



Ciliegia, a tutto tondo

Frutti buffi per forma, buoni per gusto, salutari per componenti, le ciliegie testimoniano l'arrivo dell'estate ed è forse per questo che molti le percepiscono come un frutto che dà allegria. In Italia il ciliegio dolce, coltivato da Nord a Sud, ci regala frutti eccellenti sia che appartengano a varietà locali, ad autoctone o a nuove selezioni di varietà italiane o estere

CLEMENTINA PALESE

Frutti buffi, quasi giocattolo, le ciliegie. Attraggono irresistibilmente i bambini, li stupiscono forse anche perché sono a loro dimensione. E lo stesso stupore si rinnova negli adulti, ritualmente ad ogni loro ritorno stagionale. A ben pensarci le ciliegie sono il frutto che meno degli altri ha subito la destagionalizzazione. Non si trovano per tutto l'anno e, anche in stagione, la loro presenza non fa in tempo ad annoiarci. Le ciliegie sono il frutto per definizione meno «globalizzabile» per sua stessa natura: maturano solo sulla pianta, e quindi per raccogliercle si deve aspettare il momento giusto, e hanno vita breve, la loro freschezza è limitata nel tempo e per di più sono delicate, suscettibili. Per vocazione sarebbero destinate ai mercati vicini ai luoghi di coltivazione o poco più in là. Certo, nelle

aree di concentrazione produttiva con importanti superfici dedicate al ciliegio, le cose – per fortuna – non stanno così. Grazie all'organizzazione commerciale e alla tecnologia ben utilizzata, le ciliegie raggiungono perfettamente conservate anche mercati più lontani.

DOLCI E ACIDE

Il ciliegio appartiene alla famiglia delle Rosacee e al genere *Prunus* ed è suddiviso in due specie: *Prunus avium* L., con frutto dolce – quello che mangiamo comunemente –, e *Prunus cerasus* L., con frutto acido, entrambi provenienti dall'Asia Minore.

Le cultivar di ciliegio dolce possono essere raggruppate in due categorie fondamentali: le «tenerine» – con frutti a polpa tenera e succosa, che vanno da colori chiari e succo quasi incolore al colore nero con succo scuro, passando per il rosso – e le «du-



racine» o duroni, più grandi delle precedenti, caratterizzate da polpa soda e compatta, di colore rosso scuro o nero con polpa rosso - violacea oppure rosso chiaro con polpa rosata o gialla.

Le cultivar di ciliegio acido si suddividono in tre gruppi: quello delle «amarene», i cui frutti, appiattiti alle estremità, sono di colore rosso pallido con succo incolore e sapore leggermente acidulo-amaro;

il gruppo delle «visciole» o «agriotte», caratterizzato da frutti tondeggianti o cuoriformi, di colore rosso scuro, con succo rossastro e sapore decisamente acido; infine, il gruppo delle «marasche», con frutti tondi e piccoli, buccia e polpa di colore rosso scuro e sapore fortemente amaro-acido.

Il ciliegio dolce e quello acido sono molto diversi. Il primo è un albero tendenzialmente alto, può raggiungere i 20 metri, con foglie ovali doppiamente dentate, rugose e leggermente pelose nella parte inferiore. Il ciliegio acido è, invece, più simile a un arbusto o alberello, con altezza di 4-5 metri e ramoscelli sottili. Le foglie, abbastanza dure, lisce e diritte, sono di colore verde scuro. Il colore del frutto varia, a seconda della varietà, da rosso chiaro a rosso molto scuro. La buccia tende a staccarsi dalla polpa che è molto succosa.

La coltura del ciliegio acido è molto diffusa in Nord Europa; in Italia è marginale – i frutti sono destinati per il 90% all'industria – mentre siamo tra i primi Paesi produttori al mondo di ciliegie dolci.

FREDDO, FIORI, FRUTTI...

Le ciliegie maturano da fine maggio all'inizio di luglio. Sono la testimonianza stessa dell'arrivo dell'estate ed è forse per questo che molti le percepiscono come un frutto che dà allegria.

E per la loro epoca di maturazione si è portati a pensare che il ciliegio ami il caldo: idea assolutamente sbagliata.

Il nostro albero, invece, ama i climi temperato-freddi, ma soprattutto ha bisogno di freddo quando è in riposo. Addirittura la sua esigenza di freddo viene definita dagli agronomi «proverbiale»: per risvegliarsi dal riposo invernale il ciliegio deve accumulare una buona quantità di freddo (si chiama tecnicamente «fabbisogno in freddo») pena un risveglio tardivo, incompleto e sfasato nel tempo che penalizza la fruttificazione. Il ciliegio, quindi, viene coltivato in zone collinari e al Sud – in Puglia si trova la maggiore concentrazione colturale italiana – non scende mai al di sotto dei 300 metri slm, per arrivare facilmente fino ai 600 metri come in Campania e in Sicilia dove alle falde dell'Etna arriva anche fino a 1.200 metri.

Per inciso la regione cerasicola per eccellenza in Italia è la Pu-



glia (Istat, 2007) che produce oltre 1 milione e 100 mila quintali di ciliegie, seguita da Basilicata (322.820 q) e da Campania (273.317 q); distanziate si trovano il Veneto (184.229 q), l'Emilia Romagna (120.976 q) e il Lazio (68.572 q).

In ogni caso sono la collina e le fasce pedemontane, dal Piemonte alla Sicilia, dal Veneto alla Puglia, passando per l'Emilia-Romagna e la Cam-

pania – ma è presente in quasi tutte le regioni italiane – a imbiancarsi delle splendide fioriture dei ciliegi. Bellissimi i fiori, bianchi e profumati, in gruppetti. Quelli del ciliegio dolce sono ermafroditi -contengono cioè sia gli organi maschili (gli stami), sia quelli femminili (i pistilli) - ma nonostante ciò non possono fecondarsi né con il proprio polline, né con il polline di altri fiori della stessa varietà (sono «autosterili», ma dagli anni 70 sono state selezionate anche alcune varietà «autofertili») ed è quindi necessario mettere, vicine tra di loro, piante di varietà diverse, per rendere possibile l'impollinazione incrociata. E non basta, perché sono necessari anche i «pronubi».

L'aiuto delle api alla fecondazione è determinante. Si pensi che in Trentino per aumentare la produzione di ciliegie, l'Istituto agrario di San Michele all'Adige (www.iasma.it) da 4 anni disloca in modo razionale in Valsugana una serie di arnie negli appezzamenti, specialmente negli impianti specializzati. Quest'anno i cerasicoltori coinvolti sono 600 e le arnie 800. E le api hanno molto da fare: per produrre 150 quintali di ciliegie ad ettaro con frutti del peso di 10 grammi i fiori da fecondare sono ben 1 milione e 500 mila! Per avere un termine di paragone, si tratta 5-6 volte di più rispetto ai fiori da fecondare in un meleto per ottenere 500 quintali ad ettaro con frutti del peso di 180 grammi.

Al contrario i fiori del ciliegio acido sono «autofertili», possono cioè venire fecondati con polline proveniente da fiori della stessa varietà.

Insomma quello acido – fiori autofertili e dimensioni molto contenute – è un ciliegio meno problematico!

Le dimensioni del ciliegio dolce, infatti, sono proibitive per la raccolta, per la potatura, per la difesa, insomma per la coltivazione. Raccogliere a mano i frutti a 20 metri di altezza non è uno scherzo; tradizionalmente le ciliegie si raccoglievano con una scala a pioli, molto alta, appoggiata alla pianta. Nelle coltivazioni intensive di oggi, grazie ad alcuni portinnesti che riducono il vigore della pianta e a forme di allevamento in volume che ne frenano la crescita in altezza, i ciliegi hanno dimensio-



ni più contenute, ma i costi di raccolta sono sempre elevati e si ripercuotono sul prezzo. In Italia, e soprattutto al Sud, non è infatti possibile utilizzare portinnesti realmente «deboli» come fanno i cerasicoltori mitteleuropei, perché questi sono suscettibili a stress termici e idrici e non garantiscono il raggiungimento della pezzatura commerciale dei frutti soprattutto quando vengono utilizzate cultivar autofertili che grazie a questa caratteristica portano un numero molto elevato di frutti che la pianta di dimensioni limitate fa fatica a nutrire adeguatamente.

...VARIETÀ E CITTÀ

Il ciliegio, per la specificità e la moltitudine di condizioni ambientali in cui è stato coltivato in Italia, ha raggiunto un'elevata diversificazione genetica. Ciò vuol dire che disponiamo di parecchie varietà con diffusione puntiforme che trovano sbocchi solo su mercati locali. Solo una cultivar tra queste, la Ferrovia, è coltivata da Nord a Sud su estensio-

quella tardiva), le Roane (precoce e tardiva), il Durone Rosso di Mason; in provincia di Verona: la Mora di Cazzano o di Verona e la Mora dalla Punta. E ancora nel Modenese la Mora di Vignola, Anellone, Durone Nero I e Durone Nero II.

In provincia di Bari, oltre a Ferrovia, c'è la Fucilette. E sono solo alcuni esempi, ma ancora si potrebbe continuare.

Ad affiancare le cultivar locali nel tempo sono state introdotte dall'estero parecchie altre varietà – entrate a far parte integrante della produzione italiana – e altre derivanti dal lavoro di miglioramento genetico italiano.

In ogni caso, quale che sia la varietà, l'Italia ha moltissimi terri-

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Disintossicante, lassativa e diuretica: ecco le tre principali proprietà di questo gustosissimo frutto. La ciliegia contiene in abbondanza numerosi acidi organici che, nell'organismo, mantengono stabile l'equilibrio acido-basico. A tutto vantaggio delle reazioni metaboliche (che dipendono anche dal mantenimento di questo equilibrio) e del corretto funzionamento di tutti gli organi del corpo. Questo frutto favorisce inoltre una pronta eliminazione delle scorie dall'organismo, soprattutto attraverso l'intestino e le vie renali. La ciliegia è indicata per tutti coloro che soffrono di stitichezza, di dolori articolari, di sovrappeso e di gotta. Da non dimenticare che l'attività diuretica è propria anche dei piccioli delle ciliegie, il cui decotto si dimostra utile in molti casi di ritenzione idrica. L'apporto calorico della ciliegia è veramente limitato (solo 38 kcal per 100 g). Una caratteristica che, unitamente al modestissimo apporto di zuccheri (9 g per 100 g), la rende perfetta per i diabetici, per coloro che fanno una vita sedentaria o hanno necessità di una dieta dimagrante.

Paolo Pigozzi

Medico nutrizionista

L'aiuto delle api alla fecondazione è determinante

ni territoriali talmente ampie da raggiungere la massa critica per affermarsi su tutti i mercati nazionali.

Le varietà coltivate nelle maggiori aree di produzione italiane sono spesso quelle caratteristiche di quelle zone con il primato di alcune varietà tipiche locali.

Dal Monte, Della Recca, Pagliaccio e Malizia sono alcune delle varietà campane indigene. E in Piemonte: Vittone, Nejrane e le Griotte (Grafion bianche e Grafion neire sono scomparsi) sui versanti meridionali della Collina Torinese che, affiancate negli ultimi tre decenni da varietà di recente introduzione, sono inserite nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino come «Ciliegie di Pecetto».

E in Veneto, in provincia di Vicenza: le Sandre (quella precoce e

tori storicamente legati e particolarmente vocati alla cerasicoltura. A dimostrarlo i 51 Comuni, di tutta Italia, che fanno parte dell'Associazione Nazionale Città delle ciliegie (presso Rivellino la Biblioteca Civica - Via Cairoli, 5 - Marostica - Vicenza - Tel. 0424.479121 - Fax 0424.479190 www.cittadelleciliege.it), nata nel giugno del 2003 a Celleno (Viterbo), che conta tra i soci fondatori i Comuni che hanno la maggiore esperienza sulla cerasicoltura e che hanno ottenuto o richiesto il riconoscimento delle caratteristiche di qualità dell'Unione Europea oppure di qualità nazionale. L'Associazione si pone tra gli obiettivi la valorizzazione – facendo riferimento all'esperienza dell'ottenimento dell'indicazione geografica protetta della ciliegia di Marostica (unica ciliegia italiana a fregiarsi per ora di un marchio Ue!) – la diffusione, la divulgazione delle esperienze sulla cerasicoltura e delle attività ad essa legate, incentivando contemporaneamente le iniziative culturali e in particolare la partecipazione e la fantasia imprenditoriale delle giovani generazioni.

In Italia, dunque, l'unico riconoscimento europeo è l'igp della ciliegia di Marostica, pur a fronte di parecchie richieste a diversi



livelli di avanzamento nell'iter burocratico.

L'indicazione geografica protetta «Ciliegia di Terra di Bari» ha la protezione transitoria in Italia dal giugno 2007 e quindi può essere utilizzata in via transitoria, a livello nazionale, per certificare le produzioni in attesa del riconoscimento definitivo da parte dell'Unione Europea.

Queste ciliegie, delle varietà Burlat, Moreau, Giorgia e Ferrovia, vengono prodotte in un'area che comprende 37 comuni dell'area intorno a Bari e sono riconoscibili per il marchio: un disegno stilizzato di due ciliegie di colore rosso, i cui peduncoli sono attaccati all'apice e sono sovrastate da due foglie verdi.

COME SCEGLIERLE E CONSERVARLE

Quando si acquistano le ciliegie bisogna ricordarsi che non proseguono la maturazione dopo la raccolta e quindi vale la pena acquistarle solo se ben mature e sceglierle con i frutti sodi, privi di ammaccature e con il picciolo dal colore verde vivo e intenso, testimone di freschezza.

Per conservarle conviene tenerle in luogo fresco e poco umido, sempre in un sacchetto di carta e mai nella plastica, che facilita il rammollimento e l'insorgere di marciumi. Essendo molto sensibili al freddo è preferibile conservarle in frigorifero, ma non a temperature troppo basse.

Per gli irriducibili della ciliegia, che non si accontentano delle marmellate, dei frutti sciropati o sotto alcol, vale la pena di ricordare che c'è un modo per conservare le ciliegie per lunghi periodi dell'anno. Si possono congelare tal quali, con peduncolo e nocciolo, ponendole nel congelatore in uno strato unico per accelerare il processo e stoccandole successivamente in un sacchetto ben chiuso. Si scongelano al bisogno, sistemando il sacchetto stesso sotto acqua corrente. Si possono congelare anche senza peduncolo e denocciolate, con l'aggiunta di zucchero (non più di 100 g per ogni chilo di frutti), ponendo subito il sacchetto nel congelatore.

La richiesta di denominazione di origine protetta per Ferrovia di Turi (Bari) – territorialmente contigua – sarà invece riesaminata a breve, anche alla luce del fatto che, incredibilmente, il comune di Turi non è tra quelli citati nel disciplinare dell'igp Terra di Bari, che pure individua l'intera provincia di Bari come territorio di produzione e Ferrovia tra le varietà.

La Ciliegia dell'Etna ha ottenuto la concessione provvisoria nazionale nel dicembre 2006 per l'uso del marchio dop. Si tratta di una piccolissima realtà produttiva con circa 2.000 quintali di prodotto ottenuto da una quarantina di aziende – site in provincia di Catania, in tutto o in parte il territorio dei Comuni di Giarre, Riposto, Mascali, Fiumefreddo – che vanta la peculiarità di provenire da varietà locali o ecotipi come Mastrantonio, Raffiuna, il gruppo Napoleona e Maiolina.

Tra le altre in attesa la Ciliegia di Vignola (Modena) dop, quella della Valle dell'Irno (Salerno) igp (per ora prodotto tipico locale), la Ciliegia delle Colline Vesuviane (Napoli) o Napoletana igp, che secondo antichi testi è un Duracino Nero di razza mista.

CILIEGIE DI MAROSTICA E VIGNOLA E LE LORO STRADE

La produzione della ciliegia a Marostica, celebre città della partita a scacchi – testimoniata da un documento – risale alla prima metà del 1400. Le varietà di Marostica sono per le precocissime la Sandra (dal nome del primo contadino che fece l'innesto, Alessandro Bertolli, negli anni 30) e le «francesi» (varietà Bigarreux, Moreaux e Burlat), le medio-precoci Roana e il durone Romana; tra le tardive duracine Milanese, Durone Rosso (simile a Ferrovia) e Bella Italia e ancora Sandra Tardiva; inoltre Van, Giorgia, Ferrovia, Durone Nero I, Durone Nero II, Mora di Cazzano e Ulster. Nel tempo andato c'erano anche il Durone di Ciappa, che prendeva il nome dal Ponte di Ciappa, e la «Pisona» dalle proprietà diuretiche note.

La cerasicoltura del Marosticense, che comprende i comuni di Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze, Marostica e Bassano, colloca la provincia di Vicenza al secondo posto nel Veneto per la coltivazione di questo frutto dopo quella di Verona.

Il riconoscimento dell'in-



dicazione geografica protetta per la ciliegia di Marostica da parte dell'Unione Europea risale al 2001. Nel 2006 è stato costituito il nuovo Consorzio di tutela della Ciliegia di Marostica igp, con sede presso Pro Marostica (Piazza Castello, 1 - Marostica - Vicenza - Tel. 0424.72127-470995 - Fax 0424.72800 - info@marosticascacchi.it), con lo scopo di tutelare, promuovere e valorizzare il prodotto tipico di qualità.

Nella fascia pedemontana di produzione, tra splendide colline si snoda la Strada dei Ciliegi (per informazioni rivolgersi ai Comuni di Pianezze (tel. 0424.72323), Mason Vicentino (tel. 0424.708120) e Molvena (tel. 0424.410911)). Un percorso ideato dal Consorzio ortofrutticolo pedemontano unitamente ai Comuni interessati, che partendo dal confine ovest del territorio comunale di Bassano si conclude dopo circa 25 chilometri sulla dorsale del Monte Poggio, a oriente di Breganze.

E cambiando regione, un'altra Strada, quella «dei Vini e dei Sapori del territorio Città Castelli Ciliegi», sottolinea l'importan-





Prodotto

LE FESTE DELLE CILIEGIE

Ovunque ci siano ciliegi in numero appena più che esiguo, lì c'è una festa dedicata agli allegri frutti. È impossibile censire tutte le feste delle ciliegie che si tengano in Italia, per questo ne citeremo solo alcune.

Ad aprire la stagione è la **Festa dei ciliegi in fiore** a Vignola, alla 39ª edizione, che si è svolta dal 29 marzo al 13 aprile organizzata dal Centro Studi Vignola (Via Fontana, 8 - Vignola - Modena) - Tel. e fax 059.762796 - centrostudi@aitec.it - www.centrostudivignola.it).

In stagione di raccolta c'è la **Festa nazionale Città delle Ciliegie**, organizzata dall'Associazione nazionale Città delle Ciliegie, che si svolge ogni anno contestualmente a una delle sagre nei Comuni associati.

A Marostica, dove la prima **Sagra delle Ciliegie** si svolse nel 1933, la festa si tiene nell'ultima domenica di maggio - quest'anno il 25 - nel loggiato del Castello Inferiore e ospita la Mostra regionale della ciliegia con la migliore produzione della zona. Anche in molti dei comuni vicini della provincia di Vicenza si succedono sagre dedicate al frutto; in particolare il 18 maggio a Pianezze - dove la prima **Festa della ciliegia Sandra** ebbe luogo nel 1971 - e il 1° giugno a Mason Vicentino - dove si trova il più grosso centro di commercializzazione delle ciliegie. Sempre in Veneto, in provincia di Verona la prima domenica di giugno (quest'anno il 1°) si tiene la **Mostra Provinciale delle ciliegie** con esposizione della Mora di Cazzano di Tramigna, ma anche la **Fiera e mostra delle ciliegie di Brognoigo**.

A Lari (Pisa) (Comune di Lari - Piazza Vittorio Emanuele II, 2 - Tel. 0587.687511) dal 25 maggio al 1° giugno la **Sagra delle Ciliegie** è dedicata alle numerose varietà autoctone locali, molte delle quali a rischio di estinzione, tant'è che sono inventariate nella banca del germoplasma della Regione Toscana e inserite nell'elenco nazionale dei prodotti tradizionali e all'interno del Cesto Pisano promosso dalla Provincia di Pisa. La **Festa delle ciliegie** di Celleno (Viterbo) dal 2 all'8 giugno quest'anno, di grande richiamo per il Lazio e anche oltre, risale a più di 50 anni fa ma è stata ristabilita solo negli ultimi anni. Oltre alla degustazione delle ciliegie e a cene a base di sole ciliegie cellenesi, offre molto altro ed è particolare per la buonissima «crostatona», formata da molte crostate rigorosamente alle ciliegie - realizzate dalle donne del paese - che assemblate tutte insieme nell'ultima edizione hanno superato i 10 metri di lunghezza. Dal 1998 la Festa ospita il concorso nazionale «Ciliegie d'Italia», Premio Claudio Locchi, che sottopone campioni di ciliegie provenienti da varie regioni italiane all'assaggio di una Commissione di degustatori qualificati (Comune Celleno - Piazza della Repubblica - Tel. 0761.912002 - sindaco@celleno.it).

A Turi (Bari) il 1° giugno si tiene la **Sagra della ciliegia Ferrovia**, organizzata dall'Amministrazione comunale (Via XX Settembre, 5 - Tel. 080.4514217 - Fax 080.8915009 - www.comune.turi.ba.it). In Sardegna a Lanusei (Oristano) in giugno (dal 27 al 29 quest'anno, con una «ripresa» il 4 luglio) si svolge la **Fiera delle ciliegie** con degustazioni di dolci e gelato alle ciliegie e intrattenimento per le vie del centro (Pro loco - Tel. 0782.483010 0782.4830047 - marcpiroddi@tiscali.it; Comune Lanusei - Tel. 0782.47311 - Fax 0782.40168 - comunedilanusei@tiscali.it www.comunedilanusei.it).



za del ciliegio nella storia e nell'economia della zona che ha per «epicentro» Vignola, situata ai piedi delle colline tra Modena e Bologna. Questa Strada è nata nell'ambito dell'iniziativa legislativa promossa nel 1999 dalla Regione Emilia-Romagna per l'impulso di un'Associazione formata da 16 Comuni delle province di Bologna e di Modena, da due Comunità Montane, due Enti Parco Regionali e 130 operatori privati (aziende agricole e vitivinicole, agriturismi, ristoranti, alberghi, consorzi, associazioni di categoria e agenzie di viaggio).

A Vignola la produzione cerasicola classica inizia normalmente nella seconda metà del mese di maggio con la maturazione di Bigarreau, proseguendo con la Mora di Vignola, forse la migliore varietà dal punto di vista organolettico, poi a giugno maturano i duroni di colore scuro come il Durone Nero I, famoso per le sue caratteristiche di polpa intensa e gustosa, e Anella, un durone color rosso fuoco dalla polpa particolarmente consistente. Poi tra le varietà tardive il Durone Nero II e il Ciliegione.

A promuovere e tutelare la ciliegia di Vignola pensa il Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola (Via dell'Agricoltura, 1 - Vignola - Modena - Tel. 059.773645), che è nato nel 1964 per la sola ciliegia e dal 1992 tutela anche altri frutti del comprensorio. Il Consorzio rilascia i marchi che attestano l'origine e la qualità dei prodotti, a seguito delle verifiche sul rispetto dei disciplinari di produzione su tutte le fasi della filiera produttiva.

25 CILIEGIE AL GIORNO TOLGONO IL MEDICO DI TORNO

L'effetto benefico nel combattere le infiammazioni delle articolazioni determinate dall'artrite è l'ultima delle novità accademiche sugli effetti terapeutici delle ciliegie alle quali sono anche attribuite un'azione antidolorifica, che le renderebbe simili all'aspirina, e una funzione di protezione del cuore e dell'apparato cardiocircolatorio, come è emerso da uno studio del 2006 effettuato nel Western Human Nutrition Research Center di Davis in California. E già una ricerca della Michigan State University aveva evidenziato come una dieta ricca di ciliegie e di prodotti derivati riducesse gli attacchi di cuore e le malattie cardiovascolari.

Clementina Palese

