

GIUGGIOLA DEI COLLI EUGANEI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Giuggiola dei Colli Euganei, giuggiole dei Colli Euganei.



La storia

Il giuggiolo è un piccolo albero (4-6 metri), originario della Cina meridionale da dove si è diffuso in tutti i paesi subtropicali, e nel bacino del Mediterraneo. In Italia è presente fin dall'epoca romana. Nel Veneto è pianta caratteristica dei colli Euganei dove ha trovato un habitat ideale nei pendii esposti al sole. I frutti appartengono alla tradizione contadina della zona: un tempo venivano conservati per l'inverno e consumati principalmente dalle donne a "filò". Nelle lunghe veglie invernali di stallo, le filatrici abbisognavano di continua saliva per umettare le dita e tirare il filo da avvolgere e una giuggiola in bocca serviva allo scopo.

Descrizione del prodotto

La giuggiola è un frutto della grossezza di una oliva, forma ellittica o sferica a seconda delle qualità, di colore marrone chiaro caratteristico che si trasforma poi in rossastro. Ha un nocciolo durissimo e appuntito. La polpa è biancastra e compatta, a volte farinosa o mucillaginosa, di sapore subacido-dolciastro che ricorda quello del dattero.

Processo di produzione

Il giuggiolo è un albero che non necessita di particolari cure o concimazioni e produce i frutti durante l'estate. La raccolta è manuale, molto scalare, e si effettua in settembre/ottobre, quando le giuggiole cambiano colore, e prima che raggrinziscano. È richiesta una particolare attenzione per evitare i forti ed ostili aculei. I frutti sono poco conservabili e vengono commercializzati in piccoli imballaggi o sacchetti di peso variabile (2-5 kg). Spesso il confezionamento avviene direttamente in campagna al momento della raccolta avendo più che altro cura di eliminare le foglie e i frutti troppo maturi.

Usi

La giuggiola è simbolo di gioia e prosperità e nell'antichità veniva usata come rimedio per la tosse. Questi frutti hanno proprietà diuretiche, emollienti e lassative, si consumano freschi o trasformati in marmellate e conserve. Molto apprezzata anche la loro conservazione sotto grappa.

Reperibilità

Nei mesi di settembre e ottobre sono reperibili facilmente presso la aziende agricole e i mercati al dettaglio di tutta la zona dei Colli Euganei e del Veneto centrale.

Territorio interessato alla produzione

I Colli Euganei sono ubicati in provincia di Padova e comprendono, in tutto o in parte, il 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.

