

## Montecchia

# Stasera l'incontro per la ciliegia a denominazione Igp

Dieci rosse per un'Igp: tante potrebbero essere le varietà predominanti di ciliegia ammesse dal disciplinare con cui si andrà a produrre la «Ciliegia della Val d'Alpone Igp». Sono alcune delle anticipazioni che Andrea Braga e Davide Danese (direttore del mercato cerasicolo di Montecchia di Crosara il primo, presidente dell'Associazione cerasicoltori di Montecchia il secondo) hanno condiviso con il mondo della produzione in occasione dei primi incontri dedicati all'iter intrapreso per il riconoscimento dell'Indicazione geografica protetta per le ciliegie locali. L'ultimo appuntamento di questa prima tornata che ha interessato San Giovanni Lupatton e Vestenanova, è quello di oggi, alle 20.30, al Centro convegni di Montecchia di Crosara: tra qualche settimana gli incontri si svolgeranno anche a Soave, Monteforte d'Alpone e Roncà, gli altri Comuni che compongono il sestetto di amministrazioni locali che sostiene, anche dal punto di vista economico, la corsa all'Igp.

Una decina di varietà



Ciliegie di Montecchia

predominanti, si diceva, notevole scrematura a fronte di una cinquantina di diverse tipologie coltivate oggi nell'area di interesse: il restringimento delle varietà non solo consentirà di allungare di molto la presenza del prodotto fresco (perché la stessa varietà in pianura e in collina non maturano nello stesso momento), ma anche «una modalità di lotta indiretta alla Drosophila suzukii perché la raccolta sarebbe più tempestiva e ridurrebbe di molto la presenza di frutta sovramatura

particolarmente apprezzata dall'insetto», ha spiegato Braga. Stando ad ascoltare i produttori, quel che spaventa sembrano gli adempimenti a cui l'Igp porta: «La parola d'ordine è gestione», ha detto Danese, «perché se fatta bene e valorizzata bene la ciliegia oggi fa reddito. Non serve pensare a iscrivere Igp tutta la proprietà, a Vignola la dimensione media è di un ettaro». Gli ha fatto eco Braga: «Si può anche procedere per gradi, certificando un campo su tre e mantenendo la diversificazione». Su un punto, però, nessuno sembra aver di che discutere: «Il consumatore cerca la sicurezza alimentare e la certificazione e anche in annate con sovrapproduzione la richiesta di mercato, rispetto a prodotto certificato, c'è». «Di sicuro», ha detto Braga, «con l'Igp mancate vendite non ce ne sono. Il primo obiettivo, però, è creare una richiesta costante». La domanda di certificazione è in fase avanzata e si è programmato di presentarla a Bruxelles entro la fine di marzo: tra un anno e mezzo ci si augura di avere la certificazione temporanea, ce ne vorranno invece tre per andare a regime. Ci sarà da elaborare un disciplinare di produzione ma anche da costituire un consorzio che, tra i compiti, avrà anche quello dei controlli e il cui funzionamento ricalcherà quello dei consorzi di tutela dei vini a denominazione. Di «sfida per la valorizzazione del prodotto» ha parlato Giorgio Girardi (ufficio di zona di Coldiretti) ricordando come la cerasicoltura, nel veronese, si traduca in 1.800 ettari a ciliegio, fatturato annuo di oltre 20 milioni di euro. **P.D.C.**

