



## LA CILIEGIA DI VIGNOLA IGP

Il "modello Vignola" è stato il primo esempio in Italia di comprensorio cerasicolo capace di avvalersi della vocazione pedoclimatica e delle capacità degli agricoltori e degli operatori commerciali per costituire una filiera produttiva completa basata su regole comuni; la zona del comprensorio è caratterizzata dal tratto pedemontano del fiume Panaro e da altri corsi d'acqua minori che formano una fascia dove il clima si sposa con caratteristiche pedoclimatiche assai favorevoli alla coltivazione del ciliegio: il clima fresco e scarsamente continentale, con precipitazioni primaverili abbondanti ed estati mai troppo siccitose e i terreni alluvionali eccezionalmente fertili e quelli freschi e profondi della collina, hanno contribuito alla diffusione di questa specie. Alla fine del 1965 nasce il Consorzio della Ciliegia Tipica, tra i primi in Italia del settore frutticolo, con lo scopo di riunire e tutelare al meglio la produzione cerasicola del territorio che, dal Dopoguerra in poi, aveva vissuto un'espansione continua. Il ruolo del Consorzio è quello di sostenere i produttori tramite assistenza tecnica per garantire impianti e tecniche colturali all'avanguardia, quindi promuovere il marchio, assicurarne la necessaria visibilità sui mercati e, soprattutto, controllare la qualità del prodotto per garantire al consumatore l'eccellenza che si aspetta.

Il 2013 vede l'avvio della prima campagna IGP, con l'adesione di circa 500 operatori della filiera. A conclusione della campagna si è costituito il Consorzio di tutela della ciliegia di Vignola IGP

con l'adesione di 160 soci fondatori, tutti nel comprensorio che comprende 28 comuni delle province di Modena e Bologna.

Gli agricoltori che attualmente aderiscono al Piano dei controlli della ciliegia di Vignola IGP sono più di 400 con una superficie di circa 500 ettari e una produzione tra i 60mila e 70mila quintali; i centri di confezionamento sono 13. Gli agricoltori portano le ciliegie appena raccolte al centro di confezionamento che etichetta il prodotto e lo spedisce nel pomeriggio ai punti di commercializzazione, così da poter avere il prodotto sugli scaffali già il giorno successivo la raccolta.

L'ampiezza dell'elenco varietale permette di raccogliere per circa 40 giorni; la raccolta inizia a Vignola indicativamente il 15-20 maggio e termina il 10-15 luglio; è possibile trovare sui mercati le ciliegie IGP anche in caso di maltempo, in quanto il 30% della produzione di qualità è protetto dalle piogge tramite impianti di copertura.

Il Consorzio effettua controlli sul prodotto confezionato per garantire al consumatore l'elevata qualità che contraddistingue la Ciliegia di Vignola IGP. È fondamentale che la raccolta avvenga alla giusta maturazione, né troppo presto in quanto il frutto non avrebbe la giusta quantità di zuccheri al suo interno, né troppo tardi in quanto la polpa inizierebbe ad ammorbidirsi ammassandosi e diminuendone notevolmente la conservabilità. In generale, comunque, la ciliegia va gustata rapidamente, finché risultano intatte le sue caratteristiche gustative.