

Giuggiola dei Colli Euganei

STORIA E ORIGINI

Il giuggiolo è un piccolo albero (4-6 m), originario della Cina meridionale da dove si è diffuso in tutti i paesi subtropicali e nel bacino del Mediterraneo. In Italia si deve la sua diffusione ai Romani che lo chiamavano "zyzyphum", da cui deriva la forma dialettale veneta "zisoa".

Il terreno calcareo e, in particolare, il microclima dei versanti collinari del Monte Ventolone e del Monte Castello favorirono lo sviluppo della pianta delle giuggiole, rendendo le giuggiole parte della tradizione contadina locale: un tempo venivano conservate per l'inverno e consumate principalmente dalle donne a "filò" durante le lunghe veglie invernali; masticare il frutto aiutava a produrre saliva per umettare le dita e tirare il filo da avvolgere.

CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

L'albero delle giuggiole ha una corteccia rugosa e rami con spine acuminata e foglie di color verde brillante. Fiorisce in primavera con fiori bianchi e preferisce climi temperati, ma non teme il freddo né i periodi di siccità.

Le giuggiole sono simili a delle olive, di colore scarlatto, dal sapore dolce, e sono ricche di vitamina C. La giuggiola di Arquà Petrarca è inserita nell'elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

IL PROCESSO DI PRODUZIONE

Il giuggiolo non necessita di cure particolari o concimazioni. I frutti iniziano a formarsi in estate, raggiungono la maturazione a settembre/ottobre, quando cambiano colore e prima che raggrinziscano vengono raccolte in modo manuale. È richiesta un'attenzione particolare per evitare forti ed ostili aculei. I frutti freschi sono poco conservabili e vengono commercializzati in piccoli sacchetti di peso variabile (2-5 kg); spesso il confezionamento avviene direttamente in campagna al momento della raccolta, avendo cura di eliminare le foglie e i frutti troppo maturi.



USI

La tradizione riporta le giuggiole come simbolo di gioia e prosperità: in Cina i suoi semi, radici e frutti erano usati nella medicina popolare per il loro potere riequilibrante e distensivo; nei paesi arabi erano usati per ricavare rimedi contro il raffreddore; i Romani le usavano per adornare il tempio della Dea Prudenza; ora continuano ad essere usate come rimedio alle malattie dell'apparato respiratorio. Le giuggiole hanno proprietà diuretiche, emollienti e lassative (per questo i nobili le evitavano nei loro banchetti), si consumano fresche o secche, dalla loro lavorazione si ottengono marmellate, conserve, tisane e sono ingrediente essenziale nella produzione dei "zaèti" alle giuggiole (ricetta tipicamente locale).

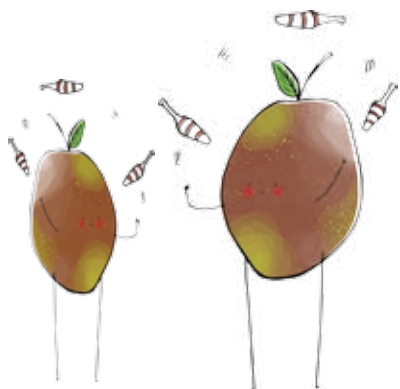
Molto apprezzati fin dall'antichità anche i liquori che derivano dalla fermentazione della giuggiola, in particolare il "brodo di giuggiole", citato già nei ricettari del '400, col nome di sciroppo di giuggiole, e pure la conservazione delle giuggiole sotto grappa.

CURIOSITÀ

La nota espressione "*andare in brodo di giuggiole*" è presente nella prima edizione del Vocabolario dell'Accademia della Crusca del 1612 e significa "*godere di molto chicchessia*" e quindi essere in uno stato di godimento e felicità. Deriva dal modo di dire toscano "*andar in brodo di succiole*", castagna lessata in acqua con la scorza che, per somiglianza fonetica con la parola giuggiola, ha mutato l'espressione in andare in brodo di giuggiole.

REPERIBILITÀ

Le giuggiole sono coltivate nei Colli Euganei, situati in Provincia di Padova, in particolare in tutto o in parte del territorio dei comuni di Arquà Petrarca, Baone, Cinto Euganeo, Este, Monselice, Rovolon, Cervarese S. Croce, Abano Terme, Montegrotto Terme, Battaglia Terme, Galzignano Terme, Torreglia, Vò Euganeo, Lozzo Atestino.



MANIFESTAZIONI COLLEGATE

Ad Arquà Petrarca nel mese di ottobre si può godere della Festa delle Giuggiole, dove si possono degustare prodotti a base di giuggiole.

Agricoltura d'Artista
Cibo per il CORPO,
La MENTE e L'AMBIENTE



PROGETTO SOSTENUTO DALLA

NELL'AMBITO DEL BANDO

Fondazione
Cassa di Risparmio
di Padova e Rovigo

CULTURALmente
Innovare con l'arte e la cultura 2015