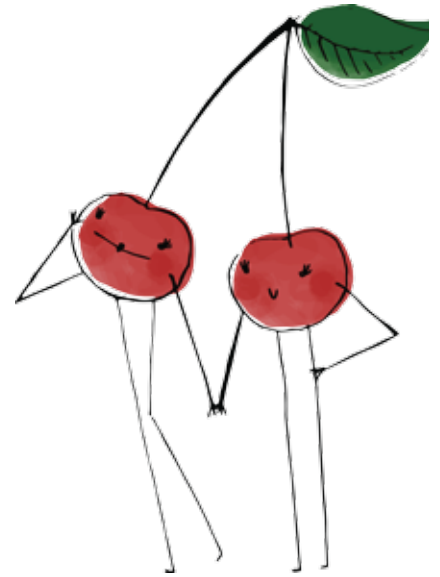


Ciliegie dei Colli Euganei

STORIA E ORIGINI

In Veneto la produzione delle ciliegie è molto diffusa, se ne conoscono di diverse qualità, che vanno dal durone di Cazzano a quelle di Marostica, da quelle dei Colli Asolani e Veronesi a quelle dei Colli Euganei. Queste ultime sono coltivate nei Colli Euganei ormai da diversi secoli. Fino a 30 anni fa esistevano due grossi mercati di ciliegie: il primo a Zovon di Vo, il secondo a Boccon di Vo, specializzati rispettivamente per la qualità precoci e per le tardive. Negli ultimi anni la chiusura dei mercati locali ha spinto queste realtà a promuovere una serie di manifestazioni per rilanciare la ciliegia dei Colli Euganei e i suoi produttori.



CARATTERISTICHE E PROPRIETÀ

Le ciliegie dei Colli Euganei hanno dimensione media e forma sferica, colore rosso scuro con il peduncolo curvo, all'interno invece la polpa ha colore rosato, consistente, ricca di succo e particolarmente dolce. Le ciliegie dei colli euganei sono ottenute da varietà bigarreau, bigarreau moreau, durona classica e precoce, durone di Vignola, più altre spontanee della zona.

La ciliegia è ricca di tannino e sali minerali come il calcio, il fosforo, il potassio e il ferro e contiene molte vitamine soprattutto del gruppo A e C.

IL PROCESSO DI PRODUZIONE

Al termine della fioritura avviene la fecondazione e successivamente si formano le ciliegie. I ciliegi impiegano 4 o 5 anni prima di entrare in piena produzione, a questo punto arrivano a produrre da 10 a 40 kg di frutta. La raccolta avviene in tarda primavera ed è eseguita tradizionalmente a mano per evitare di danneggiare i frutti. Le ciliegie sono facilmente deperibili, pertanto si consiglia il consumo entro pochi giorni dalla raccolta, o per la distribuzione su larga scala si trasferisce il raccolto nelle celle frigorifere.

USI

Le ciliegie dei Colli Euganei possono essere gustate appena raccolte al naturale o aggiunte alle macedonie, gelati e budini. Sono inoltre un ottimo ingrediente per la preparazione di dolci al cucchiaio e crostate con confettura. Essendo molto dolci, le ciliegie dei Colli vengono utilizzate in cucina per marmellate, sciroppi e liquori come il maraschino o cherry.

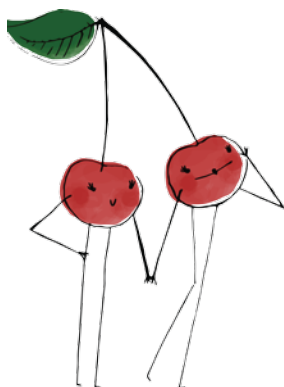
Le ciliegie hanno anche notevoli usi terapeutici, poiché proteggono il cuore e hanno effetti antidolorifici. Inoltre aiutano a ridurre l'ipertensione, facilitano le funzioni intestinali e la diuresi. Per gli appassionati della tintarella, le ciliegie dei Colli aiutano l'abbronzatura della pelle e ne prevengono l'invecchiamento.

REPERIBILITÀ

La varietà di ciliegie dei colli euganei si trovano esclusivamente in provincia di Padova, in particolare nei comuni di: Abano Terme, Arquà Petrarca, Baone, Battaglia Terme, Cinto Euganeo, Galzignano Terme, Lozzo Atestino, Montegrotto Terme, Rovolon, Teolo, Torreglia, Vò Euganeo.

MANIFESTAZIONI COLLEGATE

La Festa dea Sarèsa a Vo' Euganeo (dal dialetto veneto "Festa della Ciliegia") è una tradizionale festa paesana dedicata alle ciliegie, offre la possibilità di comprare le buonissime ciliegie e i prodotti da esse ricavati: marmellate, bevande, torte e dolci caserecci.



Agricoltura d'Artista
Cibo per il CORPO,
La MENTE e L'AMBIENTE



PROGETTO SOSTENUTO DALLA

NELL'AMBITO DEL BANDO

Fondazione
Cassa di Risparmio
di Padova e Rovigo

CULTURALmente
Innovare con l'arte e la cultura 2015