

CILIEGIA DEI COLLI ASOLANI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegia dei Colli Asolani.



La storia

Varrone fu il primo a descrivere dettagliatamente il processo di innesto del ciliegio, poi, Plinio il Vecchio, nella sua "*Naturalis Historia*", trattò della diffusione delle ciliegie nella penisola Italica a testimonianza di quanto antica sia questa coltura nel nostro paese. Oggigiorno l'Italia è uno dei maggiori produttori al mondo di questo frutto, coltivato in moltissime varietà diverse tra loro per dimensione, gusto e colore.

La fioritura del ciliegio avviene in primavera contemporaneamente alla comparsa delle foglie. Uno spettacolo della natura per la densità floreale di colore bianco, che dona alla chioma degli alberi un fiabesco candore.

Nel territorio di Asolo e Marostica la coltivazione del ciliegio risale all'epoca medievale, come attestano parecchi bandi pubblicati dal Podestà di Asolo, Andrea Cornaro, per tenere sotto controllo il prezzo delle ciliegie. Tra fine maggio ed inizio di giugno si svolgono le feste delle ciliegie ad Asolo e Maser.

Descrizione del prodotto

La forma è sferoidale, di misura media, la buccia assume una colorazione rosso scuro, la polpa è rosa, consistente, succosa, aderente al nocciolo, con il peduncolo curvo e il nocciolo di dimensioni medie.

Processo di produzione

I ciliegi sono tenuti bassi e ravvicinati. Dopo la fioritura, avvenuta la fecondazione, si formano le ciliegie, riunite in grappoli, dal colore rosso. Le piante impiegano 4 o 5 anni prima di entrare in piena produzione per poi produrre in media dai 10 ai 40 kg di frutta.

La raccolta deve avvenire nell'esatto momento della maturazione e rigorosamente a mano, al fine di evitare di danneggiare il prodotto. Il periodo di conservazione è molto limitato data la grande deperibilità di frutti che vanno posti in celle frigorifere entro poche ore dalla raccolta.

Usi

Le ciliegie, oltre ad essere ricche di vitamine A, B1 e B, contengono anche una certa dose di proteine, zucchero, sali minerali di potassio, calcio, magnesio, ferro, fosforo, oltre ai principi disintossicanti e depurativi. Hanno inoltre un'azione diuretica, antiurica e sono moderatamente lassative.

Oltre al tradizionale consumo fresco, le ciliegie possono essere utilizzate per la produzione di marmellate, sciropi, succhi, canditi e sorbetti.

Reperibilità

I frutti sono disponibili solo in un breve periodo dell'anno: da giugno a fine luglio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso; i ciliegi sono diffusi nella fascia collinare e pedemontana che va da Cornuda ad Asolo, soprattutto nel territorio collinare di Asolo, Maser, Coste e Crespignaga.

