



A sciùra de çitrùn: la zàgara della “valle buona” del Ponente ligure.

di Donatella Marsaglia

Nell'estremo Ponente ligure, a monte di Bordighera, in quella terra felice dove le stagioni sono tre perché non esiste l'inverno e i dialetti hanno sonorità provenzali, c'è una valle breve e illuminata dal sole, ricca di acqua sorgiva.

È la terra col clima più mite al mondo lungo il 44° parallelo. Nel periodo fra Natale e la fine di gennaio fioriscono centinaia di alberi di mimosa e i due versanti della valle diventano un'unica distesa di fiori gialli più luminosi del sole invernale che splende limpido ma ancor basso sull'orizzonte. Prima delle mimose erano fiorite le ginestre bianche, e la valle si era vestita di nuvole... Una terra ricca da sempre: dicono gli storici locali che durante la seconda guerra mondiale chi possedeva dei terreni qui otteneva merci a credito nei negozi della costa, unici fra i contadini di tutto l'entroterra. Il borgo al centro di questa valle si chiama Vallebona, e se mai *nomen* fu *omen* ciò accade proprio qui. Strette strade agricole salgono sulle colline terrazzate a monte del paese in un paesaggio di olivi, ginestre, mimose, qualche serra, il mare alle spalle, di fronte il borgo “principesco” di Seborga alto sul suo poggio ameno; sono strade tortuose e ripide, più adatte alle vecchie Panda che alle automobili ultramoderne che nelle pubblicità televisive sembrano costare pochissimo. Una di queste straducole raggiunge un edificio in pietra che pare uguale a tanti altri. Poi si apre una porta... e si percepisce la differenza. Ancor prima di entrare si è investiti da un profumo forte, un aroma intenso e corroborante che viene voglia di allargare tutti i polmoni sino all'ultimo alveolo per immergersi dentro questa meraviglia della natura e dell'arte umana. È una distilleria di piante aromatiche. O meglio, questa è l'unica distilleria di Vallebona in attività, rimessa in funzione pochi anni fa per far rinascere un'attività artigianale di gran pregio tipica di questa valle e dell'estremo Ponente, un'attività che ha alle spalle una storia plurisecolare ma che per ragioni di malintesa modernità alle fine del secolo scorso ha rischiato di scomparire per sempre. Onore al merito del



A fronte La raccolta del fiore d'arancio a Vallebona (Imperia).

Sopra Un particolare del fiore d'arancio.

figlio dell'ultimo distillatore vallebonino che ha deciso di riprendere l'attività degli avi e onore al merito di Slow Food che ha creduto in lui, istituendo nel 2011 il suo tredicesimo Presidio ligure. L'autore di questo articolo ha visitato la distilleria a metà luglio e l'aroma totalizzante che ha respirato entrando nella distilleria era quello del rosmarino, 50 chili di rami e foglie immersi nel vapore dentro un grosso "alambicco" per produrre un olio essenziale e un'acqua profumata in grado di risvegliare un morto. Ma in altri periodi dell'anno da quel locale caldo e profumato, da quei grandi apparecchi distillatori escono altri oli, altre essenze, altre acque. Lavanda, eucalipto, timo, pino marittimo, origano, basilico... e fiori d'arancio. È per l'acqua di fiori di arancio amaro che si è mossa Slow Food col suo Presidio.

Fino a pochi decenni fa le terrazze in pietra a secco della colline di Vallebona erano coltivate ad aranceti – in particolare alberi di arancio amaro, *Citrus aurantium* var. *amara*, di probabile origine cinese, portato in Italia dagli arabi nel IX secolo e giunto in Liguria dalla Provenza alla fine del Settecento – ma anche a rose o a erbe aromatiche come lavanda, timo, rosmarino. La città francese di Grasse, capitale della profumeria, non è lontana e in molte località della Riviera dei Fiori vicine al confine francese si era affermata la tradizione di distillare acque profumate e oli essenziali per uso cosmetico. Per fare qualche cifra storica, nel 1915 c'erano una distilleria a Vallebona, una a Bordighera, una a Ventimiglia più 35 altre distillerie sparse nell'allora provincia di Porto Maurizio; la materia prima erano i fiori d'arancio ma si distillava moltissima lavanda e diverse altre erbe. E proprio l'arancio amaro aveva trovato a Vallebona un clima assai congeniale, tanto che la coltivazione e la raccolta dei suoi fiori da distillare erano la colonna portante dell'economia locale. C'erano migliaia di piante e si dice che le navi al largo sentissero il profumo di zagare quando passavano davanti alla costa di Bordighera. Nel periodo di raccolta, in maggio, i raccoglitori arrivavano anche dalle vallate vicine e dall'entroterra: si iniziava di primo mattino raccogliendo i fiori appena aperti, più umidi, che erano deposti su teli di stoffa per farli asciugare delicatamente e portati poi a distillare prima che facesse troppo caldo. Era un lavoro paziente svolto per lo più dalle donne e dal-

le ragazze che non avevano da seguire i lavori nei campi e che avevano mani piccole quanto bastava per non rovinare i preziosi fiori. Era un lavoro di grande pazienza ma bello, era anche un avvenimento di importanza sociale, venivano lavoratori dai paesi circostanti, si godeva il profumo dei fiori, si cantava, nascevano amori fra gli alberi... Il ristorante della piazza di Vallebona era il punto di raccolta di tutti i fiori destinati alla distilleria locale e ogni consegna era una festa per tutto il paese. Forse nessuno diventava ricco coi fiori d'arancio ma si ricavava un guadagno utile per tutta l'estate, per arrivare all'autunno.

Tutto ciò fino più o meno agli anni Cinquanta del secolo scorso: poi la raccolta dei fiori smise di essere remunerativa, a causa soprattutto della concorrenza del Nordafrica, e l'arte della distillazione venne messa in crisi dall'industria chimica, in grado di ottenere aromi ed essenze artificiali a prezzi bassissimi. Gli aranci, non più curati, furono decimati da tre gelate storiche, nel 1969, nel 1970 e quella definitiva del 1985. L'ultima distilleria rimasta, quella di Vallebona, chiuse i battenti. La valle non conobbe più la fioritura delle *sciure de çitrùn* ma quelle, peraltro altrettanto magnifiche, delle mimose e delle ginestre bianche.

Finché nel 2004 un giovane intelligente, appartenente alla settima generazione della famiglia di distillatori da quando l'attività venne iniziata nel 1856, decise – con letizia dei vecchi del paese – di riprendere la coltivazione degli aranci e riaprire la distilleria avita per riprendere la produzione di acqua di fiori di arancio amaro e altri oli ed essenze. Oggi, a soli otto anni dall'inizio dell'attività, le fasce intorno alla distilleria sulla colline di Vallebona sono dimora per oltre 150 piante di arancio amaro che stanno entrando in piena produzione e per una trentina di esemplari ancora giovani; sono piante di varietà "Bigaradier" senza spine innestate su aranci amari selvatici con le spine. Funziona così: il primo anno si mette a dimora la pianta selvatica; il secondo anno si fa l'innesto; dal quarto anno la pianta inizia a fiorire, il decimo anno la pianta è ormai adulta e può produrre 12-13 kg di fiori. Gli alberi non richiedono troppe cure: bisogna bagnare quanto basta, zappare, fertilizzare con compost e letame, coprirle d'inverno contro il freddo (le coperture si sono rivelate providenziali per il gelo del febbraio 2012 che

altrimenti avrebbe ucciso quasi tutti gli alberi). La fioritura avviene fra aprile e maggio; si coglie a mano, solo il fiore aperto - i fiori restano aperti sull'albero per pochi giorni, poi cadono - e si fanno anche 12 raccolte in quel breve periodo colorato e profumato: si fanno cadere a terra i fiori su teli di juta (più



I fiori d'arancio vengono puliti dalle foglie prima di essere versati (pagina a fianco) nell'alambicco dove verranno distillati in corrente di vapore.

o meno come avviene con le olive!) e si fa tutto in famiglia, al massimo con qualche “visita partecipativa” di parenti e amici per dare un aiuto. La raccolta deve avvenire con tempo non troppo caldo, se no i fiori seccano sul telo a terra, e senza la pioggia che rovina i petali. Poi si distilla: la distillazione non avviene più in alambicchi di rame come in passato, quando si accendeva il fuoco diretto sotto al recipiente che conteneva l’acqua e i fiori. Era un metodo energico ma restava più difficile controllare la temperatura e la forza del vapore, col rischio che troppo fuoco bruciasse la materia prima. Oggi si opera “in corrente di vapore”: l’acqua bolle in un primo recipiente poi il vapore passa in quello che contiene i fiori e da questo “si alambicca” fuori – il termine non è propriamente tecnico ma mi pare renda bene l’idea – raffreddandosi e condensando. Non c’è più quindi il contatto diretto del fiore con l’acqua bollente, ma il procedimento è più delicato: si fa entrare il vapore alla base del recipiente di estrazione, dove scorre verso l’alto attraversando la massa dei fiori sino ad arrivare ad un condotto che lo fa scendere nel vaso separatore o “vaso fiorentino” dove avviene la distillazione vera e propria: l’olio essenziale è più leggero e galleggia nel vaso mentre l’acqua, più pesante, scende e viene versata in un recipiente esterno. Distillazioni così, artigianali, sono lunghe anche 4 o 6 ore. L’olio è conosciuto come neroli, da Anna Maria Orsini, principessa di Nerola in Sabina nel XVII secolo, sua grande estimatrice, ed è preziosissimo nella cosmesi, sia per il suo aroma sia per la difficoltà di produzione: occorre una tonnellata di fiori per estrarne un solo chilogrammo. L’acqua di fiori è più “generosa”: se ne ottengono 1,2 -1,3 litri per ogni chilo di fiori raccolti. Dopo la distillazione l’acqua deve essere fatta riposare per almeno due settimane prima di essere imbottigliata. Volendo sfruttare tutto lo sfruttabile, si può fare un olio essenziale anche con le foglie che accidentalmente vengono raccolte insieme ai fiori, meno pregiato del neroli: si chiama “petit grain”. I pochi frutti che riescono a svilupparsi al termine della raccolta servono per fare canditi e marmellate. E i fiori che per caso non venissero raccolti sono il *non plus ultra* per preparare i *bouquets* per le spose.

La vendita dell’acqua di fiori d’arancio amaro avviene per lo più localmente, la gente del posto infatti la usa ancora, in casa, per la preparazione delle bugie, un dolce che qui non si fa solo a carnevale come in altre zone d’Italia ma è tipico di tutte le feste dell’anno, e di diversi altri dolci come la colomba, i canestrelli o la castagnola di Ventimiglia; entra benissimo nella macedonia di frutta, nel caffè, si usa per dare profumo alla marmellata delle crostate e alla pastiera napoletana. Ottima anche come tonico per il viso (indicata per le pelli grasse) e come ingrediente delle creme cosmetiche. I vecchi e i bambini del paese la bevevano contro il mal di testa e il mal di pancia e come tonico: infatti rilassa e riscalda e ha effetti antidepressivi. Facesse anche abbassare lo *spread* Btp-Bund sarebbe una vera panacea totale. Battute a parte, le bottiglie di vetro trasparente alte



e sottili in cui viene immagazzinata e venduta l’acqua di fiori di arancio amaro di Vallebona sono ancora poche, ma la produzione di questa delizia della natura e dell’ingegno umano è ripresa da troppo poco tempo e serviranno ancora alcuni anni perché vadano a regime sia la fioritura delle piante, sia la riconquista del mercato che la distilleria un tempo aveva e che si merita di riottenere. Certamente la produzione nordafricana resterà sempre più conveniente in termini di prezzi nudi e crudi ma la qualità dell’acqua di Vallebona è la migliore senza confronto, soprattutto per via del clima della valle, mite e assolato ma mai troppo caldo. Auguri di cuore, quindi, al giovane distillatore figlio e nipote di distillatori, e ringraziamenti sinceri a Slow Food, che col suo presidio cerca di far tornare le coltivazioni di arancio amaro sulle fasce agricole di Vallebona, recuperando lo stupendo paesaggio agricolo di un tempo e ridando vita a una tradizione artigiana tipica di questa valle e di grande valore culturale ed estetico.

Ringraziamenti

A Pietro Guglielmi, eccellente esponente di quella giovane “imprenditoria agricola” che è uno dei punti di forza della società e dell’economia di una nazione, l’Italia, che è molto migliore di quanto i suoi mezzi di informazione amino descriverla.

Sostiene il Presidio
Fondazione Carige - Progetto Mare Terra di Liguria

Responsabile Slow Food del Presidio
Luciano Barbieri, tel 338 288 2040
lucienbarbieri@fastwebnet.it

Il produttore
La Vecchia Distilleria di Pietro Guglielmi, loc.Castelan
Vallebona (Im), tel 339 127 7887
lavecchiadistilleria@email.it