

CILIEGIE DURONE DI CAZZANO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Ciliegie durone di Cazzano.



La storia

Le origini del ciliegio nel territorio veronese risalgono ad epoche antiche, anche se notizie di un certo interesse si ritrovano a partire dall'inizio del XIX secolo. A fine Ottocento il Regio Prefetto conte Luigi Sormano Moretti, nella sua "Monografia della provincia di Verona" fornisce notizie dettagliate sulle varietà coltivate: "Frutta.- [...] Di ciliegi ve n'ha buona quantità specialmente quelli a frutto rosso cupo e le varietà più conosciute distinguosi, giusto l'ordine di loro maturazione qui in: ...more piccole pegolotte; more o pertegaize".

La coltivazione del ciliegio era tuttavia attuata soprattutto per il consumo locale, con piante sparse nei broli familiari o demandata a segnare i "termini" (confini) fra proprietà.

La prima vera diffusione del ciliegio, nell'area collinare veronese, si attua dopo la prima Guerra mondiale e ancor più dopo la seconda Guerra mondiale. Tuttavia sono ancora rari i ciliegeti specializzati e si deve attendere l'introduzione della legislazione per la D.O.C. dei vini che impone l'assoluta specializzazione del vigneto, così il ciliegio esce dai filari e si perfeziona l'assortimento con varietà d'origine locale.

A Cazzano di Tramigna, nella prima settimana di giugno, si tiene da oltre sessant'anni un'importante Mostra provinciale delle ciliegie, dove la ciliegia locale "mora di Cazzano", rappresenta la principale attrazione.

Descrizione del prodotto

La ciliegia "durona di Cazzano" appartiene alla specie *Prunus avium* U. Ha forma rotondeggiante, di pezzatura medio-grossa e colore rosso brillante, mediamente resistente alle spaccature da pioggia. Il sapore è ottimo, caratterizzato da una particolare consistenza e croccantezza. La resistenza alle manipolazioni risulta molto elevata.

Processo di produzione

La specializzazione dei ceraseti si ha nella zona orientale della provincia di Verona, dove i terreni sono magri, poco profondi e spesso siccitosi. L'albero è molto vigoroso con portamento mediamente espanso, caratterizzato da una lenta messa a frutto e da una produttività media, talvolta scarsa e comunque fortemente condizionata dalle condizioni climatiche durante la fioritura. La raccolta, che deve avvenire a giusta maturazione, e il confezionamento delle "durone di Cazzano" sono effettuati rigorosamente a mano.

Devono essere tenute in un luogo fresco e poco umido, in considerazione del fatto che sono altamente deperibili e vanno consumate entro pochi giorni dalla raccolta.

Usi

Le ciliegie contengono vitamine, proteine, zucchero, sali minerali e posseggono principi disintossicanti e depurativi. Hanno inoltre un'azione diuretica, antiurica e sono moderatamente lassative. Vengono consumate fresche ma sono anche utilizzate per la produzione di marmellate, sciroppi, succhi e canditi.

Reperibilità

La produzione, fine maggio-giugno, viene avviata al dettaglio attraverso il mercato veronese di Montecchia di Crosara.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cazzano di Tramigna, in provincia di Verona.

