

Ciliegia di Vignola IGP, una tentazione irresistibile

scritto da Enzo Radunanza | 27/05/2015



Tra fine maggio e giugno arrivano sulle nostre tavole le ciliegie, un frutto ricco di proprietà nutritive. Conosciamo la Ciliegia di Vignola, autentica eccellenza



Da sempre, per i buongustai, il mese di giugno è rallegrato dall'arrivo delle gustosissime ciliegie, un frutto **ricco di proprietà nutrizionali**. Diuretiche, astringenti, rinfrescanti, ricche di sali minerali come potassio, ferro e calcio, con un buon contenuto di vitamine A e C ed un buon equilibrio tra zuccheri ed acidi, le ciliegie sono il tipico alimento irresistibile a cui non si può rinunciare.

La maturazione avviene tra la fine di maggio a tutto il mese di giugno a seconda delle varietà che, in Italia, sono ben 150 per una produzione complessiva nazionale di oltre 150 mila quintali.

Tra i **prodotti tipici dell'Emilia Romagna** uno dei più celebri è rappresentato dalla **Ciliegia di Vignola IGP** o "**Durone**" che, dall'anno 2013, ha ottenuto l'importante riconoscimento della I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta).

In questo Comune della provincia di Modena, le squisite "palline rosse" rappresentano un'eccellenza gastronomica nonché una consistente risorsa economica in quanto la produzione di ciliegie alimenta un mercato ed un'industria fiorenti. Le **Ciliegie di Vignola I.G.P.**, infatti, si consumano fresche, conservate e/o lavorate per ricavare marmellate, confetture, sciroppi ed altre specialità. Nell'industria dei liquori, sono un ingrediente essenziale per produrre lo **Cherry-Brandy**.

A Vignola, la ciliegia, è anche il motore di eventi culturali e folkloristici tra cui la "**Festa dei Ciliegi in Fiore**" e la festa "**A Vignola, è tempo di Ciliegie**" ed inoltre la Ciliegia di Vignola I.G.P. ha anche conquistato, più volte, il premio nazionale indetto nell'ambito del **Concorso "Ciliegie d'Italia"**, organizzato dall'Associazione Nazionale "Città delle Ciliegie" e che ogni anno si svolge in una differente località italiana.

Caratteristiche della Ciliegia di Vignola IGP

La raccolta della **Ciliegia di Vignola IGP** avviene, manualmente, nella seconda metà di maggio e i frutti vengono sistemati sapientemente all'interno di cassette e di cesti con modalità che ne

preservino l'integrità durante il trasporto.

Dal punto di vista delle caratteristiche qualitative, la "Ciliegia di Vignola" deve possedere una **polpa consistente e croccante** di colorazione compresa tra il rosa ed il rosso, ad esclusione della Mora di Vignola. Il **sapore è dolce e fruttato**; la buccia deve essere sempre lucente ma il **colore varia a seconda della varietà**: giallo e rosso brillante per il "Durone della Marca" e dal rosso brillante al rosso scuro tendente al nero per tutte le altre varietà.

Le varietà di Ciliegie di Vignola o "Duroni" sono diverse. Tra maggio e giugno maturano il "**Durone Bigarreau**" e la ciliegia "**Mora di Vignola**" che possiede le migliori qualità dal punto di vista organolettico. Nel mese di giugno arrivano a maturazione i duroni di colore scuro come il classico "**Durone Nero I**" la cui polpa è intensa e gustosa e la classica "**Anella**", una ciliegia dal colore rosso fuoco dalla polpa particolarmente consistente. Poi esistono delle varietà tardive che si raccolgono a metà giugno come il **Durone "Nero II"** e il "**Ciliegiione**", gustosi e nutrienti.

L'I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta) riconosciuta alla Ciliegia di Vignola nel 2013 si riferisce ai frutti freschi delle seguenti cultivar di ciliegio: Bigarreau Moreau, Mora di Vignola (precoci), Durone dell'Anella, Anellone, Giorgia, Durone Nero I, Samba, Van (medie), Durone II, Durone della Marca, Lapins, Ferrovia e Sweet Heart (tardive).

Storia della Ciliegia

Il Ciliegio è una piante originaria dell'Asia che, secondo San Girolamo, fu portato in Italia nel 68 a.C. da Lucullo al ritorno dalla città turca di Cerasonte. In epoca medievale, i monaci si attivarono per la coltivazione di questa pianta che era a rischio di estinzione e la piantarono nei loro orti.

Nel XVI la diffusione del ciliegio si è intensificata sia per la qualità del frutto che per il pregio del legno particolarmente adatto in ebanisteria e per realizzare strumenti musicali come i flauti e le canne d'organo.

Nel corso dell'Ottocento, il consumo di ciliegie era riservato alle classi più facoltose e, il territorio di Vignola, tra la fine dell'Ottocento e i primi del Novecento, si dedicava soprattutto alla coltivazione del gelso che era legato alla bachicoltura a sua volta fonte di materia prima per la seta. Quando il prezzo di questo tessuto crollò per effetto della concorrenza straniera si ripresero a piantare altri alberi da frutto tra cui proprio il Ciliegio, che divenne la pianta principale di Vignola e delle zone circostanti.

Zona di produzione della Ciliegia di Vignola IGP

La zona di coltivazione della Ciliegia di Vignola corrisponde ad un'area di circa mille ettari tra le province di Modena e Bologna che possiede delle caratteristiche pedoclimatiche tali da contraddistinguere i frutti con doti di eccellenza uniche.

Oltre a Vignola, la zona di coltivazione comprende i seguenti altri comuni: Castelfranco Emilia, Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Lama Mocogno, Marano sul Panaro, Modena, Montese, Pavullo nel Frignano, San Cesario sul Panaro, Savignano sul Panaro, Serramazzoni, Spilamberto, Zocca, Bazzano, Casalecchio di Reno, Castel d'Aiano, Castello di Serravalle, Crespellano, Gaggio Montano, Marzabotto, Monte S. Pietro, Monteveglio, Sasso Marconi, Savigno, Vergato e Zola Predosa.

Tutela e Promozione

Per esercitare una forma di promozione e tutela della Ciliegia di Vignola, nonché della susina e dell'altra frutta che viene coltivata in questo comprensorio, nel 1964 è stato costituito il "**Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola**", con sede a Vignola (MO), via dell'Agricoltura, 310.

Il Consorzio, dopo accurate verifiche sul rispetto dei disciplinari di produzione su tutte le fasi della filiera produttiva, rilascia gli appositi marchi che certificano l'origine e la qualità dei prodotti.