

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CILIEGIA PRECOCE DI RIVARONE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

La *Ciliegia precoce di Rivarone* appartiene al gruppo delle ciliegie “dolci”, botanicamente classificate come *Prunus avium* L. Si tratta di ciliegia a polpa tenera, di grandi dimensioni e ottimo sapore (tradizionalmente è una ciliegia da tavola, da consumare fresca). Sia la polpa che la buccia sono tinte di un colore rosso scuro intenso; i frutti hanno forma sferoidale e buona pezzatura; matura in epoca precoce, intorno alla metà del mese di maggio. La pianta ha portamento globoso e media vigoria; le foglie sono grandi, ellittiche e a margine seghettato. Oltre alla varietà Precoce di Rivarone, è storicamente diffusa in zona anche la Bella di Pistoia, di seguito descritta.

Precoce di Rivarone. La presenza e la coltivazione di questa varietà nella zona di Rivarone risalgono a tempi remoti e sono documentate da studi storici locali. La sua diffusione riguarda l'intero territorio del comune di Rivarone, con limitati sconfinamenti nei territori di Montecastello e Bassignana. Il frutto è consumato fresco, interessante la sua precocità unita alle qualità organolettiche. È una ciliegia tenerina dal portamento globoso e dalla vigoria elevata. Le foglie sono grandi, ellittiche e seghettate. Fiorisce in epoca molto precoce e matura tra la prima e la seconda decade di maggio. È una varietà molto produttiva e fruttifica su dardi a mazzetto e rami misti. La ciliegia ha forma depressa e buona resistenza alle manipolazioni; la buccia e la polpa (semiaderente al nocciolo) sono di color rosso scuro. Il sapore è buono.

Bella di Pistoia. Fu probabilmente importata dalla Toscana all'inizio del '900 nei territori della Valle Grue e del Basso Piemonte. Oggi è ancora discretamente diffusa nella Valle Grue e Rivarone. È anch'essa una ciliegia tenerina e il frutto è adatto al consumo fresco. La pianta ha portamento assurgente e vigoria media. L'epoca di maturazione si colloca tra la prima e la seconda decade di giugno. Fruttifica prevalentemente su dardi a mazzetto e rami misti. La produttività è media. Il frutto è cordiforme e appiattito, di dimensioni medio-piccole e colore rosso scuro, vinoso. La polpa è semiaderente al nocciolo e di buon sapore. Resiste bene alle manipolazioni.

Nella primavera del 2000 furono messe a dimora 650 piante in 9 appezzamenti, utilizzando le varietà tradizionali *Precoce di Rivarone* e *Bella di Pistoia* a confronto con cultivar di più recente introduzione che arricchiscono il paniere varietale ampliano il calendario di raccolta (*Burlat, Moreau, Giorgia, Isabella, etc.*).

4) ZONA DI PRODUZIONE

La produzione della *Ciliegia precoce di Rivarone* ha il suo epicentro nei confini del comune da cui prende il nome (Rivarone, appunto), ma si estende – seppur interessando modeste superfici – anche ai comuni di Montecastello e Bassignana.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle ciliegie rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Ciliegia precoce di Rivarone* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore

finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La coltivazione della ciliegia a Rivarone e nei comuni limitrofi – in particolare della varietà Precoce di Rivarone – risale agli anni '30 ed è documentata da studi storici locali. Il mercato di Rivarone aveva notevole importanza intorno agli anni '30 del secolo scorso ed è stato attivo fino agli anni '80. Le ciliegie venivano esposte all'interno di caratteristici cesti di vimini tronco-conici (le *cavagne*) e giungevano sui mercati di Savona, Novara, Genova, Milano e Casale. Grazie alla nascita del Consorzio per la tutela e la valorizzazione della Ciliegia Precoce di Rivarone, oggi la cerasicoltura ha conosciuto un considerevole rilancio.

L'emblema di Rivarone, centro collinare a pochi chilometri da Alessandria, è una pianta di ciliegio, piantata negli anni trenta e tutt'ora in vita. Ha una circonferenza di oltre 2,5 m e sfiora i 15 m di altezza.

La Ciliegia precoce di Rivarone è oggi la protagonista della tradizionale *Festa delle Ciliegie* che si tiene ogni anno a fine Maggio. Il comune di Rivarone fa inoltre parte dell'*Associazione Nazionale Città delle Ciliegie*, nata nel giugno del 2003 con il patrocinio delle Amministrazioni Regionali e Provinciali, dei comuni associati, nonché delle Camere di Commercio e dell'Università della Tuscia di Viterbo; lo scopo dell'Associazione è quello di promuovere e valorizzare la cerasicoltura tradizionale.

Bibliografia:

Carlone R., 1963. *Indirizzi per una moderna frutticoltura in Val Curone*. Alessandria.

Zioni E., 1965. *La "Fratin": cultivar di ciliegio dolce originaria dell'Acquese*. Estratto da: Il Coltivatore e Giornale vinicolo italiano, 7-8: pp. 7

Zioni E., 1970. Bella di Garbagna e Bella di Pistoia. Scheda pomologica di due cultivar di ciliegio dolce di Garbagna (AL). Rassegna economica n. 1 (gen-feb 1970) della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Alessandria

AA.VV., 1973. *Indagine sulle cultivar di ciliegio diffuse in Italia*. Consiglio Nazionale delle Ricerche, Bologna: 7-17

Morettini A., 1977. *Frutticoltura generale e speciale*. REDA, Roma: pp. 815

Mallarino A., 1989. *La frutticoltura in provincia di Alessandria: problemi e prospettive*. Tesi di laurea. Università degli Studi di Torino, Facoltà di Agraria: pp. 315

Albertini A., Baldini E., Canova A., Fideghelli C., Fiorino P., Gorini F., Loreti F., Pisani P.L., Regazzi D., Rui D., 1981. *Il Ciliegio*, Ed. Reda: pp. 234

Albertini A., Della Strada G., 1996. *Monografia di cultivar di ciliegio dolce*. Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Roma: pp.429

Radicati di Brozolo L., Miaja M.L., Valentini N., Tabasso R., 1997. *Galuciu* (*Prunus avium* L.) e *Marisa* (*Prunus cerasus* L.) due interessanti cultivar piemontesi di ciliegio. Atti del Convegno Nazionale del Ciliegio, Valenzano (BA), 19-21 giugno 1997: 549-556

Albertini A., Della Strada G., 2001. *Monografia di cultivar di ciliegio dolce e acido*. Ministero delle Risorse Agricole, Alimentari e Forestali, Roma: pp.349

AA.VV., 2008. *Antiche Cultivar di ciliegio in Piemonte*. Suppl. al n. 60 dei "Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura"

Giacalone G., Chiabrando V., Tabasso R., 2010. *Profilo nutraceutico di varietà locali di ciliegio*. Quaderni della Regione Piemonte-Agricoltura, XIV (69): 46-49

Dipartimento di colture arboree, *Caratterizzazione varietale del cultivar di ciliegio tipico del comune di Rivarone (AL)*, 30 novembre 1999