

Quercia Castagnara a Ghianda Dolce (*Quercus virgiliana* Ten)

Caratteri riconoscimento

Albero a portamento maestoso con chioma densa e di colore verde chiaro, è noto anche col nome di "Quercia Castagnara". Presenta foglie di medie dimensioni caratterizzate da lobi profondi. Il frutto è una ghianda di grosse dimensioni, di colore molto simile alla castagna, compreso il sapore quando è cotto arrostito al fuoco.

La "Quercia Castagnara" è in via di estinzione.

Luogo, livello e condizione di diffusione

Dalla zona di Bricha, dove è stata censita questa pianta monumentale, fino al castello di Amendolea, si estendeva un bosco continuo di enormi querce castagnare. Tale bosco fu acquisito dal governo postunitario per incrementare il patrimonio statale. Nel 1863 iniziò il disboscamento per facilitare i lavori relativi alla costruzione della ferrovia sulla costa ionica della Calabria. Sebbene mediante un referendum gli abitanti si fossero opposti, le querce furono ugualmente tagliate e il territorio è ora brullo ed esposto alle frane. Come muta testimone è rimasta solo la Quercia di Bricha.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali, organolettiche

Queste querce sono particolarmente diffuse in tutto il territorio che va da Condofuri alle porte di Gerace. In particolare vere e proprie formazioni boschive si rilevavano tra Bova ed Amendolea e tra Bruzzano e Ferruzzano.

Evidentemente la presenza in queste aree venne programmata, forse nel periodo imperiale romano o in quello bizantino, congiuntamente all'allevamento dei suini. Uno dei pochi esemplari rimasti è la quercia di Bricha, vero patriarca che misura più di 6,5 m di circonferenza con un'età presumibile di circa 500 anni. Le ghiande dolci, cotte sulle braci, hanno un sapore simile alle caldarroste, per questo motivo era detta Quercia Castagnara.

Uso nella tradizione

Le ghiande dolci rappresentavano una riserva strategica in tempo di carestia, soprattutto quando i seminativi venivano saccheggianti e incendiati dai pirati islamici. Le querce che producevano queste ghiande erano considerate alla stessa stregua delle piante di castagno e crescevano dalle colline costiere fino alla quota di 600-700 m di altezza. In periodi di scarsità di farina di frumento, le ghiande essiccate venivano macinate e la farina mescolata con quella di grano e di orzo.

Luogo di conservazione

In situ: nel comune di Bova in contrada Bricha nel podere dell'avv. Condemi e a Ferruzzano in un campo di Miceli Giuseppe.

Ex situ: non si hanno notizie a riguardo.

Natura e livello di conoscenza

Le ghiande dolci oltre che per l'alimentazione umana, quando erano in sovrabbondanza, venivano utilizzate anche per quella dei suini.