



G. DALMASSO

LIVE PER L'ALIMENTAZIONE E
STAZIONI UVALI

Estratto da
IL PROBLEMA ALIMENTARE
Anno II (Serie II), Fasc. I
Gennaio-Aprile 1938-XVI

ROMA - DITTA TIPOGRAFIA CUGGIANI
Via della Pace, 35 Telefono 51-311



Misc.
B
55

116

G. DALMASSO

DIRETTORE DELLA R. STAZIONE SPERIMENTALE DI VITICOLTURA E DI ENOLOGIA DI CONEGLIANO

UVE PER L'ALIMENTAZIONE E STAZIONI UVALI

Può sembrare strano, ma è una verità, che in generale si dà più importanza ai problemi relativi al valore terapeutico dell'uva che non a quelli di natura alimentare. E anche quando si considera l'uva non ai fini della vinificazione, ma a quelli del suo impiego allo stato di frutto, specialmente fresco, la si esamina piuttosto sotto altri aspetti che non sotto quello più strettamente nutritivo. Infatti, per le cosiddette « uve da tavola » specializzate (o di varietà elette che dir si vogliano), si tengono nel massimo conto i loro caratteri estetici, la loro resistenza ai trasporti, la loro serbevolezza. Ed è giusto che così si faccia, soprattutto quando si tratta di uve da esportare su mercati stranieri, o anche su mercati italiani più o meno lontani dai luoghi di produzione, e inoltre tutte le volte che l'uva sia destinata ad una clientela, che la cerca soltanto come delizioso coronamento d'una mensa raffinata.

Ma appunto perciò è di particolare interesse esaminare invece l'uva proprio sotto questo particolare punto di vista, prescindendo (senza per questo menomamente misconoscerli) dai molti e

grandi benefici che essa può vantare nel campo dell'igiene e della medicina.

È stato giustamente lamentato dai tecnici il numero eccessivo di varietà d'uve da tavola coltivate in Italia. Non si deve però tacere che differente si presenta il problema della produzione delle uve da tavola — come si diceva più sopra — per l'esportazione o per la clientela più esigente dei mercati interni, da quello della produzione di grandi masse d'uve alimentari per il popolo. Credo che ogni esagerazione anche in questo campo sia pericolosa. Così come è inaccettabile il semplicismo di coloro che affermano essere l'uva per sè stessa, qualunque sia il vitigno (e magari... la specie botanica del Gen. *Vitis*), sempre un frutto commestibile, e pertanto essere inutile sottillizzare in tema di varietà, così certo è eccessivo l'assolutismo di coloro che affermano non doversi distinguere fra mercati nazionali e di esportazione, nè fra categorie di consumatori; e che nessuna uva ha diritto a chiamarsi « da tavola » se non è prodotta da quelle pochissime va-

rietà elette, che ormai tutti conoscono... almeno di nome.

Ragioni pratiche insopprimibili dimostrano invece la necessità di conservare una distinzione fra uve di lusso e uve — sempre da tavola — ma comuni. E ciò non tanto perchè *sempre* il costo di produzione delle prime sia notevolmente superiore a quello delle seconde; quanto piuttosto perchè non tutte le uve di lusso (volendo, tanto per intenderci, chiamare in questo modo quelle delle varietà che si dicono elette) si prestano ad un abbondante consumo giornaliero. E' facile invero comprendere come si possa assai più agevolmente ingerire un chilo e più d'un'uva a buccia non molto spessa, a polpa non troppo carnosa, ad acini di grandezza media, di sapore neutro o appena leggermente aromatico, che non di una uva che presenti le caratteristiche opposte.

Ma v'ha di più. Volendo considerare l'uva dal punto di vista più strettamente alimentare, dobbiamo, com'è ovvio, dare molta importanza al suo contenuto zuccherino. Ora, non sempre le più appariscenti fra le uve da tavola eccellono sotto questo riguardo. Non solo, ma talune varietà di uve « elette » di lusso, se possono raggiungere un'apparente buona maturazione¹ anche fuori del loro *habitat* più naturale, non presentano in tal caso che una modesta ricchezza glucometrica, soprattutto in annate un pò infelici.

Per dare un'idea di come può variare il titolo zuccherino da un'uva all'altra (da tavola), e anche da un anno all'altro, riportiamo qui alcuni dati scelti fra i moltissimi raccolti nelle Collezioni ampelografiche della R. Stazione Sperimentale di Viticoltura e di Enologia di Conegliano nelle ultime due vendemmie, avvertendo però che quella del 1937 a Conegliano fu seriamente compromessa dalle avversità atmosferiche.

E' facile rilevare come tra le uve del 1° gruppo e quelle del 2° vi sia una sensibile differenza nei riguardi della ricchezza zuccherina, e come taluni vitigni, che come uve da tavola a stretto rigore non sarebbero che di 2° o 3° merito (esempio il Precoce di Marsiglia, il Frankenthal, la Dorona di Venezia) possono però dare uve di un valore nutritivo superiore, e talora di molto, ad altre assai più apprezzate come uva da mensa.

¹ L'accertamento e il controllo del grado di maturità delle uve da tavola è problema che va sempre più imponendosi in tutti i paesi viticoli. Ritorniamo ampiamente su di esso in altro articolo.

Non si deve però credere che si voglia con questo riaprire le porte alle comuni uve da vino, che per troppi anni usurparono sui mercati delle nostre città (e persino sui mercati stranieri) il posto riservato alle uve da tavola. Ma fra quest'ul-

VITIGNO	Zuccheri per cento *	
	1936	1937
I GRUPPO		
Primus (Incr. Pirovano 7)	14,46	13,74
Regina dei vigneti (Incr. Mathiasz)	15,32	12,41
Uva di Kossuth (Incr. Stark)	13,42	13,38
Chasselas rosa	15,52	13,74
Corniola di Milazzo	14,98	—
Baresana	15,71	14,12
Regina	16,52	13,92
Servant	13,12	13,92
II GRUPPO		
Volta (Incr. Pirovano 103)	18,97	14,94
S. Anna	18,13	14,30
Precoce di Marsiglia	21,10	13,92
Delizia di Vaprio (I. P. 46)	20,76	16,36
Chasselas dorato	20,1	15,38
Incr. Pirovano 17	21,10	17,18
Frankenthal	17,65	17,77
Zibibbo	19,82	19,08
Moscato d'Amburgo	21,12	16,89
Dorona di Venezia	23,43	16,10

* Determinati col metodo FEHLING-SOXHLET.

time tutti ne conoscono di quelle che possono precisamente rispondere alla necessità (cui sopra s'accennava) di un abbondante consumo, il quale è legato a requisiti tecnici ed economici, difficilmente rintracciabili in alcune uve di lusso.

Non è quindi un passo indietro sulla via faticosamente intrapresa — dopo quasi un decennio di sforzi di studiosi, di coraggiosi agricoltori ed esportatori — quello che qui si vuol consigliare. Però un richiamo ad una realtà innegabile: che, cioè, altro è il consumo dell'uva in piccole dosi, quale squisito complemento d'un regime fors'an-

che esuberante; altro è l'uso dell'uva come alimento di risparmio per un periodo dell'anno, e per larghi strati del nostro popolo, specialmente delle città.

Questo discorso vale anche per quell'altra forma di consumo dell'uva, che da anni si va insistentemente (benchè con poco successo) raccomandando in Italia: quello delle Stazioni uvali o ampeloterapiche che dir si voglia. Purtroppo, molto se n'è detto e se n'è scritto, e poco se n'è fatto. Le iniziative lodevoli e coraggiose non sono mancate: già da un quarto di secolo qualche timido esempio di tali stazioni si è infatti avuto in Piemonte (a Pallanza, a Casalmonferrato, a Cannelli, ad Acqui, a Dogliani, a La Morra), in Lombardia (a Stradella, a Sondrio); nell'Emilia (a Ramiola); ma bisogna confessare che i risultati furono modesti, e la maggior parte di tali Stazioni cessarono dopo breve tempo.

Più fortunate furono quelle sorte, ancor prima della guerra mondiale, nell'Alto Adige: specialmente a Merano ed a Bolzano (Gries). La cosa si spiega facilmente: ad esse affluivano (e affluiscono) specialmente clienti dell'Europa centrale e settentrionale, per i quali l'uva è frutto ben più raro e seducente di ciò che non sia per noi, che con poca fatica possiamo averlo pressochè dovunque fresco a portata di mano. Per lo stesso motivo è stata subito coronata da successo la giovane Stazione ampeloterapica di Medea (Abbazia), nata da un vigneto sperimentale d'uve da tavola della Stazione di Viticoltura di Conegliano, ampliato poi da quella Cattedra Ambulante d'Agricoltura.

Ora, anche per le Stazioni uvali la scelta delle varietà dev'essere fatta con criteri un po' particolari, che solo in parte collimano con quelli che devono guidare la produzione d'uva per l'esportazione. È ovvio che per tali Stazioni il problema della resistenza ai trasporti e alla conservazione non ha più importanza, mentre molta ne ha invece quello di rendere possibile l'ingestione di 2, 3, 4 kg. d'uva al giorno, senza provocare senso di stanchezza o eventuali disturbi nel consumatore. Non solo, ma tale scelta va, naturalmente, fatta in base all'epoca più indicata, caso per caso, per la frequenza d'una determinata Stazione. È ovvio infatti che nelle Stazioni che sorgeranno in centri balneari, si

dovrà dare la preferenza alle uve precoci e di 1ª epoca di maturazione; mentre quelle che si creeranno in zone collinari, dove la clientela affluisce di solito dal settembre sino all'autunno talora inoltrato, si dovranno preferire le uve di media maturazione o anche quelle tardive.

È poichè si parla di Stazioni uvali, non sarà inutile aggiungere che nella sua ottima relazione generale al I Congresso Internazionale dell'Uva e del Succo d'uva a Tunisi (1936), il Prof. TAVARES DA SILVA ha così sintetizzate le condizioni necessarie per una Stazione uvale:

« Perchè una Stazione di cure d'uva si possa vantaggiosamente sostenere, e affinchè essa possa soddisfare alle esigenze d'ordine sanitario, turistico ed economico, è indispensabile ch'essa risponda interamente alle necessità della vita moderna e che nel tempo stesso la designazione dei vigneti del luogo che dovranno produrre l'uva da tavola destinata all'ampeloterapia nella Stazione, la selezione delle varietà appropriate alle cure uvali, il metodo di coltura di ciascuna varietà, e tant'altri fattori, siano, in ogni caso particolare, perfettamente studiati, regolamentati ed attuati, secondo le condizioni prescritte ».

Sarebbe certo molto interessante dare senz'altro qui alcune indicazioni precise sulle varietà d'uve da tavola da coltivare ai fini anzidetti. Senonchè, sempre per restare nel campo delle possibilità pratiche, volendo affrettare il raggiungimento delle mete auspiccate, ritengo preferibile suggerire di andare per gradi, anzichè con procedimenti troppo radicali e assolutisti. Vale a dire che, volendo far sorgere al più presto numerose Stazioni uvali, si potrà, almeno in un primo tempo, trarre profitto anche dalle uve dei vitigni locali, sempre quando esse rispondano nel loro complesso ai requisiti di buone uve mangerecce. Cito, ad esempio, fra queste il *Dolcetto* delle Langhe, la *Favorita* d'Alba, il *Ferdiso* dei Colli trevigiani, la *Garganega* dei Colli veronesi e vicentini, la *Dorona* di Venezia, lo *Schiavone* della Venezia tridentina, il *Besgano* e la *Verdea* dei Colli piacentini (ch'è poi la *Colombana* dei Colli pisani), l'*Anjiola* e la *Paradisa* dei Colli bolognesi...

Ma intanto si dovrà pensare subito a nuovi impianti con varietà più specificatamente indicate allo scopo, scegliendole dell'epoca di ma-

turazione che meglio risponda alle esigenze d'ogni singola Stazione. E così fra le precocissime si potrà attenersi (specialmente per le Stazioni dell'Alta Italia) all'ungherese *Perla di Csaba* e al *Primus* o al *Volta* del Pirovano (nonchè alla vecchia *S. Anna* o *Luglienga*); fra quelle precoci (o di 1ª epoca) al *Chasselas dorato* (sempre consigliabile per un largo consumo), alla *Panse precoce* e alla *Delizia di Vaprio*; fra quelle di media maturazione, oltre che alle varietà elette ben note (tenuto però conto di quanto s'è detto più sopra) anche a qualcuna delle vecchie varietà locali, che han dimostrato di dare buoni prodotti, sempre ai fini di cui trattasi; fra quelle tardive al *Gros Vert*, i cui grappoli, se ben maturi, bene rispondono ai criteri qui enunciati; ed in misura molto minore ad altre varietà, più apprezzabili però per la loro serbevolezza sulla pianta o in fruttajo, quali il *Servant*, il *Pergolese di Tivoli*, il *Caprizise*, la *Ciminnita*, l'*Ohanez*, ecc.

Infine, non si dimentichi che per il consumo alimentare, ma specialmente per le cure d'uva, si dovrà, dappertutto dove le condizioni ambientali lo consentono, fare più largo posto alle *uve apirene* (cioè senza vinaccioli). Alle antiche,

ben note varietà, che han però in generale il difetto della eccessiva piccolezza degli acini (quali i *Corinti* bianco, nero, rosa; le *Sultanine*, bianca, nera, rosa) oggi se ne sono aggiunte altre, frutto di selezioni (come il *Corinto gigante* della Grecia) o di ibridazioni (come quelle ottenute da A. Pirovano: l'I.P. 75 o *Sultana Moscata*, e l'I.P. 76 e l'I.P. 77, presochè prive di semi).

Le varietà quindi pel raggiungimento di un assai più largo consumo dell'uva come alimento, e anche come farmaco, non mancano. Come sempre, è questione di ferma volontà di riuscire e di chiara comprensione delle necessità, non solo della nostra viticoltura, ma di quelle generali del Paese. E neppur questa può oggi mancare.

RIASSUNTO. — Premesso che in generale si è dato finora più importanza ai problemi relativi al valore terapeutico dell'uva che non a quelli di natura alimentare, si prende rapidamente in esame l'importanza di questa come alimento di risparmio e la necessità di distinguere fra uve da tavola « di lusso » e uve da largo consumo popolare. Si passa quindi a considerare il problema delle Stazioni uvali e si indicano i requisiti cui esse devono rispondere. Si elencano infine alcune varietà di uve più consigliabili per gli scopi, di cui qui si tratta.





