

Per valorizzare il pregiato frutto, un gruppo di cerasicoltori locali ha costituito un consorzio di promozione. Il ruolo dell'innovazione varietale.

GIUSEPPE DI PAOLO

Siamo solo a 300 metri sul livello del mare (che da qui non è neanche molto lontano), ma sembra di stare molto più in alto. I terreni e i boschi del Comune di Roncofreddo (Forlì - Cesena) traggono in inganno il visitatore e con il loro susseguirsi di coste e pendii, ti danno quasi l'impressione di essere in montagna. Da queste parti in passato molti terreni sono stati abbandonati e la selvaggina, soprattutto gli ungulati, hanno proliferato a livelli tali da creare molti problemi alle coltivazioni.

A dispetto delle difficoltà, tuttavia, sono molti gli imprenditori agricoli che hanno deciso di continuare un'attività che, per le caratteristiche pedoclimatiche di queste aree, si caratterizza per produzioni di alta qualità. E' in queste zone che si trova una delle colture più tipiche del cesenate: il ciliegio. La Ciliegia di Cesena, infatti, ha molti estimatori nel Nord Est e nel Centro Italia. Varietà come la Corniola e la Duroncina di Cesena hanno qui il loro habitat naturale.

UN'ANNATA CON POCO PRODOTTO

Il 2004 non è stato un anno favorevole per i cerasicoltori: il caldo siccitoso del 2003, insieme alla primavera fredda e piovosa di quest'anno, che non ha certamente favorito l'attività di impollinazione delle api, e alla prolungata fioritura, hanno creato un mix di fattori negativi da cui è derivata una scarsa produzione e una cascola eccessiva dei frutti. Le azien-



Un grappolo di ciliege dell'azienda Bonandi. (Foto dell'Aquila)



Daniele Dall'ara nella sua azienda. (Foto Dell'Aquila)

de che abbiamo visitato hanno però idee ben chiare sul valore della produzione del ciliegio da queste parti. I fratelli Dall'ara, Daniele e Maurizio, che conducono insieme l'azienda agricola e agrituristica "Ca' Marcella", in frazione di Ardiano, hanno ereditato dal padre la passione della Corniola, che costituisce l'80% del loro raccolto cerasicolo. E' una ciliegia di forma oblunga, a pasta gialla croccante, con una maturazione tardiva, che va dalla fine di giugno alla fine di luglio. "È una varietà - dicono - che sessant'anni fa ha fatto la fortuna di nostro padre e oggi



I fratelli Bonandi, Domenico (a sinistra) e Daniele (a destra), insieme al padre. (Foto Dell'Aquila)

LA SCHEDA DEL PRODOTTO

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/1999)

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Nome del prodotto (compreso sinonimi e termini dialettali)

Ciliegia di Cesena delle varietà: moretta di Cesena, durona di Cesena, durella, duroncina di Cesena, ciliegia del fiore, primaticcia, corniola.

Zona interessata alla produzione

La cerasicoltura è concentrata in provincia di Cesena.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Allevamento a vaso e densità di impianto di circa 6 x 5 metri. La potatura è effettuata al verde con interventi limitati al massimo; la raccolta è manuale, così come il confezionamento in platò o cestini che vengono immediatamente conferiti generalmente sui mercati zonali o attraverso il circuito dei mercati

ortofrutticoli. Data la estrema deperibilità, i frutti sono raramente frigoconservati; in caso di necessità, tale pratica è utilizzata al massimo per pochi giorni.

Materiali e attrezzature specifiche utilizzate per la preparazione, il conferimento o l'imballaggio dei prodotti

Sono utilizzati materiali previsti dalle norme igienico-sanitarie e costituiti da imballi di plastica o legno, cestini o vassoi per la fase di raccolta.

Descrizione dei locali di lavorazione conservazione e stagionatura

I locali sono autorizzati ai sensi della normativa igienico-sanitaria e non necessitano di alcuna deroga sanitaria.

Bibliografia essenziale

"Indagine sulle cultivar di ciliegia diffuse in Italia", Consiglio Nazionale delle Ricerche, 1973

(A cura di Milena Breviglieri e Luca Rizzi)

ne proseguiamo l'opera sui mercati locali e del Centro Italia". Insieme ad altri trenta produttori della zona, Daniele e Maurizio Dall'ara hanno costituito recentemente un consorzio di promozione della "Ciliegia del-

la collina cesenate", convinti che la qualità e il legame del prodotto con il territorio sia una carta vincente. Stesso entusiasmo che anima anche i fratelli Bonandi, Domenico, Davide e Daniele, ultima generazione di

una famiglia che risiede in pianta stabile nella frazione di Monteleone dal 1600. Giovani (36, 35 e 31 anni rispettivamente) che hanno deciso di seguire le orme paterne in agricoltura e con l'aiuto dei finanziamenti del primo insediamento hanno messo insieme un'azienda di 50 ettari, di cui 27 coltivati.

Il ciliegio occupa quattro ettari e, a fianco, della Corniola e di altre varietà locali, i Bonandi hanno deciso di "guardare" da vicino all'innovazione varietale. Un appezzamento del loro podere è destinato a campo sperimentale, seguito dal Crpv (Centro ricerche produzioni vegetali) di Cesena, che ha messo a dimora nel 1994 selezioni realizzate da Silvano Sansavini e Stefano Lugli, del dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna. «All'inizio eravamo indecisi se effettuare la sperimentazione qui sulle colline cesenati - dice Daniele Missere del Crpv - oggi siamo felici della scelta, perché il lavoro sta dando ottimi risultati».

A visionare gli appezzamenti sperimentali qui a Monteleone, oggi vengono perfino dall'Australia e dal Giappone. Alcune varietà (*Grace Star**, *Black Star**, *LaLa Star**, *Blaze Star**, *Sweet Early*© Panaro 1, *Early Star*© Panaro 2) si sono rivelate molto interessanti. «Siamo molto soddisfatti di avere campi sperimentali in azienda - dice Domenico Bonandi - perché questo ci dà la possibilità di conoscere le varietà innovative e valutarne i vantaggi, in modo da poter scegliere quelle che meglio si addicono alla nostra azienda».

Facilità di raccolta, resa elevata, qualità organolettiche, resistenza sono i parametri adottati dai fratelli Bonandi. L'obiettivo è avere ciliegie con pezzature grandi, polpa soda, resistenti (possibilmente) allo "spacco", con piante che i tecnici chiamano "Spur", cioè con frutti tra loro vicini sul ramo, per avere una maggiore resa anche nella raccolta. Una varietà, la *Grace Star*, che secondo le tabelle scrupolosamente redatte dai fratelli Bonandi consente quasi di raddoppiare la quantità raccolta in un'ora da una persona. «Si tratta - dice Domenico - di coniugare la tradizione con un'innovazione, che mantenga comunque sempre alta la qualità del prodotto». ■