

CESARE DONDI

Una annata molto favorevole alla produzione della ciliegia. La ciliegia snack, una nuova proposta del Consorzio della Ciliegia tipica di Vignola



L'ANNO DELLA CILIEGIA



Dai produttori di ciliegie sarà ricordata come una grande annata quella del 2000. Le condizioni climatiche favorevoli hanno dato una produzione ottima sul piano qualitativo e abbondante come quantità.

Certo, come avviene in questi casi, la grande quantità di prodotto disponibile, ha in alcuni momenti dato luogo a quotazioni in ribasso, ma complessivamente i produttori possono essere soddisfatti anche dal punto di vista della redditività.

Prodotto buono e a buon prezzo ha visto allargarsi l'interesse dei consumatori e gli sforzi del Consorzio della Ciliegia Tipica di Vignola sono puntati alla

quista e al mantenimento di nuove quote di mercato.

Una strategia di valorizzazione della produzione che si sviluppa su diversi piani: legando sempre più l'immagine del prodotto tipico, la ciliegia, ma anche della susina, al luogo d'origine, migliorando le varietà e sperimentando nuove strategie di commercializzazione.

Il binomio ciliegia e Vignola si è dimostrato vincente, marchio di garanzia di qualità, un abbinamento che cresce anche con l'ampio eco sui media e la grande partecipazione delle feste organizzate dal "Centro Studi Vignola" in occasione della fioritura e della raccolta delle ciliegie.

Dal punto di vista della innovazione produttiva il Consorzio è un punto di riferimento essenziale per i produttori, informa sulle nuove varietà e tecniche di produzione che assicurino qualità e redditività. Ultimo progetto di questa attività la creazione di un centro dimostrativo a Vignola di tutte le varietà che vengono sperimentate nel mondo. I prodotto-

ri locali potranno così "vedere sul campo", capire il grado di adattabilità delle nuove varietà alle caratteristiche delle loro aziende. Infine il Consorzio, nato nel 1965 per tutelare l'immagine e la qualità della ciliegia, ha individuato nuove strategie di marketing del prodotto, esteso la sua promozione in nuovi paesi e studiato proposte di commercializzazione per adeguarsi alle modificate caratteristiche del consumo.

Ultima nata di queste nuove strategie la nuova confezione ciliegia snack, un piccola quantità di ciliegie in un bicchiere, una quantità per un singolo consumatore, il finale gustoso di un lunch consumato al bar o in una tavola calda. Come tutte le innovazioni è stato testato in modo sperimentale e dai primi riscontri è stato molto apprezzato. Dal prossimo anno sarà perciò portato in produzione in larga scala.

Sperando in un nuovo anno della ciliegia.



LA CILIEGIA SPIRITOSA

Nelle giornate di giugno, le ciliegie tipiche di Vignola vengono raccolte e spedite in tutto il mondo per essere consumate. Non tutte però prendono questa strada, una parte si ferma poco oltre il ponte sul Panaro, quello sormontato dalla possente Rocca dei Contrari. A confine fra Vignola e Savignano sorge lo stabilimento delle distillerie Toschi.

Qui le ciliegie portate direttamente in grandi ceste dalle aziende cerasicole della zona vengono lavorate e trasformate in "frutta spiritosa".

Oltre cinquant'anni fa i fratelli Giancarlo e Lanfranco Toschi pensarono come prolungare il consumo del frutto migliore della loro terra e per la prima volta misero sotto spirito le ciliegie in una produzione di larga scala,

nacque così il nuovo prodotto tipico di Vignola.

Un prodotto che incontrò immediatamente un rilevante successo, anche grazie ad azzeccate campagne pubblicitarie e di commercializzazione, molto innovative per quegli anni.

Le oggi numerose imitazioni non impensieriscono la ciliegia Toschi che ha una marcia in più ed è inimitabile. Due le combinazioni vincenti: la qualità del prodotto, rigorosamente locale e la cura nella lavorazione.

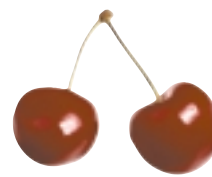
Nei vasetti di vetro finiscono solamente ciliegie selezionate, di grandezza uniforme della varietà "marchigiana" di color bianco-rosso, la varietà si è dimostrata la migliore nelle confezioni sotto spirito. Le sue qualità non vengono modificate, anzi vengono esaltate dal sapore dell'alcool.

Una visita alle linee di produzione consente di apprezzare la cura con la quale viene lavorato il prodotto, la innovazione tecnologica messa a punto da Toschi con la macchina che taglia il picciolo della ciliegia, ma non lo toglie.

"Il primo segreto della nostra produzione - sottolinea Paola Toschi - sta nel lasciare un centimetro di picciolo attaccato alla ciliegia consentendo la migliore conservazione delle proprie caratteristiche, impedendo all'alcool di "entrare nel frutto"."

L'altro segreto, il vero segreto, è nascosto nelle cantine dello stabilimento: nei grandi spazi dove nella penombra le ciliegie sotto spirito sono lasciate a riposare in grandi damigiane. Per sessanta giorni le ciliegie riposano in una miscela di alcool e aromi, una composizione gelosamente custodita, che sono il vero segreto dell'inimitabile sapore delle ciliegie spiritose.

Dopo questo periodo di maturazione, le ciliegie vengono travasate nei caratteristici vasetti ad "orologio" e commercializzate in tutto il mondo.



Prendi una ciliegia e mettila da parte. La ciliegia di Vignola tutto l'anno, con la ricetta segreta delle distillerie Toschi



9

PRODOTTI TIPICI

