

**TESTIMONIANZE RIGUARDANTI LA COLTIVAZIONE DI
"CIUENLAI" (*Cyclanthera pedata* (L.) Schrad.)
IN VAL CAMONICA**

Interviste agli agricoltori custodi:

Sig.ra Oriana Belotti

nata a MILANO, il 24 / 01 / 1956

residente a PIANCOGNO (BS), in Via VIGNE n. 10 B

Sig. Giacomo Bontempi

nato a BIENNO, il 07 / 05 / 1951

residente a PIANCOGNO (BS), in Via VIGNE n. 24 B

Sunto delle informazioni raccolte

L'ortaggio viene chiamato "Ciuenlai", oppure "Milione/Milionicino" in Valcamonica. Il nome "Milione/Milionicino" dovrebbe derivare dalla grande produttività della pianta, mentre non è chiaro l'origine del più originale "Ciuenlai" che forse richiama la forma di "codino" del frutto o deriva dal fatto che era un frutto "esotico". Viene riferito anche il nome di "Pappagallino" in base ad un ricordo di circa 50 anni fa, nome però poco utilizzato.

Viene riferito come degli immigrati peruviani in Valcamonica abbiano chiamato il frutto "Kaiwa", riferendo di avere nel paese di origine sia una varietà con frutti lunghi circa 10-15 cm che una varietà "gigante". La varietà "gigante", piantata in Valcamonica grazie a semi donati dagli immigrati peruviani, non ha fruttificato pur producendo piante molto vigorose (con foglie molto grandi) quasi invasive.

La coltivazione di "Ciuenlai" da parte di Belotti e Bontempi è iniziata circa 25 anni fa da semi recuperati da alcuni compaesani/famigliari (cognata e suocero) che li coltivavano almeno dalla generazione precedente, e che chiamavano la pianta "Ciuenlai". Si può dunque stimare che il "Ciuenlai" sia coltivato in Val Camonica da almeno tre generazioni.

Belotti e Bontempi hanno sempre utilizzato semi autoprodotti per le semine annuali e reputano che lo stesso abbiano fatto i loro predecessori. E' probabile che i primi semi siano stati portati in Italia da emigranti (lavoratori) o, forse, da turisti/alpinisti.

Il "Ciuenlai" è coltivato in Valcamonica in diversi luoghi/località come Ossimo, Lozio, Esine, Cogno e Losine. I semi di "Ciuenlai" della Valcamonica sono stati portati anche in Franciacorta.

I frutti di “Ciuenlai”, privati dei semi, vengono conservati sott’olio (generalmente olio di semi) dopo essere stati scottati in aceto e sale, similmente a dei comuni cetrioli. Prima del consumo, vengono scolati, asciugati e conditi in diverse maniere. In Valcamonica generalmente sono farciti con acciughe e capperi, mentre in Franciacorta sono tagliati a listarelle e conditi con scaglie di parmigiano, olio e pepe. Non viene riferito un consumo fresco o altri usi oltre a quello alimentare. Viene riferito da Belotti e Bontempi, titolari (fino al 2020) della trattoria “La Cantina” (Esine), che l’ortaggio era molto apprezzato dai loro clienti come antipasto. Il “Ciuenlai”, oltre che ad essere coltivato in Valcamonica, era dunque conosciuto dai consumatori locali (e non) che frequentavano la trattoria.

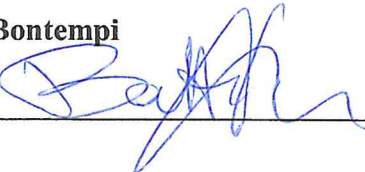
Per quanto riguarda la loro coltivazione di “Ciuenlai”, Belotti e Bontempi riportano che il terreno viene vangato e non concimato (a volte solo arricchito con compostaggio d’erba). La pianta è estremamente rustica per quanto riguarda la fertilità del suolo ma necessita di molta acqua. I semi vengono piantati in fila a circa 20 cm di distanza, mettendo pali e reti a cui le piante possano arrampicarsi anche per 3-4 metri di altezza. La raccolta viene fatta a maturazione (quando la polpa del frutto si distacca dai semi). Una volta raccolto il frutto viene svuotato manualmente dei semi i quali assumono poi un colore marrone scuro/nero. Il frutto maturo, di colore verde chiaro, rimane diversi giorni maturo sulla pianta prima di ingiallire. Il frutto acerbo presenta semi di colore chiaro ben coesi alla polpa del frutto che risulta particolarmente duro, dunque difficile da aprire e svuotare. I semi del frutto acerbo non risultano idonei per la semina. I semi vengono piantati ad aprile (e nei mesi successivi) con luna crescente, generalmente contemporaneamente ai fagioli. La raccolta del “Ciuenlai” si pratica da agosto fino ad autunno inoltrato, generalmente ogni 10 giorni.

Letto e sottoscritto da:

Oriana Belotti

FIRMA 

Giacomo Bontempi

FIRMA 

Intervista condotta a Esine (BS) in data 26/01/2022, da:

Valeria Leoni – UNIMONT – polo Università degli Studi di Milano

FIRMA 

Luca Giupponi – UNIMONT – polo Università degli Studi di Milano

FIRMA 