

## *Alicante Fimmanella*

*(Vitis vinifera L.)*

*Le uve di tale vitigno avevano concorso a creare in un uvaggio composito, per centinaia di anni, quello che poi fu definito il Pellarò, che i francesi venivano a prelevare sullo Stretto, prima della guerra delle tariffe tra Italia e Francia alla fine dell'800. Si ricorda a tal proposito che in tale periodo si collocò l'inizio della fine dello sviluppo di quella parte d'Italia che aveva costituito il Regno delle Due Sicilie, che aveva avuto un prodotto interno lordo doppio rispetto a quello del Regno di Sardegna e una flotta commerciale seconda solo a quella dell'Inghilterra (9800 bastimenti), che raggiungeva con prodotti di qualità Giappone e Cina, già prima della Guerra dell'Oppio (1839-1860) con cui la Gran Bretagna impose alla Cina stessa il commercio dell'oppio inglese che dalla colonia indiana raggiungeva l'impero dei Qing, minandolo nell'anima.*

*Il vitigno Alicante Fimmanella era presente in tutta l'area dello Stretto, da Scilla a Motta S. Giovanni e prosperava egregiamente fino a quota 650 metri s/m.*

*Contribuivano a creare il Pellarò anche il Nerello Campoto, dal DNA identico al S. Giovese, chiamato Medulla di Gatto sulle montagne di Cardeto, rinvenuto dallo scrivente inerpicato su pioppi a quota 980 metri e identificato come uguale al S. Giovese dal prof. Scalabrelli dell'università di Pisa.*

*Il comportamento dell'Alicante Femminella, definito nel lavoro "Il Gaglioppo e i suoi fratelli" come Corinto Nero, è anomalo ed interessante. L'habitat ideale lo ritrovava sullo stretto e sulle colline gravitanti, tra cui l'altipiano di Egua, dove nella vigna di Santo e Salvatore Calabrò viveva in felice simbiosi con decine di altri vitigni autoctoni, in una posizione sublime di fronte all'imponente Etna, a Taormina e ai Giardini di Naxos. Egua sorge all'interno del promontorio dell'antica Leucopetra, su cui, fino ai Piani di S. Antonio a quota 850 metri erano state costituite alcune ville rustiche (fattorie) romane.*

*L'Alicante Fimmanella era denominata in tale modo forse perché riusciva con successo a completare nell'area dello Stretto l'allegazione, contrariamente ad altri vitigni denominati Alicante che andavano incontro ad insuccesso completo, e per tale motivo eliminati dalle vigne.*

*Superando però le 700 metri di altezza anche l'Alicante Fimmanella non riesce a portare avanti con successo l'allegagione e ciò è evidente a Bricha nel comune di Bova, dove nella vigna del dott. Bruno Tracò le poche viti superstiti falliscono nella loro funzione di produrre.*

*A Campo Calabro il biotipo era dominante in tutte le vigne, assieme naturalmente al Nerello Campoto, che prendeva il nome proprio da tale paese, dove fino all'immediato dopoguerra si produceva un vino ritenuto straordinario da tutti gli abitanti dei paesi vicini. A Salice, nell'area di Gallico, l'Alicante Fimmanella teneva compagnia al Giacchinè e naturalmente all'immane Nerello Campoto e la sua presenza nelle vigne era ininterrotta fino alle porte di Melito. Sperimentato nella Ionica reggina, anche in terreni con tenore d'argilla altissimo, ha dato buone prove, evidenziando inoltre, una certa precocità nella maturazione e resistendo notevolmente all'oidio. Un'altra particolarità della vite in questione è costituita dal colore giallastro dei tralci, a cui vira talvolta al rossiccio nel periodo autunno-invernale.*

*SCHEDA E FOTO FORNITE DAL PROF. ORLANDO SCULLI*