

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

TOSCANA - DALLA RICERCA DELL'ARSIA

Ciliegia di Lari

golosità anche in confettura

di ALESSANDRO MAURILLI

L'economia agricola della piccola cittadina toscana di Lari, in provincia di Pisa, può contare su un prodotto di cui sono state individuate antiche varietà autoctone. E un progetto del Comitato di tutela sta promuovendo anche l'attività di trasformazione



Se la marmellata, o confettura, di ciliegie è sempre stata un elemento indicativo della golosità, soprattutto per i più piccoli, un motivo deve pur esserci. Lo sanno bene gli abitanti di Lari, una piccola realtà agricola delle colline pisane dove, dagli anni Cinquanta, proprio la ciliegia è stata l'animatore economico per molti del borgo. La Ciliegia di Lari è diventata così un prodotto prima da recuperare, poi da tutelare. La produzione di ciliegie nelle colline pisane, e nel territorio del comune di Lari in particolare, vanta una tradizione secolare, dimostrata anche dalla presenza di numerose varietà autoctone recentemente catalogate da uno studio del Consiglio nazionale delle ricerche (Cnr), in collaborazione con l'Agenzia regionale per lo sviluppo e l'innovazione in agricoltura (Arsia).

A LARI 19 VARIETÀ UNICHE

L'Arsia ha individuato 19 varietà autoctone, tutte contraddistinte con nomi curiosi e divertenti, che rimandano o alla zona di produzione, come ad esempio la Usigliana e la Montemagno, o a chi ha riscoperto la varietà, come la di Girolamo, la Elia, la di Guglielmo. L'esistenza di varietà di ciliegio uniche, assieme alla peculiarità dei suoli e del clima della zona, sono oggi alla base della specificità delle ciliegie di Lari, cui hanno contribuito anche la conoscenza e l'esperienza dei numerosi produttori agricoli che hanno saputo salvaguardare e tramandare nel tempo le competenze e le tecniche di coltivazione, il condizionamento e il confezionamento. Dagli anni Cinquanta agli anni Ottanta l'economia della cilie-



GUIDA PRATICA

Per una sosta golosa a Lari e dintorni

• Antica Osteria il Castello

Piazza Matteotti, 9/13 - Lari (PI) - Tel. 0587.687868
(prepara piatti a base di ciliegia)

• La Locanda di Angy

Via Belvedere, 1 - Lari (PI) - Tel. 0587.685233

• Ristorante Castero

Via Galilei, 2 - Lavaiano (PI) - Tel. 0587.616121

Dormire a Lari

• Villa Arianna

Via Ripoli, 105 - Lari (PI) - Tel. 0587.686027

• Vecchia Fattoria Castelli

Usigliano di Lari (PI) - Tel. 0587.685047

• Agriturismo il Querceto

Via il Querceto - Lari (PI) - Tel. 0587.685256

gia ha risentito a Lari del riposizionamento dell'agricoltura e così si è avuto un periodo, lungo, di transizione in cui in effetti si è corso il rischio di perdere la tradizione.

ANTICHE VARIETÀ RECUPERATE CON PASSIONE

È grazie alla passione per la campagna, per il territorio e per la tradizione locale che nel 2002 è nato il Comitato tutela e valorizzazione della Ciliegia di Lari, che ha per finalità – come si legge nell'atto costitutivo all'articolo 3 – «il riconoscimento della denominazione di origine protetta (o, eventualmente, della indicazione geografica protetta) della Ciliegia di Lari ai sensi dell'art. 5 del regolamento Cee n. 2081 del 14 luglio 1992. Il Comitato ha inoltre tra i propri scopi lo svolgimento di attività finalizzate alla diffusione delle informazioni e alla promozione e valorizzazione della Ciliegia di Lari». Il Comitato, anche se nato con lo scopo principale di promuovere il



I ceraseti specializzati sono pochi, il che rende la Ciliegia di Lari un prodotto per veri appassionati

riconoscimento della dop della ciliegia di Lari, svolge numerose attività su vari campi di intervento, come ad esempio il coordinamento tra i produttori di Lari per un miglioramento del prodotto e anche studi di mercato attraverso strumenti di marketing.

LA PRODUZIONE DELLA CILIEGIA DI LARI

Attualmente la produzione annua delle Ciliegie di Lari si aggira in media sui 500 quintali, che significa lo 0,03% della produzione nazionale, ma circa la metà di quella toscana.

Quasi tutte le piccole aziende agricole nel territorio del comune di Lari possiedono alberi di ciliegia, ma soltanto alcune si dedicano solo alla ciliegia. Il recente censimento effettuato dalla Provincia di Pisa sulla situazione del ciliegio nelle colline pisane ha evidenziato la presenza di 67 aziende e di circa 6.000 piante



La protagonista della Sagra è, ovviamente, la Ciliegia di Lari, che fa bella mostra di sé in particolari composizioni

UNA SAGRA PER LA REGINA CILIEGIA

La Sagra delle Ciliegie di Lari è una delle manifestazioni più antiche della Toscana, che nel 2010 giunge alla 54ª edizione. Si svolge normalmente nell'ultimo fine settimana di maggio e nel primo fine settimana di giugno ed è organizzata dal Comitato della Sagra, di concerto con il Comune di Lari, l'associazione culturale ViviLari e altre associazioni locali, con il supporto della Provincia di Pisa e della Regione Toscana.

Durante la sagra vengono organizzate manifestazioni artistiche e culturali e allestito un frequentatissimo stand gastronomico. Nella piazza principale del paese sono presenti i produttori di Ciliegie di Lari, ciascuno con il proprio stand, che offrono ciliegie e altri prodotti derivati. È naturalmente disponibile anche la confettura «extra» di ciliegie realizzata dal Comitato di tutela e valorizzazione della Ciliegia di Lari.

DA NON PERDERE A LARI E DINTORNI

Cercando le ciliegie, o meglio la confettura di ciliegie, nel piccolo borgo di Lari (8.000 abitanti in tutto per una superficie di 45 chilometri quadrati, comprese le sei frazioni di campagna), non si potrà evitare una sosta al **Castello di Lari** (www.castellodilari.it), che nel 1230 fu dimora della potente famiglia pisana degli Upezzinghi, ribelle al Comune di Pisa fino al 1406, quando Firenze riconquistò definitivamente Lari e il Castello divenne sede dei Vicari, governatori fiorentini e membri delle più nobili famiglie cittadine (Medici, Pitti, Peruzzi, Degl'Albizi), che lo trasformarono in una lussuosa residenza per ospitare anche i regnanti di Toscana (da Cosimo I de' Medici a Leopoldo II d'Asburgo-Lorena).

Oggi il castello è aperto al pubblico e si possono visitare la Sala del Tribunale, la Sala dei Tormenti (con alcuni strumenti di tortura), i sotterranei, le segrete delle prigioni mediche e altre sale arricchite di materiale scultoreo antico, vasellame rinascimentale, affreschi del XIV-XV secolo e del XVII.

Ampio e suggestivo è il panorama che si apre al visitatore, in particolare dalla Torre della prigione. Uscendo o entrando dal paese, non si potrà non soffermarsi sulle porte di Lari, in tutto tre: a nord la **Porta Fiorentina**, con lo stemma dei Medici sopra l'arco e ai lati lo stemma dei Salviati, lo stemma di Lari e un'iscrizione del 1534, la **Porta Pisana** o Porticciola a ponente, mentre la terza, la **Porta Volterrana**, sicuramente la più importante perché era quella con il ponte levatoio, fu abbattuta nel 1780 per consentire ai carri trainati dai buoi o dai cavalli di entrare nel borgo. ●



Spiccata è la biodiversità tra alcune delle 19 cultivar di Ciliegia di Lari individuate e recuperate dall'Arsia Toscana

in produzione sul territorio dei comuni di Lari, Casciana Terme, Terricciola, territori più vocati a questa produzione.

Più della metà delle aziende e delle piante di ciliegio sono ubicate all'interno del territorio del comune di Lari. Le tecniche di coltivazione sono «quelle di una volta» e ci sono pochi cerasetti specializzati, mentre la maggior parte delle piante è sparsa nei campi o sui bordi di vigneti e di appezzamenti destinati alle produzioni orticole. La raccolta è effettuata esclusivamente a mano: una volta avvenuta, le ciliegie sono avviate subito al consumo. Attualmente soltanto una parte molto contenuta di esse è destinata alla trasformazione, che avviene entro le mura domestiche, anche per l'assenza nel territorio di Lari e nei comuni limitrofi di impianti professionali per la trasformazione della frutta in conserve e confetture.

LA CONFETTURA «EXTRA» TRA PROGETTI E SVILUPPO

Uno dei problemi più sentiti dai produttori di Ciliegie di Lari è quello della trasformazione. In particolare interessa utilizzare quella parte di produzione e di varietà locali che trovano difficoltà a essere immesse sul mercato a causa dei maggiori problemi di deperibilità. Varietà autoctone larigiane, come la Papalina, la Gambolungo, la Giardino, la Morella, pur presentando eccezionali caratteristiche organolettiche e gustative, scontano sul mercato del fresco maggiore deperibilità e una generalmente inferiore pezzatura dei frutti.

Per questo motivo gran parte delle varietà autoctone delle Ciliegie di Lari è oggi a rischio di erosione genetica. A questo proposito, il Comitato ha proposto e realizzato il progetto sperimentale per la produzione di confettura «extra» di Ciliegie di Lari, che ha previsto l'avvio di un'attività di trasformazione delle ciliegie prodotte nel comune, gestito collettivamente dai produt-

tori aderenti al Comitato. Il progetto ha visto l'acquisto, da parte del Comitato con l'aiuto dell'Arsia e del Comune di Lari, di un laboratorio di trasformazione che ha trovato sede in una delle aziende associate, con la possibilità, da parte di tutti i componenti del Comitato, di poterlo utilizzare per la trasformazione delle ciliegie (l'impianto è un modello della Frigojollinox di Campobasso).

Alessandro Maurilli

Si ringraziano per le foto e le informazioni sul prodotto e sul territorio il Comitato per la tutela e la valorizzazione della Ciliegia di Lari e, in particolare, Andrea Marescotti e Leonardo Puccioni.



Per informazioni

Comitato di tutela e valorizzazione della Ciliegia di Lari

Via della Porta Maremmana
56035 Lari
ciliegdiadilari@libero.it
www.ciliegdiadilari.it

Comune di Lari

Piazza V. Emanuele II, 2
56035 Lari
Tel. 0587.687511
info@comune.lari.pi.it
www.comune.lari.pi.it

Associazione Pro Loco Vivilari

Tel. 0587.685233
www.prolocolari.it