

## *Minna di Vacca Ruggine di Ferruzzano*

*(Vitis vinifera L.)*

Come già è stato accennato in precedenza, le "Minne di Vacca" sono le viti di cui parlano gli autori classici e che i greci chiamavano "Bumaste", o poppe di vacca, ma che sarebbe stato meglio denominare capezzolo di poppa di mucca per la forma allungata delle uve. Si sono attenuti a tale idea, trasferendola sul piano umano, gli abitanti di Bruzzano che hanno denominato la loro Bumaste, "Mimillu di Fimmana", ossia capezzolo di seno di donna, con cui non sono d'accordo gli abitanti di Staiti, paese vicino, che per la stessa vite hanno usato rispetto verso le donne, adottando il termine di "Minna di Vacca".

Deve meravigliare che tali viti siano sopravvissute quasi tutte, nonostante la qualità non buona, per cui ogni paese ha la sua brava "Minna di Vacca". L'unica spiegazione possibile sta nel fatto che esse venivano piantate di fronte all'ingresso di ogni abitazione e la vite espandendosi per tutta la facciata esposta al sole, alleviava dalla calura portando ombra.

Inoltre le loro uve non erano eccellenti, ma maturavano tardivamente e ciò le rendeva appetibili, poiché avrebbero dato frutti fuori stagione.

Ogni paese aveva la sua Bumaste e talvolta alcuni ne avevano due o tre, come nel caso di Ferruzzano e Bova.

Le uve venivano consumate fresche, quando maturavano in autunno avanzatissimo o all'inizio dell'inverno, se conservate all'aria sotto i balconi o nei bassi ventilati delle case.

Qualcuno aveva provato a produrre vino da tali uve ed una quarantina di anni addietro proprio dalle uve di una "Minna di Vacca Ruggine", vinificate in bianco ottenne un vino imbottigliato dopo un travaso effettuato ai primi di novembre; ne uscì un sorprendente spumante tendente al secco, moderatamente dolce.

*In alternativa alla vinificazione per produrre vino, la parte eccedente del raccolto da una pergola, che poteva raggiungere nel complesso anche un quintale di grappoli, veniva utilizzata per produrre aceto. Infatti l'uva veniva premuta e lasciata in un recipiente di coccio o dentro il "pinàci" (la vasca piccola ed inferiore di un palmento), dentro cui veniva immesso un certo quantitativo di pasta di pane lievitata (un chilo su cinquanta litri di mosto). Dopo quaranta giorni, le vinacce venivano premute e ne veniva fuori un liquido che sapeva già molto di aceto, veniva poi versato in una giara, utilizzata solo per tale uso, che impregnata da decenni di aceto, completava con rapidità il processo di acidificazione del mosto.*

*La vite di "Minna Di Vacca Ruggine" produce dei grappoli splendidi, che in condizioni ottimali, possono superare anche i quaranta centimetri di lunghezza e vanno a maturazione ad ottobre avanzato. Il sapore delle sue uve è soddisfacente, mentre i suoi acini sono moderatamente croccanti.*

*La vite in questione è stata studiata nell'orto della palazzina dei ferrovieri a Ferruzzano Marina, dove era stata piantata circa quarant'anni addietro dal defunto Giuseppe Tortona.*

*Ormai è l'unica per cui il rischio di erosione genetica è elevatissimo.*

*SCHEDA E FOTO FORNITE DAL PROF. ORLANDO SCULLI*