

GIUGGIOLO DEL CAVALLINO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Giuggiolo del Cavallino.



La storia

Originario della Cina e dell'Asia centrale, il giuggiolo è stato introdotto dai romani nel bacino del Mediterraneo, nell'Italia meridionale e centrale al tempo dell'imperatore Augusto. È citato negli scritti di Plinio e Columella. Nella laguna veneta si diffonde grazie ai mercanti veneziani, nell'epoca del massimo splendore della Serenissima Repubblica quando erano molto attivi gli scambi con l'Oriente.

Negli atti del catasto austriaco del 1826, conservati nell'Archivio di Stato di Venezia, si trovano testimonianze documentali della presenza di quest'albero nella gronda lagunare.

Originariamente presente come curiosità ornamentale, si è diffuso spontaneamente come pianta colonizzatrice in talune isole non abitate; nei luoghi coltivati è stato invece oggetto di cura, non solo per la produzione dei frutti ma anche con funzione di naturale frangivento e per ombreggiare le orticole più delicate nei periodi più caldi.

Descrizione del prodotto

L'albero ha solitamente un aspetto contorto, fortemente spinoso nelle parti vegetative più giovani, foglie piccole, alterne e ovate. I fiori sono giallo chiaro con sfumature verdastre, molto piccoli e particolarmente visitati dalle api nonostante un profumo quasi assente. Il frutto è una piccola drupa ovale, simile e delle stesse dimensioni di un'oliva, di colore verde tenue quando immaturo e bruno-rossiccio a maturazione. La polpa è molto zuccherina, di colore bianco o leggermente verde, presenta un nocciolo durissimo e molto appuntito.

Processo di produzione

Il clima particolarmente mite per la vicinanza del mare e i terreni ricchi di sale si prestano particolarmente alla coltura, infatti il microclima della zona permette alla pianta di evitare i precoci freddi autunnali che possono pregiudicare la produzione dei frutti.

L'impianto viene realizzato partendo da polloni di piede, sempre molto abbondanti. Il ciclo produttivo inizia molto lentamente dopo qualche anno dal trapianto ma si protrae per oltre un secolo. L'albero lasciato a se stesso diviene cespuglioso, piramidale a completa maturità. I vecchi impianti erano molto larghi e praticamente usati per ombreggiare le orticole in estate. La produzione dei frutti inizia verso la fine di settembre e si conclude verso metà ottobre. La maturazione è scalare e i frutti devono essere raccolti al giusto grado di maturazione. La raccolta, quindi, non può che essere manuale e avviene con non poca difficoltà in quanto la pianta è dotata di forti e ostili aculei. I frutti sono poco conservabili e vengono commercializzati in piccoli imballaggi o sacchetti di peso variabile.

Usi

L'albero, oltre che per la produzione dei frutti, è molto usato per scopi ornamentali. Le giugiole sono ricche di zuccheri e vitamine. Hanno proprietà emollienti e diuretiche. La polpa ridotta in purea è spesso usata in maschere idratanti ed emollienti per la pelle secca e affaticata. Si consumano

prevalentemente fresche ma anche sotto alcool, sotto sale, sotto aceto, in salamoia. Sono anche usate per la preparazione di raffinate marmellate e sciroppi e di un particolare liquore (brodo di giugiole).

Reperibilità

Il mercato è molto limitato e riguarda esclusivamente il dettaglio tradizionale della città di Venezia e le zone limitrofe, caratterizzato da una fortissima stagionalità che limita ai mesi di settembre e ottobre la reperibilità del prodotto.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare il comune di Cavallino - Treporti e nelle isole di S. Erasmo e Vignole.

