

Spazio MULSA

Newsletter del MUSEO DI STORIA DELL'AGRICOLTURA ETS – Fondato a Milano nel 1971
n° 36 del 2 giugno 2023
a cura di Anna Sandrucci e Osvaldo Failla

IL TUO 5 PER MILLE AL MULSA: CODICE FISCALE 80119070151

Amiche e Amici del Mulsa, in questa uscita:

- ✓ Il ciliegio acido
- ✓ Il METS - Museo Etnografico Trentino San Michele
- ✓ Il Pane del Futuro & La Vigna di Galileo

Un caro saluto dalla Redazione

FOTOSintesi IL CILIEGIO ACIDO



Ciliegie amarene (Foto O. Failla, Bressana Bottarone - PV, giugno 2022)

Il ciliegio acido (*Prunus cerasus* L.) è una specie di origine ibridogena derivante dall'incrocio spontaneo tra il ciliegio dolce (*P. avium* L.) e il ciliegio cespuglioso (*P. fruticosa* Pall.). La sua origine viene collocata dove gli areali di distribuzione delle due specie parentali si sovrappongono, ovvero in Europa sud-orientale e Asia sud-occidentale. Il processo della sua domesticazione si ritiene sia avvenuto nella vasta regione compresa tra il Caucaso meridionale, l'Anatolia e i Balcani orientali. In Italia è considerata una specie archeofita naturalizzata, cioè introdotta in epoca remota e successivamente divenuta spontanea, a partire dalle forme domestiche, introdotte, verosimilmente, dalla fine del I millennio a.C. I Romani poi la diffusero ulteriormente in Europa centrale in epoca imperiale. La lunga storia e l'esteso areale della coltura del ciliegio acido sono alla base dell'elevata variabilità varietale, riconducibile alle seguenti tre tipologie: quella delle Amarene, con polpa chiara, buccia rossa di sapore dolce-acidulo; delle Amarasche o Marasche, con polpa colorata, buccia nera, di sapore amaro-acidulo, e delle Visciole, con polpa e buccia rossi, e di sapore meno acido e più simile a quello delle ciliegie dolci. La produzione di ciliegie acide è prevalentemente destinata all'industria della trasformazione per la preparazione di confetture, succhi e sciroppati. La produzione italiana è ormai marginale rispetto a quella europea e mondiale, limitata, secondo l'ISTAT, a un centinaio di ettari, per lo più localizzati in Piemonte e Veneto.

[Leggi la nota completa](#)

MULSAexplora

METS - MUSEO ETNOGRAFICO TRENINO SAN MICHELE



Il Museo Etnografico Trentino di San Michele, fondato nel 1968 dallo studioso Giuseppe Sebesta, è considerato uno dei più importanti musei etnografici italiani. L'esposizione è accolta in un antichissimo monastero agostiniano che nel 1874 divenne sede di un importante Istituto Agrario. Il ricco percorso espositivo si articola in 43 sale che illustrano attraverso una vasta collezione di oggetti i vari aspetti del sistema agrosilvopastorale della montagna trentina. Il piano terra, in particolare, è dedicato all'agricoltura e agli attrezzi per le lavorazioni dei terreni, la raccolta ed essiccazione dei cereali, la viti-enologia, la fienagione e l'allevamento. Altre sezioni sono dedicate agli usi e costumi della gente trentina, alle attività artigianali, alla silvicoltura e lavorazione del legno, alle ceramiche.

[Visita il sito](#)

MULSAeventi

IL PANE DEL FUTURO

origine e attualità della raccolta dei pani del mondo

Venerdì 16 giugno 2023 - Castello Morando Bolognini - Sant'Angelo Lodigiano

Seminario nell'ambito degli eventi preparativi di Cerealia Festival 2023

[Scarica la locandina](#) / [Pre-registrazione](#)

MULSAsegnalazioni

LA VIGNA DI GALILEO

L'evoluzione della agronomia scientifica e il contributo di Brescia

Venerdì 30 Giugno 2023 - Università degli Studi di Brescia, via San Faustino 74B Brescia

Seminario nell'ambito di 2023 Bergamo e Brescia Capitale italiana della cultura

[Scarica la locandina](#)