

La primavera della ciliegia eccellenza senza imprese «Ora realizziamo la filiera»

VENDUTA A PESO D'ORO SPESSO CON IL MARCHIO DI ALTRI TERRITORI IL SINDACO IULIANO: «TRADIZIONE RADICATA MAI DIVENUTA INDUSTRIA»



Domenico Barbati

Sarà che il periodo è proprio quello tipico della fioritura di questi alberi, così come nell'"Hanami" giapponese, ma salendo a Bracigliano, dai tornanti che da Siano si inerpicano lungo la vecchia strada provinciale, è tutto un susseguirsi di alberi di ciliegio in fiore. L'Hanami, la festa giapponese della fioritura dei ciliegi, sembra essersi spostata qui, in queste terre dell'alto Nocerino, ai confini con la Valle dell'Irno. È qui che da circa due anni è stata riconosciuta la tutela Igp (Indicazione geografica protetta) per le varietà di ciliegie prodotte in questo territorio.

IL DATO

Solo a Bracigliano sono 40mila le piante a dimora, un po' meno a Siano, ma il territorio Igp comprende, in provincia di Salerno, anche Castel San Giorgio, Fisciano, Mercato San Severino, Baronissi, Calvanico, Cava de' Tirreni, Pellezzano e Roccapiemonte. Contrada, Forino, Montoro e Moschiano invece, rientrano nell'Igp, ma sono in territorio della provincia di Avellino. Il colpo d'occhio dai tornanti è spettacolare. Una distesa senza fine di fiori che coprono gli stessi alberi. Una visione di una bellezza unica che annuncia la primavera ma è foriera anche di un giro d'affari che potrebbe moltiplicarsi vertiginosamente se intorno alla ciliegia Igp si creasse un indotto imprenditoriale. «Purtroppo - spiega Gianni Iuliano, sindaco di Bracigliano - solo negli ultimi anni si comincia a comprendere il grande valore della ciliegia in chiave di commercializzazione. In questi anni la mancanza di una imprenditoria autoctona non ha permesso la crescita di un indotto adeguato ai numeri». Nel territorio Igp di 135 ettari, si contano circa 500 aziende agricole per una produzione difficile da stimare con esattezza, all'incirca 10mila quintali. L'intera produzione viene venduta, non c'è coltivatore che non dichiari il sold out ancor prima della fine della campagna di raccolta. Da lì in poi, però, cominciano i dati negativi. Zero aziende che producono marmellate di ciliegia, zero aziende che producono amarene per l'agroalimentare, zero aziende che producono liquore cherry, zero aziende che producono ciliegie sotto spirito.

IL PARADOSSO

Il paradosso è che nel territorio compreso nell'Igp insistono almeno cinque aziende che producono liquori, amari, o alcolici in genere. Anche abbastanza famose ma nessuna di queste produce cherry con le ciliegie Igp di Bracigliano. Incredibile, ma vero. Dopo il riconoscimento dell'Igp un imprenditore locale di una grande catena di supermercati a Natale 2024 ha lanciato nei suoi punti vendita il panettone alla ciliegia Igp di Bracigliano. Un po' per scommessa, un po' per sondare il mercato. Risultato: tutto esaurito dopo pochi giorni. Era la prima volta che accadeva e la risposta è stata strabiliante. Un altro imprenditore del settore tipografico, Mario Provitera, con una piccola enoteca nel centro storico, "Cicirinella", ha avviato la produzione limitata di cherry braciglianese in bottiglie numerate. Non più di cento bottiglie. Vanno addirittura prenotate con un anno di anticipo ma è costretto a trasformarle lontano da Bracigliano anche se le ciliegie sono ovviamente quelle locali. Per il resto un deserto. Certo, a Siano una nota pasticceria produce artigianalmente e solo per pochi clienti, barattoli di ciliegie sotto spirito. Anche a Bracigliano, in ogni casa, si producono ciliegie sotto spirito e marmellate. Ma è più una tradizione casalinga che un vero e proprio business. «In questo paese - spiega il primo cittadino Gianni Iuliano - agli inizi del 900 vi era il più alto numero di arresti per contrabbando. Non essendoci viti e vino di grande qualità si produceva molto alcol e non sapendone cosa fare veniva utilizzato illegalmente senza i bolli del monopolio per conservare le ciliegie. Ecco che la tradizione è radicata, ma mai si è pensato di farla diventare una vera industria». Insomma un tesoro a cielo aperto.

LE VARIETÀ

Eppure chi coltiva le famose ciliegie delle varietà: Pagliaccia, Sciazza, Spernocchia, Don Carmelo, Silvestre, Bigarreau Burlat, Baron Picella, Palermitana e Principe, continua a spedirle fuori regione e magari a farle ritrovare sui banchi dei supermercati, sotto il nome di ciliegie di altre zone d'Italia a prezzi esorbitanti perché vendute come Igp di quei territori quando addirittura trasformate e rivendute come cherry di altre zone a vocazione cerasicola. Neanche il web viene utilizzato dai coltivatori, eppure a Bracigliano da alcuni anni esiste un'azienda artigianale di produzione di miele che in poco tempo grazie alla vendita online ha assunto notorietà internazionale. Per le ciliegie invece no. Tra qualche giorno si avvierà la festa della fioritura degli alberi, poi ad aprile e maggio quasi un mese di iniziative tra convegni, dibattiti e incontri sulle qualità organolettiche della ciliegia, ma per lo cherry locale Igp i tempi ancora non sono maturi. Si riparte dal panettone, ma per quello bisognerà aspettare Natale 2025.

© RIPRODUZIONE RISERVATA