



IL FARAONE E' SERVITO



“E' arrivata l'adduraca !”: questo il richiamo che, tanti anni fa, echeggiava per i vicoli dei paesini dell'appennino calabro-lucano, al passaggio dei venditori di frutta e ortaggi che arrivavano dalle pianure.

Uva dolcissima, ricercatissima, apprezzatissima.

Pressochè scomparsa da alcuni decenni .

E' dall'Antico Egitto che i Romani portarono questo sconosciuto vitigno.

Il vino che se ne produce è un eccelso zibibbo, il cui nome, giova ricordare, risale alla località egizia El Zibibb, o alla parola nord-africana Zibibb, che significa uva secca, per la sua inclinazione alla passitura.

I più esperti lo ricollegano al più famoso “Moscato d'Alessandria”, poste le identiche caratteristiche del vitigno a foglia media, trilobata e a volte pentalobata, a grande grappolo alato, semispargolo, allungato, che ricorda le Piramidi che l'hanno visto nascere, con gli acini a buccia spessa a tonalità giallo-verdastra, di forma simili a piccole uova.

Ma, il Moscato d'Alessandria è coltivato in Sicilia, dove parte della produzione finisce sulle tavole e il resto dà vita al famoso Moscato di Pantelleria, mentre l'adduraca è patrimonio esclusivo della parte nord-occidentale della Calabria, cioè di un piccolissimo territorio concentrato per lo più alle propaggini meridionali del Parco Nazionale del Pollino e zone strettamente limitrofe (agro di Verbicaro).

Il vitigno è vigoroso, anche se abbastanza sensibile all'*oidio*, o meglio conosciuto come mal bianco, una muffa che provoca il marciume degli acini, e alla *peronospora della vite*, altra muffa, biancastra, che secca le foglie e “lessa”, letteralmente, i grappoli.

Le uve maturano tardivamente e il vino che se ne ricava è giallo paglierino dai riflessi dorati, dolce e con elevata alcolicità.

La produzione, va da sé, non è molto abbondante, anche se regolare e in forme di allevamento ad “alberello”, cioè una forma di volume a ceppo basso, di non particolare densità di impianto e potature corte (3 o 4 speroni potati a 2 – 3 gemme a un'altezza di 30, 40 cm da terra).

Oggi il vitigno sta attraversando una nuova giovinezza, i più fini palati l'hanno riscoperto.

Trovare uva adduraca da gustare è una vera e rara leccornia.

Per non parlare dello zibibbo adduraca ...

I Faraoni, quando pensavano un giorno di ritornare sulla Terra dal loro lungo viaggio tra le stelle, immaginavano di certo di trovare ad attenderli

le regali mense imbandite di *uva adduraca* e gli otri ricolmi del suo *zibibbo*.

Tutankamon è già tra noi ?

