

Prugna “Goccia d’Oro” di Miradolo

written by Rivista di Agraria.org | 14 luglio 2023
di C.Maurizio Scotti



Prugne "Goccia d'Oro" di Miradolo

Il tono scherzoso che a fine giugno si udiva nei tanti cortili del paesone, ancora sul finire degli anni Sessanta, dava l'idea di una beffarda magia della Natura: "S'et catà, i sires gialdi?" (cosa hai raccolto, le ciliegie gialle?).

Oggi come allora siamo a Miradolo Terme, borgata pavese ai piedi dei Colli Banini, a circa 40 Km a sud di Milano e a 10 Km a nord del Po. Qui è terra di uva, ciliegie (appunto), zucche e piselli; fino a qualche decennio fa le vallate che scendono verso meridione erano l'habitat fiorente del pruno "goccia d'oro" (Famiglia Rosaceae) formato mignon. In effetti i suoi frutti sono grandi quanto una ciliegia durona e maturano a fine giugno, con l'inizio dell'estate.

Oggi, anche a causa dei tanti abbandoni dei piccoli (e piccolissimo) poderi che per generazioni avevano assicurato il minimo sostentamento di tante famiglie, la "goccia d'Oro" miradolese è una di quelle varietà del genere *Prunus* in via di estinzione. Secondo alcuni accademici, deriverebbe dal *Prunus Salicina*, una pianta di origine asiatica portata in loco nel tardo Ottocento, considerandola una primizia precoce, adatta al contesto delle Terme che proprio in quegli anni stavano vivendo grande notorietà nei circoli milanesi, con le migliori referenze dell'Università di Pavia.

Economicamente, quelle piante non hanno valore e i loro frutti sono perlopiù pasto per animali selvatici o corroboranti per i tanti ciclisti che si cimentano sulle dure salite delle strade collinari che da Miradolo portano a San Colombano.

La pianta è una specie arborea caducifoglie semi spontanea: viene messa a dimora in zone umide, preferibilmente ombreggiate e ricche di vegetazione rampicante e aromatiche selvatiche. Il ritmo di crescita è piuttosto lento: fruttifera a partire dal terzo anno e ha il suo massimo vigore attorno al 20° anno (anche in questo assomiglia al ciliegio). Non ha bisogno di grandi cure e spesso non subisce alcun tipo di trattamento, compresa la potatura per sfoltimento. Quasi sempre la pianta messa a dimora genera piccole macchie, che a lungo andare e senza selezione, sono causa della perdita produttiva precoce.

Chi raccoglie questi frutti raramente li consuma crudi: li trasforma in confetture domestiche prelibate, sovente da abbinarsi a piatti freddi a base di grana padano. Parecchi ristoranti della zona servono queste "marmellate" in abbinamento al calice di Malvasia locale (anch'esso molto sapido e fruttato) come dessert di fine pasto.

La "goccia d'Oro" di Miradolo è un piccolo frutto organoletticamente morbido, sapido, con acidità leggera e molto succoso. E' ricchissimo di sali minerali (Ca, Fe, Mg, P, K, Cu), fibre, zuccheri, vitamine (A, B, C e K); la sua polpa contiene sostanze antiossidanti e difenilisatina, utile alla funzione intestinale.



Prugne "Goccia d'Oro" di Miradolo

C.Maurizio Scotti, editorialista agrindustria, agroalimentare. E-mail maurizio.scottii@gmail.com