

## DIE KIRSCHGGA AUS MAROSTICA

Anfangs, vor allem in Verbindung mit Weinstöcken und Olivenbäumen angebaut, behaupteten sich die Kirschbäume mit wachsender wirtschaftlicher Bedeutung. Dank der Entwicklung der Techniken wurden die wertvollsten Handelssorten für den Anbau ausgewählt. In der Gegen zwischen Astico und Brenta finden sich fruchtbare, mit zahlreichen organischen Stoffen und mit Makro- und Mikroelementen angereicherte Vulkanböden, mit Ausnahme des Elements Phosphor; dieser Mangel führt jedoch nicht zu anormalen Symptomen beim Anbau, im Gegenteil, er trägt dazu bei gute Produktionsergebnisse zu erzielen und kann daher als ein positiver Faktor betrachtet werden. Das hügelige Gebiet, das sich durch die vizeninischen Alpenausläufer, der sogenannten „Pedeomontana“ geschützte Lage auszeichnet. Fehlende Spätfröste und beste Windverhältnisse machen den Anbau von Kirschbäumen äußerst attraktiv. Das besonders schnelle Wachstum und Reifen verringert die Belastungen durch Umwelteinflüsse und durch Schädlingsbefall, vor allem durch die Kirschfliege. Dadurch sind gesundheitsschädigende Maßnahmen gering gehalten und die Bäume tragen Kirschen von sehr viel höherer Qualität. Die meisten der angebauten Sorten sind sehr strapazierfähig und halten sich besser beim Transport, so dass diese Früchte sich besonders für den Export eignen.



Diese Eigenschaften, besonders signifikant für ein so empfindliches und leicht verderbliches Produkt wie die Kirsche, haben einige Hersteller dazu geführt entsprechende Maßnahmen zu ergreifen, um das Europäische Qualitätssiegel IGP zu erhalten (g.g.A.= geschützte geografische Angabe).

Im Jahr 2001 hat die Kirsche aus Marostica das renommierte Europäische Qualitätssiegel IGP erhalten, das erforderlich ist, um auf den nationalen und internationalen Märkten präsent und erkennbar zu sein. Diese Auszeichnung ist jetzt wichtiger Anreiz für die Grundbesitzer, die sich entschieden haben, weiterhin in die Produktion von qualitativ hochwertigen Kirschen zu investieren.

Das Regelwerk für die GGA „Kirsche aus Marostica“ wurde genehmigt und im Amtsblatt am 8. Mai 2000 sowie im Europäischen Amtsblatt am 19. April 2001 veröffentlicht. Im Jahr 2012 wurde das Konsortium zum Schutz dieses regionalen Produkts, mit Sitz in Breganze, zum Initiator einer Änderung im Produktregelwerk, veröffentlicht im Amtsblatt am 19. Oktober 2012, mit dem Ziel andere schutzwürdige Sorten, wie die heimische Marostegana, von rosiger Farbe, mit aufzunehmen und um die Methode der Qualitätsauswahl des Produkts zu verbessern.

Das Produktionsgebiet ist genau festgelegt und umfasst die gesamten Gebiete der Gemeinden: Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze und teilweise die der Gemeinden Bassano del Grappa und Schiavon.

Die Bezeichnung „Ciliegia di Marostica“ (Kirsche aus Marostica) erhalten Früchte, die aus dem Anbau folgender Sorten stammen: frühreife Sandra und Francese (Bigarreau, Moreau, Burlat); intermediäre: Roana, Durone frühreife, Romana; späte: Milanese, Rote Durone, Ferrovia simile, Bella Italia, spätreife Sandra, Van, Giorgia, Ferrovia, schwarze Durone I, schwarze Durone II und Mora di Cazzano. Zugelassene Sorten sind auch die Bella di Pistoia (= rote Durone), Black Star, Early Bigi, Grace Star, Kordia, Lapins, Marostegana (die älteste einheimische Qualitätssorte), Prime Giant, Regina und Folfer.

**Für Informationen und für den Kauf des Produktes, wenden Sie sich an:** Consorzio di Tutela Ciliegia di Marostica IGP  
Piazza Mazzini, 18 – 36042 Breganze (VI) - Tel. 0039 0445 873607 - Fax 0039 0445 873200 [www.ciliegidi-marostica.it](http://www.ciliegidi-marostica.it)

## OLIVENANBAU

Die Produktion von Olivenöl extra vergine nimmt, angesichts der erzielten hervorragenden Ergebnisse aufgrund der Qualität der Böden und der klimatischen Bedingungen, die den Anbau von Oliven begünstigen, deutlich zu. Auch hier kann die Gemeinde Marostica davon profitieren, dass eine wichtige Körperschaft d.h. die Landwirtschafts-Genossenschaft Società Cooperativa Agricola Pedemontana del Grappa ihren Sitz dort hat. Die Genossenschaft wurde im Jahr 2000 auf Initiative von einigen Mitgliedern gegründet, nunmehr sind über 400 Mitglieder registriert.

Das in Flaschen abgefüllte Öl wird ausschließlich von den Mitgliedern hergestellt und unterliegt strengen Kontrollen durch einen externen Ausschuss, um Güte zu garantieren und die Verbraucher zu schützen. Die Strenge bei der Auswahl verhalf der Genossenschaft zu zahlreichen Preisen und Auszeichnungen (zuletzt auf der Messe in Triest für das beste Olivenöl extra vergine nicht DOP). Das Olivenöl extra vergine aus dem Gebiet Pedemontana del Grappa wird heute als ein hochwertiges Qualitätsprodukt betrachtet, Ergebnis eines streng eingehaltenen internen Regelwerks, das ein grün-goldenes Öl mit gelben Nuancen mit frischem Olivenaroma und fruchtigen Noten garantiert. Im Mund entfaltet es einen bitter-süßen Geschmack, bei jüngeren Ölen ist im Nachgeschmack ein Hauch von Mandel und würzigen Noten festzustellen. Im Jahr 2013 wurden 5300 Doppelzentner Oliven geerntet mit einer Produktion von extra vergine Öl von 600 Doppelzentnern.

**Für Informationen und für den Kauf des Produktes, wenden Sie sich an:**

Società Cooperativa Agricola Pedemontana del Grappa - Via Livio Tempesta 17, 36063 Marostica - Tel. 0039 339 2630071  
[www.cooperativapedemontanadelgrappa.it](http://www.cooperativapedemontanadelgrappa.it)