

## Categoria F

### 1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

### 2) NOME DEL PRODOTTO: CILIEGIA BELLA DI GARBAGNA

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

La cerasicoltura alessandrina è un'attività tipicamente familiare e non ha in genere caratteristiche di coltura specializzata: predominano le piante isolate o in singoli filari, consociate perlopiù a colture erbacee. Come tale la presenza del ciliegio è praticamente ubiquitaria, ma assume maggior densità sui primi rilievi appenninici alla destra orografica del Po e dei suoi affluenti, come il Tanaro e il Bormida, e su quelli collinari del Monferrato alessandrino. In particolare, sono due le aree di vecchia tradizione cerasicola: il Tortonese, con le valli del Grue e del Curone – dove i principali comuni interessati sono Garbagna, S. Sebastiano, Avolasca, Brignano-Frascata – e i rilievi collinari sulla sinistra orografica del Tanaro, con i comuni di Rivarone, Montecastello, Pietramarazzi, Pecetto di Valenza, Bassignana.

Nel Tortonese, il ciliegio incontra condizioni ottimali in quanto, accanto a un microclima non sempre favorevole, il suolo prevalentemente limoso offre le condizioni ideali dal punto di vista pedologico. La raccolta delle ciliegie rappresenta una fase particolarmente lunga e delicata che influisce notevolmente sui costi di produzione. Essa viene infatti effettuata mediante l'ausilio di lunghe scale, rendendo le operazioni difficili e laboriose. Per queste operazioni il frutticoltore si avvale di manodopera avventizia specializzata molto ricercata nel periodo della raccolta.

Il panorama varietale della cerasicoltura di Garbagna è circoscritto ad alcune cultivar di ciliegio dolce a polpa dura (duracine), tra cui la più importante è la *Bella di Garbagna*. Altre cultivar diffuse sono: *Grigione di Garbagna*, *Bella di Pistoia*, *Biancona di Garbagna* (quest'ultima a maturazione precoce).

La *Bella di Garbagna* è la classica “*ciresa da spirito*”, dolce e croccante; ha una buona attitudine alla trasformazione e alla preparazione di conserve in alcool (sotto spirito), senza sfaldarsi, mantenendo consistenza e sapore. Un tempo era ricercatissima per il ripieno dei Boeri, tipici dolci a base di cioccolato. È ottima anche per la preparazione di confetture, oppure come materia prima per la produzione di liquori. Con cannella oppure con chiodi di garofano, diventa un inusuale accompagnamento di secondi piatti a base di carne. La Ciliegia Bella di Garbagna è in via di abbandono perché meno resistente rispetto ad altre varietà alle spaccature in pre-raccolta. Per salvare la varietà dall'estinzione, nel 2004 è nato il presidio Slow Food dedicato alla Ciliegia Bella di Garbagna.

Oggi si tende ad usare come portainnesto, invece del Franco da seme (che garantisce una sicura adattabilità, ma induce elevata vigoria di difficile gestione colturale), portinnesti “nanizzanti” che riducono lo sviluppo vegetativo, ottimizzando l'equilibrio vegeto-produttivo degli alberi. Nel caso di forme di allevamento ridotte, in alcune realtà isolate, esiste la possibilità di meccanizzare questa operazione con l'introduzione dei carri di raccolta. Le ciliegie raccolte vengono quindi passate attraverso un'attenta selezione manuale che opera prendendo in considerazione le dimensioni e lo stato di integrità dei frutti. Sotto il profilo della commercializzazione le ciliegie, in particolar modo quella di Garbagna, vengono inviate in piccola parte sui mercati frutticoli locali e, soprattutto, su quelli di Milano e Genova.

### 4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di coltivazione principale è rappresentata dal territorio del comune di Garbagna, nella media Valle Borbera, che fornisce la maggior parte della produzione principale cui si aggiunge il contributo fornito da realtà sparse in tutto l'Alessandrino: dal Valenzano al Tortonese, dal territorio di Novi a quello di Acqui. La superficie cerasicola è perlopiù in coltura promiscua con altri fruttiferi (in particolare viti) o seminativi. Dalle migliaia di quintali raccolte ogni anno negli anni '80 (nel 1981 la produzione fu di 5.000 q) si è scesi attualmente a meno di 50 q.

##### **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 Bella di Garbagna* 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**

Il Professor Raffaele Carlone nel 1963 descriveva così la produzione cerasicola dell'Alessandrino: *“Il ciliegio è diffuso nelle valli Curone e Grue, specialmente nei comuni di Garbagna, S. Sebastiano Curone, Avolasca, Brignano-Frascata, ecc. La produzione che complessivamente è di circa 10.000 q è molto rinomata. Le varietà adottate sono principalmente la “Nera” e la “Bianca rosata del Piemonte”, nonché alcune duracine. La zona di Alessandria comprende la piana dell'Alessandrino e parte della media collina del Monferrato, dove la frutticoltura è a conduzione familiare. Il ciliegio è coltivato a Rivarone, Montecastello, Pietra marazzi e nella frazione Fiondi di Bassignana. Le varietà prevalenti sono la Ciliegia Tenera e dell'Ascensione. Accanto a queste vanno citate alcune non ben individuate duracine, assai richieste dai consumatori e incettate dai commercianti per l'esportazione”*.

Una descrizione della frutticoltura in provincia di Alessandria di Messori e Ferrero (1965) stima la produzione provinciale di ciliegie nel 1962 di 52.000 q con una quota media del 32% sulla produzione frutticola complessiva; la coltura del ciliegio predominava nel circondario di Acqui e di Alessandria (rispettivamente il 79,4% e il 59,2% della produzione frutticola). Gli autori mettono tuttavia in evidenza come la frutticoltura della zona fosse rappresentata da una quota importante di piante sparse e pertanto poco razionale ed economica: *“La grande espansione della chioma e la dispersione delle piante complicano le operazioni di difesa e di raccolta del prodotto, per cui frequentemente si verifica il caso di ciliegie lasciate sulla pianta, non raccolte, cioè, in quanto il prezzo di vendita non compensa le spese. La mancanza poi dei trattamenti, fa sì che la ciliegia, quando colpita dalla mosca, viene rifiutata dal mercato estero ed anche da quello interno”*.

Le *Ciliegie di Garbagna* erano rappresentate storicamente da varietà autoctone che risultavano essere le colture più importanti dal punto di vista economico per gli agricoltori locali.

Si sono rinvenuti molti documenti attestanti la commercializzazione delle stesse nel mercato locale.

Nel 1934 il Podestà Cav. Fantone Vincenzo faceva pubblicare l'apertura del mercato alla vendita delle “pregiate ciliegie di Garbagna”, nel contempo emanava un regolamento comunale per la disciplina del mercato delle ciliegie.

Questo regolamento composto di 14 articoli dava le direttive per la buona commercializzazione delle *Ciliegie di Garbagna* comunicando l'apertura, come da art. 3, del mercato dal 15 giugno al 15 luglio, salvo eventuali e opportuni spostamenti che di anno in anno si rendevano necessari a seconda dello stato di avanzamento della stagione agraria che influisce sulla maturazione del prodotto.C

I regolamenti del mercato si susseguirono negli anni, nei documenti di gestione del mercato compare la tariffa per la riscossione del diritto fisso e di peso sulle vendite, che incidevano rispettivamente in percentuale del 2% per il diritto fisso e di lire 50 per il diritto di peso.

Il mercato di Garbagna era vitale e venivano contrattate diverse quantità di ciliegie in loco o commercializzate sui mercati di Genova e Milano.

**Bibliografia:**

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.

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.

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.

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.