

Sui colli Euganei alla scoperta delle giuggiole di Arquà Petrarca

Ci troviamo in Veneto, in provincia di Padova, dove questo frutto di origine orientale è il simbolo del suggestivo borgo medievale in cui il poeta Francesco Petrarca trascorse gli ultimi anni della sua vita

«Andare in brodo di giuggiole» è un'esclamazione che un po' tutti conosciamo, e che magari abbiamo anche pronunciato per definire il nostro stato di contentezza. Se non si è nati in Veneto, e in particolare ad Arquà, borgo trecentesco incastonato nel verde dei colli Euganei, in provincia di Padova, difficilmente si è avuta la possibilità di assaggiare la bontà di questo frutto, piuttosto raro nel resto d'Italia, ma diffusissimo nel paese veneto che, dal 1868, ha aggiunto al proprio nome quello di Francesco Petrarca (1304-1374), in virtù del fatto che il grande poeta toscano lo scelse come ultima sua dimora.

Il motivo di tanta abbondanza di giuggiole ad Arquà Petrarca è presto detto. «A portare il frutto nel nostro borgo furono i veneziani, che avevano compreso, da maestri agronomi quali erano, come il particolare microclima collinare fosse perfetto per la coltivazione di giuggiole e olivi, produzioni agricole tuttora predominanti nel territorio», racconta Arrigo Zorzi, presidente della Pro Loco.

A dar ragione alla lungimiranza della Serenissima sono ancor oggi i fatti: non c'è brolo (orto-giardino-frutteto) ad Arquà Petrarca – che conta circa 2 mila abitanti – in cui non ci siano giuggioli, da due-tre sino anche a venti esemplari per casa, con una produzione media di 50 kg di giuggiole per pianta all'anno. Il raccolto del frutto nel borgo è quindi molto abbondante, in grado di soddisfare sia la richiesta del mercato locale, all'ingrosso e al dettaglio, sia la domanda delle aziende di trasformazione che producono tipicità a base di giuggiole.

UNA PIANTA MOLTO RUSTICA

Il giuggiole è originario dell'Asia, continente da cui si è diffuso in tutti i Paesi subtropicali e nel bacino del Me-



Ad Arquà Petrarca non c'è casa che non abbia una pianta di giuggiole. Nella foto, due esemplari coltivati a ridosso di una casa del borgo. Nel particolare, giuggiole mature pronte per la raccolta

diterraneo. In Italia la pianta venne importata dalla Siria durante la dominazione romana del Paese. Il suo nome botanico è *Zyzyphus vulgaris*, da cui deriva la parola dialettale veneta «zizoe», «zizzole» o «zinzole» usata per definire i frutti.

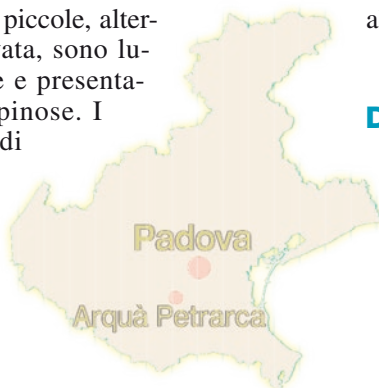
Il giuggiole è un albero dalla crescita molto lenta, alto dai 4 ai 6 metri, dalla corteccia rugosa e di colore rosso bruno; il legno, molto duro, viene utilizzato anche in ebanisteria. Le foglie, caduche, piccole, alterne, di forma ovata, sono lucenti e coriacee e presentano appendici spinose. I fiori, piccoli e di color giallo-verde, appaiono in giugno. Si

adatta a vari tipi di terreno, anche se predilige quelli leggeri, asciutti, a reazione neutra o sub alcalina e resiste a situazioni di forte aridità, grazie a un apparato radicale molto sviluppato in profondità.

Il giuggiole non necessita di particolari cure. Può subire danni da gelate precoci nel periodo autunnale, per cui al Nord va coltivato solo in particolari microclimi, come in prossimità dei laghi o su colline ben esposte al sole [1].

UN FRUTTO DALLE MILLE VIRTÙ...

Il suo frutto è la giuggiole, drupa simile all'oliva, allungata o tonda, dal noc-



iole molto duro e appuntito, dalla polpa soda, compatta e di colore verde tenue. **Matura tra settembre e ottobre**, quando assume un bel colore rosso-marrone. I frutti, raccolti a mano, possono essere consumati appena si colorano; in questo caso la polpa è croccante, dal sapore dolce-acidulo che ricorda quello della mela. Alcuni preferiscono, invece, mangiarli quando si presentano leggermente appassiti, in questo caso la polpa risulta più morbida e dolce.

Ricca di vitamina C, la giuggiola ha proprietà medicinali (è lenitiva, cioè allevia i dolori, e antinfiammatoria) ed è utilizzata per la preparazione di decotti espettoranti ed emollienti. In cosmesi le giuggiole vengono impiegate per confezionare creme nutrienti e idratanti.

... COL QUALE SI PREPARANO NUMEROSE PRELIBATEZZE

Molto apprezzata per preparare dolci, da mettere sotto grappa o per confezionare confetture (particolarmente laboriose da preparare, ma fatte ancora in casa da qualche arquatense), la giuggiola è l'ingrediente principale del famoso «brodo», bevanda liquorosa a bassa gradazione alcolica di colore rosso e sapore pieno e dolce, ottima come digestivo, da gustare calda d'inverno o da aggiungere al gelato d'estate.

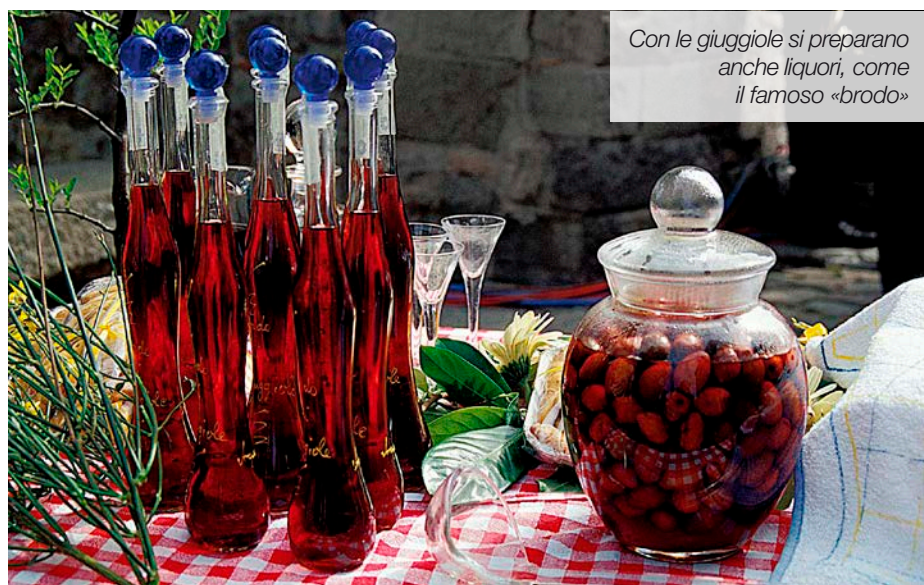
Durante la stagione delle giuggiole, panifici e ristoratori preparano anche particolari biscotti, gli «zaleti» o «zaeti», antichissimi dolcetti veneziani a forma ovoidale realizzati con farina di frumento e di mais (quella, per intenderci, usata per la polenta gialla), burro, zucchero, uova e un pizzico

di sale. Nell'impasto, che risulta essere di color giallo intenso («zàlo», in veneziano, significa giallo, da cui l'origine del nome), al posto della tradizionale uva passa si mettono pezzettini di giuggiole fresche, scelte tra quelle più dolci, e dunque un po' appassite, aggiungendo anche un po' di liquore di giuggiole. Il risultato è una delicata bontà, da gustare insieme a un bicchierino di Moscato Fior d'Arancio Docg dei colli Euganei.

LA FESTA DELLE GIUGGIOLE ALL'OMBRA DELLA CASA DEL PETRARCA

Se un tempo le giuggiole fungevano principalmente da integratore dell'economia familiare di ogni arquatense, da oltre trent'anni il frutto è divenuto anche protagonista di una festa ottobrina di grande richiamo.

La manifestazione si tiene in due giornate, quest'anno domenica 4 e domenica 11 ottobre, dalla mattina alla sera. Il centro storico della cittadina viene animato da spettacoli di sbandieratori e artisti di strada, esposizioni d'arte e artigianato e, naturalmente, dalla presenza di decine di bancarelle ricolme di giuggiole provenienti dai broli degli arquatensi e da loro vendute indossando anche costumi trecenteschi, in onore alla storia medievale del borgo e al periodo di massimo splendore commerciale della giuggiola, che in un registro del primo Quattrocento veniva nominata tra le primizie dei colli Euganei più gradite dai Marchesi d'Este di Ferrara.



Con le giuggiole si preparano anche liquori, come il famoso «brodo»



Foto: Archivio Biblioteca Arqua Petrarca



Un momento della festa delle giuggiole ad Arqua Petrarca

Ad Arqua Petrarca si coltivano le giuggiole «da monte», le più pregiate, che differiscono da quelle tonde di «laguna» per la forma a peretto con cornetto finale. Nello stand della Pro Loco, che organizza l'evento, si può gustare anche lo «schisoto», pane senza lievito tipico della bassa padovana fatto con farina, acqua e sale e, come da tradizione, condito con grassi, come l'olio extravergine d'oliva. La farcitura del panino, cotto nel forno a legna, è con la «soppressa», classico salume veneto, oppure con la porchetta, e rappresenta un ottimo e sostanzioso spuntino, specie se accompagnato da un bicchiere di vino colli Euganei Rosso o di Serprino, vino ottenuto dall'omonimo vitigno a bacca bianca riconducibile alla famiglia del Prosecco.

La festa delle giuggiole è molto frequentata, per questo è preferibile lasciare l'auto in sosta nei parcheggi approntati per l'occasione (per maggiori informazioni consultate il sito Internet www.arquapetrarca.com oppure contattate il numero telefonico 0429 777327).

Dopo la festa è d'obbligo visitare il borgo di Arqua Petrarca, che conserva in gran parte il suo aspetto trecentesco e che racchiude molti siti di interesse storico e culturale, a iniziare dalla casa di Francesco Petrarca, oggi di proprietà del Comune di Padova. Immerso in un bel giardino, l'edificio conserva cimeli e opere appartenuti al poeta aretino, che vi abitò dal 1369 fino alla morte (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 0429 718294 oppure inviate una e-mail a: info.casadelpetrarca@gmail.com).

La visita al borgo può continuare verso piazza Roma, dove si affacciano Palazzo Contarini (XIV secolo), in stile gotico veneziano e la Pieve di S. Maria Assunta (XI secolo), al cui interno è custodita la tela dell'Ascensione di Palma il Giova-

Foto: Archivio Fotografico Regione del Veneto-Promozione Turistica

ne (1548/1550-1628). Nel vicino sagrato si trova la tomba del Petrarca, un'arca in marmo rosso di Verona. Poco oltre, arrivando in piazza San Marco, si può ammirare l'Oratorio della S.S. Trinità (XI secolo), oggi sede di mostre d'arte, contenente l'altare ligneo seicentesco e un'altra pala di Palma il Giovane, nonché l'annessa Loggia dei Vicari (XIII secolo), decorata con gli stemmi dei nobili che in passato avevano governato Arquà per conto della Serenissima. Bella da vedere anche la fontana con lavatoi medievali detta «del Petrarca», ma preesistente al poeta.

Nei pressi del borgo si trova il Lago della Costa, dal 2011 riconosciuto come sito di interesse comunitario e iscritto nelle liste del Patrimonio dell'Umanità dell'Unesco insieme ad altri siti palafitticoli dell'arco alpino. Ad alimentare il lago è una sorgente termale, ci troviamo d'altra parte nel territorio delle Terme di Abano e Montegrotto, il bacino termale più grande d'Europa specializzato in fango-balneoterapia. Il lago è di proprietà privata, quindi è visibile solo da una stradina che corre lungo il suo fianco orientale e dai sentieri dei vicini monti. Molti dei reperti ivi recuperati si trovano oggi nel Museo Archeologico Nazionale Atestino a Este (per maggiori informazioni consultate il sito Internet www.atestino.beniculturali.it oppure contattate il numero telefonico 0429 2085).

I LUOGHI DA VISITARE

Arquà Petrarca si trova nel cuore del Parco Regionale dei colli Euganei, dolci colline di origine vulcanica che si stagliano nella pianura della



La casa di Francesco Petrarca, immersa in un bel giardino, conserva cimeli e opere appartenuti al poeta aretino, che vi abitò dal 1369 sino alla morte

Bassa padovana e che custodiscono oltre 1.400 specie botaniche, con la straordinaria compresenza di specie mediterranee e specie montane o sub-montane. Per chi ama il cicloturismo, è disponibile un anello ciclabile di 64 km che si snoda all'interno del Parco, lungo gli argini di storici corsi d'acqua come il canale Bisatto e che presenta itinerari scorrevoli e pianeggianti, da fare anche in 2-3 giorni, in modo da apprezzare i beni storici, artistici e ambientali presenti nonché le prelibatezze enogastronomiche offerte dal territorio (chi non fosse dotato del mezzo, può noleggiarlo in loco; per maggiori informazioni consultate il sito Internet www.parcocollieuganei.com o contattate il numero telefonico 0429 632911 e chiedete dell'Ufficio educazione ambientale, oppure scrivete una e-mail a: info@parcocollieuganei.com).



Veduta aerea del Giardino monumentale di Valsanzibio-Villa Barbarigo Pizzoni Ardemani di Galzignano Terme (Padova), verde meta ricca di fascino e storia

Foto: Tenuta Valsanzibio srl

Meritano una visita anche le vicine cittadine medievali murate di Monselice, Montagnana ed Este. Infine, a Galzignano Terme, si trova una meta ricca di fascino, storia e cultura: il Giardino Monumentale di Valsanzibio-Villa Barbarigo Pizzoni Ardemani, definito per la bellezza «La Piccola Versailles», che quest'anno festeggia il 350° anniversario della sua realizzazione. Il parco copre un'area di circa 10 ettari ed è un raro esempio di giardino simbolico seicentesco, con le sue 70 statue in pietra d'Istria e altrettante sculture minori che si integrano ad architetture, ruscelli, cascate, fontane, laghetti, scherzi d'acqua e peschiere (bacini dove si allevano pesci). C'è anche un bellissimo labirinto di bosso che, al di là del ruolo giocoso, vuole simboleggiare l'arduo cammino che deve intraprendere l'uomo per raggiungere la perfezione (per maggiori informazioni contattate il numero telefonico 049 9130042 oppure consultate il sito Internet www.valsanzibiogiardino.it).

Marina Meneguzzi

[1] Se desiderate approfondire le vostre conoscenze sulla coltivazione del giuggiolo, vi rimandiamo all'articolo pubblicato sul n. 1/2012, a pag. 43.

€ 1 agriturismo concede uno sconto del 10%

Agriturismi dove soggiornare.

- Agriturismo Alba - Via Madonnetta delle Ave, 14 - 35030 Baone (Padova) - Tel. e fax 0429 4480 - Internet: www.agriturismoalba.it
- Agriturismo Il Feudo - Via Monte Versa, 1008 - 35030 Cortelà di Vò (Padova) - Tel. 049 9941118 - Internet: www.il-feudo.it
- Agriturismo San Bartolomeo - Via Chiesetta, 33 - Loc.tà San Bortolo - 35043 Monselice (Padova) - Tel. e fax 0429 783676 - Internet: www.agriturismosanbartolomeo.it
- Sconto «Carta Verde» del 10% per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda, valido fino al 30/9/2016.
- Al Colle del Ciliegio - Via Palazzina, 68 - 35030 Rovolon (Padova) - Tel. 049 5226035 - Cell. 333 8577999 - Internet: www.agriturismoalcolledelciliegio.it
- Alloggio Franciscus - Via Valleselle, 20 - 35032 Arquà Petrarca (Padova) - Tel. 0429 718245 - Internet: www.enotecadaloris.it