

ORTOFRUTTA *di stagione*

COME MUOVERSI FRA LE PROPOSTE DEL MERCATO

I frutti che annunciano l'estate



Durone dell'Anella



Bigarreau

La pianta proviene dall'Asia Minore, e il generale romano Licinio Lucullo (famoso per i suoi prelibati menù enogastronomici) importò a Roma, dalla città di Cerasonte, alcune migliaia di alberi che producevano queste prelibatezze (da qui il nome di "cerasus"). Dai resti fossili rinvenuti in diversi scavi sappiamo che alberi di ciliegio erano già presenti nella Penisola anche prima dei Romani, ma è solo a partire dal '500 che abbiamo notizie più precise di coltivazione, di impiego culinario, di destinazione del legno. Nella zona tipica del Modenese e del Bolognese il ciliegio assunse importanza economica dalla fine del secolo scorso, sostituendo gradualmente il gelso nella piantata come tutore della vite e diventando una coltura specializzata quando la vite venne decimata dalla fillossera alla fine degli anni Venti.

Le "rosse" della nostra terra

Le ciliegie sono il frutto di due specie di alberi della famiglia delle Rosacee, la stessa cui appartengono le rose. Dalla specie *Prunus avium* nascono le ciliegie dolci, sia quelle a polpa tenera (tenerine) che quelle a

polpa dura (duracine). Dalla specie *Prunus cerasus* nascono invece le amarene e le marasche.

L'Italia è oggi il principale produttore europeo di ciliegie "dolci"; la cerasicoltura italiana si localizza in alcune regioni: Puglia, Campania, Emilia Romagna e Veneto. Bacini produttivi importanti sono la provincia di Bari in Puglia che detiene il 90% della produzione regionale e la zona di Vignola in provincia di Modena che rappresenta l'80% delle produzioni emiliano-romagnole.

In Emilia Romagna tutta la fascia pedecollinare che va da Modena a Cesena, si è specializzata nella produzione della così detta "frutta rossa". Fra queste zone ricordiamo Vignola, Bazzano, Monteveglio, Casalfiumanese, Imola, Faenza e Forlì.

Tra le varietà tipiche della nostra terra dalla metà alla fine di maggio, troviamo in maturazione la **Napoleon**, la **Bigarreau Burlat** e la **Bigarreau Moreau** con polpa più consistente della precedente. La **Mora di Vignola** matura dai primi di giugno, ha frutticini medio piccoli, con picciolo lungo, colore della buccia nerastro, la polpa è di scarsa consistenza e di colore decisamente nero, ottime sono le caratteristiche gustative. Il **Durone dell'Anella** matura nella prima decade di giugno, ha frutti di pezzatura media e di colore rosso brillante, la polpa è rosa e molto croccante grazie alla sua buona consistenza, di buon sapore e abbastanza succosa. Il **Durone Nero I** (in via di estinzione) matura dalla fine della prima decade di giugno, di buona pezzatura, ha la polpa rossa e croccante e il colore della buccia è rosso molto

scuri, è poco succoso. L'**Anellone** lo troviamo dall'inizio della seconda decade di giugno con buccia rossa brillante e polpa soda di colore giallo biancastro, di buon sapore ma di scarsa succosità. **Ferrovia** matura dal 15 giugno ed è una delle migliori varietà che troviamo in commercio, con frutti di buona pezzatura e di colore rosso brillante, polpa rosa ben croccante e consistente, molto apprezzata sia in Italia che all'estero. **New Star** matura assieme alla **Nero I**, si presenta con frutticini grossi e con il colore della buccia e della polpa rosso scuro, è di buona succosità e con caratteristiche gustative ottime.

Le **ciliegie acide** hanno visto, negli ultimi decenni, diminuire l'interesse per il consumo allo stato fresco; fra queste non possiamo non ricordare le **amarene** con le due varietà più diffuse: "Amarena di Verona" e "Amarena di Pescara", con sapore simile al nome e con polpa e succo molto chiari. Citiamo anche le **visciole** con le varietà "Bella di Chateaufort" e "Regina hortensia" che



Ferrovia



Mora di Vignola

hanno un sapore lievemente dolce, e, a differenza delle amarene, presentano polpa e succo di colore rosso intenso; per ultime ricordiamo le **marasche**, con le varietà "Agriotta imperiale" e "Agriotta nera del Piemonte", la polpa è scura e di sapore amaro oltre che acido e i frutticini sono piccoli di colore rosso nerastro. Per il loro sapore acidulo, queste varietà non sono molto apprezzate come frutta fresca, ma le si impiega soprattutto per produrre sciropi, marmellate e liquori come il maraschino, il cherry brandy e il ratafià.

In questo mese si consiglia

Ortaggi

Asparagi verdi, Bietole da costa
Radicchio verde da taglio
Lattughe cappuce, Indivie scarole
Meloni, Piselli
Sedani verdi e imbiancati

Frutta

Albicocche
Cliegie
Fragole
Mele "Fuji"
Pere "Conference"

Vignola, l'eccellenza



Nel comprensorio della ciliegia di Vignola (di cui è in corso il riconoscimento del marchio Igp), che si estende nella zona pedecollinare fra le province di Bologna e di Modena, comprendendo 28 comuni, opera il Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta tipica di Vignola; esso ha come compiti istituzionali la promozione e la tutela del prodotto confezionato negli imballaggi marchiati. Esso offre inoltre un servizio di assistenza ai produttori interessati.

Il Consorzio ha sede in Via dell'Agricoltura, 1 a Vignola (Mo)
Tel. 059/773645
Fax 059/773645
consorziodellaciliegia@tin.it

LA RICETTA

Zuppa di ciliegie

INGREDIENTI
1 kg di ciliegie
1 l di vino rosso
120 g di zucchero
un pizzico di cannella
la scorza di mezzo limone

In una casseroia portare a bollire le ciliegie assieme al vino, allo zucchero, al pizzico di cannella e ai pezzetti di scorza di limone. Quando bolle, schiumare e dopo alcuni minuti levare anche la scorza del limone e lasciare condensare. Trascorso un quarto d'ora versare le ciliegie lasciando cuocere una mezz'ora. La zuppa si serve fredda, come dessert, sopra fette di pane in cassetta.