

IL DOLCE ELISIR CITATO DAL BIOGRAFO DEL DUCA FEDERICO

Visciole tuttofare tra gusto e salute



L'Azienda Agricola Casella Muzighin. Sotto il titolare Oberdan Pizzoni

Quando nelle Marche ed in particolare del Montefeltro si parla di tradizioni, non si può tralasciare il vino di visciole. Un dolce elisir, già citato dal biografo del Duca Federico II da Montefeltro, che viene ricavato dalla fermentazione delle ciliegie visciole (*prunus cerasus*, varietà austera) con lo zucchero. Gli ingredienti vengono fatti fermentare a temperatura controllata per poi aggiungervi il vino dell'anno precedente. Il composto è lasciato a riposo almeno quattro anni prima di procedere all'imbottigliamento. Così facevano i nonni, e i nonni dei nonni, tramandandosi un'arte di lavorazione che rispetta al massimo ambiente e prodotto.

La storia

Così fa ancora oggi Oberdan Pizzoni, titolare dell'Azienda Agricola Casella Muzighin, in zona Orsaiola, a Urbani, che dal 2003 ha preso in gestione dopo i genitori, Serafino (a cui è dedicata la bottiglia di visciola) e Serena Pizzoni. Spiega Pizzoni: «Il vino come lo intendiamo oggi è un concetto moderno. L'usanza di aromatizzare i vini c'è sempre stata come concetto, come la necessità di mantenerlo. Nella nostra area si è particolarmente caratterizzato. Mio padre lo faceva per casa, io ho cercato di fare un passaggio un po' più, farlo conoscere anche fuori dalla famiglia». Dopo oltre dieci anni di intenso impegno, le produzioni si sono diversificate ed in particolare è stata incrementata la produzione del vino di

visciole che costituisce il prodotto principale. È stata inoltre avviata la produzione del passito di aleatico, delle confetture e del distillato di visciole. «Il tutto con il desiderio irrinunciabile di proporre sempre prodotti originali e di grande qualità, importanti per il territorio, ma anche per la mia famiglia, senza compromessi di tipo commerciale».

Le caratteristiche

Il vino di visciole che si ottiene è limpido, poco trasparente, di colore rosso rubino carico, con profumo molto intenso di visciola sotto spirito. Al gusto si presenta dolce, caldo e morbido perfetto da abbinare a dolci secchi, al ciambellone, ad una torta al cioccolato e conferisce un tocco aromatico ad un gelato di panna, esaltandone il gusto. «Il nostro vino di visciole è ottenuto soltanto con prodotti naturali e l'aroma deriva unicamente dalla fermentazione delle visciole ed è bassissima la quantità di solfiti (" 30 mg/l)». Studi dell'Università Politecnica delle Marche hanno fatto luce sulla grande quantità di polifenoli presenti nelle visciole mature. Spiega Pizzoni: «ricerche scientifiche ne sottolineano le proprietà antiossidanti e testimoniano la presenza di antiossidanti molto elevata pari a quelle di prodotti più diffusi come i mirtilli». Un prodotto che racchiude storia, rispetto per l'ambiente e la salute.



**L'AZIENDA AGRICOLA
CASELLA MUZIGHIN
HA INVESTITO
SULLA TRADIZIONE**

Beatrice Giannotti

© RIPRODUZIONE RISERVATA