

COCOMERO

Famiglia: Cucurbitaceae **Genere:** *Citrullus* **Specie:** *Citrullus lanatus* L. (Thunb.) Matsum. et Nakai

Nome comune: Anguria di Santa Vittoria

Sinonimi accertati: Nostrana di Santa Vittoria, Cinquantina

Sinonimie errate:

Denominazioni dialettali locali (indicare la località): *Angoria Fojasa, Angoria Nostrana* (bassa reggiana)

Rischio di erosione: elevato

Data inserimento nel repertorio:

Ultimo aggiornamento scheda: 27/10/2013

Accessioni valutate per la realizzazione della scheda

- 1) Azienda Agricola Grossi Claudio di Piantone (PR)
- 2) Azienda Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia
- 3)

Luoghi di conservazione *ex situ*: Banca del Germoplasma Università di Pavia

Vivaista incaricato della moltiplicazione: Istituto Tecnico Agrario A. Zanelli di Reggio Emilia





Pianta



Foglia





Frutto



Semi

CENNI STORICI, ORIGINE, DIFFUSIONE

Non ci sono notizie certe sull'origine e la data di introduzione della varietà fojasa. L'ipotesi più attendibile è di una introduzione non anteriore al '700, quindi più tarda rispetto a quella del melone. C'era l'ipotesi di un'origine francese della nostra varietà, giacché la coltivazione ebbe impulso nella breve parentesi napoleonica, sfruttando la frequente disponibilità di terreni tipica di un'economia di guerra. L'ipotesi francese trovava sponda nel nome "ardita" o "francese", usato come sinonimo dell'anguria romagnola o di Bagnacavallo, la quale ha un aspetto simile alla nostrana vittoriese. Questa ipotesi però ha pochi riscontri: i semi della romagnola infatti sono biancastri con orlo più scuro, quelli della Santa Vittoria marrone/nerastro; inoltre non è mai stato rintracciato a livello locale nessun riferimento scritto del nome "ardita", che risulta sconosciuto anche a tutti gli anziani agricoltori intervistati.

Storicamente l'anguria era consumata direttamente dalla famiglia contadina o venduta sui mercati locali e a integrazione del reddito. Una tradizione di coltivazione si creò nel corso dei secoli a Santa Vittoria, nella tenuta dei Conti Greppi nel '700 (che diventò poi Cooperativa Braccianti e successivamente Cooperativa Agricola di Santa Vittoria). Successivamente la coltivazione si estese alle ex-valli, ovvero le zone paludose bonificate tra Novellara e Guastalla.

Negli anni '60 il mercato da locale diventò nazionale e l'anguria reggiana si conquistò una grande reputazione; ad es. c'erano rivendite in riviera romagnola e ligure, che pubblicizzavano la vendita di "Anguria di Santa Vittoria".

L'anguria è consumata come frutto fresco nei mesi estivi. Un tempo si acquistava l'anguria intera in uno dei tanti casòt (le tipiche rivendite dirette delle angurie da parte dei produttori) sparsi per la pianura, molto diffusi tra gli anni '20 e gli anni '50. Fino agli anni '90 c'erano "chioschi" di cocomeri, diffusi anche nella città capoluogo, attrezzati con sedie e tavoli e dove d'estate si andava a cercare un po' di frescura.

ZONA TIPICA DI PRODUZIONE

L'anguria in genere esige terreni di medio impasto, sciolti e ricchi di sostanza organica, ma riesce bene anche su terreni argillosi, purché profondi e freschi. La Santa Vittoria dava ottimi risultati sui terreni pesanti e argillosi delle "valli" bonificate di Santa Vittoria e Novellara, e si potrebbe ipotizzare un suo adattamento alle condizioni locali della zona tradizionale di coltivazione, supponendo una sua introduzione in zona nel '700. Oggi la coltivazione della Santa Vittoria per fini commerciali nella zona tipica è completamente scomparsa. Solo alcuni coltivatori più dell'alta pianura, appartenenti al gruppo dei Coltivatori custodi, l'ha reintrodotta da un paio d'anni.

BIBLIOGRAFIA DI RIFERIMENTO

I riferimenti bibliografici storici relativi all'anguria sono limitati e costituiti da citazioni antiche da archivi parrocchiali, accenni in pubblicazioni dell'800 e articoli e note su giornali locali del '900, destino condiviso con altre cucurbitacee locali, considerate un prodotto agrario minore e quindi trattate solo sporadicamente testi e riviste di agricoltura del passato. Molta importanza rivestono, per questa ragione, sia le testimonianze pittoriche e fotografiche, che le fonti orali.

NOTE

La cocomeraia era chiamata dai vittoriesi e dai novellaresi ortaglia (*ortaia*). Una figura importante era lo

staccatore (*spicadôr*), che veniva chiamato nelle diverse ortaglie a valutare la maturazione delle angurie e il momento in cui raccoglierle. Allo *spicadôr* era sufficiente un colpo d'occhio per giudicare la maturità, basandosi sul lieve cambio di colore, quando il verde acceso sbiadiva. In caso di dubbio l'anguria veniva leggermente battuta con la roncola, per valutarne il suono. C'erano figure celebri di spiccatore negli anni '50-'60, come "Iépp" (Secchi Giuseppe) di Santa Vittoria, "Falco" (Brioni Francesco) di Novellara e il fratello Brioni Osvaldo, figure che sono entrate a far parte della mitologia della coltivazione dell'anguria nel reggiano.



Casotto con angurie Santa Vittoria ad inizio anni '40 a Reggio Emilia



Raccolta angurie Santa Vittoria da un agricoltore custode a Reggio Emilia, agosto 2013

