

Marostica e lo scenario circostante in primavera imbiancano: lievi batuffoli bianchi punteggiano la costa e i campi. I ciliegi sono in fiore: raramente la natura si mostra più rigogliosa e profumata. La fascia del Vicentino che, partendo da Bassano, va a Marostica, a Breganze, passando per Mason, Pianeze e Molvena, produce delle ciliegie la cui qualità è nota a livello nazionale.

La ciliegia di Marostica Igp presenta forma cuoriforme ed è caratterizzata da una buccia e una polpa mediamente sode, di colore variabile dal rosa al rosso scuro, succose, dal gusto pieno, dolce e molto gradevole. È un frutto prezioso da un punto di vista nutritivo e salutistico, essendo ricco di sali minerali (potassio, fosforo, calcio, magnesio, manganese, rame e zinco), di vitamine (in particolare la A e la C), di polifenoli, e di zuccheri ben tollerati anche dai diabetici.

Belle, buone e anche terapeutiche: studi recenti effettuati alla Michigan State University sostengono che le ciliegie proteggono il cuore e hanno effetti antidolorifici, grazie agli antociani, sali presenti in grande quantità nel frutto maturo. Sarebbero inoltre preziose nella riduzione dell'ipertensione e nel favorire la diuresi. In più hanno pochissime calorie (solo 38 per 100 grammi) e non presentano colesterolo. Delle virtù della ciliegia parla Senni, docente di Agraria all'Università di Tuscia, che spiega come il frutto sia naturalmente "no global", per sua stessa natura, in quanto si deve attendere la matu-

CONSORZIO DI TUTELA CILIEGIA DI MAROSTICA IGP

Ecco i progetti per valorizzare e fare conoscere meglio le qualità della ciliegia di Marostica Igp: bella, buona e... salutistica



razione sulla pianta prima di raccogliero e, inoltre, ha vita breve: una larga percentuale di ciliegie si ferma quindi nei mercati locali.

Una produzione annua di oltre 11.000 quintali

Il Consorzio ortofrutti-

colo di Mason Vicentino nacque nel 1957.

Nel 2001 la ciliegia della zona ha ottenuto il marchio comunitario Igp (Indicazione geografica protetta).

Nelle vallate dei Comuni dell'area riconosciuta dalla Ue per la produzione della nobile ci-

liegia di Marostica Igp si raccolgono, confezionano e distribuiscono frutti coltivati su una superficie di circa 150 ettari.

I dati più recenti riferiscono di una produzione che supera gli 11.000 quintali nelle annate con condizioni climatiche non avverse, dei quali oltre il 50% è conferito al Consorzio Cooperativo Ortofrutticolo di Mason Vicentino, che lo colloca nel mercato attraverso C.O.V.E.S., società commerciale dei produttori veneti (www.coves.it).

Il territorio interessato alla produzione della ciliegia di Marostica Igp comprende, all'interno della provincia di Vicenza, i seguenti Comuni: Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena; Pianeze, Marostica, Bassano, limitatamente al territorio che si estende alla destra orografica del fiume Brenta e, infine, in parte del territorio del comune di Schiavon. Già nei primi anni Cinquanta esisteva a Mason Vicentino un mercato delle ciliegie. Lì si accoglievano tutte le ciliegie del territorio comunale e dei Comuni limitrofi.

L'offerta della ciliegia nazionale è abbastanza "corta": apre la Puglia a inizio maggio, segue il Veneto da metà maggio a fine giugno. In genere, la durata del prodotto veneto è di circa 40 giorni. Per garantire la continuità del prodotto nei banchi vendita per quel periodo, è necessario organizzare il frutteto con molte varietà che si avvicendano per maturazione precocissima, precoce, tardiva e molto tardiva. La prima a maturare è la tipologia Sandra, a cui seguono la Bigreaux, la Big

Composizione Valore Energetico (100 g di prodotto)

Parte edibile	86%	MINERALI	
Acqua	86,2 g	Sodio	3 mg
Proteine	0,8 g	Potassio	229 mg
Grassi	0,1 g	Ferro	0,6 mg
ZUCCHERI		Calcio	30 mg
Disponibili	9,0 g	Fosforo	18 mg
Amido	0 g	VITAMINE	
Solubili	9,0 g	Tiamina	0,03 mg
Fibre alimentari	1,3 g	Riboflavina	0,03 mg
ENERGIA	38 Kcal	Niacina	0,50 mg
	158 kj	Vitamina A	19 mg
		Vitamina C	11 mg
		COLESTEROLO	0 mg



Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale: l'Europa investe nelle zone rurali



Veneto
Tra la terra e il cielo
www.veneto.it

Iniziativa finanziata dal Programma di Sviluppo Rurale per il Veneto 2007 - 2013 - Organismo responsabile dell'informazione: COVES
Autorità di gestione: Regione del Veneto - Direzione Piani e Programmi del Settore Primario

Lory, la Early Bigy, la Mora di Cazzano, la Bella di Milano, la Van, la Giorgia e la Ferrovia. Le ciliegie vengono raccolte a mano, controllate e mantenute a bassa temperatura in locali idonei, al fine di preservarne le caratteristiche gustative e la freschezza fino al momento dell'immissione sul mercato.

Le iniziative di promozione

In Italia la produzione cerasicola è molto frammentata e le cooperative ortofrutticole, assieme alle O.P. (Organizzazioni di Prodotto), svolgono un ruolo fondamentale per tutte le fasi, che partono dalle aziende agricole fino ai centri di raccolta, dove viene attribuita la categoria di qualità del prodotto. Da qui risulta determinante la presenza di un'organizzazione commerciale dell'O.P., che curi tutti gli aspetti della logistica, distribuzione, marketing. Solamente con questo schema operativo la ciliegia raggiunge velocemente i punti di vendita finali, senza inutili passaggi aggiuntivi e con la massima trasparenza sulla formazione del prezzo, che viene determinato dalla differenza tra il prezzo di mercato e i costi dell'organizzazione direttamente controllati dai produttori stessi. Tra le nuove strategie di marketing per la ciliegia

La ciliegia di Marostica, che ha ottenuto l'Igp sin dal 2001, si coltiva in una zona tipica del Vicentino, che assicura una produzione di oltre 11.000 quintali l'anno. Un nuovo pack e programmi di valorizzazione e commercializzazione sono stati lanciati per fare conoscere meglio una delle eccellenze agroalimentari venete.



di Marostica Igp, è stato ideato un nuovo packaging rivolto al consumatore che, nonostante possa dedicare poco tempo alla spesa alimentare, è ancora molto attento alla qualità ed è ancora disponibile a spen-

dere di più per garantirsi un prodotto buono, genuino e tipico. Consiste in un contenitore di cartone da 500 gr che presenta tutte le notizie indicative della storia, dei valori nutrizionali e delle caratteristiche del pro-



dotto; l'etichetta riporta le informazioni previste dalla normativa vigente oltre al lotto di produzione, al luogo di confezionamento e al codice del produttore che consentono la sicura tracciabilità del prodotto. Inoltre, per salvaguardare la produzione tipica, l'O.P. sta realizzando importantissimi programmi per la valorizzazione e la commercializzazione della ciliegia di Marostica Igp e sta attuando un programma di ricerca tecnica con la diminuzione dei costi di produzione e il controllo dei residui sul prodotto finale. C'è ragione di pensare che anche questo prodotto frutticolo, caratteristico di una località già storicamente riconosciuta come attrazione turistica - ricordiamo che la città di Marostica è nota in tutto il mondo per la partita a scacchi che si svolge ogni due anni (anni pari) con personaggi viventi nella piazza cittadina -, potrà essere annoverato tra le eccellenze agroalimentari della Regione Veneto.



LA CILIEGINA SULLA TUA SALUTE

