ed il cui apporto deve essere garantito mediante la dieta.

In particolare sono stati ricercati quattro macroelementi, calcio, magnesio, sodio, potassio (figure 7-10) e quattro microelementi, zinco, ferro, rame, manganese (figure 11-12). Sono stati ricercati anche metalli dai possibili effetti antropotossici, piombo, cadmio, cromo e nichel i quali sono risultati, nella maggior parte dei casi, in quantità inferiore al limite di rilevabilità strumentale e comunque ampiamente al di sotto dei limiti di legge (1 µg/g s.s), pertanto le aree interessate alla produzione di anguria del presente progetto risultano sotto questo aspetto sicure.

I risultati ottenuti hanno evidenziato come l'anguria sia una ottima apportatrice di potassio (attorno ai 10.000 µg/g s.s). L'abbondante presenza di questo elemento e l'elevata quantità di acqua la rendono un ottimo alimento per combattere la calura estiva e l'eccessiva sudorazione. Anche il magnesio è presente in quantità elevata (400-1000 µg/g s.s)

mentre più contenuti sono gli apporti in calcio. Il sodio è presente in quantità limitata (40-100 µg/g s.s).

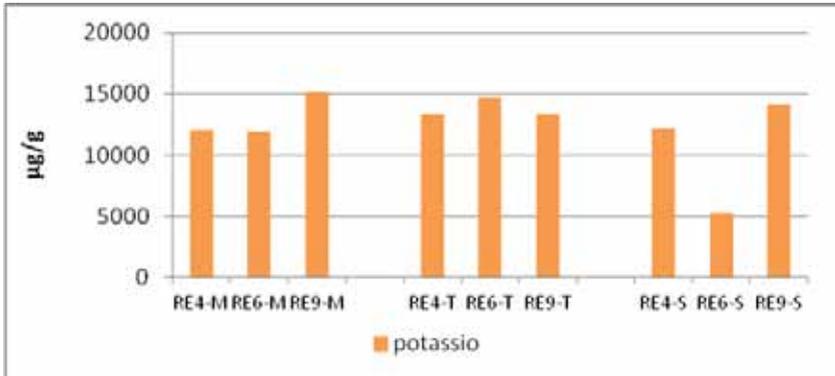


Figura 7: Contenuti medi parcellari di potassio nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

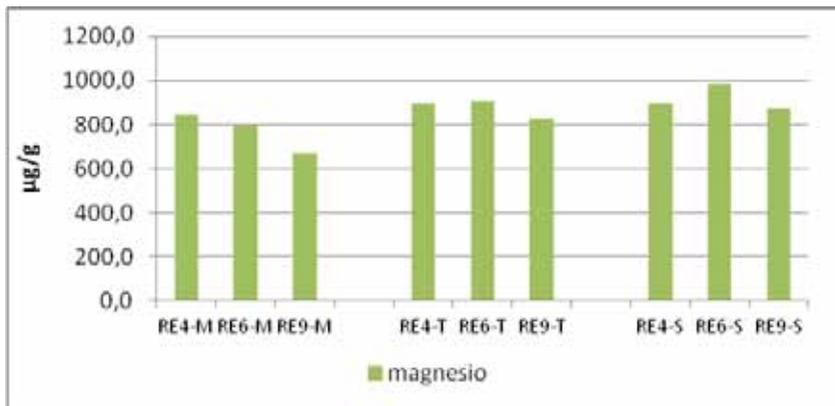


Figura 8: Contenuti medi parcellari di magnesio nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

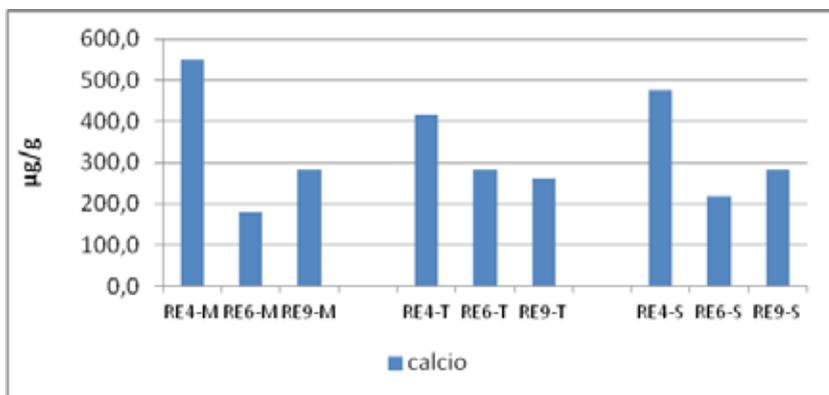


Figura 9: Contenuti medi parcellari di calcio nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

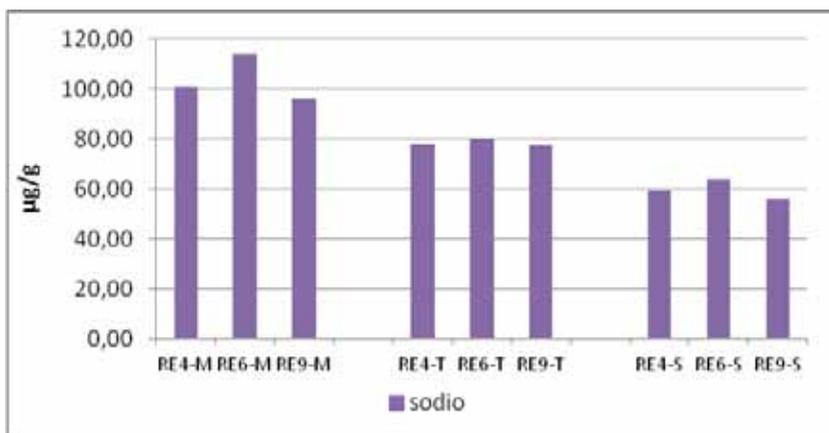


Figura 10: Contenuti medi parcellari di sodio nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

Tra i microelementi il ferro è quello presente in quantità più elevate, anche se è noto come il ferro presente nei vegetali sia in forma poco biodisponibile. Rame, zinco e manganese sono presenti in quantità simili ed inferiori ai 10 µg/g s.s. Questi elementi sono molto importanti per il corretto svolgimento delle funzioni cellulari poiché rientrano in numerosi

complessi enzimatici che ne regolano il metabolismo. Il fabbisogno giornaliero di tali composti è di pochi milligrammi.

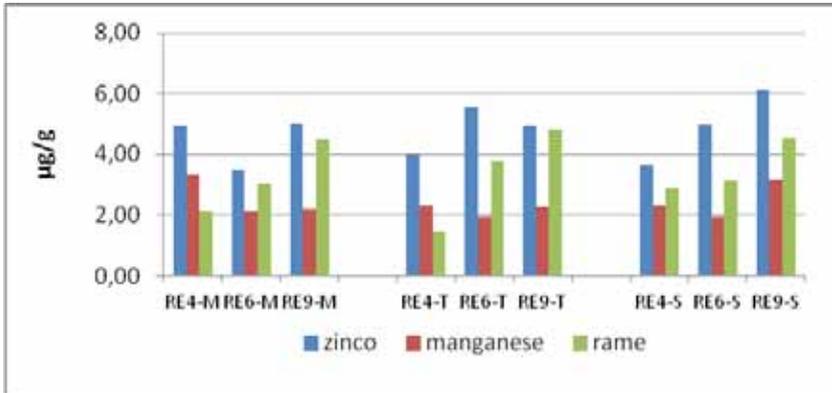


Figura 11: Contenuti medi parcellari di zinco, manganese e rame nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

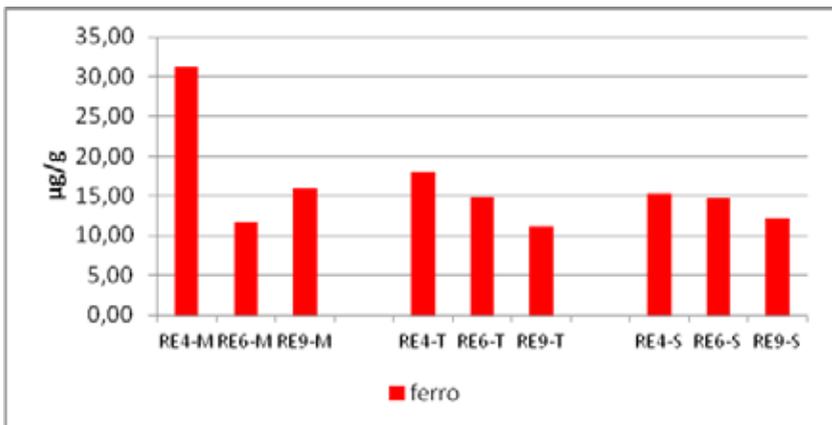


Figura 12: Contenuti medi parcellari di ferro nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

La sperimentazione è terminata con la valutazione delle componenti antiossidanti che rappresentano un fattore importante per il mantenimento in buona salute dell'organismo e contemporaneamente un elemento di valorizzazione dell'alimento. Nelle figure 13-16 sono riportati i contenuti in carotenoidi (licopene e beta-carotene), in vitamina C (acido ascorbico) ed il contenuto in polifenoli totali. È inoltre riportata l'attività antiossidante totale che è espressione di tutti i composti antiossidanti presenti nella polpa del frutto.

Licopene e beta-carotene sono stati determinati in HPLC sull'estratto ottenuto mediante estrazione con solventi organici della polpa del frutto. Vitamina C (acido ascorbico), polifenoli totali ed attività antiossidante sono stati determinati direttamente sul succo ottenuto frullando e centrifugando la polpa di anguria. La vitamina C è stata determinata in elettroforesi capillare, i polifenoli con il reattivo di Folin Ciocalteu e per l'attività antiossidante è stato utilizzato lo strumento Photochem®. Licopene, beta-carotene e acido ascorbico sono espressi in $\mu\text{g/g}$ di sostanza fresca (s.f.), i polifenoli sono espressi in μg di acido gallico equivalenti per g di sostanza fresca ed infine l'attività antiossidante è espressa in nanomoli (nM) di acido ascorbico equivalenti per g di sostanza fresca.

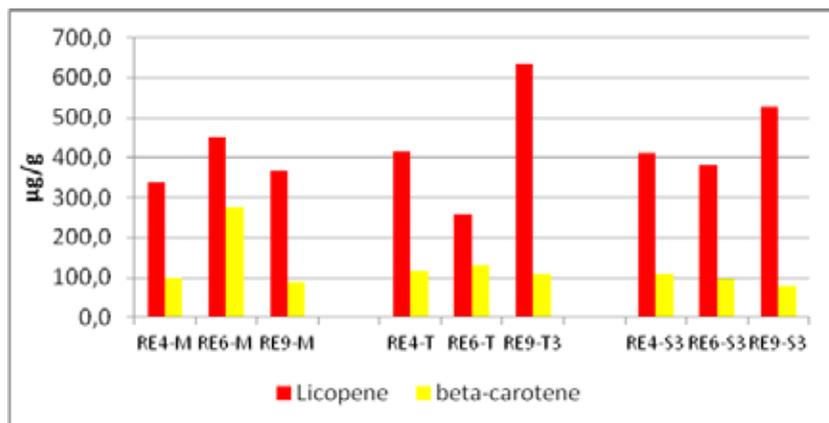


Figura 13: Contenuti medi parcellari di licopene e beta-carotene nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

I carotenoidi (figura 13) sono potenti antiossidanti, grazie alla loro efficacia come “scavenger” di radicali liberi. Diversi studi pubblicati attribuiscono al licopene la capacità di ridurre il rischio di alcuni tipi di cancro.

Il β -carotene, a livello endogeno, viene metabolizzato a vitamina A la quale è essenziale per la corretta crescita e riparazione dei tessuti corporei, contrasta la cecità notturna e aiuta nella visione crepuscolare, è essenziale nel differenziamento del tessuto connettivo e nella formazione di ossa e denti. Il β -carotene ha una attività antiossidante inferiore al licopene, il quale però non possiede attività pro-vitaminica.

Per ciò che concerne i campioni oggetto di analisi, il licopene è il carotenoido più abbondante nel cocomero con concentrazioni fino a 600 $\mu\text{g/g}$, mentre per il β -carotene sono stati determinati valori compresi tra 80 e 300 $\mu\text{g/g}$ di polpa fresca.

Come tutta la frutta anche l'anguria è ricca di vitamina C (figura 14) con concentrazioni comprese tra 20 e 50 $\mu\text{g/g}$ di polpa fresca. Questa vitamina è nota per l'elevato potere antiossidante al quale vanno attribuite le sue numerose funzioni.

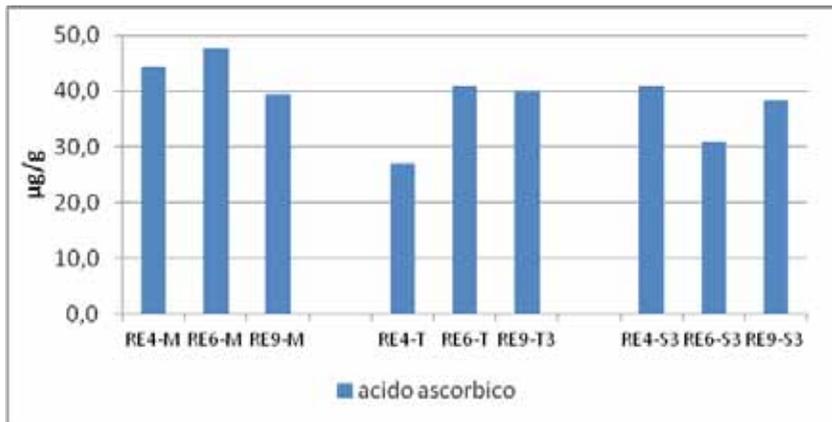


Figura 14: Contenuti medi parcellari di acido ascorbico nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

Nella polpa di anguria è stato ritrovato un buon quantitativo di sostanze polifenoliche (figura 15). I polifenoli sono composti prodotti dalla cellula vegetale come difesa dagli agenti esterni. Tali composti agiscono in sinergia con l'acido ascorbico ed i carotenoidi per combattere i radicali liberi, responsabili dell'invecchiamento e di numerose patologie degenerative. L'attività antiossidante totale, determinata nei campioni di anguria (figura 16) è pertanto espressione di tutte le componenti che contribuiscono a tale azione.

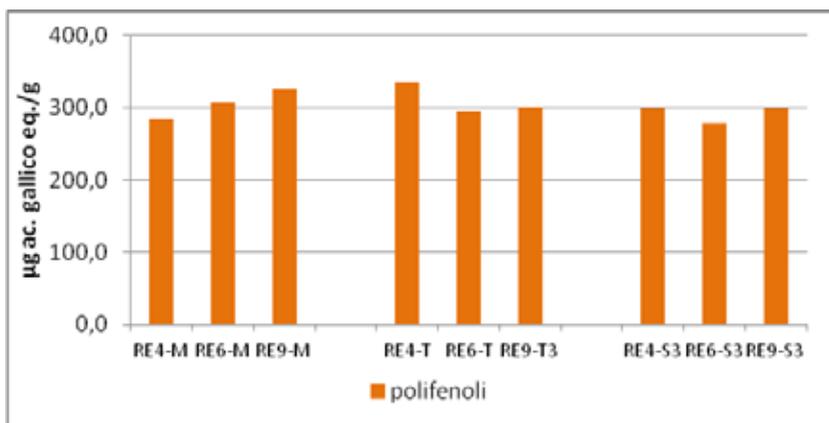


Figura 15: Contenuti medi parcellari di polifenoli nei campioni di anguria suddivisi per varietà.

Come è possibile osservare non ci sono andamenti costanti riconducibili al suolo o alla varietà, infatti queste componenti non dipendono solo dalla varietà e dal terreno ma sono altamente influenzate sia dal grado di maturazione sia dall'andamento stagionale e dallo stato fitosanitario della pianta.

Complessivamente è possibile affermare come l'anguria sia un'ottima fonte di carotenoidi, licopene, beta-carotene, vitamina C ed antiossidanti in generale, considerando anche il fatto che la porzione media si aggira attorno ai 200 grammi.

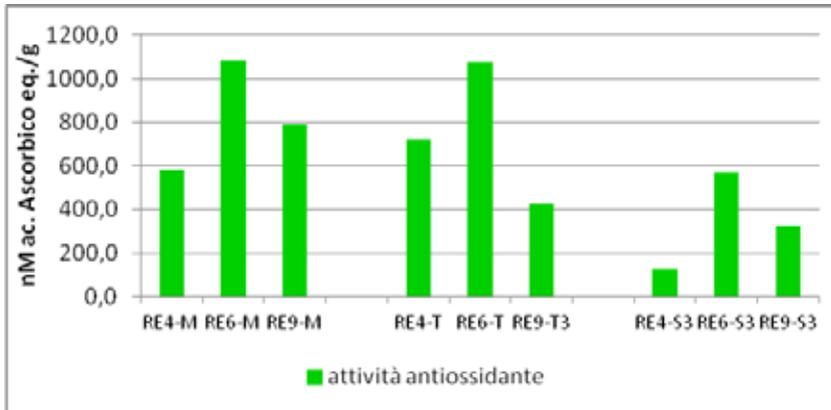


Figura 16: Attività antiossidante dei campioni di anguria suddivisi per varietà.

Conclusioni

I risultati ottenuti evidenziano una elevata qualità del prodotto sotto il profilo delle caratteristiche organolettiche e salutistiche. L'insieme di tutte le analisi effettuate permette di creare una impronta chimica del prodotto utile a creare un sistema di rintracciabilità a garanzia delle produzioni con specifiche caratteristiche di qualità. A tale proposito i dati ottenuti sono stati elaborati statisticamente mediante il metodo delle componenti principali (figura 17).

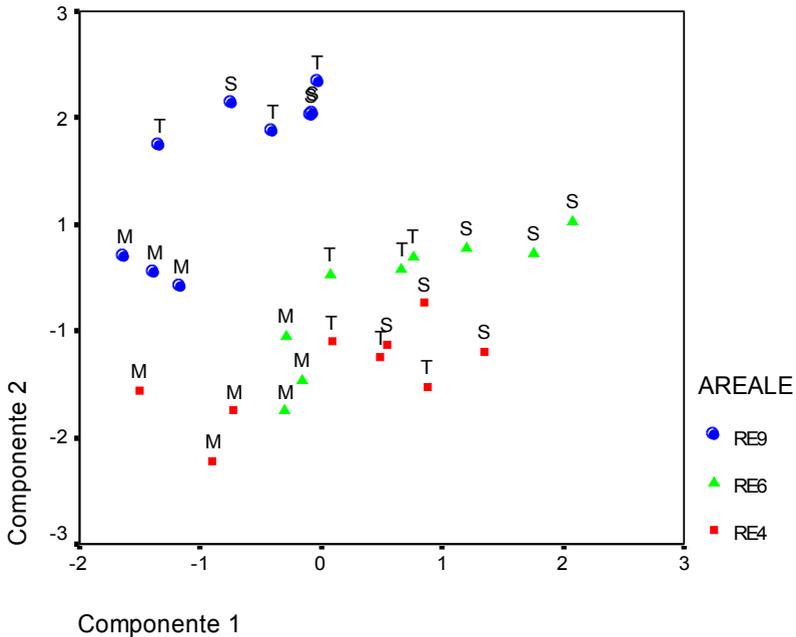


Figura 17: Analisi statistica mediante il metodo delle componenti principali (PCA) dei dati ottenuti dalle analisi sui campioni di anguria reggiana.

L'elaborazione evidenzia come i campioni provenienti dal sito-studio RE9 si separino nettamente dai campioni provenienti dai siti-studio RE4 e RE6. È inoltre possibile individuare per ogni sito-studio le varietà oggetto della sperimentazione. Tra queste la varietà Miyako è quella che si contraddistingue maggiormente, mentre Topogun e Sentinel, sotto il profilo chimico, mostrano caratteristiche più simili.

Questo risultato rappresenta la somma di numerosi fattori tra i quali spiccano particolarmente le caratteristiche genetiche delle varietà, le caratteristiche pedologiche dei siti studio, nonché le pratiche colturali.

Luigi Pacchiarini

Iniziative locali e curiosità sull'anguria

All'Origine della tradizione

Parafrasando l'introduzione al film "Don Camillo" di Julien Duvivier del 1952 tratto dall'omonimo libro di Giovannino Guareschi¹, il territorio dove si produce l'anguria reggiana è *"quel lembo di terra fra il Po e l'Appennino dove un sole spietato picchia martellate furibonde sui cervelli della gente"* ed una *"terra grassa e piatta"* che manifesta la propria generosità anche e soprattutto attraverso la produzione di alimenti tipici quali Parmigiano-Reggiano, Lambrusco e prelibatezze ricavate dalle carni del maiale. Produzione minore ma di tutto rispetto è il frutto dell'estate per eccellenza: l'anguria. Nella canicola dell'estate padana quale miglior ristoro di una succosa fetta di cocomero! Il consumo tradizionale dell'anguria nei luoghi di produzione avveniva nei chioschi improvvisati, i più allestiti annualmente con orditure in legno e tamponamenti in cannuccia d'acqua la tipica *phragmites* che si incontra lungo le rive dei fossi. In gergo reggiano i chioschi erano conosciuti come *"Casott"* e le sere d'estate gli avventori degustavano il rinfrescante frutto a fette: in ogni paese del territorio era infatti presente *"al Casott ed lingòria"*. Nella città di Reggio Emilia diversi testimoni affermano che fino agli anni 60' del secolo scorso, nei vari quartieri, erano presenti almeno sei chioschi, spesso in legno, dediti a somministrare fette d'anguria d'estate e caldarroste d'inverno coniugando in questo modo il prodotto d'eccellenza della pianura con quello d'eccellenza dell'Appennino. Di questi chioschi

1 film: Don Camillo - Le petit monde de Don Camillo - Dall'omonimo romanzo di Giovannino Guareschi - Regia: Julien Duvivier - Produzione Italia/Francia 1952.

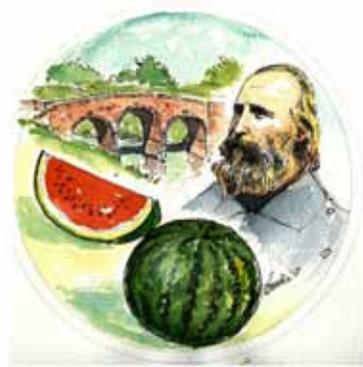
storici attualmente ne sopravvivono ancora due. *Il commercio del prodotto proveniente dalla campagna avveniva presso il mercato ortofrutticolo cittadino come avviene ancora in parte attraverso la Cooperativa Ortolani che svolge il raccordo fra i produttori, i fruttivendoli della provincia e una parte della grande distribuzione la quale per la propria rete locale mantiene il livello qualitativo presente sul territorio reggiano.*



Fra le curiosità sorte intorno all'anguria nei luoghi di coltivazione, è riportato nella Storia di S. Vittoria di Gualtieri² l'avvenimento relativo alla degustazione dell'anguria da parte di Garibaldi, l'Eroe dei due mondi, nella frazione reggiana, in azione durante l'unità d'Italia. Era il 19 agosto 1859 quando Giuseppe Garibaldi, proveniente da Reggio Emilia a cavallo, percorreva l'argine del torrente Crostolo diretto a Guastalla; arrivato all'antico ponte delle Portine nei pressi di S. Vittoria, dove sostava il fruttivendolo Silinguerra Franzoni detto *Gueròn*, si fermò davanti al banco dove erano esposti i cocomeri locali ed il fruttivendolo prontamente gliene offrì un assaggio che il generale accettò.

² A. MORI, C. ZINI, *Santa Vittoria*, Parma 1972.

La leggenda fiorita intorno all'episodio narra che Garibaldi tagliò l'anguria con la sua spada, si sedette a gustarne una fetta e si complimentò della bontà del frutto. In ogni caso quell'episodio fu di buon auspicio per il proseguimento del processo di unificazione italiana, fossanche per il frutto che rappresenta i colori della bandiera nazionale.



Ricordo dell'incontro di Garibaldi con l'anguria reggiana.

La coltivazione del prodotto nel buon tempo andato: la compartecipanza agraria

L'anguria nelle zone vocate del reggiano è stata caratterizzata da diversi sistemi di conduzione della coltura, fra i più originali va segnalata la "compartecipanza agraria", istituita presso la Cooperativa Agricola di Santa Vittoria di Gualtieri, nata nel 1911 e praticata dagli anni '30 del secolo scorso al 1947. La testimonianza dell'emerito presidente di tale Cooperativa Ponti Angiolino, ci riferisce che lo scopo di tale iniziativa stava nel dare la possibilità alle famiglie socie di procurarsi un reddito in un periodo durante il quale sussistevano difficoltà nel procurarselo per il lavoro che mancava o durante gli avvenimenti bellici che hanno attraversato il secolo scorso. In pratica la Cooperativa affidava ai singoli soci che ne facevano richiesta una superficie di una biolca reggiana di terreno (3000 mq/c.a.) per i soci e 1/2 biolca per le socie di terreno arato sul quale coltivare l'anguria. Gli assegnatari si prendevano l'onere della coltivazione e la Cooperativa quello della commercializzazione, al termine della campagna gli utili venivano ripartiti al 50%. Poiché è noto che l'anguria è coltura da rinnovo e rilascia fertilità al terreno l'anno successivo sulla medesima superficie veniva seminato frumento, affidandone le cure culturali successive all'aratura al compartecipante, il quale spartiva nuovamente gli utili al 50% con l'azienda. Tale sistema proseguì anche durante il secondo

conflitto mondiale, stabilendo che le vedove e le donne con il marito al fronte, avevano il diritto ad una biolca di terra come gli uomini. Il sistema ampliò sensibilmente le superfici adibite all'anguria nel territorio vocato e selezionò intere famiglie di produttori che continuarono per generazioni a dedicarsi alla coltura diffondendo in tal modo la reputazione del prodotto reggiano nei territori dell'Italia del nord. La coltivazione dell'anguria, come in genere le colture specializzate, richiede una grande esperienza che nella zona vocata del reggiano è spesso tramandata da padre a figlio.



Foto storica della raccolta dell'anguria reggiana con lo staccatore all'opera.

Raccolta e conservazione del frutto

Fra le pratiche colturali la più specialistica è la raccolta che ha dato luogo alla mitica figura dello staccatore o "*spicador*". A tale riguardo è noto che l'anguria diversamente da altri frutti manifesta con segni poco evidenti la raggiunta maturità, pertanto lo stacco diventa operazione per esperti. Per tale operazione si è dunque affermata da tempo la mitica figura dello staccatore- "*spicador*", personaggio che manifesta una particolare sensibilità nel distinguere lo stadio di maturazione del frutto verificandone lo stato vegetativo della pianta, il cambiamento di colore della scorza, l'appassimento del cirro, il suono cupo del frutto percosso.

L'esperto staccatore analizzava tali segnali per i primi stacchi, ma procedendo nella raccolta soleva legare la roncola a un bastoncino

limitandosi a recidere il peduncolo in un rito arcaico. L'occhio dello staccatore era e resta il fattore più importante nello stacco del cocomero tanto che uno dei migliori staccatori di Novellara che operava anche nei territori limitrofi, il compianto Brioni Francesco era soprannominato "Falco".

La roncola per lo stacco dell'anguria ha da sempre caratteristiche peculiari poiché deve avere la lama non troppo ricurva onde evitare che tagliando il peduncolo non abbia a recidere la ramificazione. Poiché la roncola a volte serve a percuotere il frutto per valutarne il suono che ne deriva, con l'aumento della consistenza della scorza sono aumentate le dimensioni dell'attrezzo per renderlo più funzionali alla mutata caratteristica del frutto. La raccolta del prodotto avveniva quando l'anguria era pronta per il consumo ed era particolarmente difficile cogliere il momento preciso, trascorso il quale il frutto va in sovra maturazione e la polpa risulta acida e sgradevole.

Attualmente la raccolta del frutto avviene a maturazione commerciale i cui indicatori sono la colorazione rossa della polpa, la durezza dei semi ed il grado zuccherino al centro del frutto di almeno 11 gradi brix. Con tali caratteristiche la maggior parte degli attuali ibridi possono mantenere sufficienti caratteristiche alimentari fino a due settimane se mantenute a temperature non superiori a 15° gradi. Nel territorio vocato della pianura di Reggio Emilia, la raccolta dei frutti avviene con un minimo di 3 passaggi per appezzamento per asportarli nella condizione migliore di maturazione ed il prelievo dall'appezzamento viene effettuato il mattino quando il prodotto ha beneficiato del fresco notturno ed ha una temperatura adatta alla conservazione. Il prodotto è stoccato in ambiente ombreggiato e possibilmente fresco ma non freddo.

La conservazione del prodotto in frigorifero è sconsigliata poiché l'elevata liquidità nel frutto può causare lessature della polpa che ne compromettono irrimediabilmente la commestibilità. Se non è possibile diversamente è consigliabile conservare il frutto nell'elettrodomestico al massimo per 4 o 5 ore con una temperatura non troppo bassa. Nel passato si provvedeva a rendere fresca l'anguria mediante l'immersione in acqua del pozzo a camicia, tipico delle abitazioni locali o conservata alcune ore fra stecche di ghiaccio avvolto in un sacco di iuta perché non fosse a diretto contatto della scorza.



Esempio di roncola per lo stacco dei frutti.

Commercio: il fattore tempo come rischio

La vendita dell'anguria è sempre stata la spina nel fianco dei produttori poiché il successo della coltivazione è molto condizionato dal fattore "tempo", declinato nei suoi due significati: 1) tempo inteso come andamento climatico del periodo nel quale avviene la commercializzazione 2) tempo inteso come giorni che intercorrono fra lo stacco del frutto e l'arrivo sulla mensa del consumatore.

Per il primo fattore è risaputo che il consumo del frutto aumenta con l'aumento delle temperature estive. Pertanto se la vendita della produzione viene effettuata in percentuale elevata nel territorio dove la si coltiva, come ancora in parte avviene nel reggiano, eventi climatici avversi o abbassamenti repentini della temperatura nel periodo di raccolta deprimono inevitabilmente il prezzo e talvolta inducono il produttore a lasciare il prodotto in campagna. Il tempo inteso come estensione del periodo di commercializzazione del prodotto è il secondo fattore che influenza il risultato finale della coltura.

L'anguria è un frutto che ha tempi di conservazione limitati, la frigoconservazione non è praticabile poiché deteriora il prodotto, pertanto dalla raccolta al consumo non può trascorrere un lasso di tempo che superi una o due settimane in relazione alle varietà coltivate, pena il consumo di un frutto in sovramaturazione dalle caratteristiche organolettiche sicuramente non all'altezza. I produttori reggiani, consci di tale limite, avendo un prodotto al quale, nel tempo, è stata riconosciuta la elevata qualità, mantenendo mediamente buoni livelli di prezzo, da qualche anno si stanno impegnando per migliorarne la valorizzazione e la penetrazione sul mercato.

Dal 2006 un gruppo consistente di produttori si è posto l'obiettivo

di farsi conoscere in territori più ampi del bacino tradizionale di commercializzazione certificando la provenienza del proprio prodotto.

I promotori, sostenuti dall'Assessorato Agricoltura della Provincia di Reggio Emilia e dalle Associazioni professionali di categoria, hanno deciso nel maggio del 2009 di dare vita all'Associazione Produttori Anguria Reggiana – A.P.A.R. che annovera 19 Aziende Agricole e 2 Cooperative, rappresentando così i 2/3 della produzione provinciale.

Lo scopo dell'Associazione è di “promuovere, difendere, valorizzare e tutelare la produzione e la commercializzazione dell'anguria reggiana”³ attraverso un marchio che ne certifichi le caratteristiche di tipicità della zona d'origine. La Provincia di Reggio Emilia interpretando la richiesta degli interessati ha implementato dal 2008, un progetto volto ad assecondare gli sforzi dei produttori mediante la verifica delle caratteristiche del prodotto in correlazione con le principali tipologie di terreno sui quali viene comunemente coltivato. Tale progetto, affidato all'Università di Ferrara con il sostegno del Servizio Agricoltura della Regione Emilia Romagna e la valutazione dei suoli da parte di I.T.E.R. Bologna, ha fornito una serie di dati lusinghieri rispetto agli obiettivi prefissati. *Tale premessa ha consentito di mettere in atto nel 2010, finanziato dall'Assessorato Agricoltura della Regione Emilia-Romagna ed attuato dal C.R.P.V. di Cesena con il contributo dei Produttori Associati in A.P.A.R. ed il coordinamento della provincia, un secondo e più approfondito ciclo di analisi del frutto correlate alle tipologie di terreno fornendo una dovizia di dati che ne confermano le variazioni negli elementi fisico chimici rispetto alla provenienza sufragando la presenza di più elevati valori negli elementi caratterizzanti la qualità del frutto per le angurie prodotte nelle zone vocate e confermando attraverso l'analisi di tali elementi la rintracciabilità della provenienza del prodotto.*

Al fine di completare una mole importante di dati per la durata di un triennio, l'Assessorato Agricoltura della Provincia ha ritenuto di continuare ad acquisire ulteriori analisi anche nel 2011, effettuate dalla medesima Università, con metodologia analoga alle annate precedenti.

Questa raccolta di dati, di analisi e di verifiche scientifiche si inserisce nel più ampio obiettivo di promuovere un percorso di certificazione rivolto all'ottenimento del marchio di Indicazione Geografica Protetta per le zone vocate all'anguria nel territorio reggiano.

3 Statuto dell'Associazione Produttori Anguria Reggiana - Fondata il 27/05/2008 a Novellara (RE) - Sala del Consiglio Comunale.

Alla ricerca delle varietà perdute e del mantenimento delle caratteristiche tradizionali

L'Associazione Produttori si è posta fin dalla nascita alla ricerca delle varietà antiche prodotte sul territorio e a verificare direttamente in campo, su suolo vocato, la moltitudine di varietà attualmente fornite dal mercato per conoscerne meglio i comportamenti. L'iniziativa "Cocomere a confronto" promossa dalla Provincia ed attuata per volontà dei produttori con l'apporto di centri di ricerca pubblici ha raggiunto nel 2012 la IV edizione. L'attività dimostrativa si estrinseca con la conduzione di una ventina di varietà a blocchi randomizzati in un appezzamento di 2500 mq su terreno vocato che si conclude con una giornata in campo alla presenza dei produttori e di addetti al settore durante la quale oltre alla valutazione del grado zuccherino delle singole varietà, vengono commentate direttamente le caratteristiche fisiche e organolettiche delle angurie proposte. L'iniziativa che ha visto nella sua edizione una partecipazione numerosa riveste un interesse immediato legato alle difficoltà riscontrate nell'approvvigionamento del seme. È noto che attualmente gli ibridi coltivati sono di origine estera e spesso di grandi multinazionali di prodotti tecnici per l'agricoltura. Tali ditte mantengono sul mercato italiano determinate varietà solo se le stesse hanno dei quantitativi di vendita elevati. Si è verificato che talune varietà d'anguria con caratteristiche di qualità per gli ambienti vocati siano state tolte dal mercato da un anno all'altro. La verifica in campo delle diverse varietà proposte dalle ditte sementiere consente ai produttori di poter avere una più ampia scelta fra quelle che presentano caratteristiche tali da mantenere un'elevata qualità delle proprie produzioni.

Cocomere a confronto 2010

L'edizione del 2010 di "Cocomere a confronto" è stata affidata all'Azienda sperimentale Stuard di Parma e seguita dalla Dott.ssa Cristina Piazza la quale ha fornito una valutazione delle singole varietà riportata di seguito:

"Quasi tutte le varietà hanno presentato una percentuale di prodotto commerciabile prossima o uguale al 100%, ad eccezione di Crimson Ruby e di Jenny che presentava molti frutti spaccati. Le dimensioni dei frutti sono

naturalmente estremamente differenziate essendo presenti nella prova sia varietà “mini” come Jenny, Pixie e Talete che “midi”, con dimensioni fra 5-10 Kg, che a frutto classico per le zone vocate, i rilievi nella pezzatura hanno visto superano i 14 Kg nella varietà lunga Copacabana.



Un momento della valutazione delle angurie durante “Cocomere a confronto” 2010.

L'indice di precocità ha evidenziato 2 gruppi di varietà: tra quelle più precoci troviamo la nota Mijako, Crimson Ruby, Varda, Top Gun e Bontà oltre alle storiche S. Vittoria 2 e Gigante di Fontarronco. Tra quelle a indice di precocità più basso si trovano tutte le miniangurie in prova: al riguardo occorre precisare che probabilmente in molti casi ci sono state, per queste varietà, delle difficoltà nell'individuare il giusto momento della maturazione per cui sono stati classificati come immaturi frutti già pronti per la raccolta. Tutte le varietà presentavano una sufficiente regolarità della forma e della pezzatura. La tenuta alla maturazione è risultata sufficiente per la quasi totalità delle accessioni, tranne che per Jenny, tenendo però presente le puntualizzazioni di cui sopra. Al taglio tutte le varietà, ad eccezione

di Daytona, Gigante e AN 1724, presentavano una colorazione rossa sufficiente o buona. Per quanto riguarda lo spessore della buccia le varietà si sono equamente ripartite fra tipologie a buccia spessa (indicativamente fra 12-15 mm) e a spessore da medio a sottile. Dal punto di vista qualitativo il grado rifrattometrico medio è stato abbastanza elevato (12,1° Brix), con i valori superiori alla media per un numeroso gruppo di varietà. Il valore più elevato è di Bontà, con 13,9°, anche se non si differenzia statisticamente dalle altre varietà dello stesso gruppo A. Il grado rifrattometrico, che indica la % di solidi (principalmente zuccheri) presenti, è un parametro oggettivo molto importante per la valutazione del futuro gradimento da parte del consumatore, anche se non sempre coincide con quella che viene data al sapore della polpa. Per il sapore i punteggi più elevati sono stati attribuiti

a Bontà, Sentinel e all'ibrido seed less AN1730, ma anche alla S. Vittoria 2 che aveva un residuo inferiore alla media. Per altre varietà invece è stata data una valutazione di sufficienza nonostante il residuo elevato.”



Cartolina rievocativa della gara dei mangiatori d'anguria di S. Sisto con il campione nazionale della specialità del tempo.

Attività ludiche

Nelle usanze rurali dei luoghi di coltivazione delle produzioni tipiche della campagna che rivestivano un'importanza

economica era tradizione, al tempo del raccolto, allestire feste popolari che mettessero in luce tali prodotti per stimolarne all'acquisto le genti del luogo o i potenziali avventori venuti da fuori. In talune feste paesane che costellavano l'estate emiliana, fra le competizioni caratteristiche c'era la sfida dei mangiatori d'anguria la quale consisteva nell'ingurgitare in un tempo stabilito la maggior quantità possibile di polpa di cocomero. I concorrenti venivano pesati prima della competizione e vinceva colui che al termine dell'abbuffata aveva raggiunto il maggior incremento di peso.

Fra le feste nate nel secolo scorso in onore del cocomero, la più datata è la Festa dell'Anguria di S. Sisto di Poggio. Raccogliendo le

testimonianze del prof. Manghi, animatore della festa, l'inizio fu nel 1975 dalla volontà di un gruppo di giovani che si radunavano le sere d'Estate presso il chiosco di S. Anna di Poviglio per fare luculliane scorpacciate di cocomero ed ebbe come prima iniziativa la gara dei mangiatori d'anguria sulla falsariga di un'analoga sfida che si svolgeva a Sissa nel parmense. Constatato l'enorme successo che ebbe la prima edizione dell'evento la festa si trasferì nel campo parrocchiale della vicina frazione di S. Sisto e oltre alla gara dei mangiatori il prof. Manghi l'arricchì della sfida fra produttori del cocomero a maggior grado zuccherino ideando personalmente un antesignano strumento di misurazione composto da un rifrattometro ed una microtelecamera collegata con un televisore che esponeva agli astanti la misurazione della dolcezza delle angurie in concorso. Oltre alla gara dei mangiatori d'anguria e della sfida dei produttori sul grado zuccherino iniziò in quel tempo la competizione a produrre per l'anguria più pesante,

Coccarda della 1° Sagra dell'Anguria di S. Vittoria.



Apparecchiatura ideata dal prof. Manghi per la valutazione pubblica del grado zuccherino dell'anguria.

raggiungendo nelle diverse edizioni il peso record di 70 chilogrammi.

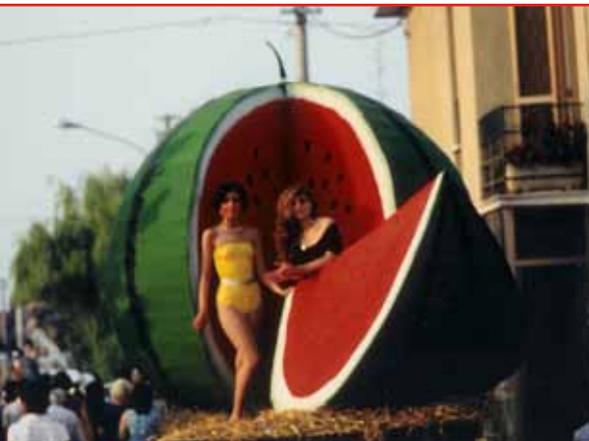
Come ci riferisce l'intervistato, la festa cessò nel 2002 quando il parroco di S. Sisto non concesse più il campo sportivo per lo svolgimento dell'evento. I luoghi principali da dove provenivano le angurie della festa di S. Sisto erano S. Vittoria di Gualtieri e Novellara. Il testimone della festa di S. Sisto fu raccolto dal paese di S. Vittoria di Gualtieri dove nel 1980 i giovani del paese allestirono un vero e

proprio “carnevale” del cocomero per celebrare l’antica tradizione della produzione di angurie per la quale il paese del reggiano ne va fiero.

La Sagra dell’Anguria di S. Vittoria fu una chermesse che in quegli anni vide ai primi di Luglio il paese invaso da avventori desiderosi di gustarsi il saporito frutto accompagnato dal tradizionale gnocco fritto nello strutto con immancabili fette di salame ed il tipico prosciutto e melone, il tutto annaffiato da spumeggiante lambrusco. La festa aveva il suo apogeo con la sfilata di carri in testa alla quale un’enorme anguria di cartapesta veniva adornata di giovani ragazze e seguita da carri che rappresentavano gli antichi mestieri della campagna del tempo che fu.

La sera non poteva mancare il ballo nel paese assunto all’onore del “Paese cento violini” (fra ottocento e novecento annoverava diverse orchestre popolari di violinisti-braccianti) in occasione del quale venivano premiati produttori e staccatori di anguria distintesi negli anni per la loro bravura. La Sagra dell’Anguria di S. Vittoria ha seguito nel destino della graduale diminuzione delle aziende produttrici del paese ormai concentrate in poche e estese realtà. Esauritasi la festa di S. Vittoria il testimone fu raccolto nel 1997 da Novellara, realtà dove la produzione era in espansione e dove tutt’oggi è presente la maggiore estensione produttiva della provincia di Reggio Emilia. La Pro Loco di Novellara ha denominato la festa Miss Anguria forse memore delle graziose ragazze che allietavano la sfilata dei carri folcloristici di S. Vittoria, ma molti che accorrono all’evento rimangono sorpresi constatando che il genere femminile in esposizione è rappresentato da enormi e pesantissime angurie. L’attrazione principale della festa è rappresentata dalla gara del cocomero più pesante nella quale i

Carro allegorico durante la sfilata della Sagra dell’Anguria – anno 1981.



produttori locali o produttori provenienti da altre località della pianura padana si cimentano in una sfida nella quale il traguardo delle prime edizioni era raggiungere i 100 Kg e nell’edizione del 2012 il vincitore ha prodotto un’anguria di 139,60 Kg, superando il record mondiale della categoria.

Miss Anguria non è solo l'evento finale del frutto più pesante ma la sfida si va estendendo a tutta una serie di prodotti tipici, in primo luogo è ripresa la gara del cocomero col più alto grado zuccherino fra produttori d'anguria, viene valutato il miglior nocino fra produttori e appassionati di questo liquore tradizionale, si assiste alla gara del miglior aceto balsamico e una commissione di degustazione premia la migliore ciambella casereccia confezionata da fornai o privati cultori della ricetta del dolce locale. Animatori dell'evento oltre alla pro loco sono i produttori stessi riuniti nell'Associazione Produttori Anguria Reggiana i quali espongono la loro produzione e non mancano convegni e attività divulgative per ragazzi e adulti volte ad affinare la degustazione del frutto illustrandone le caratteristiche salutistiche nella dieta alimentare.



Miss Anguria Novellara la pesatura del cocomero che ha raggiunto il record mondiale di peso – anno 2012.

Curiosità finali

L'anguria ha dato luogo a detti che ne identificano le caratteristiche peculiari o la collocazione temporale del frutto come i seguenti:

Caffè caldo e anguria fresca. Rimarcando la condizione di temperatura ideale del frutto per la degustazione.

Per San Ròc anguri a tòc (per San Rocco – 16 agosto – pezzi d'anguria a volontà) Si individua con la ricorrenza del santo il periodo nel quale si ha abbondanza del frutto.

Illustri personaggi hanno accennato all'anguria locale quale frutto

che connota un territorio, Cesare Zavattini, all'età di settant'anni, nella splendida raccolta di poesie dialettali *"Stricarm' in d'na parola"*, edita nel '73⁴ ha definito il suo paese della bassa reggiana in 10 parole: *"arzan, piarda, la cuperativa, paièr ca brüsa, lingöria..."* (argine, piarda, la cooperativa, pagliaio che brucia, l' anguria...), *omaggio di un grande del neorealismo italiano al frutto dell'estate che da tempo immemorabile ristora l'afosa estate padana e che si propone per il futuro quale prodotto d'eccellenza per una dieta estiva sana e genuina.*

4 C. ZAVATTINI, *Stricam' in d'na parola (Stringermi in una parola) 50 poesie in dialetto* (testo italiano a fronte), Milano 1973.

Glossario dei termini pedologici

Capacità in acqua disponibile (AWC - Available Water Capacity): esprime la quantità di acqua prontamente utilizzabile dalle piante che un suolo è in grado di trattenere. Viene calcolata fino a 150 cm di profondità, considerando gli orizzonti del suolo parzialmente o completamente impenetrabili alle radici della piante. La capacità in acqua disponibile esprime la differenza tra l'umidità presente nel suolo alla capacità di campo (pF 2 ca.) ed al punto di appassimento (pF 4.2).

Classi	AWC (cm/1,5m)
bassa	<12
moderata	12-20
elevata	>20

Contenuto in calcare totale:

Classi	CaCO ₃ (%)
non calcareo	<0,5
molto scarsamente calcareo	0,5-1
scarsamente calcareo	1-5
moderatamente calcareo	5-10
molto calcareo	10-25
fortemente calcareo	25-40
estremamente calcareo	>40

Contenuto in calcare attivo: esprime in maniera solo approssimativa la percentuale in peso dei carbonati finemente suddivisi e facilmente solubilizzabili. Più esattamente, corrisponde alla quota percentuale di ioni Ca⁺⁺ che reagiscono con ossalato di ammonio (determinazione col metodo calcimetrico Drouineau-Gallet). Il dato riportato deriva da determinazione di laboratorio sui profili con il metodo calcimetrico Drouineau-Gallet. Al di sopra del valore soglia del 10% spesso si determinano processi di fissazione del P e di riduzione della disponibilità di alcuni elementi minori (specialmente del Fe, causa della clorosi).

Nella legenda dei tipi di suolo viene riportato la classe o le classi presenti entro 80 cm di profondità.

Sono distinte le seguenti classi di contenuto:

Classi	Calcare attivo (%)
Assente	< 0,5%
Basso o Moderato	0,5-10%
Alto o Molto Alto	>10%

Disponibilità di ossigeno: si riferisce alla disponibilità di ossigeno per l'attività biologica nel suolo. Viene valutata in base alla presenza di acqua libera, imbibizione capillare, tracce di idromorfia. Viene descritta utilizzando le seguenti classi:

Classi	Descrizione
Buona	L'acqua è rimossa dal suolo prontamente, e/o non si verificano durante la stagione di crescita delle piante eccessi di umidità limitanti per il loro sviluppo.
Moderata	L'acqua è rimossa lentamente in alcuni periodi e i suoli sono bagnati solo per un breve periodo durante la stagione di crescita delle piante, ma abbastanza a lungo per interferire negativamente sulla crescita di piante mesofile.
Imperfetta	L'acqua è rimossa lentamente, ed il suolo è bagnato per periodi significativi durante la stagione di crescita delle piante; l'eccesso idrico limita notevolmente lo sviluppo delle piante mesofile.
Scarsa	L'acqua è rimossa così lentamente che il suolo è saturo periodicamente durante la stagione di crescita delle piante; l'eccesso idrico non permette la crescita della maggior parte delle piante mesofile.
Molto scarsa	L'acqua è rimossa dal suolo così lentamente da permanere in superficie durante la maggior parte del periodo di crescita delle piante.

Fessurabilità: descrive la tendenza del suolo a dar luogo a fessurazioni o crepacciatura in seguito al succedersi di cicli di essiccazione-contrazione e inumidimento-espansione. I suoli che fessurano hanno elevati quantitativi di argille a reticolo espandibile.

Vengono adottate le seguenti classi:

- **Forte:** suoli interessati da movimenti vertici (dovuti a cicli successivi e ripetuti di espansione e contrazione delle argille) con intensità e frequenza tali da danneggiare gravemente gli apparati radicali e i manufatti.
- **Media:** suoli interessati da movimenti vertici (dovuti a cicli successivi e ripetuti di espansione e contrazione delle argille) con intensità e frequenza tali da danneggiare gravemente gli apparati radicali e i manufatti.

- **Bassa:** suoli non interessati da movimenti vertici oppure interessati da movimenti vertici con intensità e frequenza tali da non interferire significativamente con le radici delle piante e gli eventuali manufatti.

Pendenza: la pendenza di un suolo assume diversi significati in relazione alla complessità o meno del pendio; talvolta alcune proprietà dei suoli sono maggiormente correlate alla complessità del profilo del pendio che non al semplice valore del gradiente (ad es. percorribilità con mezzi meccanici, accessibilità, ecc).

Classi di pendenza		Limiti del gradiente (%)
Versanti semplici	Versanti complessi	
Pianeggiante	Pianeggiante	<3
Dolcemente inclinato	Dolcemente ondulato	1-8
Molto inclinato	Ondulato	4-16
Moderatamente ripido	Molto ondulato	10-30
Ripido	Ripido	20-60
Molto ripido	Molto ripido	>45

Profondità utile per le radici: indica la profondità a strati impenetrabili alle radici. Si assume come orizzonte impenetrabile quello che presenta una radicabilità 30%. La radicabilità viene stimata in funzione della compattezza, distribuzione dimensionale dei pori, aerazione, capacità di trattenere l'umidità, condizioni chimiche. Si utilizzano le seguenti classi:

Classi	Profondità esplorabile (cm)
molto bassa	<25
bassa	25-50
moderatamente elevata	50-100
elevata	100-150
molto elevata	>150

Reazione: indica il grado di acidità e di alcalinità del suolo; viene espressa tramite il valore di pH (cologaritmo della concentrazione degli idrogenioni nella soluzione acquosa del suolo)

Classi	pH
Ultra acido	<3.5
Estremamente acido	3.5-4.4
Molto fortemente acido	4.5-5.0
fortemente acido	5.1-5.5
moderatamente acido	5.6-6.0
debolmente acido	6.1-6.5
neutro	6.6-7.3
debolmente alcalino	7.4-7.8
moderatamente alcalino	7.9-8.4
fortemente alcalino	8.5-9.0
molto fortemente alcalino	>9.0

Rischio d'inondazione: l'inondazione è la temporanea ricopertura della superficie del suolo da parte di acqua fluitata da ogni tipo di sorgente. Acqua poco profonda stagnante o fluitante per molto o poco tempo dopo una pioggia viene esclusa da questa definizione di inondazione. Acqua ferma o acqua che forma una copertura permanente viene esclusa da questa definizione.

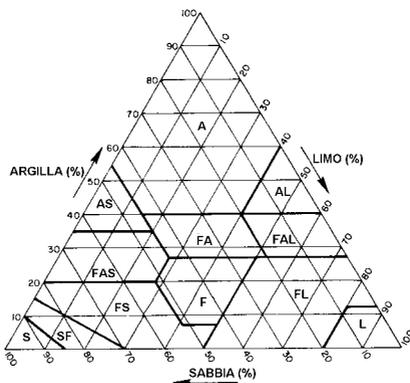
Il rischio d'inondazione è classificato nel modo seguente:

Inondabilità	Classi
Fino a-5 volte/100 anni	Assente o Raro
5-50 volte/100 anni	Occasionale
>50 volte/100 anni	Frequente

Durata	Classi
<4 h	Estremamente breve
4-48 h	Molto breve
2-7 gg	Breve
7 gg-1 mese	Lunga
>1 mese	Molto lunga

Tessitura: esprime la distribuzione per grandezza delle particelle che compongono la frazione della *terra fine* (<2mm) e dei frammenti rocciosi o *scheletro* (>2mm). La terra fine si suddivide in *sabbia* (50-2000 μ), *limo* (2-50

μ) ed *argilla* ($<2 \mu$); a loro volta la sabbia ed il limo vengono suddivise in più frazioni: sabbia molto fine, fine, media, grossa e molto grossa e limo fine e grosso. Tali suddivisioni, in particolare quella della sabbia molto fine, vengono utilizzate nel sistema di classificazione della Soil Taxonomy per le distinzioni a livello di famiglia granulometrica.



Classi di tessitura U.S.D.A.

- S - Sabbia: sabbia $>85\%$; limo+1,5argilla $\leq 15\%$
- SF - Sabbia franca: S=85-90% e limo+1,5 argilla=15% oppure S=70-85% e limo+2argilla $\leq 30\%$
- FS - Franco sabbioso: argilla $<20\%$, sabbia $>52\%$, limo+2argilla $>30\%$ oppure argilla $<7\%$, limo $<59\%$ e sabbia=43-52%
- F - Franco: argilla=7-27%, limo=28-50%, sabbia $<52\%$
- FL - Franco limoso: limo $\geq 50\%$, argilla=12-27%, oppure limo=50-80% e argilla $<12\%$
- L - Limo: limo $\geq 80\%$, argilla $<12\%$
- FAS - Franco argilloso sabbioso: argilla=20-35%, limo $<28\%$, sabbia $\geq 45\%$
- FA - Franco argilloso: argilla=27-40%, sabbia=20-45%
- FAL - Franco argilloso limoso: argilla=27-40%, sabbia $<20\%$
- AS - Argilla sabbiosa: argilla $\geq 35\%$, sabbia $\geq 45\%$
- AL - Argilla limosa: argilla $\geq 40\%$, limo $\geq 40\%$
- A - Argilla: argilla $\geq 40\%$, sabbia $<45\%$, limo $<40\%$

Lo scheletro, i frammenti rocciosi presenti nel suolo, costituisce un attributo della tessitura e viene designato quando presente

Unità cartografica: aree (delineazioni o poligoni) interessate da suoli simili e caratterizzate dalla medesima sigla cartografica.

Finito di stampare
per conto di Bookstones Edizioni
nel dicembre 2012