

Disciplinare di produzione della ciliegia MORETTA DI VIGNOLA PRESIDIO SLOW FOOD®

Versione finale integrata con le correzioni del Prof. Francesco Sottile

ART.1

DENOMINAZIONE E TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

La denominazione Moretta di Vignola Presidio Slow Food® è riservata alle ciliegie della varietà “Mora di Vignola”, varietà autoctona emiliana appartenente alla famiglia delle Rosacee, specie *Prunus avium* L., gruppo delle ciliegie tenerine (var. *iuliana* DC.). Conosciuta storicamente e localmente anche come “Ciliegia Mora” o “Ciliegia Nera”, la Moretta di Vignola Presidio Slow Food® presenta talune caratteristiche dell’albero e del frutto che la rendono originale, unica e facilmente distinguibile dalle altre ciliegie del gruppo delle “tenerine” presenti nel panorama varietale nazionale ed europeo.

L'albero ha un fusto eretto che può superare 15 metri di altezza quando innestato su franco di ciliegio (*Prunus avium* L.) mentre la circonferenza del tronco può superare il metro, in piante di 25-30 anni di età. Il tronco ha una corteccia liscia, brillante, di colore tendente al grigio che in età matura tende a screpolare. L'entrata in produzione è lenta e normalmente non avviene prima del 5-6° anno dall'impianto. Una volta entrato in produzione, l'albero fornisce produzioni regolari e abbondanti. Le foglie sono grandi e ovali, il lembo è di media grossezza, di colore verde intenso nella pagina superiore, più chiaro in quella inferiore, il margine è di norma seghettato. I fiori sono riuniti in numero da 3 a 4 e di solito sono raccolti a mazzetto su dardi fioriferi e presentano un peduncolo lungo o molto lungo, di spessore medio. Il calice è piuttosto grande, campanulaceo, a corolla grande e costituita da ampi petali arrotondati, di colore bianco. Gli stami hanno filamenti bianchi e antere giallo citrino, raramente ricche di polline. Il pistillo è bianco verdastro. La fioritura è precoce e avviene tra la fine di marzo e i primi di aprile. Di norma l'antesi ha luogo leggermente prima o contemporaneamente alla fogliazione. La varietà è autoincompatibile e necessita dunque di idonei impollinatori. A questo fine, tra le varietà tradizionali del comprensorio le più idonee ad essere consociate con Moretta di Vignola sono risultate il Durone Nero I di Vignola, il Durone dell'Anella insieme alle due varietà francesi Bigarreau Burlat e Moreau. I frutti, secondo l'ambiente e la stagione, giungono a maturazione nelle aree pianeggianti di fondovalle tra la fine di maggio e la prima decade di giugno. La raccolta si protrae a tutto il mese di giugno nei territori collinari e montani. Le drupe sono di grandezza media, talora piccola, di forma sferica uniforme e simmetrica, talora cordiforme ma alquanto appiattito all'apice. I frutti presentano una linea di sutura lievemente affondata che raggiunge una cicatrice stilare piccola ma ben evidente e spesso rientrante. La buccia è sottile, non molto resistente alle manipolazioni e alle screpolature da pioggia. Si presenta lucida e quasi nera nei frutti a completa maturazione, con presenza di numerose e piccole lenticelle rugginose e areolari. La polpa è tenera, molto succosa, di colore rosso cupo nerastro, marmorizzato nella parte centrale del mesocarpo e vicino al nocciolo. Il sapore è dolce, leggermente acidulo, molto aromatico e assai gradevole. Il peduncolo è molto lungo e piuttosto sottile, glabro e di colore verde a volte leggermente soffuso di rosso. Il nocciolo è di media grandezza, a forma sferica e un poco schiacciato.

ART.2

ZONA GEOGRAFICA DI PRODUZIONE

L'areale di produzione della Moretta di Vignola Presidio Slow Food® è identificato nei territori presenti nella fascia pedemontana del fiume Panaro (Comuni di Vignola, Spilamberto, Savignano sul Panaro, Marano sul Panaro e Guiglia) e di altri corsi d'acqua minori, come il torrente Samoggia (Comune di Valsamoggia) e il

torrente Guerro (Comune di Castelvetro di Modena). L'areale di produzione copre un'altimetria dai 30 metri fino alla quota di 650 metri s.l.m.

ART.3 RIFERIMENTI STORICI

Non si conosce con precisione l'origine genetica della varietà. Si sa per certo che la sua presenza sul territorio modenese risale alla fine del '800 e che la diffusione su scala commerciale è avvenuta a partire dai primi anni del '900. La varietà è diffusamente nota sotto il nome di Moretta di Vignola. Tuttavia, a seconda delle località dove si trova coltivata, talora viene chiamata Ciliegia Mora, Mora di Vignola, Ciliegia Nera o semplicemente "Ciliegia" per distinguerla dalle altre varietà a polpa soda diffuse sul territorio e denominati genericamente "Duron". Questa varietà occupa il primo posto tra le ciliegie a polpa tenera più estesamente coltivate non solo nelle zone cerasicole tradizionali del modenese ma anche in altri areali di coltivazione emiliani come la zona occidentale della provincia di Bologna e, in parte, in alcuni territori delle province di Ferrara, Reggio Emilia e Parma. Nel ventennio '40-50 del secolo scorso la coltivazione della Moretta di Vignola rappresentava oltre il 25% del totale produzione cerasicola della provincia di Modena, concentrata per lo più nel comprensorio di produzione del vignolese. Secondo gli ultimi censimenti, la produzione della Moretta di Vignola si è ridotta in questi ultimi anni ad appena qualche decina di quintali. Dal 2012 la varietà "Mora di Vignola" rientra tra i prodotti a marchio IGP con la denominazione "Ciliegie di Vignola".

ART.4 CARATTERISTICHE PEDO-CLIMATICHE DELL'AREA DI PRODUZIONE

La produzione della Moretta di Vignola Presidio Slow Food® nel comprensorio vignolese è legata a molti fattori (pedoclimatici, tecnici, agronomici, sociali, culturali ed economici) interconnessi tra loro e specifici dell'areale di coltivazione del ciliegio. Al di fuori della zona geografica delimitata (art. 2) la coltivazione di "Moretta di Vignola" è stata da tempo abbandonata perché non più economicamente vantaggiosa, per i livelli produttivi inferiori e soprattutto per la minore qualità delle ciliegie prodotte in tali aree, come confermato da un recente studio condotto nel biennio 2016-2017 dalle Università di Bologna e Modena insieme a Condotta Slow Food Valle del Panaro. La vocazionalità dell'area geografica delimitata e adatta alla coltivazione della Moretta di Vignola Presidio Slow Food® si deve soprattutto, ma non solo, alla tipologia dei terreni, ovvero suoli di origine alluvionale, tendenzialmente sciolti, ben drenati e freschi, resi particolarmente fertili dai sedimenti trasportati, durante gli episodi di alluvionamento, dal fiume Panaro e da altri corsi d'acqua minori. Le caratteristiche di questi terreni fanno sì che il ciliegio cresca particolarmente rigoglioso e fornisca produzioni di elevata qualità. A questo contribuisce anche il clima del territorio, un clima fresco e temperato, scarsamente continentale, con precipitazioni primaverili abbondanti ed estati mai troppo siccitose. La quantità della radiazione solare, non eccessivamente elevata, insieme alla discreta escursione termica giorno/notte influenzano positivamente l'intensità di colorazione delle drupe e stimolano la loro naturale lucentezza, permettendo di presentare sul mercato un prodotto esteticamente eccellente senza ricorrere a trattamenti o cure particolari. Oltre alle peculiarità pedoclimatiche del territorio e all'eccezionalità del microclima sopra descritto, gli altri fattori che determinano l'eccellente qualità e la reputazione della ciliegia Moretta di Vignola sono la sapienza e la capacità dei produttori. I principi delle buone pratiche agricole tramandate da padre in figlio attraverso le generazioni, vengono applicati nelle tecniche di gestione del suolo e dell'albero ed anche nelle fasi della raccolta e del confezionamento del prodotto, operazioni effettuate esclusivamente a mano e che permettono di presentare al consumatore un prodotto unico nella sua specie.

ART.5 PRATICHE DI IMPIANTO

I vecchi impianti di Moretta di Vignola erano e in taluni pochi esemplari sono ancora tuttora caratterizzati da larghi sestri di impianto (es. 10m per 10m), alberi innestati su Franco da seme, impalcati alti e allevati con forma naturale, da consociazione degli stessi con altre specie arboree (es. la vite) e dalla coltivazione dello spazio interfilare, quando non inerbito, con colture orticole o seminativi di cereali o di foraggere. Questa coltura, tipica del vignolese e definita storicamente "coltura dei tre strati" ha presto lasciato il posto negli anni '80 ad impianti di Moretta di Vignola più specializzati, realizzati sempre con portinnesti rustici e vigorosi (Franco e Colt) ma con distanze di impianto e altezze delle chiome più contenute e con forme di allevamento degli alberi in volume (es. a vaso) o in parete (es. a palmetta o a bandiera).

Preparazione del terreno per l'impianto. Nell'insediamento dei nuovi impianti di Moretta di Vignola Presidio Slow Food® devono essere previste operazioni colturali preliminari atte ad agevolare la successiva coltivazione, nel pieno rispetto dell'ambiente edafico e del paesaggio naturale. Il ciliegio non è una coltura facile da realizzare e pertanto richiede una tecnica agronomia accurata. Onde evitare rischi d'insuccesso, va gestita molto bene la scelta del terreno e la preparazione dello stesso per il nuovo impianto. La preparazione del terreno va iniziata almeno l'estate / autunno precedente la messa a dimora delle piante. Per migliorare le caratteristiche fisico-chimiche del terreno e garantire un migliore sviluppo delle piante, è importante effettuare una letamazione a pieno campo seguita da una aratura poco profonda secondo la stratigrafia del suolo. L'apporto di sostanza organica dovrà essere fatto mediante l'utilizzo di letame ben maturo. Qualora si evidenzino un'insufficiente dotazione di elementi, si potrà eseguire una eventuale concimazione di fondo, con concimi organici o minerali per lo più naturali e ricchi di fosforo e potassio, secondo i Disciplinari di produzione integrata pubblicati annualmente da Regione Emilia-Romagna. La realizzazione di nuovi impianti su terreni precedentemente coltivati a ciliegio (ristoppio) deve essere attentamente valutata. Infatti, quando la coltura del ciliegio succede a se stessa, senza avvicendamento, si osserva una ridotta crescita delle piante, dovuta ad un complesso di cause di natura fisica, chimica o patologica che va sotto il nome di "stanchezza del terreno". Non tutti i portinnesti ne sono sensibili allo stesso modo, ma al momento conoscenze certe e complete sull'adattabilità al reimpianto dei vari soggetti farebbe ricadere la scelta su un unico portinnesto, il Colt. In tutti i casi, qualora si volesse procedere al reimpianto in terreni apparentemente senza problemi è comunque preferibile lasciare riposare il terreno almeno un anno, durante il quale una buona pratica agricola da attuare è il sovescio. Questo può essere attuato seminando in aprile piante della famiglia delle Brassicaceae, come la colza o la senape bianca, oppure successivamente con girasole ed altre essenze come le leguminose. In caso di "ristoppio" per ridurre i rischi di insuccesso è importante un'accurata rimozione dei residui radicali della coltura arborea precedente, al fine di prevenire e limitare l'insorgenza e la diffusione di marciumi radicali.

Materiale di propagazione per l'impianto. Premesso che l'acquisto di portinnesti, di gemme o marze per l'innesto o di piante finite o astoni può avvenire presso vivai specializzati certificati e riconosciuti e incaricati dal gruppo di produttori del Presidio Slow Food® Moretta di Vignola e che tale via fornisce le maggiori garanzie dal punto di vista sanitario e genetico, fermo restando tutte le disposizioni di legge in materia, per la realizzazione dei nuovi impianti il materiale vegetale di Moretta di Vignola Presidio Slow Food® può essere anche autoprodotta dai produttori stessi. Anche utilizzando materiale certificato virus-controllato o materiale CAC conformità agricola comunitaria con Bollino Blu, le piante provenienti dai vivai non devono comunque presentare danni visibili dei principali patogeni ed anche l'agricoltore è impegnato ad un severo controllo del materiale di impianto per verificare l'assenza di insetti e malattie sulle piante acquistate.

Portinnesti. Nei nuovi impianti di Moretta di Vignola Presidio Slow Food® è previsto l'utilizzo di portinnesti diversi dal Franco da seme di *Prunus avium*. Il Franco che si adatta bene ai terreni profondi, freschi e ben

drenanti, non troppo calcarei, ma per l'elevato sviluppo e la tardiva entrata in produzione non è più proponibile nei nuovi impianti se non in determinate situazioni, come ad esempio su terreni poco fertili o in assenza di irrigazione anche solo di soccorso. Uno dei principali problemi agronomici del ciliegio innestato su portinnesti molto vigorosi è la notevole dimensione degli alberi che comporta costi elevati per l'esecuzione delle operazioni colturali, principalmente della raccolta e notevoli rischi per gli operatori. Prove condotte nell'areale vignolese negli ultimi decenni sono state indirizzate a individuare una classe di portinnesti dotati di buona rusticità ma con livelli di vigoria inferiore a quella indotta dal 'Franco ed in grado, allo stesso tempo, di favorire una precoce entrata in produzione delle piante, garantire una buona e costante produttività e di fornire produzioni di elevata qualità. Nella scelta del portinnesto il produttore dovrà tener conto anche della fertilità e della sanità del terreno, nonché della vigoria e sanità della varietà e dell'ecotipo di Moretta di Vignola prescelto. I portinnesti più adatti alle nuove esigenze della coltura e quindi ai nuovi impianti sono: nella classe di elevata vigoria, oltre al Franco (*Prunus avium*), il Colt (*Prunus avium* x *Prunus cerasus*) e il MaxMa 60 (*Prunus avium* x *Prunus mahaleb*); nella classe dei portinnesti semi vigorosi il CAB6P e il Weiroot 10 (entrambi *Prunus cerasus*); nella classe dei portinnesti a vigoria intermedia il Gisela 6 (*Prunus canescens* x *Prunus cerasus*). Tutti questi portinnesti risultano affini con la varietà Moretta di Vignola.

Distanze di impianto e forme di allevamento. La scelta delle distanze di impianto deve tener conto del grado di fertilità del suolo, del vigore indotto dal portinnesto e della tecnica colturale adottata. In linea generale, si consigliano impianti fino a 500 alberi per ettaro quando si utilizzano portinnesti vigorosi e da 500 a 800 alberi per ettaro quando si utilizzano portinnesti semi vigorosi o a vigoria intermedia. Le forme di allevamento consigliate per i nuovi impianti di Moretta di Vignola Presidio Slow Food® sono, tra quelle in volume, il vaso tradizionale, il vaso multiasse e il vasetto basso; tra quelle in parete, la palmetta, la bandiera ed il fusetto. Secondo le densità, le distanze possono variare dai 4-5 metri tra le file e i 3-4 metri sulla fila.

Disposizione degli impollinatori. L'impollinazione è uno degli aspetti più importanti ai fini della quantità e qualità prodotta, in quanto il ciliegio è una pianta ad impollinazione entomofila. Inoltre la maggior parte delle varietà coltivate, compresa la varietà Moretta di Vignola, sono auto incompatibili, cioè incapaci di autofecondazione. Inoltre, va considerato che il ciliegio ha tempo utile di fecondazione molto breve, di circa 5 giorni. Perciò risultano indispensabili le seguenti condizioni: la presenza nel frutteto di piante impollinanti pari a non meno del 10% e non superiori al 15% delle piante totali. Per la Moretta di Vignola sono consigliati come impollinatori le varietà tradizionali Durone Nero I di Vignola, il Durone dell'Anella insieme alle due varietà francesi Bigarreau Burlat e Moreau; la sistemazione di un numero sufficiente di arnie, minimo 5 per ettaro, già dall'inizio fioritura, quando circa il 10% di fiori è aperto.

ART.6

TECNICHE COLTURALI

GESTIONE DEL SUOLO, IRRIGAZIONE, CONCIMAZIONE, POTATURA E DIFESA

Le aziende agricole facenti parte dell'associazione dei produttori della Moretta di Vignola Presidio Slow Food® debbono produrre con metodi di coltivazione e difesa di tipo biologico (Regolamento ...) o integrato (Regolamento ...). Le tecniche colturali devono essere rispettose delle caratteristiche fisiche, chimiche e microbiologiche del terreno e devono comunque tendere ad esaltarne la fertilità naturale dei suoli.

Gestione del suolo. Dal presupposto che le piante possono rimanere a lungo in un appezzamento è necessaria un'accorta gestione del terreno per evitare che venga interessato da compattamento, asfissia ed erosione. Operazioni di lavorazione come la "rippatura" favoriscono l'arieggiamento degli strati più profondi, aumentano la capacità di ritenzione idrica e migliorano la biochimica del terreno. In terreni non sufficientemente permeabili una leggera baulatura del terreno lungo la fila di impianto consente di contenere problemi di asfissi. L'*inerbimento del suolo* consente di gestire al meglio i terreni perché mantiene la loro fertilità, evita il compattamento e l'erosione, favorisce la biodiversità, garantisce l'entrata in campo degli

operatori e delle macchine operatrici. Può essere realizzato nell'interfila con la semina di miscugli di apposite essenze dopo l'impianto oppure permettendo la naturale costituzione di un cotico di specie spontanee autoctone. Il tappeto va gestito, effettuando sfalci ripetuti quando l'erba è matura, per consentire la formazione di humus stabile e l'arricchimento del terreno di sostanza organica. *Gestione del sotto filare.* Le erbe che crescono nella striscia del sottofilare esercitano nei confronti delle piante coltivate una concorrenza idrico-nutrizionale considerevole: nei primi anni dell'impianto esse possono compromettere la crescita delle piante e la loro entrata in produzione. E' necessario, pertanto, impedire la loro crescita almeno nei periodi più critici della stagione vegetativa: primavera ed estate. Non sono ammessi interventi di tipo chimico (diserbanti) durante l'intero ciclo di vita del ceraseto quindi il controllo delle erbe infestanti può essere solo di tipo agronomico: sfalci, lavorazione meccanica, pacciamatura con materiali diversi. L'utilizzo di materiali di pacciamatura sulla fila nei primi anni dell'impianto si è rivelato estremamente efficace per il controllo delle malerbe, per il contenimento dei consumi idrici e dell'erosione del suolo, per il mantenimento di condizioni del terreno adatte allo sviluppo delle piante. In relazione al comportamento vegetativo della pianta ed alle esigenze pedologiche, la pacciamatura dovrà essere di materiali plastici biodegradabili oppure organici. Tra questi la corteccia, con riflessi positivi sulla stabilità della dotazione di sostanza organica e sul mantenimento di un pH basso del terreno (per le colture che lo richiedono), solo nel caso di assoluta certezza della non presenza di funghi patogeni (es. armillaria).

Irrigazione. Nel ciliegio lo sviluppo dei frutti e la crescita dei rami si completa in un periodo molto breve, che varia da 50 a 90 giorni secondo l'ambiente di coltivazione e l'andamento stagionale. La pezzatura dei frutti alla raccolta dipende, almeno in parte, dalla moltiplicazione cellulare, che avviene prima e subito dopo la fioritura. In conseguenza del breve ciclo di fruttificazione della coltura è particolarmente importante evitare stress idrici al ciliegio, soprattutto nel periodo che intercorre tra la fioritura e la raccolta. L'adozione dell'irrigazione, soprattutto per quanto riguarda i portinnesti meno vigorosi e rustici del Franco da seme, risulta assai importante per evitare carenze alle piante che possono causare un ridotto accrescimento, ritardi nell'entrata in produzione, perdita di peso dei frutti, attacchi da parte di insetti xilofagi e funghi del terreno. Tra i metodi irrigui da impiegare, va ricordato che il disciplinare di produzione integrata adottato in Emilia Romagna vieta i tradizionali sistemi di irrigazione a scorrimento o a sommersione ancora parzialmente in un uso nei vecchi cerasetti di Moretta di Vignola, mentre raccomanda i più vantaggiosi sistemi microirrigui che permettono una distribuzione localizzata e sottochioma dell'acqua. Tali sistemi, infatti, favoriscono la gestione razionale di una risorsa limitata quale appunto è l'acqua, evitano la bagnatura della vegetazione e dei frutti con riflessi positivi sulla sanità delle ciliegie, rispondono nel migliore dei modi alle esigenze idriche della pianta, possono veicolare e apportare contemporaneamente gli elementi nutritivi necessari, nei momenti di maggior fabbisogno (fertirrigazione), esercitano una favorevole azione sul microclima, evitano di sporcare i frutti nel caso di acque dure. L'irrigazione può essere gestita individualmente dall'agricoltore o dai consorzi irrigui. In ogni caso, per la regolazione degli apporti idrici è necessario fare riferimento ai dati di piovosità, all'evapotraspirazione, allo stadio fenologico, al tipo di impianto adottato e alle caratteristiche proprie di ogni terreno. Una gestione più puntuale può essere ottenuta con l'impiego di appositi strumenti, quali ad esempio i tensiometri. In Emilia Romagna è attivo un servizio di supporto all'irrigazione (Rete Irrinet).

Concimazione. La fertilità del suolo non si identifica necessariamente con una buona dotazione di elementi nutritivi. Il suolo viene considerato fertile quando presenta un contenuto elevato di sostanza organica, una fauna e una flora diversificata e biologicamente attiva, una struttura tipica per la sua localizzazione e una capacità di degradazione intatta. La sostanza organica ben umificata rappresenta il fattore principale della fertilità del suolo, in quanto sede della vita dei microrganismi del terreno che, attraverso processi di demolizione e di trasformazione della sostanza organica liberano gli elementi necessari alla nutrizione delle piante. La sostanza organica serve anche a migliorare la struttura del terreno, quindi l'ossigenazione, la capacità di ritenzione idrica del terreno e l'assorbimento degli elementi chimici da parte delle piante. Dunque, alla base della nutrizione delle piante da frutto sta la fertilità del terreno agricolo e da sempre gli agricoltori

si sono preoccupati di conservarla e potenziarla come il patrimonio più prezioso dell'azienda. Ciò premesso, la somministrazione degli elementi nutritivi, regolamentata dai disciplinari di produzione integrata e biologica, presuppone la conoscenza dei periodi di maggior utilizzo di questi da parte della pianta (dinamica delle asportazioni) insieme alla conoscenza della ricchezza intrinseca dei suoli su cui si pratica la coltura (livello di fertilità). In generale, l'opportunità, la modalità e l'entità della concimazione va valutata in base a diversi fattori: *in primis* il metodo di produzione adottato (biologico o integrato) e, a seguire, la fertilità del terreno, l'età e la vigoria della pianta, il tipo di portinnesto e la densità di impianto, la quantità e la qualità della produzione dell'annata precedente, la gestione del suolo e le tecniche colturali adottate, gli asporti ed il ciclo interno di alcuni elementi. L'individuazione delle necessità nutrizionali della coltura devono essere documentate in uno specifico piano di concimazione ed a questo scopo l'analisi del terreno è lo strumento fondamentale per la valutazione della fertilità del suolo. Come già ricordato, nel ciliegio lo sviluppo dei frutti e la crescita dei rami si completa in un periodo molto breve. Relativamente alla Moretta di Vignola, varietà a maturazione medio precoce, i frutti giungono a maturazione in appena 45-50 giorni dalla piena fioritura. Le caratteristiche e la qualità dei frutti alla raccolta dipendono in gran parte da due momenti: la fase di moltiplicazione cellulare che avviene subito dopo la fecondazione, dunque in contemporanea e subito la fioritura e che determina la pezzatura finale dei frutti e la fase di distensione cellulare ed accumulo degli zuccheri che avviene invece nella parte terminale dello sviluppo del frutto subito dopo l'invasatura delle drupe e che ne determina la qualità alla raccolta. Per queste ragioni gli elementi vanno apportati, possibilmente, in più riprese: in primavera prima della fioritura ed in post- fioritura e a fine estate in post -raccolta. Le concimazioni di post-raccolta sono essenziali al fine di favorire un accumulo di sostanze di riserva nel legno e nelle radici, le quali verranno utilizzate in primavera e risulteranno utili per superare al meglio le prime fasi di sviluppo vegetativo e riproduttivo. Negli impianti in allevamento le quantità degli elementi nutritivi da apportare vanno opportunamente ridotte e progressivamente aumentate mano a mano che le piante si sviluppano e cresce la loro produzione unitaria. Ciò premesso, in linea generale per la coltivazione della Moretta di Vignola Presidio Slow Food® si dovranno utilizzare principalmente concimi di origine organica e dovranno essere adottate tutte le buone pratiche agronomiche volte al mantenimento ed al miglioramento della fertilità del suolo. L'apporto periodico di sostanza organica migliora la struttura del terreno, la sua ossigenazione, la capacità di ritenzione idrica, facilita l'assimilazione degli elementi nutritivi da parte della pianta e favorisce l'attività microbiologica del terreno. Per gli stessi motivi sono da evitare gli eccessi idrici, i ristagni d'acqua e le cause che portano alla compattazione del terreno. Un'eventuale concimazione chimica di fondo a base di fosforo e/o di potassio in regime di produzione integrata si giustifica solo nei casi di insufficiente dotazione e comunque documentata da analisi chimica del terreno effettuata prima dell'impianto.

Potatura di allevamento e di produzione. La potatura è la tecnica che consente di correggere lo sviluppo della chioma, di favorire il rivestimento con formazioni fruttifere delle giovani branche e il ricambio annuale di una quota adeguata di legno fruttificante, prevenendo un invecchiamento precoce della pianta, regolando il carico produttivo e stimolando la produzione di ciliegie di elevata qualità. La potatura è un'operazione molto delicata, in quanto interferisce sulla fisiologia dell'albero ed la tecnica agronomica più importante per determinare e conservare negli anni un giusto equilibrio fra vegetazione e produzione. La potatura di allevamento si realizza nei primi anni dall'impianto ed ha lo scopo di favorire la formazione di una adeguata struttura scheletrica delle piante, in funzione della forma di allevamento scelta. Per raggiungere l'obiettivo è importante effettuare anche interventi a verde quali cimature, legature, piegature dei rami eccessivamente vigorosi, eliminazioni dei germogli e dei rami concorrenti. Nella fase di piena fruttificazione la potatura di produzione deve garantire una messa a frutto equilibrata allo sviluppo vegetativo dell'albero, una produzione costante e di buona qualità attraverso un adeguato e periodico rinnovo delle formazioni fruttifere, la regolazione del carico produttivo e della crescita vegetativa dell'albero al fine di assicurare una buona illuminazione all'interno della chioma ed evitando allo stesso tempo lo spostamento della vegetazione verso l'alto. L'intensità e l'epoca di potatura dovrà essere regolata in base alla vigoria, al portamento, alla carica

produttiva ed al modo di fruttificare indotto dal portinnesto. Con i portinnesti tradizionali, oltre alla classica potatura di produzione al bruno sono consigliati anche interventi al verde nel periodo successivo alla raccolta, validi soprattutto nel caso di piante vigorose e per tagli di rami di grosse dimensioni, al fine di favorire la rapida cicatrizzazione delle ferite e prevenire in questo modo la formazione di gomma. Per alberi innestati su portinnesti più deboli l'epoca ideale per eseguire le operazioni di potatura rimane il periodo di fine inverno. Per il controllo della fruttificazione della Moretta di Vignola Presidio Slow Food® non sono ammesse somministrazione di ormoni o altre sostanze ad effetto diradante, brachizzante o stimolante.

Difesa. Le norme tecniche di coltura predisposte dalla Regione Emilia Romagna nei Disciplinari di Produzione integrata insieme alle disposizioni legislative nazionali ed europee che regolano le produzioni in regime di Agricoltura biologica, rappresentano i criteri d'intervento, le soluzioni agronomiche e le strategie da adottare per la difesa ed il controllo delle infestanti nella coltivazione della Moretta di Vignola Presidio Slow Food®, il tutto nell'ottica di un utilizzo integrato di mezzi di difesa diretti e indiretti, come le buone pratiche agronomiche, in grado di garantire il minor impatto possibile verso l'uomo e l'ambiente e che consenta di ottenere produzioni ecosostenibili e di qualità. Nell'ambito della produzione integrata e biologica particolare attenzione meritano i mezzi di difesa alternativi o integrativi di quelli convenzionali. Per gravi avversità di origine fungina che possono interessare i frutti del ciliegio (es. monilia o altri marciumi) viene rimarcato il concetto di difesa preventiva nelle fasi a rischio, ciò in relazione alle condizioni climatiche (più o meno piovose o umide), agli stadi fenologici sensibili (fine fioritura e piena maturazione) e alle modalità di coltivazione del ceraseto (presenza o meno di mezzi di difesa anti-pioggia). Utili accorgimenti agronomici possono ridurre sensibilmente la comparsa e la diffusione dei funghi e sono d'aiuto nell'opera preventiva di difesa verso i marciumi: creare e garantire con la potatura al verde o al bruno condizioni di arieggiamento e illuminazione all'interno della chioma, asportare i rami infetti ed eliminare i frutti mummificati rimasti sulla pianta, proteggere le produzioni con coperture anti-pioggia. Per la difesa gli insetti occorrerà fare riferimento ai alcuni principi di lotta guidata in determinati momenti decisionali: la strategia di difesa è di mantenere la popolazione degli insetti nocivi al di sotto della soglia di tolleranza e dunque il primo intervento consiste nell'accertamento in campo della presenza e della densità dei fitofagi e dei loro antagonisti, attraverso controlli visivi o campionamenti e l'ausilio di trappole sessuali cromatiche o a feromoni, utili ad es. per lepidotteri (ricamatori e cidie) e ditteri (mosca). A seguire, verrà effettuata una valutazione della soglia economica dell'intervento e verrà scelto il mezzo di difesa più indicato in funzione della sua efficacia contro i fitofagi e del minor impatto verso l'uomo e l'agroecosistema. La collocazione di trappole a cattura massale può contribuire a contenere la popolazione degli scolitidi, di alcuni lepidotteri come i rodilegni e della *Drosophila suzukii*. Per una efficace difesa a questo e ad altri fitofagi ugualmente dannosi al ciliegio (mosca) sono particolarmente indicate le coperture con reti antinsetto.

ART.7 RACCOLTA

Premesso che i disciplinari di coltivazione integrata e/o biologica possono o meno stabilire dei parametri per dare inizio alle operazioni di raccolta in funzione di ogni specie ed eventualmente di ogni varietà ed anche in riferimento alla destinazione finale dei prodotti (mercato fresco o industria di trasformazione), per la raccolta della Moretta di Vignola Presidio Slow Food® sono state recepite alcune indicazioni volte privilegiare ed assicurare sull'albero e subito dopo la raccolta le migliori caratteristiche qualitative delle ciliegie. La raccolta è una fase molto importante per valorizzare al meglio la qualità della frutta sia dal punto di vista commerciale che per il gradimento al consumo. Nel ciliegio, frutto aclimaterico, la raccolta va praticata quando il prodotto è giunto al giusto stadio di maturazione, individuato anche servendosi dei codici di colore specifici per ogni varietà. L'inizio della raccolta di Moretta di Vignola Presidio Slow Food® avviene a partire dalla seconda metà di maggio e termina, secondo l'areale di produzione, entro la fine del mese di giugno. I principali parametri

minimi di raccolta, fatte salve annate particolarmente sfavorevoli dal punto di vista climatico, sono stati così individuati: colore dell'epidermide del frutto corrispondente al codice 7 (nerastro) delle carte colorimetriche CTIFL; peso medio del frutto $\geq 5g$; calibro dei frutti $\geq 18mm$ per la classe commerciale "prima" e $\geq 20mm$ per la categoria "extra"; contenuto in zuccheri $\geq 16^\circ$ Brix. Per garantire elevati livelli qualitativi delle ciliegie la produzione media ettaro non può superare i 150 q ad ettaro. La raccolta è esclusivamente di tipo manuale e potrà essere eseguita direttamente da terra o con l'ausilio di scale o di piattaforme agevolatrici, singole o multiple. Una volta raccolto il prodotto viene riposto in cesti di vimini foderati in tessuto della capienza massima di 5kg cadauno. Subito dopo le operazioni di raccolta è possibile effettuare la lavorazione (cernita e selezione) ed anche il primo confezionamento direttamente in campo o successivamente in locali idonei, freschi e ventilati. In ogni caso è opportuno procedere all'allontanamento rapido della frutta dalla campagna e alla consegna in giornata al centro di lavorazione al fine di evitarne il deperimento qualitativo. Non è ammessa la somministrazione di ormoni e altre sostanze stimolanti, di acceleratori di crescita, della maturazione e delle altre fasi fenologiche del ciclo vitale della pianta.

ART.8 LAVORAZIONE POST-RACCOLTA

La ciliegia Moretta di Vignola Presidio Slow Food® ha come principale destinazione commerciale il mercato allo stato fresco. Tuttavia, grazie alle peculiari caratteristiche della materia prima, la ciliegia Moretta di Vignola Presidio Slow Food® può essere utilizzata anche per la preparazione di confetture e di composte. Le tecniche di lavorazione e trasformazione sono riportate nelle norme tecniche post-raccolta del disciplinare di produzione integrata della Regione Emilia-Romagna. Nella fase del post raccolta è fatto divieto di utilizzo di sostanze di tipo chimico, gli unici mezzi ammessi per la conservazione sono quelli di tipo fisico.

ART.9 CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE IDENTIFICATIVE DEL PRODOTTO

All'atto dell'immissione al consumo le caratteristiche del prodotto Moretta di Vignola Presidio Slow Food® devono rispondere alle seguenti norme di qualità: All'atto dell'immissione al consumo i frutti devono essere: integri, senza danni; provvisti di peduncolo; puliti e privi di sostanze estranee visibili; sani, esenti da marciumi e da residui di fitofarmaci*; esenti da parassiti; buccia brillante di colore nerastro (codice 7 CTIFL); peduncolo di colore verde; consistenza media tipica del gruppo delle ciliegie tenerine; sapore dolce, leggermente acidulo, fruttato e aromatico; zuccheri minimi in gradi Brix non inferiori a 16° e acidità minima non inferiore a 5 g/l di acido malico; calibri minimi del frutto di 18mm per la categoria "prima" e 20mm per la categoria "extra". *Per quanto riguarda i residui di fitofarmaci e residui fissi si rimanda alla legislazione in materia, in ogni caso Slow Food, dove è necessario, si riserva di richiedere controlli specifici in situazioni a rischio, ponendosi come obiettivo il raggiungimento di un "residuo pari a 0". In ogni caso il residuo fisso non deve mai superare il 50% del limite massimo consentito (RMA).

ART.10 CONFEZIONAMENTO

Il condizionamento, cioè la preparazione adeguata del prodotto all'imballaggio e alla confezione, nonché il confezionamento negli imballaggi indicati, devono essere effettuati all'interno della zona di origine. La ciliegia Moretta di Vignola Presidio Slow Food® è un frutto particolarmente deperibile e necessita di essere manipolato il meno possibile, così da evitare lesioni della polpa e/o della buccia, che determinerebbero marciumi e altri difetti che la renderebbero non commercializzabile. Una delle caratteristiche di specificità della Moretta di Vignola Presidio Slow Food® è quella che il prodotto viene lavorato e confezionato subito

dopo la raccolta, direttamente in azienda o presso le strutture associate dei produttori Slow Food del comprensorio. In questo modo il prodotto arriva al mercato e al consumatore in tempi brevi e senza ulteriori manipolazioni garantendo quindi la freschezza, l'integrità e la maggior salubrità. Di norma, il confezionamento della ciliegia Moretta di Vignola Presidio Slow Food® deve avvenire nella medesima azienda agricola di produzione e rispettare le indicazioni eventualmente ricevute in merito all'adozione di materiali riciclati, riciclabili e, comunque, ad alta sostenibilità. L'eventuale produzione della confettura o della composta di ciliegia Moretta di Vignola Presidio Slow Food® deve avvenire presso impianti di trasformazione nel pieno rispetto delle norme vigenti in materia di rispetto dei requisiti igienico-sanitari. Gli impianti di trasformazione devono essere locati nella medesima zona di produzione della Moretta di Vignola Presidio Slow Food®. I prodotti trasformati così come gli imballaggi dei prodotti freschi dovranno riportare le informazioni dell'etichetta narrante secondo il modello fornito da Slow Food. Per quanto riguarda gli imballaggi e le confezioni, devono essere impiegati materiali riciclabili, ecosostenibili e biodegradabili e a basso impatto ambientale. Non è ammessa la vendita di prodotto sfuso. Viene ammesso il ricorso a tecniche di frigo-conservazione in celle frigorifere, evitando di scendere sotto -0.5°C e di superare il 90% di U.R., il tempo massimo per la frigo-conservazione dei frutti è di una settimana. La Moretta di Vignola Presidio Slow Food® viene immessa sul mercato in confezioni sigillate in modo che l'apertura della confezione stessa non ne permetta il riutilizzo. Le confezioni avranno un peso minimo di gr. 250 fino ad un massimo di gr. 1000. Il confezionamento verrà effettuato assicurando condizioni adeguate al mantenimento delle proprietà e dell'integrità dei frutti. Il contenuto di ciascuna confezione dovrà essere omogeneo e comprendere ciliegie della stessa qualità.