

## Prunus avium e Prunus cerasus

Forse non tutti sanno che la ciliegia nasce sia dal prunus avium, che è il ciliegio dolce, sia dal prunus cerasus, detto anche agriotto o visciolo, entrambi della famiglia delle Rosacee. Dalla specie Prunus avium nascono le ciliege dolci, sia quelle a polpa tenera (tenerine) che quelle a polpa dura (duracine), dalla specie Prunus cerasus nascono invece le amarene e le marasche. Per il loro sapore acidulo, queste varietà non sono molto apprezzate come frutta fresca, ma le si impiega soprattutto per produrre sciroppi, marmellate e liquori come il maraschino, il cherry brandy e il ratafià. L'origine della ciliegia e' nei territori occidentali dell'Asia, poi in secoli recenti, ha trovato terreno fertile anche vicino a noi. Diverse sono infatti le zone italiane vocate e oltre 50 territori di produzione si sono uniti nell'associazione CITTA' DELLE CILIEGIE, tra cui la valle del Panaro e di Vignola, che vanta la DOP, insieme a quella di Turi (BA), cui si aggiungono altre eccellenze del belpaese come la Ciliegia I.G.P. di Marostica e quella di Terra di Bari, ma anche della Valle dell'Irno e di Napoli.

Tantissime le varietà, anche con diverse epoche di maturazione e raccolta. Le ciliege di varietà Bigarreau sono disponibili sul mercato da metà maggio a giugno. Queste ciliege sono infatti tra le prime. Le ciliege del gruppo "Nero" rappresentano la produzione più tipica del comprensorio di Vignola e sono anche fra le più ricercate. Hanno un sapore dolcissimo e sono molto gradite alla clientela di tutta Europa., invece sono disponibili sul mercato nel mese di giugno. Le ciliege del gruppo "Anella" sono disponibili sul mercato dall'ultima decade di maggio a tutto giugno. I frutti di queste varietà sono particolarmente apprezzati per la spiccata croccantezza e succosità della polpa. L'epidermide ha un colore che va dal rosso vermiglio al rosso scuro, mentre le ciliege del ceppo "Ferrovia" sono disponibili sul mercato nel mese di giugno ed i frutti di questa varietà sono apprezzati dal consumatore per la loro consistenza e succosità. Infine le ciliege della Marca, che sono disponibili sul mercato da giugno a luglio. Questa varietà di frutta rossa è particolarmente indicata per la conservazione "sotto spirito": si presentano al consumatore con un colore rosso su uno sfondo giallo pallido. La produzione cerasicola italiana ha visto un notevole calo negli ultimi decenni in alcune aree geografiche regionali, in altre una notevole crescita, in ogni caso ha rappresentato storicamente una delle più importanti produzioni agricole nel panorama nazionale, per diversi motivi: era la prima occasione di guadagno per gli agricoltori dopo l'inverno in quanto le ciliege sono tra i primi frutti primaverili ad arrivare a maturazione, la coltivazione del ciliegio, molto spesso effettuata in territori collinari, ha consentito in parte la salvaguardia dal dissesto idrogeologico dei terreni, la ciliegia infine rappresenta un importantissimo veicolo promozionale per i territori di provenienza.