



CILIEGIA DI MAROSTICA IGP

Inizialmente coltivato soprattutto in consociazione con la vite e l'ulivo, il ciliegio, a dimostrazione dell'importanza economica acquisita, si è affermato soprattutto come coltura in forma specializzata e, grazie all'evoluzione delle tecniche, sono state selezionate le varietà di maggior pregio commerciale. L'area geografica di produzione, tra l'Astico e il Brenta, comprende terreni di origine vulcanica, ben dotati di sostanza organica in macro e micro elementi, ad eccezione del fosforo; questa carenza non determina sintomatologie anomale nelle coltivazioni, ma, al contrario, aiuta a raggiungere ottimi risultati produttivi e può, quindi, essere considerata un fattore positivo. L'area collinare, caratterizzata da una buona esposizione e riparata dalle Prealpi vicentine, risulta in genere molto favorevole alla coltivazione del ciliegio, sia per l'assenza di gelate tardive, sia per la presenza di una migliore ventilazione nel periodo primaverile-estivo. La particolare velocità di crescita e maturazione riduce l'esposizione agli agenti ambientali e agli attacchi parassitari, soprattutto della mosca delle ciliegie, con conseguente limitazione degli interventi di difesa sanitaria e la produzione di drupe qualitativamente migliori. La maggior parte delle varietà coltivate è caratterizzata da un'elevata conservazione e da una buona resistenza alle manipolazioni, facendone un frutto particolarmente adatto all'esportazione.



Tali caratteristiche, particolarmente significative per un prodotto così delicato e altamente deperibile come la ciliegia, hanno indotto alcuni produttori ad attivarsi per l'ottenimento del marchio europeo IGP (Indicazione Geografica Protetta).

Nel 2001 la ciliegia di Marostica ha ottenuto il prestigioso marchio europeo IGP, necessario per poter essere presenti e riconoscibili nei mercati nazionali e internazionali. Tale riconoscimento è oggi stimolo importante per gli agricoltori che hanno deciso di continuare a investire nella produzione cerasicola di qualità.

Il disciplinare di produzione della IGP "Ciliegia di Marostica" è stato approvato e pubblicato nella Gazzetta Ufficiale in data 8 maggio 2000 e nella Gazzetta Europea il 19 aprile 2001. Nel 2012 il Consorzio di Tutela, che ha sede a Breganze, si è fatto poi promotore di una modifica del disciplinare di produzione, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 19 ottobre 2012, per introdurre altre varietà meritevoli di tutela, quale ad esempio l'autoctona Marostegana, dal colore roseo, e per migliorare il metodo di selezione della qualità del prodotto.

La zona di produzione è ben definita e comprende per intero i territori dei comuni di Marostica, Salcedo, Fara Vicentino, Breganze, Mason, Molvena, Pianezze ed in parte quelli dei comuni di Bassano del Grappa e Schiavon.

La denominazione "Ciliegia di Marostica" designa i frutti ottenuti dalla coltivazione delle varietà precocissime: Sandra e Francese (Bigarreau, Moreau, Burlat); intermedie: Roana, Durone precoce, Romana; tardive: Milanese, Durone Rosso, Ferrovia simile, Bella Italia, Sandra tardiva, Van, Giorgia, Ferrovia, Durone nero I, Durone nero II e Mora di Cazzano. Sono inoltre consentite le varietà Bella di Pistoia, Black Star, Early Bigi, Grace Star, Kordia, Lapins, Marostegana (la più antica qualità autoctona), Prime Giant, Regina e Folfer.

Per informazioni e acquisto del prodotto

Consorzio di Tutela Ciliegia di Marostica IGP

Piazza Mazzini, 18 - 36042 Breganze (VI) tel. 0445 873607 fax 0445 873200

www.ciliegiamarosticaigp.it

OLIVICOLTURA

La produzione di olio extravergine di oliva si sta sviluppando notevolmente, considerati gli ottimi risultati raggiunti, merito della qualità del terreno e delle condizioni climatiche che favoriscono la coltivazione dell'olivo. Anche qui il Comune di Marostica può vantare di essere sede di un organismo associativo importante ovvero della Società Cooperativa Agricola Pedemontana del Grappa. La Cooperativa, nata nel 2000 per iniziativa di alcuni soci, ne conta oggi oltre 400.

L'olio che viene imbottigliato è prodotto esclusivamente dai soci ed è sottoposto ad un severo controllo da parte di una commissione esterna a garanzia e tutela dei consumatori; questo rigore nella selezione ha fruttato alla Cooperativa numerosi premi e riconoscimenti (recentemente alla Fiera di Trieste come miglior extravergine non DOP). L'olio extravergine d'oliva della Pedemontana del Grappa è oggi considerato un prodotto di estrema qualità, frutto di un disciplinare interno seguito con rigore che garantisce un olio verde dorato con sfumature gialle, aroma di olive fresche e sensazioni di fruttato. In bocca esprime un sapore dolce amaro, con un retrogusto di mandorla e note piccanti negli oli più giovani. Nel 2013 sono stati moliti 5300 quintali di olive con una produzione di 600 quintali di olio extra vergine.

Per Informazioni e acquisto del prodotto

Società Cooperativa Agricola Pedemontana del Grappa

Via Livio Tempesta, 17 - 36063 Marostica - tel. 339 2630071

www.cooperativapedemontanadelgrappa.it