

Le ciliegie di Vignola

10

A primavera la valle del Panaro offre uno spettacolo veramente unico: la **fioritura dei ciliegi**. Vignola è la capitale indiscussa della produzione di questo frutto conosciuto fin dai tempi di Plinio il Vecchio: ogni anno vengono prodotti 70.000 quintali di ciliegie, rinomate in tutta Europa anche in virtù dei brillanti risultati raggiunti nel campo delle tecniche di selezione, confezionamento e conservazione, oltre che per le ottime caratteristiche organolettiche (sapore, colore, pezzatura).

Questa vera ricchezza, tutelata dal **"Consorzio della Ciliegia, della Susina e della Frutta Tipica di Vignola"**, viene ogni anno promossa e valorizzata attraverso un ricco calendario di iniziative. Le due più importanti sono la "Festa dei ciliegi in fiore", in programma all'inizio di aprile con due settimane di manifestazioni culturali, folcloristiche e gastronomiche in uno scenario di grande suggestione, e la Festa **"Vignola, è tempo di ciliegie"**, prevista tra la fine di maggio e gli inizi di giugno, in concomitanza con la maturazione di questo prelibato frutto (degustazioni e vendita di ciliegie, iniziative culturali e artistiche).

La produzione cerasicola classica inizia normalmente nella seconda metà del mese di maggio con la maturazione del primo **Durone Bigarreau** e prosegue con la ciliegia **Mora di Vignola**. Con il mese di giugno maturano i duroni di colore scuro come il classico durone **Nero I**, famoso per le sue caratteristiche di polpa intensa e gustosa, e l'**Anella**, un durone color rosso fuoco dalla polpa particolarmente consistente. Tra le varietà tardive (a metà giugno) sono da annoverare il durone **Nero II** e il **Ciliegione**, particolarmente gustosi e ricchi di qualità nutritive.



< **Ciliegia di Vignola**
Approfondisci sul sito internet