

**MAROSTICENSE.** Mariangela Crestani, presidente del Consorzio di tutela, traccia un primo bilancio della stagione condizionata dalle piogge

# Ciliegie, produzione in calo del 65%

Il frutto marchiato Igp "punito" dal maltempo. «Le varietà precoci ne hanno risentito, ma la qualità è ottima. Speriamo nel durone»

**Floriana Pigato**

Ottima qualità ma produzione in netto calo. Quella di quest'anno non sarà ricordata nel Marosticense come una buona annata per le ciliegie.

La festa di domenica per l'annuale mostra provinciale della ciliegia Igp è stata l'occasione per fare il punto dell'andamento della stagione, finora duramente compromessa dalle avversità meteo. Le forti piogge delle scorse settimane hanno inferto un doloroso colpo alle varietà precoci e in particolar modo alle francesi "Bigarreau Burlat" e "Early Bigi", che vanno per la maggiore nel Marosticense.

«La fioritura era andata bene - spiega la neo presidente del Consorzio di tutela della ciliegia di Marostica Igp, Mariangela Crestani - ed è arrivata addirittura con un anticipo di sei giorni rispetto all'anno scorso. Purtroppo, però, le piogge torrenziali hanno fortemente danneggiato la produzione delle varietà precoci, che rappresentano il 40% di tutto il settore cerasicolo del territorio, con un calo del 65%. I comuni più colpiti sono stati quelli di

Pianezze, Molvena e Mason».

Tra i nove comuni dall'Astico al Brenta che fanno capo al consorzio, a risentire maggiormente dei danni provocati dal maltempo è stata proprio l'area del Marosticense, dove d'altronde si concentra la maggiore produzione della ciliegia a marchio Igp. Fortunatamente i produttori della zona possono però contare sulla qualità.

«Le ciliegie che siamo riusciti a salvare - continua la presidente - sono molte buone, dolci e zuccherine, con un calibro superiore alla soglia minima per il marchio Igp, che è di 23 mm. Il valore aggiunto del marchio Igp è che può essere venduto nel mercato con un prezzo maggiore rispetto alle altre ciliegie ed essere quindi, per i produttori, economicamente più sostenibile. Il prezzo viene rivisto quasi quotidianamente, per le varietà precoci quest'anno si è attestato mediamente sui 4 euro circa al chilo. Adesso puntiamo sulle varietà tardive, sperando che il meteo sia dalla nostra parte».

Questo fine settimana è partita nel territorio la raccolta del durone, che dovrebbe concludersi all'incirca fra due settimane. «La raccolta -



Ciliegie precoci rovinare dal maltempo

prosegue Mariangela Crestani - quest'anno è iniziata il 5 maggio con le varietà precoci, mentre quella del durone dovrebbe concludersi entro il 20 giugno. Lo scorso anno sono stati raccolti nell'area della ciliegia Igp del comprensorio vicentino circa mille quintali di frutto. Finora, i numeri quest'anno sono inferiori ma speriamo di rifarci con il durone che è una ciliegia più resistente rispetto alle varietà precoci. La sua buccia, infatti, essendo più dura, viene intaccata con più difficoltà dalla pioggia o dalla grandine».

Ad oggi il Consorzio conta

circa 100 soci. L'intera filiera, però, è ben maggiore, con quasi 400 persone che lavorano con la ciliegia Igp tra confezionatori, trasformatori e aziende della ristorazione.

«Vogliamo abbracciare quante più aziende possibili nel marchio Igp - conclude - perché la diversificazione del prodotto di qualità è di sicuro la carta vincente. In particolar modo, cerchiamo di avvicinare i giovani che intraprendono la strada dell'agricoltura e che possono dar vita a nuove coltivazioni contando sul supporto delle ultime tecnologie».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**Le strategie per il futuro**

## «Promozione tutto l'anno e gemellaggi culinari»



**Mariangela Crestani, presidente del Consorzio di tutela**

La festa dedicata alla ciliegia di Marostica Igp ha puntato i riflettori anche sulle prospettive future del settore cerasicolo per il territorio. «Stiamo lavorando - annuncia Mariangela Crestani - per estendere la promozione della ciliegia anche in altri mesi dell'anno, non solo nel periodo centrale di maggio e giugno, puntando di più sul prodotto trasformato, dalla classica confettura, alla ciliegia sotto spirito oppure ai dolci di pasticceria artigianale. Molto importanti sono inoltre i gemellaggi culinari tra le eccellenze del nostro territorio come quello tra la ciliegia Igp e

l'asparago Dop di Bassano».

Per il futuro, quindi, spazio anche a nuovi percorsi gastronomici con un occhio sempre attento al turismo.

«In questi giorni di festa - conclude la presidente Crestani - le nostre ciliegie sono state molto richieste dai turisti provenienti da tutta la Regione e anche dall'estero. Questo ci ha fatto pensare che portare la ciliegia Igp anche in altre manifestazioni possa rappresentare un buon binomio per il turista, che quando viene in città o nel resto del comprensorio può trovare tutto il meglio che il nostro territorio sa offrire». **F.P.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA