

Meteo, la paura è passata «Buon anno per le ciliegie»

Vignola. Il direttore del mercato ortofrutticolo Walter Monari è ottimista: «Ora la pioggia non è un problema: la quantità c'è e col sole arriva la qualità»

di Marco Pederzoli
VIGNOLA

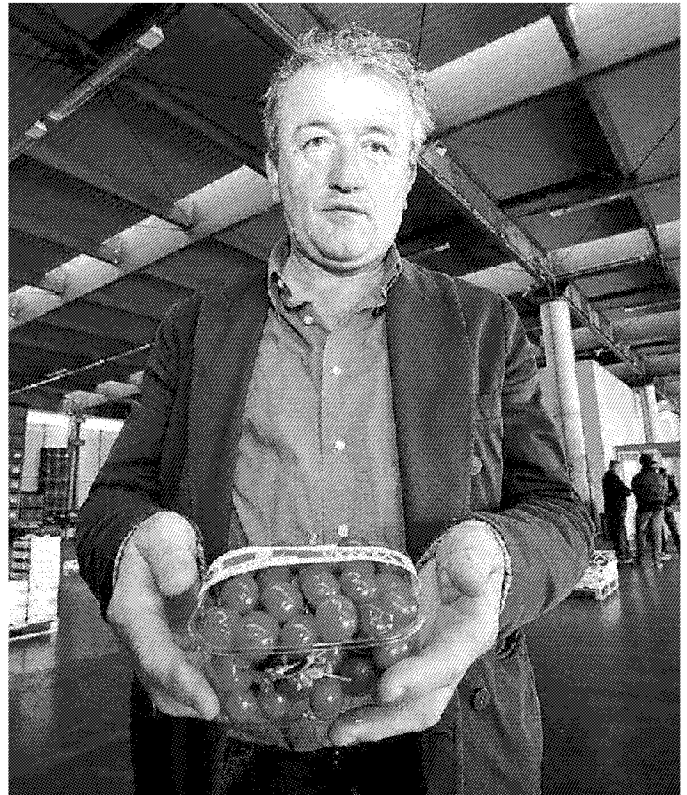
Nonostante il maltempo di questi giorni, c'è ottimismo per la campagna 2017 delle ciliegie di Vignola. Ad affermarlo è Walter Monari, direttore del mercato ortofrutticolo di Vignola, che a pochi giorni dall'apertura del mercato per le ciliegie fa il punto della situazione.

«Sono uno abituato a non lasciarmi la testa prima di essersela rotta – spiega Monari – quindi mi aspetto anche per il 2017 una buona annata per le ciliegie. Episodi di maltempo ci sono stati anche gli scorsi anni, e andò bene comunque. Se quindi il meteo si agiusterà, quest'anno ci sono ancora i margini per fare molto bene. La produzione infatti è buona in termini quantitativi, e se arriverà il sole sarà elevata anche la qualità. Non è detto quindi che il prodotto crepato nei giorni scorsi a causa delle piogge sia del tutto un male».

Per quanto riguarda il mercato ortofrutticolo di Vignola,

è da mercoledì scorso che ha cominciato a trattare le ciliegie: «Attualmente la produzione è ancora bassa – riferisce Monari – e le quotazioni sono comunque buone. Molto meglio, in ogni caso, dei nostri concorrenti pugliesi e spagnoli. Oggi il prodotto vignolese arriva a 5-6 euro al chilo all'ingrosso, mentre il pugliese e lo spagnolo si attestano sui 2,5-3 euro al chilo. Poi, è ovvio che la stagione ancora fredda, per ora, non ha fatto da volano ai consumi. Ma, appunto, non si può valutare un'annata quando siamo appena all'inizio. Magari, tra una settimana avrò già cambiato idea, ma per ora rimango ottimista».

Anche il 2017, peraltro, come avvenuto già lo scorso anno, vedrà buona parte della produzione del comprensorio vignolese essere certificata Igp, cioè a Indicazione Geografica Protetta. Ciò significa che i produttori dei 28 comu-



Walter Monari direttore del mercato ortofrutticolo di Vignola

ni modenesi e bolognesi facenti parte del Consorzio della Ciliegia di Vignola Igp devono seguire un preciso e rigoroso disciplinare di produzione, volto a tutelare la qualità delle ciliegie.

Il consumatore può immediatamente riconoscere le ciliegie Igp dalla confezione in cui vengono vendute, che riporta chiaramente questo marchio riconosciuto a livello europeo. Il Consorzio della Ciliegia di Vignola Igp, peral-

tro, è stato il primo in Italia a introdurre la copertura dei cespugli con funzione di anti-cracking (cioè per evitare che i frutti crepino con l'acqua piovana).

Oggi, sul territorio dei 28 comuni del Consorzio, ci sono oltre 120 ettari di superficie coperta, il che permette di garantire anche in caso di condizioni climatiche sfavorevoli una produzione di qualità intorno agli 8-10.000 quintali.

