

# CILIEGIA



# DI



# VIGNOLA

Vari documenti scritti ci dicono che la coltivazione del ciliegio a Vignola risale già a metà dell'Ottocento. Le produzioni delle ciliegie a Vignola iniziano progressivamente ad aumentare tanto che oggi, la "Ciliegia di Vignola" viene venduta in tutti i mercati italiani ed esteri



La zona di coltivazione si estende per circa mille ettari tra le province di Modena e Bologna e comprende, oltre a Vignola, 28 comuni delle zone pedecollinari.

A Vignola si coltivano ciliegie di particolare pregio di più varietà (durone, mora, ...), che vengono utilizzate fresche ma anche in numerose preparazioni: marmellate, confetture, sciroppi, come aggiunta a yogurt e latte, candite, sotto spirito...



Vengono usate anche in liquoreria per la preparazione dello *cherry-brandy*.



I frutti del ciliegio dolce maturano a primavera inoltrata; la raccolta si protrae da fine maggio a tutto giugno. Frutti golosi e ricchi di buone proprietà nutrizionali, la loro polpa è, infatti, ricca di sali minerali come il potassio, il calcio, il ferro; con un buon contenuto di vitamina A e C, risultano essere diuretiche, rinfrescanti, astringenti.



**La “Ciliegia di Vignola” deve rispondere alle seguenti caratteristiche:**



- Popa consistente e croccante
- Buccia sempre lucente
- Sapore dolce e fruttato
- Acidità da 5 a 10g/l di acido malico
- Calibro (dimensione ) minimo stabilito a seconda delle varie



La raccolta viene effettuata a mano e la disposizione sapiente in cassette e cesti ha regole precise, che consentono ai frutti di non rovinarsi durante il trasporto.

Alle sue ciliegie Vignola dedica due importanti feste. La prima, in Aprile è la “Festa dei Ciliegi in Fiore”, per tre settimane, con sfilata di carri allegorici. All’inizio di Giugno “Vignola: è tempo di Ciliegie”, manifestazione culturale e gastronomica con mercato delle ciliegie e stand gastronomici con piatti a base di ciliegie: dai risotti alle marmellate, dai gelati ai liquori.



## **E ORA AL LAVORO!!!**

*SI LAVANO BENE LE CILIEGIE....*



*.....SI SNOCCIOLANO....*



....CON ZUCCHERO SI METTONO IN PENTOLA E...



.....A CUOCERE



**ECCO PRONTA UNA DELIZIOSA MARMELLATA DA DEGUSTARE CON IL PANE A MERENDA!**



