



CILIEGIA DI MAROSTICA IGP

Descrizione del prodotto

La Ciliegia di Marostica IGP designa i frutti allo stato fresco ottenuti dalla coltivazione delle seguenti varietà della specie *Prunus avium* L.: le precocissime Sandra e Francese; intermedie Roana e il durone precoce Romana; le tardive Milanese, Durone Rosso (Ferrovia simile) e Bella Italia; la Sandra Tardiva; le varietà Van, Giorgia, Ferrovia, Durone Nero I, Durone Nero II e Mora di Cazzano. Sono inoltre consentite altre varietà presenti nella zona di produzione.

La storia

La coltivazione della Ciliegia di Marostica IGP ha origini antiche; la rinomanza storica del frutto, che risale al 1400 è pervenuta fino ai giorni nostri gra-

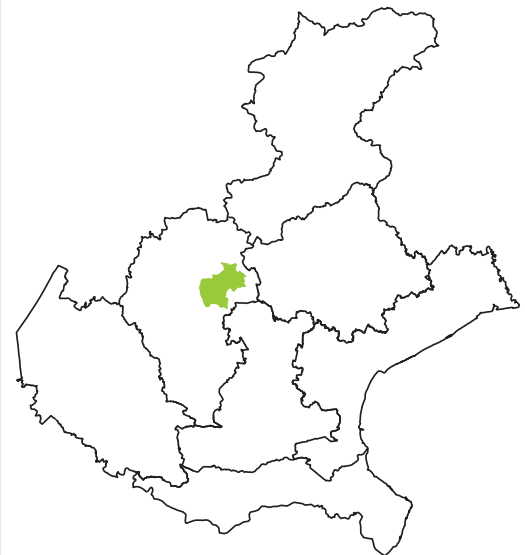
zie a documenti storici che segnalano la coltivazione del ciliegio sui colli di Marostica fin dall'epoca romana e nelle epoche successive.

La sua fama sembra essere legata alla vicenda storica della "partita a scacchi", tra due cavalieri per conquistare la mano di una giovane dama, figlia di Taddeo Parisio, castellano e governatore della "terra e castello nobile di Marostica", svoltasi nel 1454. Questi decise, per evitare duelli, di darla in sposa a chi dei due avesse battuto l'altro a una partita a scacchi vivente. Così fu disputata la partita e il vincitore ebbe in sposa la figlia, il perdente la sorella del governatore. Il giorno delle nozze Taddeo Parisio ordinò che si mettessero a dimora in tutto il territorio delle piante di ciliegie a ricordo del fausto evento.



Territorio di origine

La zona di produzione della Ciliegia di Marostica IGP comprende i comuni di Marostica, Breganze, Salcedo, Fara Vicentino, Mason, Molvena, Pianezze e parte del territorio dei comuni di Bassano del Grappa e Schiavon, tutti in provincia di Vicenza: un territorio di alta pianura e collina tra i 90 e i 400 metri di altitudine.



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

Per l'economia agricola del territorio, la coltivazione della ciliegia ha da sempre svolto un ruolo importante come testimonia l'esistenza di un mercato delle ciliegie fin dal 1882.

Aspetto e sapore

La Ciliegia di Marostica IGP è cuoriforme, di calibro importante e di un colore intenso che può variare dal rosso fuoco al rosso scuro in relazione alla varietà; la polpa è mediamente succosa, dal sapore dolce molto gradevole. I frutti da immettere in commercio per il consumo fresco devono avere una pezzatura minima pari a 23 mm, essere integri, sani, provvisti di peduncolo, puliti e privi di residui visibili sulla superficie.

I frutti destinati ad altri usi, come nell'industria dolciaria, possono essere senza peduncolo, parzialmente integri e avere una pezzatura inferiore.

Produzione

Tutte le fasi di coltivazione e raccolta della Ciliegia di Marostica IGP devono avvenire nel territorio di origine, da lungo tempo indicato come vocato alla coltivazione delle ciliegie.

I terreni sui quali è coltivato il ciliegio, in gran parte collinari, di natura basaltica fertili e ricchi di potassio, consentono di ottenere frutti ricchi di zuccheri. Le varietà di maggior interesse commerciale sono Sandra, Romana, Francese e i Duroni rossi dal particolare sapore dolce che si caratterizzano per la brevità dell'intervallo tra l'allegagione e la maturazione, che dura solo trenta giorni, e per l'ottima pezzatura dei frutti. La velocità di crescita e maturazione riduce l'esposizione agli agenti ambientali ed agli attacchi parassitari, soprattutto della mosca delle ciliegie.

Le tecniche colturali prevedono sestri d'impianto in

grado di garantire l'illuminazione e l'arieggiamento della chioma delle piante; la difesa dai parassiti deve essere attuata nel rispetto dei principi della lotta integrata e biologica. La gestione del suolo prevede l'inerbimento controllato spontaneo o artificiale del suolo a partire dal 2° anno di impianto. La raccolta delle ciliegie destinate al commercio per il consumo fresco deve essere eseguita a mano, mantenendole il peduncolo. La raccolta manuale, che già di per sé costituisce una piccola ma significativa garanzia di qualità, consente di salvaguardare le caratteristiche organolettiche del frutto nel breve periodo. Già in ambito aziendale deve essere eseguita la cernita per eliminare i frutti di scarto e con pezzatura insufficiente.

Etichettatura

All'esterno di ogni imballaggio devono essere apposte le seguenti indicazioni: Ciliegia di Marostica IGP; nome, ragione sociale e indirizzo del confezionatore; data di confezionamento. Deve essere inserito, inoltre, il logo dell'indicazione geografica, raffigurante una ciliegia di colore rosso con peduncolo e foglia di colore verde, sovrapposta a una torre medioevale che rappresenta un pezzo della scacchiera della partita a scacchi, di colore grigio, su sfondo bianco e con ai margini riportata la scritta "Ciliegia di Marostica IGP", di colore rosso. L'acronimo IGP può essere sostituito dalla dicitura per esteso "Indicazione Geografica Protetta". È obbligatorio l'uso del simbolo dell'Unione Europea.

Stoccaggio e commercializzazione

La Ciliegia di Marostica IGP destinata al commercio per il consumo fresco deve essere confezionata in contenitori appositi di taglia varia (compresi tra 250 g e 10 kg), con pareti rigide e in materiale atossico, nuovi e puliti. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente ciliegie di uguale varietà e qualità.

In cucina e a tavola

La Ciliegia di Marostica IGP viene consumata allo stato fresco ma può essere impiegata nella preparazione di dolci e marmellate. Viene conservata, per un consumo fuori stagione, sotto Grappa, alcol buongusto o in vino rosso. Durante il periodo della raccolta è possibile gustare piatti a base di ciliegie, proposti nei locali più tipici della zona.

