

MAROSTICENSE. Il disciplinare prevede il consumo delle "rosse" certificate non solo fresche ma anche trasformate

Ciliegia, Igp anche sotto alcol

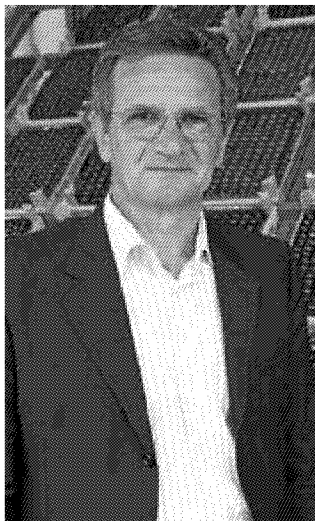
Il marchio anche per i frutti usati per fare dolci e confetture. Apertura alla ristorazione

Lisa Sommacale

«Bisogna fare squadra». Non si stanca di ribadirlo Giuseppe Zuech, appena rieletto presidente del Consorzio di tutela della Ciliegia di Marostica Igp (Indicazione Geografica Protetta). Un monito rivolto a tutti i produttori, certificati o meno.

«A oggi le aziende certificate sono 150, ma l'interesse da parte di qualche giovane cerasicoltore a richiedere la certificazione è in aumento» spiega il presidente Zuech. E questo grazie anche al nuovo disciplinare pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale il 19 ottobre scorso, che, tra le novità più significative, riconosce 11 varietà emergenti, come la "Black Star", la "Early Bigi" e la "Folfer", e prevede l'utilizzo di innovativi sistemi di impianto.

Sul disciplinare è specificato, inoltre, che oltre al consumo fresco, la Ciliegia di Marostica Igp può essere utilizzata anche per il consumo "trasformato". «Sono stati stipulati cinque contratti con aziende artigianali per fare torte, ciliegie sotto spirito e marmellate - spiega ancora Zuech - e non manca l'apertura alla ristorazione, con le sue ricette speciali a base di ciliegie». «Sono sicuro che le soddisfazioni economiche per i produttori possono arrivare presto, - afferma Zuech - ma non si può restare fermi, bisogna sempre guardare avanti».



Giuseppe Zuech

Per fare e ottenere tutto ciò, sottolinea, «serve maggiore unità nel mondo produttivo», dove per maggiore unità si intende anche un centro unico di confezionamento, di cui oggi il marchio non dispone.

Questo, infatti, permetterebbe alla Ciliegia di Marostica certificata di partecipare, l'anno prossimo, al bando di concorso nazionale "Frutta nelle scuole" cofinanziato dall'Unione europea e dal Ministero dell'economia e riservato ai marchi Igp, Dop e biologici. Riuscire a partecipare significherebbe «garantire ai bambini delle scuole di consumare frutta sana, salubre e di qualità, - sottolinea Zuech - oltre che promuovere il marchio e garantire un reddito dignitoso ai produttori». ●



Ciliegi in fiore nel Marosticense: si avvicina la stagione della prelibata "rossa"

Fra maggio e giugno

Dalle precoci alle collinari In mostra per 5 weekend

Dal 18 maggio al 16 giugno si preannunciano cinque weekend consecutivi interamente dedicati al frutto più caratteristico della zona del Marosticense, la famosa ciliegia.

Il calendario delle mostre in programma è stato presentato durante l'assemblea dei soci del Consorzio di tutela della Ciliegia di Marostica Igp.

A fare da apripista alla stagione sarà Pianezze, che sabato 18 e domenica 19

maggio presenterà le sue caratteristiche varietà precoci.

Domenica 26 maggio sarà la volta di Marostica, dove si terrà la mostra provinciale.

Seguiranno la mostra di Molvena, domenica 2 giugno, e quella di Mason, che si terrà domenica 9 giugno.

A chiudere la stagione toccherà, domenica 16 giugno, a Crosara, che delizierà vista e palato di tutti i visitatori e gli assaggiatori con le sue ciliegie di alta collina. ●LS●

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Mostre della ciliegia a Marostica

