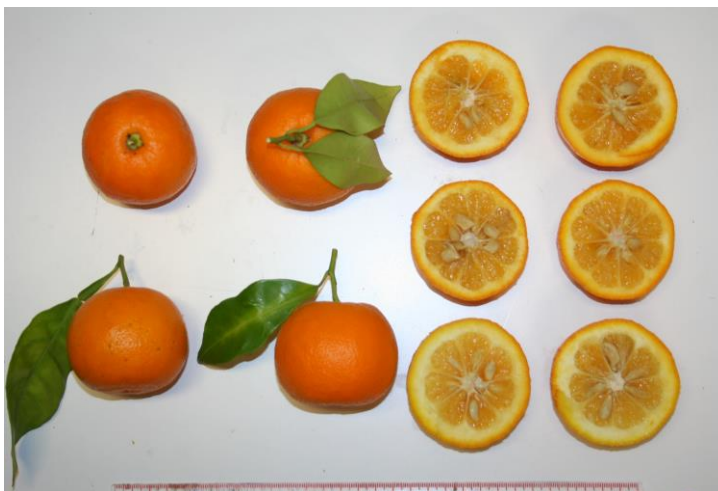


Merangolo di Ferentillo accessione "Frantoio La Drupa"

SCHEDA IDENTIFICATIVA

Famiglia: <i>Rutaceae</i> Juss.	
Genere: <i>Citrus</i> L.	
Specie: <i>C. x aurantium</i> L.	
Nome comune della varietà (come generalmente noto): Merangolo	
Significato del nome comune della varietà	
Sinonimi accertati (indicare per ciascun sinonimo l'area in cui e' utilizzato):	
Denominazioni errate (denominazioni usate ma attribuite storicamente a varietà differenti)	
Denominazione(i) dialettale(i) locale(i)	
Dialecto(i) del(i) nome locale(i)	
Significato(i) del(i) nome(i) dialettale(i) locale	
Rischio di erosione (come da regolamento attuativo) ALTO	
Data inserimento nel repertorio 18 GIUGNO 2018	Ultimo aggiornamento scheda
Ambito locale Comuni di Ferentillo, Amelia, Narni, Cesi, Otricoli, Calvi dell'Umbria, San Gemini, Terni, Penna in Teverina, Lugnano in Teverina, Guardia, Alviano	



Cenni storici, origine, diffusione

Il più antico riferimento storico ad oggi noto relativo alla presenza di frutti riconducibili a degli agrumi si trova nelle Riformanze della Città di Terni che alla data del 16 novembre 1388 riportano la tassazione di «Mella arance per ciascuna soma quattro soldi ed otto denari». Di per sé questo dato non dice molto sulla reale presenza di piante sul territorio ma solo della tassazione e quindi dello scambio e commercio di questi frutti che potevano benissimo venire anche da altre zone.

D'altro canto è di notevole aiuto per la ricerca il riferimento alla coltivazione degli "aranci" trovato in un manoscritto del 1697 che parla delle abitudini agricole dello Stato di Ferentillo «[...] e presto ve si maturano li frutti e quelli che sono nel centro della Valle di aere più aguzza, calda et humida, anzi hanno un cielo che concorre con quello di Roma e di Napoli, il quale Regno gli stà da Levante, et altri luoghi del mare Mediterraneo, poiche quivi sono aranci, limoni, et altri frutti simili, che amano aere dolce e soave [...]».

Altro dato storico fondamentale sulla presenza degli agrumi in antichità nella zona di Ferentillo viene da una tela d'altare del XVII sec. conservata presso la Chiesa di Santa Maria, dove accanto all'Immacolata Concezione vi sono raffigurati tre alberi tra cui una pianta di agrumi (si vedano le immagini riportate nella parte relativa alla documentazione fotografica).

Nonostante questi antichi riferimenti storici restano poco chiare le origini e la presenza di questa specie nel comprensorio ternano-amerino. A tal proposito è possibile avanzare solo alcune ipotesi che dovranno però essere suffragate da evidenze riscontrabili nelle fonti per poter essere confermate. Una di queste ipotesi si basa sull'uso della specie botanica Arancio amaro come portainnesto per le varietà a frutto edule come arancio dolce, limone, cedro che a partire dal XV-XVI° secolo cominciano a diffondersi nelle dimore nobiliari sia per far sfoggio di queste rarità (soprattutto in climi dove la loro crescita era fortemente ostacolata) sia per poter disporre di frutti freschi per gli usi culinari. Con lo sviluppo delle "limonaie" e l'uso dell'Arancio amaro come portainnesto (notoriamente più resistente alle basse temperature) queste specie riescono difatti ad insediarsi in ambiti territoriali altrimenti preclusi. Non è difficile immaginare perciò come alcune piante di Arancio amaro si siano potute diffondere attraverso la dispersione di semenzali (fortuita o voluta) trovando poi una "naturale" collocazione nelle località comunque con clima più mite.

La presenza di questa specie nel territorio del ternano e dell'amerino infatti è più facilmente spiegabile con due motivazioni: una di carattere biogeografico, l'altra di natura culturale. La prima (come già accennato sopra) permette di dare conto della presenza (e della persistenza) di esemplari di Arancio amaro grazie alle particolari condizioni microclimatiche che caratterizzano parte del territorio di questo specifico comprensorio dell'Umbria. La particolare conformazione delle aree montane, che circondano e proteggono spazi aperti e vallate orientate a meridione, consentono la sopravvivenza di questa come di altre specie termofile (ad esempio il Fico d'India). A questo contribuisce inoltre una maggiore resistenza ai rigori invernali tipica della specie, caratteristica cui si ricorre tuttora quando la si utilizza come portainnesto di altre varietà di agrumi. Tracce di questo possibile percorso che potrebbe aver portato all'affermazione e diffusione sul territorio del Merangolo, viene proprio da diversi documenti scritti di pugno dal Conte Carlo Graziani che a Villa Graziani, nei pressi di Papigno, aveva la sua residenza: «Adi 24 [Agosto 1833] fui in Valle per rifare il muro in fine dello stradone dei Melangoli e slargare lo stradone pochi passi avanti...».

L'altro aspetto di cui si diceva, invece, attiene ad altri caratteri, più specificatamente legati alla sfera antropologica, che spiegherebbero la persistenza della specie in base ad alcuni attributi di pregio riconosciuti dalle popolazioni locali a queste piante ad ai loro frutti. Trattandosi di un frutto dal sapore molto deciso e aspro il suo utilizzo gastronomico è stato associato alla preparazione di alcuni alimenti che in qualche modo dovevano essere "corretti" e bilanciati. Ecco allora il suo utilizzo nella preparazione di insaccati (coppa, mazzafegati, fegatelli) o come ingrediente aggiuntivo alle bruschette. Quest'ultimo elemento lega, almeno nell'area umbra la presenza del Merangolo proprio all'olio. Nel corso delle ricerche condotte sul territorio infatti non poche accessioni sono state trovate proprio in corrispondenza di frantoi, o di luoghi dove in tempi storici sorgevano tali manufatti. Un'ipotesi di questa associazione tra Merangole e frantoi potrebbe essere proprio quella dell'uso di questi frutti per correggere l'olio appena molito, in passato caratterizzato da note organolettiche decisamente diverse dalle attuali.

Nella pubblicazione che può essere presa come riferimento per gli aspetti storico antropologici che legano l'Arancio amaro a questa porzione di Umbria, "L'occhio ammira e resta incantato [...]" di Dalla Ragione e Maccaglia (2012), sono inoltre riportati diversi altri usi delle Merangole in cucina: tra questi il "cappon magro", merangole riempite di pane raffermo bagnato con il succo del frutto e fatte cuocere sulla brace, sia nella versione dolce (con zucchero e cannella) sia in quella salata (sale e pepe); oppure l'uso delle Merangole nella

preparazione del noto amaro “Viparo”, prodotto tipico del ternano.

In ogni caso proprio quest’area ad un certo punto si caratterizza con una vera e propria produzione di Merangole, come confermano le “Statistiche Agrarie del Municipio di Terni” del 1889, dove si fa riferimento a «19.000 frutti di agrume, raccolti annualmente nel periodo 1879-1883 nel Comune di Terni».

Altro aspetto di interesse, quello legato alla presenza di due forme di Merangole, distinte in base al loro gusto. Le fonti orali infatti riconoscono all’interno della popolazione di esemplari di questa specie sparsi sul territorio due distinte tipologie: le cosiddette “brusche”, caratterizzate da un gusto decisamente amaro e quelle dette “di mezzo sapore” con gusto decisamente più dolce (sebbene mai come quello delle arance vere e proprie). Tale circostanza è confermata anche dalle fonti storiche. Costanzo Felici, nella sua opera “Dell’insalata e piante che in qualunque modo vengono per cibo dell’uomo” del 1565, scrive che: «De queste ancora se ne trovano delle grosse dalla scorza grossissima atte a condire, delle piccole, e de quelle da molto sugo e di quelle da poco sugo, o con dolce o brusco o mezzano sapore».

Come confermato anche da preliminari indagini molecolari condotte su 19 accessioni di Merangole ritrovate sul territorio, un vasto gruppo di queste sono risultate geneticamente simili, mentre un piccolo sottogruppo mostra una certa differenza nel profilo genetico, rispetto ai loci saggiati. Come detto sopra, le diverse tecniche di riproduzione, tra le quali quella per seme, possono aver indotto la comparsa di genotipi nuovi, a tutto vantaggio della biodiversità entro la popolazione.

Zona tipica di produzione e ambito locale in cui è consentito lo scambio di materiale di propagazione

L’areale di diffusione di questa specie è piuttosto ampia, comprendendo i Comuni di Ferentillo, Amelia, Narni, Cesi, Otricoli, Calvi dell’Umbria, San Gemini e Terni. Tuttavia si tratta di relativamente poche piante ritrovate in orti e giardini privati, in nessun caso oggetto di coltivazione attiva.

L’accessione qui descritta (e iscritta al Registro Regionale) è presente con un unico esemplare nel Comune di Ferentillo presso l’Azienda Frantoio La Drupa.

L’ambito locale riconosciuto è quello dei Comuni di Ferentillo, Amelia, Narni, Cesi, Otricoli, Calvi dell’Umbria, San Gemini, Terni.

Descrizione morfologica

ALBERO. Albero sempre verde, di vigoria media con portamento regolare. Densità delle branche elevata.

RAMI. Rami mediamente spinescenti, con spine di lunghezza intermedia (tra 6 e 15 mm). L’apice del giovane germoglio è di colore verde.

FIORI. I fiori sono riuniti prevalentemente in grappoli. La gemma a fiore non presenta colorazione antocianica. Il pedicello è lungo circa 9 mm, il calice misura 6 mm di diametro. Il fiore è ermafrodita e le antere hanno la stessa lunghezza dello stigma. Il fiore in piena antesi è di colore bianco, misura circa 53 mm di diametro, mentre il petalo è lungo 22 mm, largo 5. Gli stami, presenti in numero elevato (maggiori di 4 per petalo), sono lunghi circa 18 mm. Le antere sono di colore giallo.

FOGLIE. Di colore verde chiaro e forma ellittica/lanceolata. Il lembo è lungo in media 117,5 mm e largo 49,4 mm, con superficie pari a 57,7 cm². Hanno apice acuminato e margine dentato e ondulato. Il picciolo è lungo 28 mm e presenta le cosiddette “ali” lunghe 22,3 mm e larghe 7,4 mm.

FRUTTI. I frutti, di pezzatura medio piccola (119 g), sono di forma obvoidale, misurano in media 56 mm in lunghezza e 67 mm in larghezza. Presentano una base troncata e concava, mentre l’apice risulta incavato.

La buccia, ha uno spessore medio di 1,7 mm, è di colore arancio, presenta una debole lucentezza ed ha tessitura rugosa. La densità delle ghiandole oleifere è elevata.

L’albedo, di colore giallo, presenta una moderata aderenza alla polpa. Il mesocarpo ha uno spessore di circa 6,7 mm.

I frutti presentano in media 8 segmenti, tra loro uniformi. L’asse centrale del frutto risulta pieno e non sono stati osservati fenomeni di partenocarpia.

La polpa, di colore arancio, è caratterizzata da un grado zuccherino di 8,8 °BRIX, un valore del pH del succo di 2,6 ed una acidità titolabile (espressa come g di Acido citrico monoidrato su 100g di succo) pari a 4,84 (gli stessi parametri misurati su un campione di Arancia Tarocco hanno dato i seguenti valori di confronto: 12,2 °BRIX, pH

3,54, Acidità titolabile 1,32).

I semi, fusiformi, sono presenti in media con circa 21 semi per frutto. Hanno superficie corrugata ed il tegumento è di color crema. Sono monoembrionici.

Caratteristiche agronomiche

OSSERVAZIONI FENOLOGICHE

La fioritura avviene tra aprile e maggio.

La maturazione dei frutti, moderatamente scalare, avviene tra il mese di febbraio e quello di marzo. La conservabilità è di circa due mesi in fruttai.

OSSERVAZIONI FITOPATOLOGICHE

Sulle piante osservate, se si eccettua la presenza di afidi sui giovani germogli, non sono state osservate suscettibilità a particolari fitopatologie ascrivibili alla specie.

IMPOLLINAZIONE: Allogama (Entomofila)

PRODUTTIVITÀ: Elevata e costante

La specie tollera il clima della zona in cui si è insediata, pur soffrendo i ritorni di freddo rispetto ai quali necessita comunque di essere coltivata in luoghi opportuni (esposto a meridione, riparata dai venti prevalenti). Generalmente produce in modo costante ed abbondante.

Caratteristiche tecnologiche e organolettiche

Il frutto è caratterizzato da un succo che presenta i seguenti valori: °BRIX 8,8; pH 2,6; acidità titolabile (espressa come g di Acido citrico monoidrato su 100g di succo) pari a 4,84. La buccia presenta inoltre un contenuto in olio essenziale elevato e di pregevole qualità.

Utilizzazione gastronomica

Varietà utilizzata per aromatizzare, con parti del succo e della buccia, altri alimenti (olio di oliva). Tradizionalmente è utilizzata anche per la preparazione di alcuni insaccati, oltre che per condire bruschette ed insaporire altri piatti.

Progetti specifici

Bibliografia di riferimento

Dalla Ragione I., Maccaglia E., 2012. L'occhio ammira e resta incantato. Dialoghi di un viaggio alla ricerca della Merangola nella storia e nel territorio ternano. Provincia di Terni.

Mattioni C., Martin M.A., Cherubini M., Maccaglia E., Dalla Ragione I., Villani F., 2011. *Molecular Characterization and Genetic Diversity of Citrus aurantium L. Germplasm from Central Italy*. Acta Hort. 918: 297-302.

Giovanni Mattia Silvani Ferentilli, 1697, *Historia del Ducato di Ferentillo*. Archivio Storico del Comune di Ferentillo