

Note Storiche

La radice amara di Soncino è un particolare ecotipo di *Cicoria intybus* L. var *sativus* Bischoff, selezionata per l'inconfondibile e piacevole nota dolce che mitiga il gusto amaro tipico delle cicorie.

Benché fino al XVII secolo non si abbiano evidenze di coltivazione, l'uso delle specie selvatiche di cicoria, endemiche in tutto il continente euroasiatico, è descritto sia in testi classici Greci e Latini sia in quelli medievali vedi Conrad di Megenberg.

Lasciando da parte gli aspetti prettamente "salutistici" delle radici amare, dalla tradizione popolare generalmente associato al gusto amaro di piante e semi, l'uso delle radici di cicoria ha avuto fortune alterne a seconda del periodo storico sia per il consumo diretto sia come succedaneo del caffè.

Ancora diffuso nei paesi scandinavi ed in alcune aree degli Stati Uniti, l'impiego della cicoria come succedaneo del caffè il cosiddetto *caffè olandese* fu introdotto nei Paesi Bassi sul finire del 1600, impiego che a partire dal 1806 subì una successiva spinta a seguito del tentativo di Napoleone di colpire, con il "blocco continentale", i prodotti provenienti dalle colonie inglesi.

Nella zona di Soncino, benché non ci siano dati precisi, l'introduzione e successiva selezione delle radici amare è avvenuta a partire dalla fine del XIX secolo, e l'apice di questa produzione si è avuto negli anni '60 dell'ormai secolo scorso.

Attualmente dai 100.000 quintali prodotti negli anni '60 si è arrivati a meno di 20.000 quintali e purtroppo, come molte altre produzioni di carattere prettamente locale, le previsioni per un prossimo futuro non sono rosee.

Bibliografia:

The Cambridge history of foods - Cambridge University Press 2000
The Cultural history of Plants - Routledge 2005
The food chronology - James Trager 1995
Orticoltura - Pàtron 1990