

# INTRODUZIONE

Per poter descrivere l'iter produttivo dell'amarena e delle altre confetture è utile e piacevole conoscere da vicino questo piccolo frutto e le sue diverse varietà.

## Il Frutto: la Visciola

La visciola è una variante della **ciliegia selvatica** utilizzata nelle preparazioni artigianali di tradizione "casalinga".

Ancora oggi lungo l'antica via Flaminia, intorno alla cittadina di Cantiano, è possibile trovare questo **frutto che ogni famiglia**, attraverso antiche ricette tramandate dai propri avi, **lavora al fine di produrre marmellate, frutta scioppata e visciolato**; questo utilizzando solo frutta e zucchero, per mantenere inalterata la ricetta e assicurare la qualità finale dei prodotti.

Il visciolo fa parte del genere *Prunus* specie *cerasus*, detto ciliegio acido, è una pianta rustica di mole ridotta e con attitudine pollonifera. Prolifera in terreni calcarei e argillosi e possiede un ph superiore a sette (Figg. 1 e 2).



Fig. 1



Fig. 2

Nell'ambito del ciliegio acido è possibile distinguere:

- ✚ **l'amarena:** frutto di colore rosso chiaro, con succo incolore, di forma depressa ai poli; sapore relativamente poco acido e poco amaro, adatto al consumo fresco oltre alla trasformazione industriale;
- ✚ **le marasche:** frutto piccolo, rosso scuro, con succo rosso intenso, sapore amaro e molto acido;
- ✚ **le visciole:** ritenute gli ibridi spontanei fra ciliegio acido e ciliegio dolce, scarsamente produttive, tra le quali si distinguono la visciola nera e regina Hortensia (Fig. 3).



Fig.3

La coltivazione presente sul territorio di Cantiano è la varietà Visciola di Cantiano (iscritta nell'elenco ufficiale dei prodotti agroalimentari tradizionali della Regione Marche, pubblicati nella Gazzetta Ufficiale).

Il visciolo di Cantiano (*Prunus cerasus*), identificabile nella famiglia delle "Rosacee", ha uno sviluppo minore del Ciliegio, dal quale si differenzia per i piccoli fogliari privi di ghiandole, peduncoli fruttiferi più brevi e, soprattutto, con frutti più piccoli e più intensamente colorati detti visciole (var. *austera*).

Ha un sapore piuttosto acido e quindi è poco consumato come frutta fresca, ma trova impiego nella produzione di liquori, sciroppi e marmellate. Per le caratteristiche qualitative della materia prima di cui è composta, ha interessanti potenzialità e si colloca nel filone degli alimenti di alta qualità.

Studi prodotti dal Consiglio Nazionale delle Ricerche hanno rilevato che la visciola possiede enormi proprietà antinfiammatorie superiori a quelle derivanti dall'assunzione dell'aspirina.

L'albero cresce spontaneo, non è attaccato da parassiti, per cui possiamo dire che siamo in presenza di un frutto "biologico" esente cioè da residui di sostanze tossiche.

La raccolta delle visciole avviene a inizio dell'estate tra la fine di giugno e l'inizio di luglio a seconda della stagione.

Dopo la raccolta i frutti devono essere interi, di aspetto fresco, sani, resistenti, puliti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei.

*Testo tratto dalla tesi di laurea "Prodotti tipici e territorio: un approccio di marketing territoriale applicato al Montefeltro"; 2005  
di Luca Bussotto*

## **Amarena di Cantiano**

L'Amarena di Cantiano è composta da visciole, conservate in sciroppo zuccherino, ottima per guarnire gelati e torte.

Ma perché si chiama Amarena se è fatta con le visciole?

La confusione è scaturita dalla classificazione del genere *Prunus cerasus* che in passato ha identificato sia la varietà visciola che quella amarena.

Solo nel 1998 si ha maggiore chiarezza circa l'esatta varietà delle due ciliege, visciola e amarena, quando il botanico Michel H. Porcher ha classificato il genere *Prunus* in quest'ordine:

- Amarena: *Prunus cerasus* l. var. *caproniana* l;
- Visciola: *Prunus cerasus* l. var. *austera* l.

Ciò che non fa avere dubbi circa l'uso della visciola per la produzione dell'Amarena di Cantiano è il suo succo più copioso e scuro di quello dell'amarena – "negra" come scrive il Felici di Piobbico - e il sapore generalmente anche più amaro e acido, che si presta bene, col suo bel rosso vermiglio, alla decorazione di gelati e bibite.

*Costanzo Felici da Piobbico, "Lettera sulle insalate"-  
Accademia Raffaello, Urbino.*