



Agroalimentare - La ciliegia regina di Castello è un nuovo Presidio Slow Food in Campania

Napoli - 29 apr 2024 (Prima Pagina News) La ciliegia Somma dei Monti Lattari cresce nell'area collinare tra Gragnano e Pimonte, in provincia di Napoli, dove un microclima perfetto garantisce la sua coltivazione da oltre quattro secoli.

Arriva dalle pendici dei Monti Lattari, area pre-appenninica dove i prati stabili conferiscono ai prodotti caseari aromi unici. La ciliegia Somma dei Monti Lattari è un nuovo Presidio Slow Food, l'ultimo costituito in ordine di tempo e il numero 44 in Campania. Un frutto antico e delizioso, reso inconfondibile dal colore rosso screziato da una punta di bianco. Frutto del suo terroir Grande, soda e succosa, questa ciliegia è legata in maniera particolare al territorio in cui cresce. Siamo nelle aree agricole di Gragnano e Pimonte, in provincia di Napoli, sulle colline a ridosso dei Monti Lattari, dove già all'inizio del 1600 alcuni documenti storici attestano la coltivazione di ciliegie. Qui «l'origine vulcanica dei terreni contribuisce alla fertilità dei suoli e conferisce particolari caratteristiche organolettiche ai prodotti coltivati» spiega Simone Lucchisani, responsabile del neonato Presidio. Se l'area bassa di Gragnano è tradizionalmente vocata alla produzione di pasta, la zona collinare a ridosso delle montagne è da sempre apprezzata per le produzioni ortofrutticole e per le ciliegie, che in particolare nel borgo medioevale di Castello, l'areale storico di coltivazione, trovano la perfetta esposizione, mite ma ventilata. Un microclima peculiare «dovuto al fatto che la zona dove vengono coltivate le ciliegie, per sei mesi l'anno riceve pochissima luce. Da aprile in poi invece prende più sole possibile, dall'alba al tramonto» racconta l'agricoltore Francesco Scala. Insieme al papà Ciro, referente dei produttori del Presidio, è uno dei quattro aderenti al progetto che vuole incentivare proprio il ricambio generazionale tra gli agricoltori locali. Nota e apprezzata in tutta la regione, in particolare a Napoli e sulla costiera Amalfitana, la ciliegia dei Monti Lattari ha rischiato di scomparire soprattutto negli anni '80 del secolo scorso, quando le varietà migliori provenienti dalla Turchia hanno soppiantato le produzioni locali, ridotte anche a causa dello spopolamento delle aree interne. Pochi gli impianti specializzati di ciliegi, presenti in setti promiscui e tradizionali. Quelli storici sono caratterizzati da fusti alti, per la cui raccolta un tempo si usavano lunghe scale di legno. «Alcuni alberi hanno più di sessant'anni – prosegue Scala – e superano i 15 metri di altezza. È un problema per la raccolta, perché nessuno è più specializzato a farla». Un sapere che, al pari del prodotto stesso, la comunità locale vuole tutelare grazie al Presidio, sostenuto dal Comune di Gragnano. Una ciliegia "insaccata" Unica e inconfondibile è pure la tradizione di "insaccare" le ciliegie, cioè di disporle a piramide per mantenerle più a lungo. Se negli anni sono mutate le dimensioni – una volta si componevano grandi cumuli, oggi cassette di 4-5 chili o vaschette – invariata è l'arte di staccare i peduncoli di ciascuna ciliegia, a mano e

con accortezza, prima di sistemare i frutti. Le ciliegie così disposte si vendono da sempre sulla strada per scendere al mare, verso Castellamare di Stabia: «sono inconfondibili. Una volta assaggiate non le dimentichi» afferma Sabato Abagnale, presidente di Slow Food Monti Lattari Costa d'Amalfi. Il gruppo locale di Slow Food è stato tra i promotori del rilancio della ciliegia e oggi spera che il Presidio «possa contribuire a promuovere la zona e aprirla a nuovi sviluppi turistici, puntando anche a fare rete con i ristoratori e i pasticciere locali», conclude Abagnale. La ciliegia Somma, buonissima fresca ma facilmente deperibile, è infatti tradizionalmente trasformata in confetture. La raccolta della ciliegia va dalla terza decade di maggio fino ai primi di luglio. Il primo appuntamento per il nuovo Presidio è la festa annuale, in programma dal 14 al 16 giugno nel borgo di Castello.

(*Prima Pagina News*) Lunedì 29 Aprile 2024