

MELONE D'INVERNO



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Oggi i centri di Camporeale, Roccamena, Menfi, S. Cipirello, al pari di Alcamo, Salemi, Paceco, ecc. costituiscono un'area a forte vocazione di melone. Grande merito va riconosciuto alle S.O.A.T. dell'Assessorato Agricoltura e Foreste di Paceco, S. Cipirello, Menfi, Busto Palizzolo, Lercara Friddi e le S.O.P.A.T. dell'E.S.A.

Chi si accinge a percorrere le strade della Sicilia occidentale, nel corso della calda estate, non può fare a meno d'accorgersi d'immensi filari di piante di melone che, parallelamente, si rincorrono in una infinita corsa, sistemati in particolari appezzamenti di terreno, appositamente squadrati, chiamati, in lingua siciliana, "Nuara". Seminascosti tra le grosse foglie, questa cucurbitacea, protegge i grossi peponidi, ora verdi cupi (*Purceddu*) o gialli intensi (*Cartucciaru*), naturalmente, secondo l'ecotipo coltivato. Si tratta di un frutto tanto caro all'economia e alla gastronomia siciliana, da costituire uno dei prodotti tipici più significativi dell'"Isola del sole". Pianta generosa e caparbia, grazie alle sue lunghe radici e alla tecnica agronomica, riesce a produrre vigorosamente. Nonostante le numerose ricerche esperite da illustri studiosi, ad oggi, non è stato possibile accertare l'area d'origine del melone. Per alcuni, la specie sarebbe originaria dell'Africa, mentre, altri, pretendono per l'origine Asiatica. La tesi sull'origine africana è affermata dal botanico A. Chevalier, in quanto, nel 1901, trovò la coltivazione del melone lungo le sponde del Nilo, varietà, tra l'altro, simile a quella coltivata in Europa. L'analoga tesi è difesa dal Bonnet, che, pochi anni prima, in una decorazione di un vaso del I° secolo d. C. aveva riconosciuto un melone in una cornucopia portata da una donna, simboleggiante la città di Alessandria d'Egitto. La stessa varietà di melone, *Cucumis arenarius*, venne anche descritta da Schumacher e Thonnig durante l'esplorazione del Sudan occidentale. Linneo e De Candolle pretendono ad indicare l'India come l'area d'origine del melone (*Cucumis pubescens*), da cui deriverebbero i meloni a polpa bianca o gialla. La sacra Bibbia, a testimonianza delle antiche origini del melone, cita il frutto in due occasioni: il primo quando gli Ebrei in fuga dall'Egitto, tormentati dall'arsura del deserto, rimpiangevano i succosi meloni degli orti degli egiziani, al tempo della loro schiavitù; ed il secondo, quando la regina di Saba regalò un melone al re Salomone, simbolo della fertilità della sua terra. In Cina il melone veniva coltivato già dall'anno 1000 a.C. con l'appellativo di "fungo d'acqua". Come attestano alcuni dipinti rinvenuti ad Ercolano, l'introduzione di questa coltura nel nostro paese risale all'epoca cristiana. In ogni tempo questa singolare

cucurbitacea ha avuto grandi estimatori, in particolare, Papi ed Imperatori. Il primo autore a menzionarne i suoi frutti fu Plinio il Vecchio, il quale raccontava che "il melone piaceva moltissimo all'imperatore Tiberio". Lo stesso storico, rammenta inoltre, che gli imperatori avevano una sviscerata predilezione per i meloni tanto da farli coltivare in casse munite di ruote e protette da vetri, che a secondo la buona o cattiva stagione venivano posti all'esterno o all'interno dei loro palazzi per favorirne la loro maturazione e conservazione. La bellissima regina Cleopatra utilizzava i semi di melone, mescolati a quelli di zucca e cetriolo, seccati e ridotti in poltiglia, per preparare una maschera cosmetica che le consentiva d'ottenere una pelle liscia e senza rughe. Grandi estimatori del melone furono l'Imperatore Claudio e l'Imperatore d'Austria e d'Ungheria Alberto II, nonché Papa Paolo II, i quali, per soddisfare la loro ingordigia, sono morti per indigestione a causa del prelibato frutto. I meloni "Cantalupo", considerati tra i più saporiti e profumati, hanno assunto questo nome in quanto furono portati, per la prima volta, nel XV secolo, da missionari provenienti dai lontani paesi asiatici, la prima destinazione e coltivazione fu realizzata a Cantalupo, un castello pontificio ubicato nell'antica Sabina, vicino Roma. In Francia, e più specificamente in Provenza, pare che la coltivazione sia stata introdotta da Carlo VIII di ritorno dall'Italia nel 1495, il quale amava cibarsene al rientro dalla caccia, dopo aver mangiato la carne, giusto come consigliavano i medici. Questo frutto in Francia divenne tanto popolare da indurre il botanico De Pons, nel 1580, a pubblicare un trattato specifico. Il *Thresor de Santé* suggeriva: "*Dopo il melone è cosa lodevole prendere del formaggio piacentino o della carne condita o del sale o dello zucchero, per evitare che si putrefaccia*". Da qui, probabilmente, l'attuale abitudine tutta italiana di mangiare il melone accompagnato al prosciutto salato. Del melone, dal quale i medici diffidavano più che d'ogni altro frutto, non si parla se non nei proverbi posteriori al XVI secolo, certamente per la diffidenza legata al frutto stesso. In Sicilia la storia del melone ha inizio con la conquista araba. In quel tempo la costa africana del nord era comandata da *Ziadat-Allah*, alla corte del quale viveva *Ased-Ibn-Forat*, tenuto in gran pregio dai principi africani, sia per le sue doti di condottiero, che per le sue grandi qualità di giurista. Il 13.6.827 *Ased* sbarcava nell'attuale litorale tra Castelvetro e Mazara del Vallo (TP) con un folto esercito di 700 cavalieri e 10.000 fanti. Dopo 13 anni dal loro sbarco i guerrieri musulmani, anno 225 dell'Egira, conquistarono definitivamente tutto il territorio siciliano. Durante la dominazione araba la Sicilia si svegliò dal suo letargo. Fu rinnovata la cultura e l'arte; sotto la dinastia dei Calbidi l'economia raggiunse il suo massimo splendore. Dopo la scimitarra, a cui difficilmente si disubbidiva, arrivarono gli insegnamenti sapienti delle arti, delle lettere, della matematica e della filosofia. Si può affermare che gli arabi fecero da maestri a tutto l'occidente in quanto trasmisero tutto il meraviglioso mondo della cultura greca ed indiana e le innumerevoli esperienze scientifiche, che da tempo avevano sperimentato ed acquisito. Si deve ad Averroè, medico e filosofo, l'aver riempito il vuoto di pensiero tra l'antichità e il Rinascimento. La scienza araba costituì la base su cui fu fondata quella moderna di Galilei. La conoscenza delle scienze esatte (matematica, algebra e trigonometria) consentiva loro di sviluppare ed applicare altre discipline, come l'astronomia, le costruzioni, la geografia. Nel campo della medicina basta ricordare Avicenna il cui *Canone della medicina* fece testo fino al 1500, una eredità indescrivibile, lasciata dagli Arabi, che resiste ancora fino ai giorni nostri. La Sicilia fu divisa in tre province chiamate valli: *Mazzara, Noto, Valdemone*. In quel periodo si ebbero i primi lavori

di bonifica, furono introdotte tecniche irrigue e di aridocoltura e nuove colture: il gelso, la canna da zucchero, il cotone, la palma dattifera, ma soprattutto gli agrumi, quella coltivazione che per secoli ha reso famosa la Sicilia e con essi, anche il melone. Gran parte della terminologia agricola siciliana, *contrade*, attrezzi da lavoro, tecniche colturali, ecc. hanno derivazione araba. Così la *Nuara* o *Nuvara* è lo spazio di terra ove si coltivano i meloni, *ortu di muluna*, dall'arabo *noar*, fiore; mentre, *Nuararu* o *Nuvararu* è colui che ha cura del relativo orto. In diversi atti pubblici, stipulati nella Paceco del 1600 ed anche dei secoli successivi, appaiono dei cognomi quale Nuara o Nuvara o Novara, per il Monroi si tratta di persone che erano dediti alla coltivazione di meloni. Il melone a polpa bianca coltivato nella Sicilia Occidentale viene anche chiamato *muluni di 'nmmernu*, o *di tavula*, o *di pani*, ciò per fare intendere, che funge ottimamente anche da companatico. In Sicilia il melone era stato introdotto inizialmente dagli Ebrei arrivati con i Romani. Ma la coltura per secoli non ebbe fortuna; gli Arabi, viceversa, lo fecero conoscere e lo diffusero in tutta l'isola, anche perché conoscevano ampiamente la tecnica di coltivazione. Per molti secoli il frutto fu appannaggio delle classi borghesi che gelosamente li coltivavano nei propri giardini, ragione per cui, il popolo conobbe più tardi l'ottimo sapore che questo peponide poteva regalare ai palati. Nella Val di Mazara, vera roccaforte araba, dove i musulmani si stanziarono, la coltivazione del melone si diffuse ampiamente. In questo territorio, infatti, troviamo radicate tutte le colture ed i piatti tipicamente mediorientali, dagli agrumi, al melone, dal cuscus, ecc. Una tecnica agricola che consentì di diffondere la coltivazione del melone fu l'aridocoltura, un'esperienza, che nei deserti iraniani costituiva l'unica possibilità per produrre il melone. La coltivazione del melone si diffuse dove era forte la presenza musulmana: Alcamo, Salemi, Mazara del Vallo, naturalmente da lì, si estese in tutta l'intera provincia di Trapani e successivamente in parte della provincia di Palermo ed Agrigento. La diffusione della coltivazione del melone è considerata, non a torto, di "rapina", nel senso che i *nuarara* o *nuvarara* prendono in affitto dei terreni che utilizzavano per una sola annata agraria, in quanto il terreno viene, prima, impoverito e successivamente lasciato infestato dalle radici e frutti di scarto di melone che possono compromettere, se la superficie non è stata ben pulita, la coltura successiva. Durante la dominazione normanna e sveva, la successiva guerra del Vespro ed ancora quella del baronaggio, l'agricoltura in Sicilia ebbe un forte arretramento tanto da non consentire nessuna coltivazione ad eccezione di qualche sporadico ettaro di grano lasciando la rimanente superficie agricola a pascolo. La forte instabilità non permetteva la sicurezza nelle campagne, infatti, nascono e si sviluppano le prime masserie, che non erano altro che dei piccoli castelli, che consentivano di salvaguardare i territori dall'invasione dei soliti baroni sempre pronti a far guerra, tanto da spingere le popolazioni rurali a trasferirsi nei centri urbanizzati. Con i viceré spagnoli in Sicilia, non si sta tanto bene, ma incomincia un risveglio sociale culturale, politico ed economico. Molti storici ritengono che il Medioevo in Sicilia scompare proprio alla fine del 1500, quando in altre parti d'Italia il Rinascimento aveva avuto il sopravvento. I secoli successivi videro il grande sviluppo del vino specie la produzione del vino "Marsala" grazie alla lungimiranza dei Woodhouse degli Ingham e dei Florio. Nella Val di Mazara, oltre a produrre il Marsala, si produceva anche il melone; da questo connubio *Alexandre Dumas* nel *Grand Dictionnaire de cuisine* asseriva: "Per rendere digeribile il melone, bisogna, mangiarlo con pepe, sale e berci sopra mezzo bicchiere di Marsala...". Da qui il detto sicilianissimo " *doppu u muluni vinu a*

sdirrupuni" (dopo aver mangiato il melone si può bere vino in quantità). Diversi testi di autori locali testimoniano l'importanza della coltura nel territorio trapanese. Genovese, storico locale di Paceco, riguardo la coltivazione del melone intorno alla metà del 1800 constatava che "oltre alla coltura estensiva dei cereali presentava in larghi tratti alberi di olivo, vigneti e distesi campi di melone". Un altro comune dove la coltivazione del melone d'inverno ha antiche tradizioni è Alcamo. Come si evince da alcuni documenti del Calia il melone d'inverno veniva coltivato già dalla fine del Settecento. Pagine di storia e tradizione oramai ingiallite, ma che mostrano ancora la fatica contadina, oggi come allora, passato e presente si intrecciano come filamenti di una robusta corda che lega il contadino alla terra. Oggi come allora, i mercanti napoletani nei primi di settembre di ogni anno vengono nel Val di Mazara, ad acquistare il gustoso melone; una volta utilizzavano i velieri che venivano strabocchevolmente stipati al "Caritoio" del Vallone del Canalotto, oggi, con tuonanti autocarri. Lo stesso autore, descrive anche la maniera di coltivazione ed anche il modo di conservazione del prodotto. La coltivazione del melone intorno al Settecento, stante al Calia, era prettamente d'uso familiare, pertanto veniva coltivato negli orti di famiglia, sotto la stretta vigilanza dei proprietari. Il frutto, che veniva consumato anche nel periodo natalizio, rappresentava l'unica frutta, insieme a qualche sorba e frutta secca, delle festosità tradizionali. La conserva del frutto, gelosamente sistemato in apposite reti, legate alle trave degli antichi magazzini, poteva essere prolungata fino alla festa di S. Giuseppe. Sulle tavole imbandite *du Patriarca S. Giusippuzzu* il melone non è mai mancato. Anticamente, i cosiddetti *nuvarari di miluna d'acqua e di miluna purceddi* ogni anno prendevano in gabella terreno libero, lo dissodavano alle prime acque, originariamente con la zappa e successivamente con gli aratri a trazione animale. Nel mese di marzo facevano delle piccole fosse, *ciacche*, equidistanti e in fila, dove deponevano i semi un con un po' di stallatico, successivamente le fossette venivano ricoperte di terra. Dopo il germoglio le pianticelle venivano coltivate e tutelate da eventuali mali. Per il Nuararu o Nuvararu iniziava un periodo di duro lavoro di sarchiatura che si intensifica nel periodo della fioritura ed ingrassamento dei frutti quando occorre economizzare l'acqua in tutti i modi possibili; questa tecnica, imparata dagli arabi, ha lo scopo di eliminare eventuali erbe infestanti e ridurre l'evaporazione dell'acqua del terreno con attrezzi denominati *cutiddazzu* o *strica* adoperati alternativamente. Alla maturità dei frutti, i *nuvarara* o *nuarara* realizzavano in mezzo alla *nuara* o *nuvavara* un ampio pagliaio che serviva come residenza propria e della sua famiglia, si fornivano di lupara, per dissuadere qualche malavitoso che avrebbe potuto rubare il prezioso raccolto. La raccolta dei meloni d'acqua avveniva nei mesi di luglio e agosto. Settimanalmente *li nuvarari* raccoglievano i *citri* o *purceddi*, meloni maturi, che si concludeva prima del 15 agosto, dopodiché, lasciavano, insieme alla famiglia, il campo e rientrava in paese. Il prodotto veniva anche venduto, oltre che nei paesi vicini, nei mercati di Palermo e Trapani. Non era insolito trovare dei carrettieri carichi di meloni raggiungevano i due capoluoghi, da dove rientravano, a merce venduto, carichi di sale. L'alcamese Benedetto Guastella, in una raccolta di versi così descrive il carrettiere venditore di meloni: *Sugnu arcamisi e sugnu carritteri e fazzu ogni matina brusca strigghia - Aiu un cavaddu ch'è lestu di peri - Cammina sempri e dunni pighia pighia - E' carricu di palii e banneri - Mantu di sita e d'argentu la brigghia - Lu 'mpaiu e porta miluna a li ferì - Tuttu sbampusu cu scocchi e lanigghia - Mi vinnu li miluna: Duci! D'Arcamo su! (...) cu veni la furtuna - Quasi chi un haiu cchiù". Sono di Alcamo e svolgo il mestiere di carrettiere e striglio il*

mio cavallo ogni mattina. Ho un cavallo molto veloce che cammina ovunque e senza paura. E' sempre addobbato con bandierine. Il suo mantello è come la seta e le sue briglie sono d'argento. Attacco il cavallo al carretto e mi reco alle fiere a vendere meloni addobbato con nastri e campanellini. Vendo meloni: dolci d'Alcamo. Fortunato chi arriva a comprarli. Brigatevi che stanno per finire. Era coreografico vedere, nei mesi autunnali, appesi in particolari rete, ai laterali dei balconi delle case, i meloni verdi e gialli, spesso mischiati a ghirlande di peperoncini e a grappoli di pomodoro. La coltivazione del melone ha una importanza economica sociale considerevole nel trapanese specie nei comuni di Trapani e Pacco; in quest'ultimo paese per alcuni anni (primi anni '80) si teneva, nel periodo estivo, una sagra che felicemente ricorda A. Figuccio. Dagli anni sessanta in poi, la coltivazione del melone ha visto l'espansione della sua area d'origine; la coltura dalla provincia di Trapani, è migrata verso la parte orientale dell'isola spingendosi oltre la Valle del Belice nei comuni di Camporeale, S. Cipirello, Roccamena, Contessa Entellina, Bisacchino, Santa Margherita Belice e Menfi. Inizialmente erano gli stessi *Nuarara o Nuvarara* che affittavano gli appezzamenti di terreno per impiantare la coltivazione; successivamente, gli agricoltori, acquisita la tecnica, effettuano la coltivazione in proprio. Infatti, oggi, in questi luoghi la figura del *Nuarara o Nuvarara* è quasi scomparsa e la coltivazione è gestita dallo stesso agricoltore. Molti proprietari terrieri di Camporeale e S. Cipirello raccontano che a metà degli anni sessanta i *Nuarara o Nuvarara* accompagnati da una persona del luogo, che svolgeva la figura di intermediario o garante, proponevano di avere affittato un appezzamento di terreno da destinare alla *Nuara o Nuvara*. Alcuni *sinsali*, intermediari locali, raccontano delle difficoltà iniziali che ebbe la coltura nell'essere introdotto in queste zone per lo scetticismo degli agricoltori assertori della coltivazione del grano e della pastorizia. La diffidenza dei proprietari nel concedere le proprie terre a *lu straniu*, cioè ad uno sconosciuto, era anche dovuta al fatto che il *Nuarara o Nuvarara* non poteva dimostrare la sua onorabilità e solvibilità, elemento di fondamentale importanza nella Sicilia di ieri, ma anche di oggi. Pertanto, l'intermediario locale, in un'epoca in cui, tra galantuomini, la parola contava più della carta scritta, si impegnava a fare rispettare gli accordi tra *u Nuvararu* ed il proprietario del terreno. Raramente si verificava, tengono a precisare gli intervistati, che qualche *mulunaru*, in seguito a grandinate che provocava la spaccatura dei peponidi, abbandonava la coltivazione rendendosi irreperibile; in tal caso, il *sinsale*, si impegnava a far rispettare l'accordo e garantire il saldo. In questi accordi, specie a Camporeale, veniva pattuito anche l'uso della casa rurale da parte del *Nuarara o Nuvarara*, il quale, per tale godimento, pagava il proprietario in natura, cedendo qualche quintale di melone. Dei *Nuarara o Nuvarara* non si conoscevano i cognomi, ma solo i nomi; nel triangolo Camporeale, Roccamena e S. Cipirello erano conosciuti con il proprio nome seguito dalla provenienza del paese d'origine o dalla sua attività. Nell'area operavano: Pasquali 'u *pacicotu*, Giovanni *u Nuvararu o Nuvararu*, Ninu *Arcamisi*, ecc. figure che sono rimaste nella mente dei più anziani. di Marsala ed Alcamo, che attraverso delle prove dimostrative di confronto varietale e di tecnica colturale sul melone giallo e verde hanno contribuito ad aumentare la superficie coltivata e introdurre nuove varietà e tecniche colturali che hanno incrementato i redditi degli agricoltori del territorio interessato.

Ecotipi coltivati: Peponidi verdi cupi (Purceddu) o gialli intensi (Cartucciaru). Il panorama varietale nell'ultimo ventennio si è arricchito di nuove cultivars: Amarillo (tipo Oro,

Special, Mondo, ecc.), Madras, Ramado, Cocorito, Uranos, Meraviglia di Trapani e Helios, ecc..

Quest'ultima cultivar occupa gran parte della superficie meloncola regionale, in quanto molto apprezzato dai produttori per la precocità, la produttività e la resistenza ai trasporti, e dai consumatori per le sue pregiate caratteristiche organolettiche e per la forma e pezzatura dei frutti.

Nell'area di Menfi e dintorni è maggiormente presente l'ibrido Helios che viene coltivato in irriguo in coltura pacciamata

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

In Italia la coltivazione del melone interessa una superficie di circa 21 mila ettari e fornisce una produzione di circa 381 mila tonnellate. Della superficie totale il 40% circa è occupato da meloni di tipo *inodorus* (melone d'inverno).

I meloni di questa tipologia sono coltivati principalmente in Sicilia ed in minor misura in Calabria, Campania, Sardegna, Puglia, Basilicata e Lazio.

La Sicilia con 6.400 ettari circa, coltivati in pien'aria, rappresenta la regione leader per la produzione del melone d'inverno. Attualmente circa 5.300 ettari (il 30% in irriguo) sono destinati ai tipi a buccia gialla, mentre 1.100 ettari circa sono coltivati a melone a buccia verde. Ad oggi si stima che nell'Isola il melone d'inverno occupa circa il 9 % della superficie orticola di pien'aria, consentendo un'occupazione per circa 120 mila giornate lavorative e assicurando una produzione lorda vendibile di circa 18 milioni di euro.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il purceddu d'Alcamo ha la buccia verde, costoluto e rugosa e la forma ovale. Si chiama purceddu perchè la sua forma ricorda un maialino (purceddu in dialetto). E' una varietà rustica, che si conserva a lungo e che va coltivata rigorosamente in asciutto. La polpa bianca è succosa e diventa più buona e dolce con il passare del tempo grazie alla progressiva concentrazione degli zuccheri contenuti nella polpa. Il melone cartucciaro si contraddistingue per la buccia gialla, polpa bianca tendente al giallo chiaro e succosa.

I meloni sono uno dei prodotti più importanti e antichi dell'agricoltura trapanese.

EFFETTI SALUTISTICI

Il melone è utile anche contro le scottature, sotto forma di cataplasma, perché è rinfrescante e decongestionante. A tal proposito bisogna frullare o schiacciare con una forchetta una quantità di melone sufficiente a coprire la parte arrossata. Una volta applicata la polpa di melone, bisogna coprire con un panno di cotone e legare con un benda, almeno per venti minuti. Le stesse proprietà rilassanti lo rendono utile per decongestionare la pelle arrossata dal sole, procedendo a stendere sul viso una fetta di melone ridotta in purea con il passaverdure o il mixer. Dopo aver lasciato agire per circa 20 minuti si sciacqua con acqua tiepida.

Il melone, il cui colore della polpa spazia dal giallo carico all'arancione, naturalmente a seconda della varietà, contiene una percentuale piuttosto elevata di provitamina A; una

dose di 300 - 400 gr di frutto, riesce ad assicurare la quantità giornaliera di vitamina A necessaria al nostro organismo. Il melone, conosciuto anche con il simpatico nome di popone, ha anche una discreta quantità di vitamina C, nonché un contenuto elevato di sali minerali, quali calcio e potassio, ed ancora un discreto contenuto di vitamina C. Naturalmente ha anche uno scarso apporto calorico, tanto da ritenerlo un ottimo alimento per le diete ipocaloriche, in quanto permette, in breve tempo, di soddisfare il senso di sazietà. E' sconsigliato di mangiarlo dopo i pasti, in quanto a causa dell'elevato contenuto idrico, può dare qualche problema di digestione, in quanto l'acqua può rallentare il processo digestivo dando luogo a forme di fermentazione. A colazione o come spuntino spezza-fame, deve essere accompagnato con una dissetante tazza di thé freddo. Il melone è anche diuretico, grazie alla presenza di potassio; svolge inoltre una leggera azione lassativa, non tanto in virtù delle fibre vegetali, che sono pochissime, quanto al contenuto in acqua

L'ALIMENTO IN CUCINA

Gran parte della produzione del melone d'inverno viene consumato allo stato fresco e nel corso di tutto l'inverno. Soltanto una parte residua è utilizzata nel periodo estivo per preparare gelati o sorbetti, nelle macedonie, o trasformata, in quantità limitata in marmellata. Il melone si esalta con l'accostamento dolce-salato del famoso antipasto: prosciutto & melone; viene anche utilizzato come vero e proprio recipiente per gamberetti. Fa da protagonista nella preparazione di esaltanti insalate a base di verdure e formaggio magro, nonché da contorno alla bistecca di maiale. Da non tralasciare l'utilizzo del melone con il Marsala, nelle macedonia di frutta, come Sorbetto, Antipasto di melone, Melone ripieno, Confettura di melone, Marmellata di melone e Meloni sciroppati.

