

CILIEGIA DELLE COLLINE VERONESI

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegia delle colline veronesi.



La storia

La provincia di Verona è la prima nel Veneto e la terza in Italia per la produzione di ciliegie, la cui qualità si distingue per consistenza, colore e gusto dai prodotti di altre località. La presenza rilevante della coltura del ciliegio nel veronese è testimoniata da riferimenti bibliografici datati 1503 ("Fioretto de le antiche croniche di Verona e de tutti i soi confini e de le reliquie che se trovano dentro in ditta citade" di Francesco Corna da Soncino) che evidenziano, fra le specificità, il fatto di poter trovare le ciliegie da aprile fino a settembre.

Nell'ottocento, negli "Atti della Giunta per la Inchiesta Agraria" (vol. V, tomo I, 1882), si sottolinea la

rilevanza delle ciliegie veronesi che "vengono ora coi vagoni refrigeranti trasportate in Germania e persino in Russia". Nella monografia "La provincia di Verona" (1904), curata da L. Sormano-Moretti, è posta in risalto l'importanza quantitativa e la diversificazione qualitativa della produzione cerasicola veronese alla fine del XIX secolo.

Feste delle ciliegie si svolgono in giugno a Cazzano di Tramigna, a Montecchia di Crosara, a San Giovanni Ilarione, a Brognoligo (frazione di Monteforte d'Alpone) e a Gargagnago di Sant'Ambrogio di Valpolicella.

Descrizione del prodotto

La denominazione è riferita alle ciliegie dolci appartenenti alla specie *Prunus avium*: mora di Cazzano (sinonimo di "mora di Verona" o "durone di Verona"), mora dalla punta, durone nostrano ("duron"), Giorgia, Ferrovia. La "ciliegia delle colline veronesi" ha forma sferoidale, con un'epidermide particolarmente brillante, una buccia notevolmente resistente ed una polpa succosa e di elevatissima consistenza e conservabilità. Il calibro dei frutti non deve essere inferiore a 24 mm. Si distingue, inoltre, per la particolare sapidità.

Processo di produzione

Occorrono in media 4 o 5 anni prima che le piante entrino in piena produzione, ciò consente di produrre di media dai 15 o 35 kg di frutta all'anno. Le operazioni di raccolta e confezionamento vengono eseguite a mano. Il periodo di conservazione delle ciliegie è limitato e vanno tenute in un luogo fresco e poco umido, mai in un sacchetto di plastica. Per una migliore conservazione debbono essere raccolte ad avvenuta maturazione e in condizioni ottimali, particolarmente dal punto di vista sanitario. I frutti vengono protetti dalla alte temperature e posti in celle frigorifere entro 4 ore dalla raccolta.

Usi

Oltre ad essere consumate fresche, le ciliegie sono utilizzate per produrre marmellate, sciroppi, succhi, canditi e sorbetti.

Reperibilità

Le ciliegie sono disponibili, come prodotto fresco, solo in un breve periodo dell'anno: da giugno a fine luglio presso tutti i mercati al dettaglio.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona.

