Ciliegia di Vignola IGP: caratteristiche, varietà, proprietà e territorio

Dalla Mora di Vignola ai celebri duroni, scopriamo uno dei frutti simbolo dell'Emilia-Romagna. Storia, disciplinare, raccolta e peculiarità di una produzione che coinvolge 28 comuni tra Modena e Bologna

Quando, tra la fine di maggio e l'inizio dell'estate, i banchi dei mercati si riempiono di frutti rossi e lucenti, la **Ciliegia di Vignola IGP** torna a essere protagonista della stagione. Dietro quella che oggi è una delle produzioni ortofrutticole italiane più conosciute, si nasconde una storia fatta di agricoltura, di aziende familiari e di un legame profondo con il territorio compreso tra Modena e Bologna.

L'Indicazione Geografica Protetta non identifica una singola varietà, ma un insieme di cultivar coltivate secondo un rigoroso disciplinare in un'area che, grazie alle sue caratteristiche climatiche e pedologiche, ha trasformato la cerasicoltura in una delle principali risorse economiche locali.

Dall'Indicazione Geografica Protetta al disciplinare

La **Ciliegia di Vignola IGP** è un prodotto riconosciuto dall'Unione europea con il marchio di **Indicazione Geografica Protetta**

, che certifica il legame tra il frutto e il territorio di origine. La denominazione tutela esclusivamente le ciliegie fresche coltivate nel comprensorio individuato dal disciplinare e sottoposte a controlli lungo tutta la filiera.

Il marchio garantisce non solo la provenienza geografica, ma anche **specifici requisiti qualitativi** : consistenza della polpa, calibro, colore, caratteristiche organolettiche e tecniche di coltivazione.

L'IGP rappresenta anche uno strumento di tutela per i produttori e un elemento di **riconoscibilità per i consumatori**, che possono identificare con maggiore facilità un prodotto strettamente legato alla tradizione agricola emiliana.

Ciliegie di Vignola IGP (Foto © Consorzio di tutela).

l territorio tra Modena e Bologna dove prosperano i ciliegi

La fortuna della ciliegia vignolese nasce dall'incontro tra natura e lavoro dell'uomo. Il comprensorio si sviluppa **lungo la valle del Panaro**, in una zona di transizione tra la pianura e i primi rilievi dell'Appennino modenese e bolognese.

L'alternanza di giornate soleggiate e notti più fresche, unita alla composizione dei terreni, favorisce la maturazione dei frutti, contribuendo allo sviluppo della dolcezza e della consistenza che caratterizzano molte delle varietà locali.

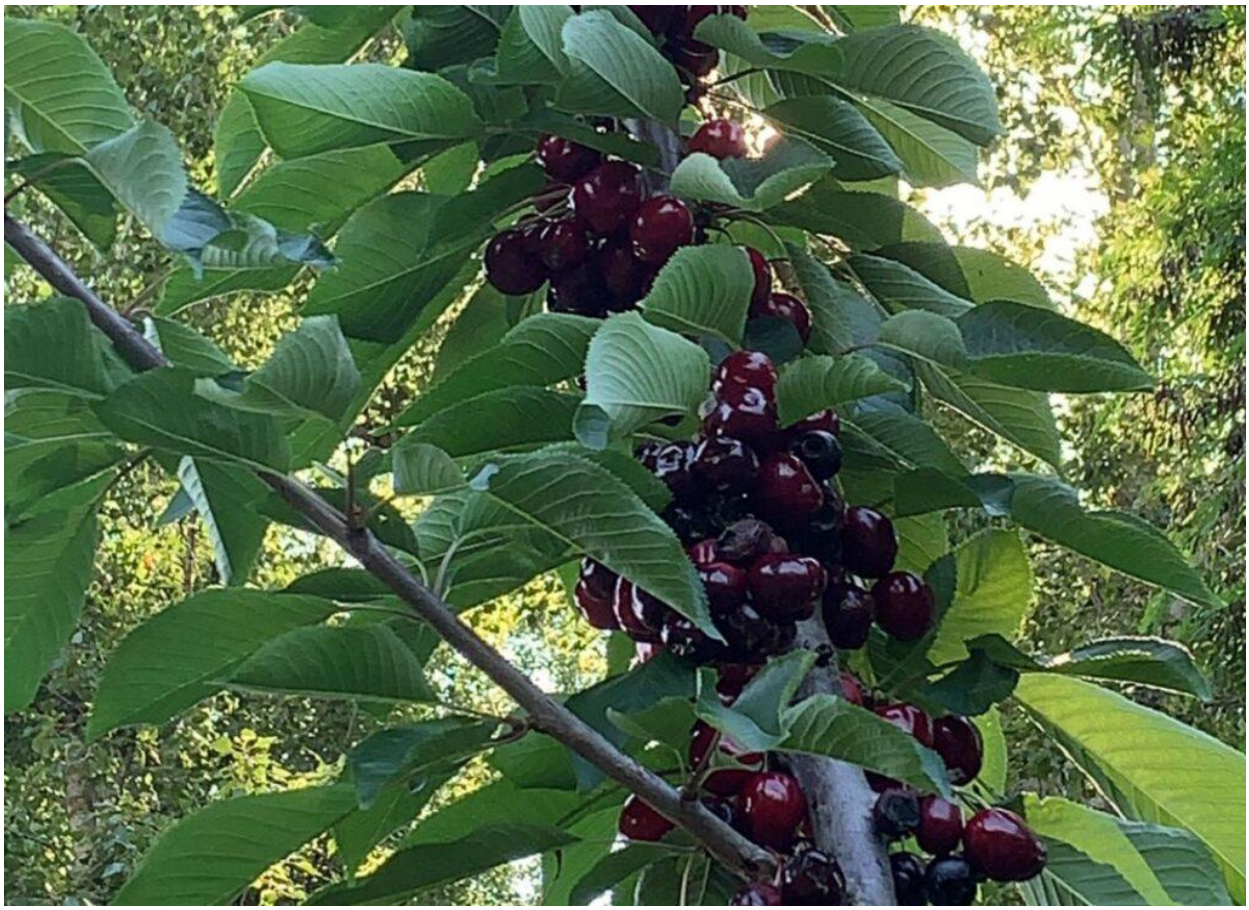
L’area di produzione comprende **28 comuni distribuiti tra le province di Modena e Bologna**, tra cui Vignola, Spilamberto, Savignano sul Panaro, Castelvetro di Modena, Marano sul Panaro, Zocca, Castelnuovo Rangone, San Cesario sul Panaro, Monte San Pietro, Sasso Marconi, Zola Predosa e Vergato.

Quanto conta oggi la Ciliegia di Vignola per il territorio

Più che una semplice produzione agricola, la Ciliegia di Vignola IGP rappresenta uno dei simboli dell’economia rurale emiliana. La coltivazione coinvolge decine di aziende, molte delle quali a conduzione familiare, distribuite tra le province di Modena e Bologna, in un comprensorio che nel corso del tempo ha saputo costruire un’identità fortemente legata alla cerasicoltura.

Attorno alle ciliegie ruota un’intera filiera che comprende produzione, selezione, confezionamento e trasformazione industriale, con ricadute anche sul turismo e sulla promozione del territorio. Il ruolo del **Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola**, fondato nel 1964, è stato determinante nel consolidare la reputazione del prodotto e nel promuoverne la qualità sui mercati italiani ed esteri.

La ciliegia è inoltre protagonista di manifestazioni che richiamano ogni anno migliaia di visitatori, come la **Festa dei Ciliegi in Fiore**, che celebra la spettacolare fioritura primaverile, e la rassegna **“A Vignola è tempo di ciliegie”**, dedicata al frutto simbolo della città.



Ciliegie mature e pronte per essere raccolte (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Dalla bachicoltura ai ciliegi: una storia lunga secoli

L'origine del ciliegio si fa risalire all'Asia Minore. Secondo una tradizione tramandata fin dall'antichità, la pianta sarebbe stata introdotta nella penisola italiana dal generale romano Lucullo, di ritorno dalla città di Cerasonte, sulle coste del Mar Nero.

Nel **Medioevo** furono soprattutto i monasteri a preservarne la coltivazione, mentre tra il XVI e il XVII secolo il ciliegio iniziò a diffondersi in molte regioni italiane grazie all'apprezzamento per i suoi frutti e per il pregio del legno, utilizzato nell'ebanisteria e nella costruzione di strumenti musicali.

Per lungo tempo il territorio vignolese fu però legato soprattutto alla coltivazione del gelso e all'allevamento dei bachi da seta. La crisi della bachicoltura, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, spinse gli agricoltori a puntare su nuove colture arboree. Fu proprio in quel periodo che il ciliegio iniziò a imporsi come una delle principali risorse del territorio.

Negli anni Sessanta nacque il **Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola**, incaricato di promuovere e tutelare le produzioni locali.

Le varietà della Ciliegia di Vignola IGP

Uno degli aspetti più interessanti della Ciliegia di Vignola IGP è la ricchezza delle cultivar ammesse dal disciplinare. Le varietà si distinguono in **precoci**, **medie** e **tardive**, consentendo una raccolta distribuita nell'arco di diverse settimane.

Qual è la ciliegia più pregiata?

Non esiste una risposta univoca: molto dipende dai gusti personali e dalle caratteristiche ricercate dai consumatori. Tra le cultivar più apprezzate dagli estimatori figura la **Mora di Vignola**, una varietà precoce dal colore rosso molto scuro, quasi nero, e dal sapore intenso, considerata da molti la più interessante sotto il profilo organolettico.

Grande popolarità riscuotono anche i duroni, in particolare il **Durone Nero I** e il **Durone dell'Anella**, riconoscibili per la polpa soda e croccante. Le varietà tardive, come **Lapins**, **Ferrovia** e **Sweet Heart**, sono invece apprezzate per la loro dolcezza e per la capacità di conservarsi più a lungo.

Più che di una ciliegia "migliore", è corretto parlare di caratteristiche differenti: alcune cultivar privilegiano l'aroma, altre la consistenza, altre ancora la pezzatura e la resistenza al trasporto.

Varietà	Periodo di maturazione	Caratteristiche

Bigarreau Moreau	Fine maggio	Rosso brillante, precoce, dolce e croccante
Mora di Vignola	Fine maggio	Rosso molto scuro, buccia scura e spiccata aromaticità
Durone dell’Anella	Inizio giugno	Rosso scuro, polpa soda e consistente
Anellone	Giugno	Frutto di grandi dimensioni
Giorgia	Giugno	Rosso, equilibrio tra dolcezza e acidità
Durone Nero I	Giugno	Colore rosso scuro e sapore deciso
Samba	Giugno	Polpa compatta
Van	Giugno	Frutto succoso
Durone II	Metà giugno	Varietà tardiva
Durone della Marca	Metà giugno	Buccia giallo-rossa
Ferrovia	Giugno	Rosso intenso, frutto grande e croccante
Lapins	Fine giugno	Rosso brillante, dolce e carnosa
Sweet Heart	Fine giugno	Rosso vino, tra le ultime a maturare

Tra tutte le cultivar, la **Mora di Vignola** è una delle più caratteristiche. Si distingue per il colore particolarmente scuro e per una polpa morbida e aromatica, apprezzata dagli estimatori per l’intensità del sapore.

I **duroni**, invece, comprendono **diverse varietà** accomunate da una maggiore consistenza della polpa e da una struttura più compatta. Il loro nome richiama proprio la croccantezza del frutto, che li rende particolarmente richiesti sia per il consumo fresco sia per alcune lavorazioni industriali.

Quando si raccolgono le ciliegie di Vignola

La raccolta avviene esclusivamente a mano e richiede particolare attenzione per preservare l’integrità dei frutti. Le ciliegie vengono sistemate in cassette e contenitori che ne garantiscono la conservazione durante il trasporto.

Indicativamente, il calendario segue questo schema:

- **fine maggio:** varietà precoci, come Bigarreau Moreau e Mora di Vignola;
- **inizio giugno:** maturazione delle cultivar intermedie;
- **metà e fine giugno:** raccolta delle varietà tardive, tra cui Ferrovia, Lapins e Sweet Heart.

Le condizioni climatiche possono anticipare o posticipare di alcuni giorni l’inizio della campagna.

Come avviene la raccolta della Ciliegia di Vignola IGP

La raccolta delle ciliegie avviene esclusivamente a mano, un metodo che richiede esperienza e attenzione per preservare l’integrità del frutto. Ogni ciliegia viene staccata delicatamente dal ramo, mantenendo il picciolo, elemento importante sia per la conservazione sia per l’aspetto estetico del

prodotto.

Dopo la raccolta, i frutti vengono selezionati e sistemati in cassette o cestini progettati per proteggerli durante il trasporto e la distribuzione. La rapidità delle operazioni è fondamentale: le ciliegie, infatti, sono particolarmente delicate e devono arrivare ai punti vendita mantenendo intatte croccantezza, lucentezza e freschezza.

La raccolta si concentra in poche settimane e richiede una notevole disponibilità di manodopera, soprattutto nei periodi di massima maturazione delle diverse cultivar.

Un equilibrio tra dolcezza, acidità e croccantezza

Il disciplinare richiede una polpa consistente e croccante, con un sapore dolce e fruttato. Anche la buccia deve possedere caratteristiche precise: lucentezza e colorazioni differenti a seconda della varietà.

L’equilibrio tra zuccheri e acidità rappresenta uno degli aspetti più apprezzati dai consumatori. Le cultivar più scure offrono generalmente profumi più intensi, mentre quelle a buccia rosso brillante esprimono note più fresche.

Proprietà nutrizionali e calorie

Le ciliegie sono composte prevalentemente da acqua e apportano circa 50-60 calorie ogni 100 grammi. Contengono:

- vitamina C;
- potassio;
- fibre;
- calcio e fosforo;
- composti antiossidanti, tra cui gli antociani responsabili della colorazione rossa.

Grazie al contenuto di sali minerali e acqua, vengono tradizionalmente considerate frutti rinfrescanti, particolarmente apprezzati durante i mesi più caldi.

Prezzi e fattori che incidono sul costo

Il prezzo della Ciliegia di Vignola IGP varia sensibilmente in base alla stagione, alla pezzatura e alla cultivar. Le varietà più pregiate e i frutti di calibro maggiore raggiungono quotazioni superiori rispetto alle produzioni standard.

Anche la distribuzione incide sul costo finale: le ciliegie certificate vengono commercializzate soprattutto nei punti vendita specializzati e nella grande distribuzione orientata ai prodotti di fascia medio-alta.

Dove acquistare la Ciliegia di Vignola IGP

La Ciliegia di Vignola IGP viene commercializzata soprattutto nei mercati ortofrutticoli, nei negozi specializzati e nelle insegne della grande distribuzione che dedicano particolare attenzione ai prodotti di qualità certificata.

Per riconoscere il prodotto autentico è importante verificare la presenza del marchio europeo IGP e delle indicazioni relative alla provenienza. Le confezioni ufficiali riportano inoltre il logo del Consorzio e gli elementi necessari a garantire la tracciabilità.

Durante il periodo della raccolta è possibile acquistare le ciliegie anche direttamente presso alcune aziende agricole del comprensorio o nei punti vendita locali, dove il legame con il territorio è ancora più evidente.

Come riconoscere il prodotto certificatoP

Per essere certi dell’origine del prodotto, è importante verificare:

- la presenza del marchio IGP sulla confezione;
- il logo del Consorzio;
- le indicazioni relative all’origine;
- la confezione e l’etichettatura.

La tracciabilità rappresenta uno degli elementi centrali del disciplinare e consente di identificare con precisione la provenienza del prodotto.

Il ruolo del Consorzio nella valorizzazione del territorio

La valorizzazione della ciliegia vignolese passa attraverso il lavoro del **Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola**, fondato nel 1964.

L’ente svolge attività di promozione, tutela e controllo, verificando il rispetto delle norme di produzione e coordinando iniziative destinate sia agli operatori del settore sia ai consumatori.

Negli anni il **Consorzio** ha contribuito a consolidare l’immagine della Ciliegia di Vignola IGP come prodotto di fascia medio-alta, capace di distinguersi sul mercato nazionale per qualità e riconoscibilità.

Il Consorzio svolge attività di promozione, tutela e controllo (Foto © Consorzio).

La Ciliegia di Vignola in cucina

Oltre al consumo fresco, le ciliegie trovano impiego in numerose preparazioni, dalle confetture e composte alle crostate e dolci da forno. Provatele anche per sciroppi, gelati, liquori e, ovviamente, per liquori, macedonie e dessert.

Storicamente sono state utilizzate anche nella produzione dello cherry brandy e di altre specialità artigianali.

Dalle feste popolari agli itinerari nella valle del Panaro

Tra aprile e maggio, quando i ciliegi iniziano a fiorire, il paesaggio della valle del Panaro cambia volto. Le campagne attorno a Vignola si tingono di bianco, offrendo uno spettacolo che richiama fotografi, appassionati e visitatori provenienti da tutta Italia.

La **Festa dei Ciliegi in Fiore**, nata per valorizzare questo patrimonio agricolo, è diventata negli anni uno degli appuntamenti più sentiti del territorio. Accanto alla manifestazione dedicata alla fioritura, la città ospita anche eventi e iniziative legate alla raccolta e alla degustazione delle ciliegie.

Il rapporto tra la comunità locale e questo frutto va ben oltre l’aspetto economico: la Ciliegia di Vignola IGP rappresenta un elemento identitario che racconta la storia agricola della zona, il lavoro delle aziende e il legame tra produzione, paesaggio e cultura gastronomica emiliana.

Domande frequenti

Qual è la ciliegia più pregiata di Vignola?

La Mora di Vignola è considerata una delle cultivar più caratteristiche e apprezzate dal punto di vista organolettico.

Come si chiamano le ciliegie più grosse?

Tra le varietà più grandi rientrano diversi duroni, tra cui il Durone dell’Anella e la Ferrovia.

Quando matura la ciliegia di Vignola?

La raccolta inizia generalmente nella seconda metà di maggio e termina alla fine di giugno.

Perché la Ciliegia di Vignola IGP è diversa dalle altre?

Il marchio tutela una produzione strettamente legata al territorio, alle cultivar ammesse e a un disciplinare che ne garantisce qualità e tracciabilità.

Quali comuni fanno parte dell’area IGP?

Il disciplinare comprende 28 comuni situati tra le province di Modena e Bologna.

Come si conserva?

Le ciliegie si conservano in frigorifero per alcuni giorni, preferibilmente senza lavarle prima del consumo.

Data di creazione
27/05/2015
Autore
enzo-radunanza