

Ciliegia Morettina di Vignola



Ciliegia Morettina a completa maturazione (foto S. Guidi)

Specie: *Prunus avium* L.



Caratteri di riconoscimento

Frutto: di pezzatura piccola, buccia colore rosso scuro

Luogo, livello e condizioni di diffusione

Pianura modenese, ma si trovava in passato anche in collina. Oggi ormai è una varietà a rischio di estinzione, soppiantata dalle varietà a polpa dura come il durone di Vignola e altre più moderne.

Rilievi, osservazioni agronomiche, commerciali , organolettiche

Pianta esigente dal punto climatico, non ama le zone ove ristagna l'umidità e teme le gelate tardive. La pezzatura piccola dei frutti ne fa una varietà poco appetibile per il mercato, ma le sue caratteristiche organolettiche sono invece interessanti, soprattutto per la presenza di sostanze antiossidanti.

Uso nella tradizione (etnobotanica)

Il ciliegio è frutto antichissimo ed era tenuto in grande considerazione dai romani che ne apprezzavano le virtù. Oltre al frutto anche il gambo ha grandi proprietà medicamentose e viene impiegato in erboristeria come diuretico e depurativo.

Luogo di conservazione:

“In situ”: area vignolese, nei comuni di Vignola, Savignano sul Panaro

Natura e livello di conoscenze

Frutto ricordato nella tradizione contadina modenese, oggi è oggetto di una rivalutazione attraverso la proposta di istituzione di un presidio Slow Food



Ciliegio Morettina di Vignola in fioritura (foto S. Guidi)

Referente:

Consorzio della ciliegia di Vignola,
Dir. Walter Monari
(consorziodellaciliegia@tin.it)