





# La Ciliegia di Ceresara De.Co.

Denominazione Comunale

*a cura di*  
Mariano Vignoli



Comune di Ceresara



Comune di Ceresara



Accademia Gonzaghesca  
degli Scalchi



Ufficio stampa

#### Fotografie

Valter Ghizzi, copertina, pp. 2, 24, 26, 28, 44, 52

Luigi Baccaro, pp. 6-7

Marco Bondoni, p. 31

Mariano Vignoli, pp. 10, 14, 18, 36, 55, 60, 63

Antonella Beatrisini, p. 32

Mia Marten, p. 40

Realizzazione editoriale e stampa  
Publi Paolini, Mantova

ISBN 978-88-85614-29-1

Come previsto dalle disposizioni vigenti  
si è provveduto a dare comunicazione  
all'Archivio di Stato di Mantova  
dei documenti pubblicati nel presente volume.

## SOMMARIO

- 9      Presentazione
- 11     Ceresara, terra di ciliegi e ciliegie.  
Il nome e lo stemma del Comune  
*Mariano Vignoli*
- 33     La tradizione della ciliegia a Ceresara  
*Cornelio Marini*
- 41     Disciplinare agronomico ciliegia (*prunus avium*)  
De.Co. di Ceresara (Mn)  
*Carlo Arvani*





Logo della Ciliegia di Ceresara De.Co.

*L'Amministrazione comunale riteneva, con opinione concorde, che la 70<sup>a</sup> edizione della Fiera della Possenta meritasse, per la rilevanza di questo anniversario, di essere degnamente celebrata con un'iniziativa particolare da aggiungere come segno distintivo al sempre ricco programma della manifestazione.*

*Ha creduto perciò opportuno promuovere una pubblicazione che, ri-allacciandosi alla storia della nostra comunità, evidenziasse un carattere emergente del territorio. Ci è parso quindi che non potesse esserci occasione migliore di questa per divulgare la De.Co. (Denominazione comunale) della Ciliegia di Ceresara, novità che caratterizza la Possenta 2019, dedicata ad agricoltura, alimentazione e innovazione, declinate nel solco della sostenibilità e della tradizione. La ciliegia rappresenta esattamente questo: è una parte del passato che Ceresara si porta anche nel nome, ma al tempo stesso è una porzione importante del territorio, e costituisce una prospettiva per il futuro, come dimostra il crescente numero dei ceresaresi produttori di ciliegie.*

*Con questo agile libretto intendiamo così fornire non soltanto un inquadramento storico, produttivo e agronomico, che motivi l'attribuzione della De.Co., ma anche uno strumento di promozione del territorio, il quale ha nella ciliegia uno dei suoi punti di forza.*

*Siamo quindi molto grati a quanti si sono impegnati per la realizzazione di questo obiettivo concretizzato nelle pagine che seguono, che ribadiscono la nostra volontà e il nostro impegno a sostegno dei cerasicoltori e a tutela dell'ambiente.*

Francesco Guarneri  
Consigliere comunale con delega

Simone Parolini  
Sindaco di Ceresara



MARIANO VIGNOLI

## CERESARA, TERRA DI CILIEGI E CILIEGIE IL NOME E LO STEMMMA DEL COMUNE

*Quando saranno chiuse per il caldo  
le finestre nelle stanze di sopra  
e tutti dormiranno stanchi  
nel meriggio,  
usciremo nell'aia deserta  
all'albero delle rosse ciliegie.*  
Gian Carlo Conti

Scalare un albero di ciliegie – uno di quelli d'alto fusto e folta chioma che fino a qualche decennio fa impreziosivano le corti rurali mantovane – per coglierne i deliziosi frutti e mangiarne a sazietà, era uno dei veri piaceri della vita che fino agli Sessanta-Settanta del Novecento offrivano le nostre campagne.

Lassù, tra i rami carichi di dolci ciliegie dal colore rosso cupo, che nell'Alto mantovano chiamiamo *calem*<sup>1</sup>, gli occhi si beavano, nella perfezione della forma di tanta bellezza<sup>2</sup> e il gusto godeva di tanta bontà così generosamente dispensata dalla natura: tutti i sensi erano gratificati e anima e corpo trovavano appagamento.

Queste arboree architetture, di cui va rimpianta la scomparsa come di monumenti insigni, sapevano sempre ricompensare ampiamente sia la fatica dell'arrampicata – ma spesso, data l'altezza, si saliva con la scala – sia i rischi

---

<sup>1</sup> *Càlem* nell'Alto Mantovano (a Mantova dicono *càlam o càlom*) indica sia la pianta che il frutto del ciliegio duracino nero; è voce antica, diffusa, con alcune varianti, in molti dialetti settentrionali: deriva da calamo - dal greco *càlamos*, "canna", "rametto" - e si riferisce alla marza, cioè alla porzione di ramo con cui si innestavano le piante di ciliegie; dunque per estensione il ciliegio innestato con questa tecnica viene detto *calem*; analoga origine ha il verbo *incalmare*, innestare a calamo. A. Badiali, *Etimologie mantovane. Dizionario storico-comparato dei più tipici vocaboli nostrani*, Sofir, Mantova, 1983, p. 99.

<sup>2</sup> Molti pittori, nel corso dei secoli, hanno rappresentato le ciliegie nelle loro opere, e in questa sede, non è possibile darne conto ma solo citarne alcuni a titolo di esempio. Antonello da Messina (1429/1430-1479) in due dipinti, nel polittico di san Gregorio e nella pala di san Cassiano raffigura la Vergine che offre le ciliegie al Bambino; rosse ciliegie spiccano nei festoni della pala di san Zeno realizzata da Andrea Mantegna (1431-1506); di Tiziano Vecellio (1480/85-1576) è invece la *Madonna delle ciliegie*, custodita a Vienna. Anche nell'Ultima cena di Domenico Ghirlandaio (1449-1494), collocata nel refettorio della chiesa di Ognissanti a Firenze, occhieggiano numerose ciliegie, sparse sul tavolo e pure in un'altra cena, quella di Emmaus, dipinta da Jacopo da Ponte detto Jacopo Bassano (1510 -1592), si notano ciliegie e peduncoli, e ancora altre ciliegie esibiscono la fruttivendola di Vincenzo Campi (1580) e il ragazzo di Eduard Manet.

da equilibrista, necessari per muoversi fra i rami o per raggiungere le ciocche più lontane. Serviva, ovviamente, il consenso del proprietario, ma molti a quel tempo si avvalevano del “principio del silenzio-assenso”, che in verità l’ordinamento giuridico avrebbe accolto soltanto molti lustri dopo, principio che veniva applicato in questo modo: se dai padroni del ciliegio, che talvolta capitava fossero impegnati in altre faccende, non giungeva nessuna voce o cenno contrario, un diniego che in certi casi si manifestava improvviso come urlo tonitruante o grido belluino, la raccolta si intendeva autorizzata. Fra la tarda primavera e il principio dell’estate, anch’io da ragazzo frequentavo quegli alberi meravigliosi, ma per evitare spiacevoli inconvenienti, solo quelli di mio zio Isidoro<sup>3</sup>; soggiornavo come in una dimora ospitale a cavalcioni delle fronde: con lo sguardo dominavo campi, orti, stradelli, indugiavo ad ascoltare ogni brusio o refolo di vento, e ovviamente facevo abbondante scorta delle irresistibili drupe<sup>4</sup>. Discendevo sempre a malincuore da quel mondo aereo per rientrare con qualche riluttanza nella quotidianità terrestre, resa sopportabile solo dalla consolazione di un bottino che avrebbe fatto invidia al più fornito degli ortolani ambulanti.

D’altro canto in quegli anni quasi tutti i giovani maschi campagnoli appartenevano, inconsapevolmente, alla stirpe dei “baroni rampanti”<sup>5</sup> e un quarto di quella nobiltà rusticana derivava proprio dalla dimestichezza con le piante: i Ghizzi, i miei vicini di casa che si cimentavano con un vasto campionario di alberi di pianura, non esitavano ad arrampicarsi su un ciliegio a strapiombo sull’Osone, e quanto a me, che pure non ero uno scavezzacollo, mi erano ugualmente familiari gli albicocchi, i susini, i gelsi, i fichi, alberi munifici e di facile accesso, dai quali tuttavia non si cavava che una stilla delle emozioni che regalava il ciliegio.

Appartenente alla famiglia delle *Rosaceae*, questa generosa pianta, che oltre agli ottimi frutti offre un buon legno e una luminosa fioritura tanto cara ai Giapponesi<sup>6</sup>, nel territorio di Ceresara ha trovato, fin dall’antichità, un ambiente

<sup>3</sup> Di proprietà della famiglia Negrisoni, la corte *Contalberto* o *Contalberti* di San Martino Gusnago è una delle più antiche del luogo: Archivio di Stato di Mantova, d’ora in poi abbreviato in ASMn, Acque, b. 164.

<sup>4</sup> *Drupa* è voce latina che deriva dal greco *drupepes* termine composto da *drus* (albero) e *pepto* (maturare, cuocere) e ha il significato di “frutto che matura sull’albero”; la ciliegia è infatti un frutto aclimaterico, cioè con un processo di maturazione che si interrompe nel momento in cui viene staccata dall’albero.

<sup>5</sup> I. Calvino, *Il barone rampante*, Einaudi, Torino, 1957: è un libro da leggere e rileggere, insieme a quelli del cercatore d’alberi Silvano Fratus.

<sup>6</sup> In Giappone si celebra solennemente la festa dei ciliegi in fiore (*Hanami*) che esalta insieme la bellezza della natura e la caducità della vita; per lo shintoismo che venera un ciliegio ornamentale e non da frutto, il fiore di questa pianta rappresenta la promessa di felicità fatta dagli dei all’uomo, una gioia che è fugace, ma prefigura la beatitudine eterna.

favorevole all’attecchimento spontaneo e alla coltivazione.

Il nome Ceresara, che compare per la prima volta nel 1094, ha infatti la sua radice nel latino *cerasus*<sup>7</sup>, che vuol dir ciliegio, un’origine ben conservata e riconoscibile nel dialettale *saresa*<sup>8</sup>: Ceresara significa letteralmente “ciliegeto”, “luogo dove crescono i ciliegi”, “terra di ciliegi”<sup>9</sup>.

È quindi un fitotoponimo<sup>10</sup>, vale a dire un nome di luogo che allude alla presenza significativa di una pianta o di una specie vegetale e ciò è particolarmente interessante perché costituisce, alla stregua di un reperto fossile, un tassello essenziale per la memoria storica del paesaggio perché testimonia che in tempi remoti, in questo fazzoletto fertile e pianeggiante dell’italica pianura, il ciliegio si impose all’attenzione come elemento saliente o caratteristico del contesto ambientale, così da essere assunto come identificativo del luogo stesso<sup>11</sup>.

In origine il nome si presentava al singolare nella forma *Cirisaria-Ceresaria*, poi volse al plurale,<sup>12</sup> tant’è che nei documenti medioevali e fino alla seconda metà del Cinquecento le occorrenze di *Ceresere*, *Cerexarie*, *Ceresari*,

<sup>7</sup> *Cerasus*, deriva a sua volta dal greco *kerasos*, che ha uguale significato di ciliegia.

<sup>8</sup> Degno di nota è il fatto che la voce dialettale *saresa*, termine con il quale si indica sia la ciliegia che il ciliegio, e che con *calem* e *marasca* costituisce la terna cerasicola di uso corrente nell’Alto Mantovano, ed infatti *saresa* è registrata in due recenti dizionari dedicati al vernacolo dell’area nord occidentale della provincia: G. Benzoni, Ier, *encö e forse dumà. Dizionario Casalromanesè -Italiano / Italiano-Casalromanesè*, Sometti, Mantova, 2001, p. 348, *ad vocem*; S. Baù, *Dizionario voltese*, Sometti, Mantova, 2008, p. 122 *ad vocem*, non si trova invece in nessuno dei più celebri dizionari mantovani del passato; F. Cherubini, *Vocabolario Mantovano-Italiano*. G.B. Bianchi, Milano, 1827; E. Berni, *Vocabolario Mantovano-Italiano*, Mondovi, Mantova, 1882; F. Arrivabene, *Vocabolario Mantovano-Italiano/ Italiano-Mantovano*, Segna, Mantova, 1891, ristampato da Biblioteca Teresiana, Mantova 1891;

<sup>9</sup> G. Tassoni, *Appunti di toponomastica mantovana*, Bottazzi, Suzzara, 1987, p. 55; P. Pelati, *Acque, terre e borghi del territorio mantovano. Saggio di toponomastica*, Cassa rurale e artigiana di Castel Goffredo, Asola, 1996, pp. 86-87. Oltre a Ceresara, in Italia vi sono diversi comuni e centri abitati che derivano il loro nome dalle ciliegie e dai ciliegi: Cerasa (PU), Cerasi (RC), Ceraso (SA), Cerasole (PG), Cerasolo (FO), Cerasuolo (CB), Ceresana (TS), Ceresane (VC), Ceresera di Limana (BL), Cereseto (AL), Ceresetta di Sparone (AO), e diversi Ceresino, Ceresola e Ceresole.

<sup>10</sup> La diffusione e la fortuna dei fitotoponimi induce a ritenere che l’attribuzione a una determinata area del nome dell’albero prevalente in quella zona fosse un sistema pratico di organizzazione dello spazio e di ripartizione fondiaria. Vanno quindi rigettate senza esitazione sia la ricostruzione etimologica che vorrebbe Ceresara derivato da “Cereris ara”, cioè ara della dea Cerere, sia quella che pretende che il toponimo sia desunto dal gentilizio dei signori di queste terre, ipotesi smentita dai documenti degli stessi Ceresara.

<sup>11</sup> I cartelli segnaletici con l’iscrizione “Terra delle ciliegie” posti agli ingressi di Ceresara sono da questo punto di visto un corretto strumento di informazione turistica.

<sup>12</sup> Va osservato, sotto il profilo toponomastico, che il territorio di Ceresara è ricco di toponimi, alcuni attestati già nel Trecento o prima ancora, con desinenza al femminile plurale, basti pensare a Cortine, Tezze, Tezzole, Podinare, Colombare, Cantere, Gardesane, Sbaraita, Fontane, Zucchelle tanto per citarne alcuni cui si possono aggiungere, appena varcati i confini comunali, Bocchere, Goite, Pioppelle e altri ancora.



*Ceresariae*, sono nettamente maggioritarie rispetto a *Ceresaria*.

In seguito il singolare *Ceresara* è tornato a prevalere definitivamente su *Ceresare*, lasciando al dialetto il compito di custodire in *Saresere* il plurale di una denominazione che alludeva a una molteplicità di estensioni spontanee o di coltivazioni di ciliegio. Che fossero le piante di ciliegie l'essenza di questo toponimo lo conferma anche l'architetto Luca Fancelli, che conosceva *Ceresara* e San Martino Gusnago e nel suo carteggio con i marchesi di Mantova, adatta il toponimo alla parlata toscana e lo trasforma in *Cieregiare*.<sup>13</sup>

A *Ceresara*, dunque, crescevano i ciliegi, ma l'etimo non dice di quale delle due specie principali si trattasse: se del *prunus avium* ("il ciliegio degli uccelli"), che è il ciliegio dolce, il *calem*<sup>14</sup>, declinato in un'ampissima gamma di varietà e caratterizzato da alberi di maggiore sviluppo o del *prunus cerasus*, che è la pianta della ciliegia acida, che comprende la marasca, cara a Merlin Cocai,<sup>15</sup> l'amarena e la visciola.<sup>16</sup> Tale distinzione, tra il ciliegio prediletto dagli uccelli e quello aspro che i volatili disdegnano, proviene dalla classificazione di Linneo (1707–1778), e in passato dotti studiosi hanno disquisito se Virgilio, che di certo amava le ciliegie, nella seconda *Georgica*, là dove nomina il *cerasus*<sup>17</sup>, si riferisse all'una o all'altra specie<sup>18</sup>. In verità è un interrogativo ozioso, seppure colto, che i romani e quelli che decisero il nome di *Ceresara* non si ponevano nemmeno – Linneo sarebbe nato molti secoli dopo – perché in latino *cerasus* designava tutti i tipi di ciliegio, acido o dolce, come si legge nel IV libro delle *Elegie* di Propertio (47- 14 avanti Cristo): «Hic dulcis cerasos...cernis» (Qui vedi i dolci ciliegi).<sup>19</sup>

Più interessante e motivata è invece è la discussione sul luogo di origine

<sup>13</sup> P. Carpeggiani, A. M. Lorenzoni, *Carteggio di Luca Fancelli con Ludovico, Federico e Francesco Gonzaga marchesi di Mantova*, Gianluigi Arcari, Mantova, 1998, p. 273.

<sup>14</sup> Il primo a conferire dignità ai "calemi", cioè alle scure ciliegie dolci è l'agronomo bresciano Agostino Gallo che dedica loro una breve osservazione a p. 109 delle *Vinti giornate della vera agricoltura et de' piaceri della villa*, stampato a Venezia da Borgomineri nel 1572.

<sup>15</sup> Merlin Cocai propone una torta di *acerbosae marrascae*: T. Folengo, *Le Maccheronee*, a cura di A. Luzio, Laterza, Bari, 1928, pag. 307; L. Messedaglia, *Vita e costume della rinascenza in Merlin Cocai*, a cura di E. e M. Billanovich, Antenore, Padova, 1973, p. 20.

<sup>16</sup> G. Barbera, *Tutti i frutti. Viaggio tra gli alberi da frutto mediterranei tra scienza e letteratura*, Mondadori, Milano, 2007, pp. 48-49.

<sup>17</sup> "Pullulat ab radice aliis densissima silva ut cerasis ulmisque": Virgilio, *Georgiche*, Mondadori, Milano, 1993, v. 15, p. 32.

<sup>18</sup> P. Bubani, *Flora virgiliana. Ovvero sulle piante menzionate da Virgilio, pareri esposti, considerati, proposti ancora*, Mareggiani, Bologna, 1869, p. 36. Una questione del tutto simile, ma di più facile e immediata soluzione riguarda la celebre opera di Anton Čechov, *Il giardino dei ciliegi*, il cui titolo originale è *Višnevij sad*, che letteralmente tradotto sarebbe il *Giardino delle marasche*, la *višnja* che dà il titolo al romanzo è infatti il *prunus cerasus*, ossia la marasca o visciolo, non il ciliegio dolce (*prunus avium*), che in russo si chiama *čerėšnja*.

<sup>19</sup> *Sextii Propertii Elegiarum libri IV*, a cura di P. Fedeli, Teubner, Stoccarda, 1984, p. 226.



dei ciliegi e sulla loro introduzione in Italia.

Plinio il Vecchio (I secolo dopo Cristo)<sup>20</sup> afferma che non vi erano ciliegie in Italia prima del rientro vittorioso del console romano Lucio Licinio Lucullo, che dal 74 al 68 avanti Cristo combatté una dura guerra contro Mitridate, re del Ponto (Turchia) e contro Tigrane, re dell'Armenia<sup>21</sup>. Lucullo avrebbe importato le piante dalla città di Cerasunte (Kerasun per i greci), l'attuale Giresum, sulle coste del Mar Nero, località da cui i *cerasi*, i ciliegi, avrebbero tratto il nome.

La tesi di Plinio sembrerebbe però smentita dall'archeologia. Semi di diverse specie di ciliegie sono stati infatti "trovati in scavi archeologici dell'età del bronzo" in tutta Europa e gli "studi condotti sui semi e pollini presenti negli strati preistorici degli scavi dell'area di Lazise hanno rivelato fra l'altro la presenza di *Prunus avium vel cerasus*".<sup>22</sup>

Ne consegue che i ciliegi, come la gran parte delle piante da frutto, hanno viaggiato da un continente all'altro, trasportati e propagati da uccelli e uomini, molto prima di Lucullo.

Del resto il greco Teofrasto, vissuto nel 300 a. C., già descriveva la cerasicoltura – Cerasunte era stata colonia greca – e altre citazioni sulle tecniche colturali delle ciliegie si trovano nel *De re rustica* di Varrone (116-27 a.C.). Fatto sta che sulle origini del ciliegio è ancora aperto un ampio ventaglio di opinioni e di teorie, anche se la maggior parte dei botanici è concorde nel ritenere che l'Asia minore sia davvero la patria della specie *cerasus*, mentre, pur riconoscendo una matrice ponto-caucasica al *prunus avium*, lo considera una specie spontanea in Europa e in Italia a partire almeno dal tardo glaciale (20mila -11mila anni fa).<sup>23</sup>

A Lucullo, che sapeva distinguersi egregiamente sia in battaglia che a tavola, si dovrebbe ascrivere, in definitiva, solo il merito di aver diffuso in Italia alcune nuove varietà di ciliegio domesticato o al più di avervi importato il ciliegio acido.<sup>24</sup>

Sia come sia è certo che i romani avevano una predilezione per le ciliegie, frutta riservata alla mensa degli aristocratici e riprodotta negli affreschi che abbellivano le loro dimore, come testimoniano alcune ville di Pompei: quella

di Cicerone, la casa dell'Efebo, la villa di Poppea a Oplontis.<sup>25</sup>

Ma con il crollo dell'impero romano e l'età delle invasioni barbariche ci fu un netto arretramento della coltivazione del ciliegio, che in età altomedievale si mantenne soprattutto nelle corti fortificate e nei monasteri, mentre l'espansione dei boschi favorì la diffusione delle specie selvatiche. A proposito di cenobi e conventi vi è un'antica leggenda che lega le *cerase* e santa Chiara (1193/94-1253) un episodio accaduto quando la fondatrice delle clarisse era malata e sentiva approssimarsi la morte:

Le sorelle l'assistevano con più attenzione e la pregavano a voler mangiare qualche cosa per riprendere le forze e per dare loro un po' di soddisfazione; allora Chiara rispose, non per fastidio, ma per l'importuna insistenza delle sorelle: se mi portaste delle cerase le gusterei con piacere. Era però di inverno, nel mese di gennaio in cui le cerase non si trovano di certo. Ecco però che un compagno del beato Francesco, dimorante proprio a San Damiano, guardò verso una pianta di cerase che era nel recinto del monastero, e scorse un ramo pieno di cerase, belle e mature. Il frate, stupefatto di una cosa così fuori dell'ordinario saltò sull'albero, raccolse le cerase, e pieno di ammirazione e di gratitudine verso Dio, ne fece dono alla beata Chiara.<sup>26</sup>

Nel medioevo le ciliegie si prestavano a eventi portentosi anche in Lombardia come testimonia lo stesso protettore di questi frutti, san Gerardo dei Tintori (1134-1207) che, secondo la leggenda, un giorno ottenne dai canonici di Monza di poter restare a pregare in Duomo oltre l'orario di apertura promettendo loro un cesto di ciliegie, promessa che all'indomani onorò miracolosamente poiché anche in questo caso era pieno inverno.<sup>27</sup>

Miracoli a parte, nel XIII secolo i ciliegi avevano riguadagnato gradualmente il terreno perduto e Bonvesin della Riva, dice infatti che alla fine del Duecento, a Milano, in un solo giorno entravano "più di sessanta carri di ciliegie aspre e ciliegie dolci di ogni genere, sia domestiche sia selvatiche", che alimentavano un commercio esteso da maggio a metà luglio<sup>28</sup>.

<sup>20</sup> La stessa cosa sostengono Ateneo di Naucrati (II- III secolo dopo Cristo), Tertulliano (II-III secolo dopo Cristo), Ammiano Marcellino (IV secolo dopo Cristo) e altri.

<sup>21</sup> J. Brosse, *Storie e leggende degli alberi*, edizioni Studio Tesi, 1989, p.70.

<sup>22</sup> S. Sereni, *Ciliegi*, in *Frutticoltura, Alpi-Selvicoltura, Genio Rurale*, Reda, Roma, 1988, p. 387; M. Borgogino, *Archeobotanica - Reperti vegetali da Pompei e dintorni*, L'Erma di Bretschneider, Roma, 2006, p. 29; Ministero per i beni culturali e ambientali, *L'alimentazione nel mondo antico*, III, Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato, Roma, 1987, p. 111; <http://www.actaplantarum.org/floraitaliae/viewtopic.php?t=22787>.

<sup>23</sup> J. Brosse, *Storie e leggende degli alberi*, cit., pp. 69-72.

<sup>24</sup> S. Pignatti, *Flora d'Italia*, I, Edagricole, Bologna, 1982, pp. 617-618.

<sup>25</sup> M. Borgogino, *Archeobotanica*, cit. p. 31, fig. 16, fig. 17; S. De Caro, *La natura morta nelle pitture e nei mosaici delle città vesuviane*, Electa, Napoli, 2001, pp. 55-56, fig. 24; pp. 82, 84, fig. 71; pp. 87-89, fig. 79; E. Salza Prina Ricotti, *L'arte del convito nella Roma antica*, L'Erma di Bretschneider, Roma, 1983, fig. 118.

<sup>26</sup> G. M. Boccali, *Santa Chiara d'Assisi sotto processo. Lettura storico-teologica degli atti di canonizzazione*, Porziuncola, Assisi, 2003, p. 5. Chiara, «mangiatene un poco con grande riverenza, le mandò per devozione alle altre inferme che aveva in monastero».

<sup>27</sup> *Vita, morte e miracoli di S. Gerardo de' Tintori, nativo e protettore della città di Monza*, Società tipografica de' classici italiani, Milano, 1836, p. 7.

<sup>28</sup> B. de la Riva, *De magnalibus Mediolani. Le Meraviglie di Milano*, a cura di P. Chiesa, Scheiwiller, Milano, 1998, p. 103.



A riprova della diffusione di questo frutto si possono citare i *Tacuina sanitatis*,<sup>29</sup> manuali miniati di igiene e medicina, realizzati nel XIV-XV secolo, che illustrano, tra le altre cose, anche benefici e inconvenienti del consumo di ciliegie; così il *Tacuinum sanitatis*, conservato nella Biblioteca nazionale di Parigi, annota che ci si può avvalere degli effetti lassativi delle *cerasa dulcia*, ma non manca di avvisare che possono anche provocare mal di pancia;<sup>30</sup> invece per il *Theatrum sanitatis* (XIV secolo), conservato nella Biblioteca Casanatense di Roma, le *cerasa acetosa*, le ciliegie acide, giovano allo stomaco.<sup>31</sup>

Per restare nell'ambito dell'antica scienza medica, nel 1557 il senese Pietro Andrea Mattioli, ritornava sull'argomento riprendendo, sulle proprietà delle ciliegie, le indicazioni già espresse da Galeno, e dispensava consigli sulle "ciliegie acquaiole" «che se non si mangiano in su l'albero, malagevolmente, per esser fuor di modo tenere, si possono portare che non si fiacchino»; a questi ed altri appunti aggiungeva – è proprio il caso di dirlo – una nota di colore sulle ciliegie "molte nere", "durette e dolci", "assai aggradevoli al gusto" che tuttavia s'usano "poco nei conviti per tinger elle fuor di modo e le mani e la bocca".<sup>32</sup> Questa osservazione gli derivava forse dal fatto che Mattioli esercitava la sua professione di medico alla corte dell'arciduca Ferdinando d'Austria e i principi d'Asburgo, che evidentemente tenevano molto all'etichetta, non potevano metter a repentaglio la dignità del loro alto rango lasciandosi annerire le dita o le labbra dal dolce inchiostro delle ciliegie.

Quelle stesse "cerase de le più negre che tu trovi"<sup>33</sup> erano, insieme alle

<sup>29</sup> I *Tacuina sanitatis* copie latine del libro del medico arabo Ibn Butlan, seguace di Galeno, trattano degli elementi fondamentali per la salute: cibi, bevande, movimento, riposo, aria, sonno e sentimenti. Le copie più pregiate di questi codici sono quella conservata a Vienna, quella di Parigi e quella della Biblioteca Casanatense di Roma, che a differenza delle altre due prende il nome di *Theatrum sanitatis*.

<sup>30</sup> *Tacuinum Sanitatis*, Moleiro Editore, Barcellona, 2008, f. 8 v. «Iuvamentum: laxant ventrem. Nocumentum: corrumpunt cito et putrescunt et faciunt inflationem». L'autore osserva che le ciliegie dolci sono indicate per le proprietà purgative, ma al tempo stesso avverte che fermentano nell'intestino e possono produrre gonfiore. Al di là delle note qualità lassative, è acclarato che i frutti del *prunus avium* sono indicati anche contro l'artrite e si fanno parimenti apprezzare per le proprietà depurative, antiuriche e antigottose, qualità che possiedono pure i peduncoli delle ciliegie (ricchi di acido tannico e potassio) con i quali si possono preparare decotti utili a ridurre il gonfiore di piedi e caviglie: A. M. Botticelli, C. Cagnola, *La salute foglia per foglia*, Mondadori, Milano 1998, p. 80; P. Pigozzi, *Il grande libro delle terapie naturali. I sintomi, la diagnosi, la cura con i metodi della natura*, Giunti, Firenze, 2002, pp. 206-207.

<sup>31</sup> C. Bemporat, *Feste e banchetti*, L.S. Olschki, Firenze, 2001, pp. 72-73.

<sup>32</sup> P. A. Mattioli, *I Discorsi ne i sei libri della materia medicinale di Pedacio Dioscoride Anazarbeo*, Valgrisi e Costantini, Venezia, 1557, p. 139.

<sup>33</sup> «Habi le cerase de le più negre che tu trovi, et cavatene fora le ossa macinarle molto bene nel mortale, et habi de le rose roscie battute molto bene col coltello, con un pocho di cascio fresco et un pocho di cascio vecchio, agiogendoli de le spetie, cioè canella, zenzevero, et pocho pepe, et del

rose, l'ingrediente principale di una delicata torta del *Libro de arte coquinaria*, ricettario in lingua volgare concepito e scritto, nella seconda metà del Quattrocento, dal Maestro Martino da Como<sup>34</sup>, con la probabile collaborazione di Bartolomeo Sacchi da Piadena, detto *il Platina*; quest'ultimo all'inizio della seconda metà del Quattrocento, era stato al servizio del marchese di Mantova Ludovico Gonzaga e della di lui consorte Barbara di Brandeburgo, la quale aveva un debole per le ciliegie e per le primizie in particolare.

Lo si evince da quel che il 22 maggio 1463, Vincenzo della Scalona, oratore mantovano presso il duca di Milano, scriveva alla marchesa di Mantova.

Illustrissima mia Madona, benché le cerese compareno de presenti siano minute e non troppo bone, pur havendome dicto Marsilio che vostra Excellentia desiderava de haverne, ho provveduto mandargene uno cistello per questo famiglio de Ludovico da Ceresari.<sup>35</sup>

Che sia stato un servitore di un Ceresara a recapitare alla marchesa il cestello di ciliegie milanesi è una coincidenza così felice da far balenare l'idea, del tutto personale e arbitraria, che il corriere sia stato scelto in virtù di una precisa esperienza – maturata in casa Ceresara – sulle modalità di trasporto e conservazione di quella merce pregiata ma facilmente deperibile.

Le testimonianze sull'apprezzamento delle ciliegie da parte dei signori di Mantova riguardano però anche altri membri della corte: Isabella d'Este, golosa di ciliegie da bambina<sup>36</sup> e da adulta, e il figlio Federico II, il primo duca della dinastia, nella cui corrispondenza si rintraccia, almeno in un paio d'occasioni, un vivo interesse per le piante di "calmi" e i loro frutti.<sup>37</sup> In questo stesso periodo,

zuccharo; et mescolarai molto bene tutte queste cose, agiongendovi etiam tre o quattro ova secundo la quantità che vorrai fare, et con la crosta di sotto la metterai a cocere a bello agio in la padella. Et quando sia cotta gli metterai di sopra del zuccharo et dell'acqua rosata»: E. Faccioli, *Arte della cucina. Libri de ricette, testi sopra lo scalco, il trinciante e i vini dal XIV al XIX secolo*, v. 1, Il Polifilo, Milano, 1966, p. 164; S. Masci, *Leonardo da Vinci e la cucina rinascimentale. Scenografia, invenzioni, ricette*, Gremese Editore, Roma, 2006, p. 182.

<sup>34</sup> Martino de Rossi o de' Rubeis, detto da Como (1430 circa - fine XV secolo) è il più celebre e importante cuoco del Quattrocento; servì Francesco Sforza, il patriarca di Aquileia e Gian Giacomo Trivulzio.

<sup>35</sup> *Carteggio degli oratori mantovani alla corte sforzesca (1450-1500)*, V, 1463, F. Leverotti e M. Folin, Ministero per i Beni e le Attività Culturali, Roma, 2003, p. 266.

<sup>36</sup> "E volesse Dio che in questo tempo mi fossi trovata sana perché personalmente sarei venuta a fare il debito mio verso la Signoria Vostra alla quale riferisco migliaia di grazie per le ciliegie che mi ha mandate, delle quali, sebben mi sarà concesso gustarne poche, tuttavia mi paiono una manna che mi rende ogni sanità": D. Pizzagalli, *La signora del Rinascimento. Vita e splendori di Isabella d'Este alla corte di Mantova*, Rizzoli, Milano 2000, p. 25.

<sup>37</sup> ASMn, Archivio Gonzaga, d'ora in poi abbreviato in AG, b. 2991, L. 1, c. 20v, 19 luglio 1491; ASMn, AG b. 2996, L. 31, c. 16v, 29 maggio 1514; ASMn, AG, b. 2933, L. 300, c. 63v, 10 mag-

giorno 1530; G. Malacarne, *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Il Bulino, Modena, 2000, pp. 128-129.

giorno 1530; G. Malacarne, *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Il Bulino, Modena, 2000, pp. 128-129.

compresso tra XV e XVI secolo, la famiglia dei "da Ceresara" (*de Cerexaris*) altrimenti detta *Ceresara*, eminente casato presente fin dal XII secolo nell'omonima località da cui trae il nome, raggiunge l'apice della fama.<sup>38</sup>

Vale la pena di rammentare che i Ceresara, guerrieri di professione e sostenitori del comune di Mantova, emergono alla luce della storia nel 1198 con il capostipite Lanfranco e proseguono al servizio del Comune cittadino consolidando le loro sostanze; avversi all'egemonia dei Bonacolsi (Pinamonte infatti distrugge il castello di Ceresara negli anni Settanta del Duecento), diventano alleati e fedeli servitori dei Gonzaga, dai quali ricevono incarichi militari e amministrativi (cavaliere, vicario, castellano, ecc.) in varie località del contado. Sono due esponenti di questa stirpe, Ruffino e Vivaldo, che negli anni Settanta del Trecento presiedono alla ricostruzione delle fortificazioni di Ceresara. Le fortune accumulate in denaro e proprietà e l'acquisizione stabile di un posto di rilievo nella corte e nell'aristocrazia gonzaghese, consentono loro, nella seconda metà del Quattrocento, di lasciare il paese di origine, in cui pure continuano a conservare immobili e altri beni<sup>39</sup>, e di trasferirsi a Mantova, come fa il sopra menzionato Ludovico. In città prendono domicilio e si fanno costruire abitazioni degne del loro cospicuo patrimonio, come il cosiddetto "palazzo del Diavolo", residenza di Paride Ceresara (1466-1532), affrescato da Giovanni Antonio Licino da Pordenone<sup>40</sup>. Ingegno poliedrico, poeta, letterato, astrologo<sup>41</sup>, traduttore, vera gloria della schiatta, Paride è così fiero di sé e della sua ce-

gio 1530; G. Malacarne, *Sulla mensa del principe. Alimentazione e banchetti alla corte dei Gonzaga*, Il Bulino, Modena, 2000, pp. 128-129.

<sup>38</sup> Sulla famiglia Ceresara si veda in ASMn, Documenti Patrii, C. d'Arco, *Delle famiglie mantovane*, III, pp. 199-205.

<sup>39</sup> Per avere un'idea dei beni che *Paris Ceresari* possedeva a Ceresara si veda A. De Maddalena, *Le finanze del ducato di Mantova all'epoca di Guglielmo Gonzaga*, Istituto Editoriale Cisalpino, Milano-Varese, 1961, p. 262.

<sup>40</sup> Sulla la biografia di Paride Ceresara si veda P. Ceresara, *Rime*, a cura di A. Comboni, L.S. Olschki, Firenze, 2004, pp. 5-16.

<sup>41</sup> Paride Ceresara è stato più volte confuso, anche in tempi relativamente recenti con Patrizio Tricasso da Ceresara, che nacque alla fine del XV secolo o agli inizi del XVI e morì intorno al 1550; si fece frate, come suo zio Giovanni, nell'ordine dei domenicani (convento di S. Pietro martire di Napoli) dedicandosi allo studio della matematica, dell'astrologia, della filosofia, della geomanzia, dell'interpretazione dei sogni e soprattutto della chiromanzia, l'arte di vaticinare il futuro attraverso la lettura delle linee della mano. Tricasso è infatti l'autore dell'*Epitoma Chyromantico*, "nel quale si contiene tutte l'opere per esso Tricasso in questa Scientia composte con assai figure e dichiarazioni aggiunte". Pubblicato a Venezia nel 1538, questo libro ebbe nel Cinquecento grande fortuna e diffusione e malgrado fosse messo all'indice, conobbe numerose edizioni con traduzioni in varie lingue. Con questa opera egli proponeva una rivisitazione degli scritti di chiromanzia di Bartolomeo della Rocca (detto Cocles), a cui si ispirava il suo studio. Il contributo originale di Tricasso consistette nell'associazione tra chiromanzia e astrologia e per questa ragione fu confuso con Paride da Ceresara. Le teorie del frate chiromante non avevano però un vero fondamento scientifico e le sue capacità divinatorie lasciarono scontento più d'un cliente, e tra essi anche Luigi Gonzaga, il marchese di Castel Goffredo, che ricor-



A sinistra sigillo di Alessandro Ceresara con lo stemma di famiglia (ASMn, AG, b. 2538, 16 marzo 1545), a destra lo stemma comunale di Ceresara.

lebrità che quando si firma preferisce, con un gioco di parole, sostituire al vero cognome, derivato dal borgo di campagna, il più altisonante *Paris Cesareus*<sup>42</sup>.

Paride che tra il 1510 e il 1511 ebbe anche una breve e infelice esperienza come podestà di Asola, apponeva alle sue missive lo stesso sigillo degli altri membri della famiglia con albero e quadrupede rampante sinistrato (cioè posto a sinistra), in cui peraltro non si possono apprezzare colori o metalli). Il riferimento allo stemma dei Ceresara, che rientra nei cosiddetti “stemmi parlanti”, nei quali cioè il soggetto richiama in modo evidente il nome della casata che illustra, è essenziale perché il Comune ha mutuato il suo stemma da quello della famiglia di Paride.

A tal riguardo l’araldica, la disciplina che si occupa dello studio e dell’interpretazione degli stemmi e che si esprime con un linguaggio arcaico, codificato in tempi lontani, descrive così la parte del blasone dei Ceresara:<sup>43</sup>

ai suoi servigi, non rimase assolutamente soddisfatto dalle predizioni del domenicano, e in una lettera espresse in proposito tutto il suo disappunto bollandolo come “quell’asino di un Tricasso”. A Tricasso è riservata anche una citazione nell’*Orlandino* di Teofilo Folengo che fu suo contemporaneo e che, alludendo alla *Expositione degli insonni secondo la interpretazione de indy, persi et egyptii*, redatta dal ceresarese lo menziona scherzosamente nell’*Orlandino di Limerno Pitocco*, Canto V, v. 81: “Tenetevi, signori, ch’io vi lasso: penso mangiar una cornacchia piena de sogni, che non scrive il mio Tricasso”; F. Tonelli, *Biblioteca bibliografica antica e moderna d’ogni classe e d’ogni nazione*, Costa e C., Guastalla, 1782, I, pp. 134-140.

<sup>42</sup> ASMn, Documenti Patrii, C. d’Arco, *Delle famiglie mantovane*, III, cit.

<sup>43</sup> G. B. Crollalanza, *Dizionario storico-blasonico della famiglie nobili e notabili italiane estinte e fiorenti*, Direzione del Giornale Araldico, Pisa, 1886 (ristampa anastatica, Forni, Bologna, 1965), I, p. 279. M. Castagna, V. Predari, *Stemmario mantovano*, Zanetti, Montichiari, 1991, pp. 205-208.

“D’azzurro ad un albero di verde, sinistrato da un cane bracco, rampante d’argento, il tutto sostenuto da una terrazza verde”.<sup>44</sup>

Tradotto in termini più comprensibili, ciò significa che lo stemma, con l’azzurro come colore di fondo, presenta al centro un albero – non è precisato che sia in ciliegio – dalla chioma verde, radicato su un terreno (terrazza) erboso; alla destra per chi guarda, ma alla sinistra (sinistrato) se ci si mette dal punto di osservazione dello stemma e l’araldica assume sempre questo come punto di vista, c’è un cane, un bracco, di colore bianco (argento), in posizione eretta (rampante).

Il Libro degli stemmi gentilizi della nobiltà mantovana, detto “Libro d’oro”<sup>45</sup>, pure settecentesco, fornisce qualche dettaglio in più: l’albero era un “ciliegio” e il cane “linguato, unghiato e collarinato di rosso”, cioè con lingua sporgente dalle fauci, le unghie sporgenti e un collare rosso al collo

A onor del vero il primo ad affermare che quell’albero era un ciliegio fu don Marco Andrea Zucchi, arciprete della cattedrale di Mantova vissuto nel Seicento, che in un suo manoscritto dedicato alle famiglie di Mantova, dice che i Ceresara avevano nel loro blasone “un arbore di cerese con un orso rampante”<sup>46</sup>. In effetti in una corrispondenza del 1545, spedita da Alessandro Ceresara, si apprezza, nel sigillo a secco della lettera, lo stemma dell’albero con animale rampante, che sembrerebbe appunto più un orso che un cane<sup>47</sup>, anche se non si può affermare con certezza che animale sia.

Secondo il d’Arco, che fornisce tre diverse interpretazioni, sarebbe infatti un leone:

D’argento ad un ciliegio tinto al naturale sinistrato da un leone rampante d’oro<sup>48</sup>.

Ma gli araldisti storcono il naso perché in questo caso c’è una sovrapposizione tra oro e argento che in araldica è ritenuta inappropriata e scorretta.

<sup>44</sup> Il Crollalanza in verità descrive lo stemma dei Ceresara in uso nel Settecento, uno stemma partito, cioè diviso in due parti verticali, frutto di una evoluzione intervenuta nel corso dei secoli e determinata da parentele acquisite e quindi dall’accoglimento di nuovi blasoni; la parte che interessa è la seconda quella che sta destra per chi guarda.

<sup>45</sup> ASMn, AG, Libro degli stemmi gentilizi della nobiltà mantovana, detto “Libro d’oro”, allegato a b. 3704.

<sup>46</sup> ASMn, AG, M.A. Zucchi, Famiglie mantovane, in ASMn, Documenti patrii d’Arco, *Genealogia di molte nobili et cittadine famiglie di Mantova, descritte da Marco Andrea Zucchi*, b. 106.

<sup>47</sup> ASMn, AG, b. 2538, 16 marzo 1545.

<sup>48</sup> ASMn, C. d’Arco, *Delle famiglie mantovane*, cit.



Inutile chiedersi il perché di queste discrepanze: sono cose che attengono al mondo dell'araldica che segue, al di là del realismo, una propria logica e coerenza.

Quello che preme piuttosto sottolineare è ciò che i blasoni raccontano attraverso le loro figure: il ciliegio è un chiaro riferimento al luogo d'origine, Ceresara, terra di ciliegi, mentre il cane rampante, un bracco (italiano) – un cane da caccia, molto apprezzato per le sue qualità già nel Quattrocento e proprio dai Gonzaga amanti della caccia – è l'emblema della docilità, della fedeltà, della lealtà, icona perfetta del plurisecolare servizio prestato dai Ceresara ai signori di Mantova. I Ceresara in tal modo si rappresentavano e si proclamavano come devoti e affidabili servitori dei Gonzaga.

Molto simile ai due stemmi sopra descritti è quello del comune di Ceresara, che adorna la facciata del municipio dalla fine dell'Ottocento presenta una corona comitale (a 7 punte) e che secondo il decreto del Presidente della Repubblica del 27 marzo 1992 è così fatto:

D'azzurro all'albero di ciliegio di verde, fruttato di trenta, di rosso, fustato al naturale, nodrito nella pianura di verde, esso ciliegio sostenuto a sinistra dal cane d'argento, rampante, poggiante la zampa posteriore sinistra sulla pianura, le altre zampe sul tronco del ciliegio<sup>49</sup>.

Detto che il ciliegio si presenta carico di frutti (fruttato) che l'araldica stabilisce in numero di trenta, è del tutto evidente che il Comune ha mutuato il suo stemma da quello della famiglia Ceresara o ad esso si è integralmente ispirato; in tal modo il simbolismo che caratterizzava l'arme dei Ceresara si è trasferito

<sup>49</sup> Lo stesso Decreto è stato approvato dal Consiglio dei Ministri con protocollo n. 5205, in data 13 maggio 1992; visto e registrato dal Ministero del Tesoro – Ragioneria centrale al n. 846 il 14 maggio 1992; registrato dalla Corte dei Conti il 10 giugno 1992, Reg. N.10 Presidenza Fog N. 206; trascritto nel Registro araldico dell'Archivio centrale dello Stato il 6 ottobre 1992; registrato nei registri dell'Ufficio Araldico addì 23 ottobre 1992, reg. anno 1992, pag. n 16. A tanto burocratico impegno non ha corrisposto una adeguata e soddisfacente rappresentazione grafica da parte dell'ufficio preposto a tale compito. La tavola consegnata dallo Stato al comune di Ceresara, nella quale è fissata l'iconografia ufficiale dello stemma comunale, è infatti alquanto deludente, forse per lo scarso talento del disegnatore, forse per la pessima qualità del modello utilizzato o per altre ancorché ignote ragioni. Per farla breve si direbbe che in questo caso l'estetica abbia divorziato dall'araldica: l'albero è rappresentato non con la chioma che ha nel periodo dei frutti e come lo si vedeva nei vecchi stemmi comunali, ma con singole foglie, disposte linearmente sui rami come le disegnano gli alunni delle prime classi della scuola dell'obbligo o come le dipingono i naïf, sicché si direbbe che l'artefice lo abbia immortalato a metà marzo o poco dopo, appena schiuse le gemme, con la straordinaria contraddizione di caricarlo poi di trenta ciliegie grosse come mele, solo trenta, perché duri di queste dimensioni non ne possono venire più di trenta per pianta; male anche il cane, nella sua totale mancanza di proporzioni e di naturalezza, così alto, povera bestia, da risultare incastrato tra i rami e il terreno. E anche sui colori ci sarebbe da ridire, ma per amor di patria è meglio non infierire oltre.



e si è trasformato da rappresentazione della storia di un casato a emblema di un'intera comunità, la quale in effetti ha onorato e servito i Gonzaga per quattrocento anni, soggiacendo talvolta a pesanti corvées.

Soddisfatta l'araldica, anche la fantasia popolare reclama la sua parte e in passato ha interpretato lo stemma con arguzia e immaginazione, intessendo in poche battute alcune storie, semplici e graziose, che mio padre mi raccontava e che forse aveva sentito narrare in qualche filis invernale.

Ecco la prima.

C'era una volta, in quel di Ceresara, un albero di buonissime ciliegie, posto in un verde giardino. Il proprietario ne era geloso perché nel raggio di venticinque miglia non vi era altra pianta uguale per vigore e dolcezza dei frutti.

Spesso lontano perché occupato nel lavoro dei campi, il padrone ne affidò la guardia a un fedelissimo e aggressivo cane che vigilava giorno e notte affinché nessuno cogliesse quelle ciliegie. E in effetti nessun estraneo osava avvicinarsi alla pianta.

Ma un pomeriggio di giugno, *Giuanì*, un ragazzino povero e affamato, approfittando del caldo e della stanchezza che avevano assopito la bestia, riuscì, in barba al guardiano a quattro zampe, a salire sull'albero; al fruscio dei rami, però, il cane si destò di colpo lanciandosi in un inutile inseguimento; all'animale non restò che prodursi in un profluvio di rabbiosi latrati ai piedi della pianta, ringhiando all'indirizzo dell'ospite indesiderato che intanto festeggiava la fine del digiuno con quei dolci frutti. A svignarsela avrebbe pensato in seguito, diceva fra sé e sé, sputando i noccioli all'intorno. Qualche ora dopo, quando ormai imbruniva, il padrone tornò a casa e trovò il cane che abbaiva; corse al ciliegio e vide il ragazzo rimasto suo malgrado in cima all'albero; in preda all'ira l'uomo intimò al fanciullo di scendere, e poiché Giovannino non scendeva gli disse: "Restà pur lì, ti prenderò domani mattina quando cadrai dal sonno e ti farò imprigionare". Venne il buio e il ragazzo non scese; ma quella era la notte a cavallo tra il 23 e il 24 giugno, la notte di san Giovanni, in cui accadono eventi straordinari, e la rugiada che bagna alberi, fiori e prati acquista facoltà prodigiose. Il cane abbaìò per tutto il tempo, disturbando il padrone che in tal modo non chiuse occhio e così alle prime luci dell'alba, l'uomo, stravolto, accostò una scala al tronco per mettere fine a quella storia; salì fino alla chioma, ma vide, incredulo, che sull'albero non c'era più nessuno: Giovannino era sparito. Come aveva fatto a fuggire eludendo la guardia del cane? Stupito e irritato, con il cane che non smetteva di abbaire, pensò bene di consolarsi mangiando le sue adorate ciliegie, ma s'accorse, con amara sorpresa, che erano tutte infestate da piccoli vermi bianchi; da allora queste larve vengono chiamate "giovannini".

A me piaceva e piace molto questa lettura, tra le righe, dello stemma ceresarese che nasconderebbe nel fitto dei rami un monello come quello della poesia di Bertold Brecht, che fischietta sfrontato. L'intruso non si vede, ma se ne immagina la presenza, la sola cosa capace di spiegare la reazione del cane, gabbato dalla destrezza del ragazzino.



La seconda storia si racconta in breve: sul ciliegio ci sarebbe – pure in questo caso non si vede – un gatto, anch’esso inutilmente inseguito dal bracco che vorrebbe rampare sull’albero e cacciare il felino, ma com’è noto il cane non sa o non ama arrampicarsi e dunque non gli resta che abbaiare al micio che lo guarda dall’alto in basso e che aspetta paziente che Fido si stanchi. È l’allegoria della contesa eterna tra cani e gatti, in cui il ciliegio è rifugio sicuro per una delle parti in causa e testimone silenzioso dell’inimicizia tra specie animali, ma è anche la raffigurazione di un fatto che accade nella realtà – gatti sugli alberi e cani all’intorno – cui personalmente ho assistito più di una volta.

Il bello di queste fole è che non sapremo mai se sull’albero raffigurato nello scudo comunale si nasconda un bambino o un gatto e questo piccolo mistero – come diceva Antoine de Saint Exupéry a proposito di un’altra e ben più celebre fiaba – rende lo stemma di Ceresara ancora più interessante.

Per restare in argomento vale la pena ricordare che non casualmente il Ciliegio era l’insegna del rinomato albergo “Ciliegio”, aperto a Ceresara fin dagli anni Trenta del secolo scorso<sup>50</sup>.

Echi di una ubiquitaria presenza di ciliegi si trovano in due appezzamenti dei fondi Bosco e Gandina denominati “Saresa”<sup>51</sup>. Ma in quel di Ceresara la prima, significativa iniziativa cerasicola risale agli anni Settanta del Novecento, quando nella bella Villa Binasa, già appartenuta alle famiglie Morati, Rossi Tami, l’allora proprietario Gabriele Grandi, agente di commercio per la ditta Fabbri, nota nel mondo per le sue amarene e per i suoi sciroppi, mise a dimora oltre 500 ciliegi finalizzati alla produzione e confezione di ciliegie sott’aceto, attività cessata alla fine degli anni Novanta; contestualmente anche la famiglia Burato trasferitasi dal veronese alle Tezze, portando con sé la passione per le ciliegie, dava vita a un ampio ciliegeto; via a via altri agricoltori del capoluogo, destinavano parte dei loro terreni alla cerasicoltura.

A dare un fondamentale impulso alla produzione cerasicola provvedeva poi, a partire dal 2009, la Festa della Saresa, in calendario agli inizi di giugno, promossa e organizzata dall’associazione Compagnia delle Torri in collaborazione con il Comune<sup>52</sup>, manifestazione che in pochi anni ha riscosso un tale

<sup>50</sup> Touring Club Italiano, “Annuario generale 1932-33”, Milano, p. 321; la struttura disponeva a quei tempi di sole 3 camere. Nel 1940 a Ceresara, vi erano tre locande: “Ciliegio”, in via Roma, 6, gestito da Elvira Annovazzi; “Pace” di Rosa Antonioli, in via Roma 18, e “Pesa” di Enrichetta Galvani vedova Piccinelli, in via Guidizzolo, 11: Supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale, n. 34 del 10 febbraio 1940, p. 136. registrato come locanda, insieme ad altre due locande. Nel 1951, sull’Annuario vinicolo d’Italia, p. 155, era registrato come albergo “Al ciliegio”.

<sup>51</sup> P. Pelati, *Ceresara, la storia di un nome*, in “La zucca”, II, n. 5, settembre-ottobre 1987, p. 2.

<sup>52</sup> L’idea e il nome della Festa de la Saresa furono proposti da chi scrive nel gennaio del 2008, nel corso di una delle riunioni, svoltesi a casa Gambarini, per costituire l’associazione “Compagnia delle Torri”. Le ragioni di quella proposta risiedevano nella volontà di organizzare un evento per ogni centro



gradimento da imporsi come uno degli eventi di maggior successo di tutta la Provincia, con pubblico crescente proveniente da ogni parte d'Italia.

Va collocato in questa vicenda anche il gemellaggio di Ceresara con il comune di Celleno, centro cerasicolo del viterbese, con cui dal 2013 è stato allacciato, per volontà dell'amministrazione municipale ceresarese, uno stretto e proficuo rapporto.

Si può pertanto affermare, senza tema di smentita, che a Ceresara si è sviluppata e ormai consolidata una vera e propria "cultura della ciliegia", che trova nella attribuzione della De.Co. (Denominazione Comunale) il giusto riconoscimento, il suggello finale di una lunga storia e di un grande impegno collettivo.

abitato del Comune: la rievocazione rinascimentale per San Martino Gusnago, la Festa de la Saresa per Ceresara, e la Festa sull'Aia per Villa Cappella. I contenuti però erano ancora da studiare e il merito del successo poi ottenuto dalla manifestazione è da ascrivere a diversi fattori e a un formidabile lavoro di squadra: al presidente della "Compagnia" Cornelio Gambarini che ha saputo allestire, fin dalle prime edizioni, una formula e un programma vario e attraente, coinvolgendo nell'organizzazione centinaia di volontari, soprattutto giovani; alle cuoche e agli addetti alle cucine che con la loro maestria preparano piatti di ineguagliabile qualità; ai dolci irresistibili della Pasticceria Bondoni; ai produttori locali di ciliegie che con il loro lavoro rendono disponibile la materia prima cui ruota intorno tutta la Festa. Al centro, naturalmente, resta la ciliegia, un frutto splendido, dalle innumerevoli proprietà benefiche, che unisce al basso apporto calorico, salutari effetti depurativi, antiossidanti e antinfiammatori.





CORNELIO MARINI

## LA TRADIZIONE DELLA CILIEGIA A CERESARA

### *Produttori*

#### **1) Azienda Agricola Tezze di Burato Bruno e Gianfranco S.s. Società Agricola, via Tezze 57, Ceresara, Mantova**

Azienda a conduzione familiare a forte vocazione agricola da generazioni. I primi riferimenti storici risalgono al 1955 da quando il signor Burato Luigi fu Giuseppe il papà degli odierni titolari, proveniente da Montecchia di Crosara, viene a stabilirsi nel mantovano e precisamente a Ceresara.

Montecchia di Crosara è splendido borgo situato nella parte inferiore della Val d'Alpone, a ridosso delle prime alture dei Monti Lessini, nel veronese, è inserito in un paesaggio unico di vigneti a perdita d'occhio, intercalati da tantissimi ciliegieti.

Luigi Burato nel trasferirsi dalla terra veronese con la famiglia ha portato anche la coltura delle ciliegie recintando volta per volta la sua proprietà e anche spesso quelle dei suoi parenti, tutti particolarmente affezionati a questo frutto, e in particolare a una tipologia di ciliegia nel mantovano era poco conosciuta e definita come Durone per la particolare consistenza della polpa del frutto.

Oggi l'azienda è condotta da Bruno e Gian Franco Burato (nato a Volta Mantovana il 19-12-1961 e residente a Ceresara), che ne è il legale rappresentante. Le Cultivar di Ciliegio oggi presenti sono:

***Big Lory, Strong Lory, Early Lory, Bloom Lory, Late Lory, Regina, Kordia, Sweet Lorenz, Sweet Adrian.***

In totale vi sono circa 1000 piante con previsione di un importante aumento. Sono presenti in azienda anche piante di marasche (***Prunus cerasus***) ossia il **ciliegio aspro** per uso familiare e per la vendita.

La moglie del signor Gianfranco, la signora Cobelli Rosa Clara e la moglie del signor Bruno, la signora Annamaria Pettenati, si dilettono nella preparazione di piatti di cucina ad uso familiare dove le loro ciliegie sono spesso protagoniste, da segnalare per originalità il risotto alle ciliegie, realizzato con un soffritto a base di scalogno e ciliegie (intere e mezze), il tutto portato a cottura con un brodo vegetale; altra preparazione di famiglia sono le ciliegie cotte in zucchero e vino.

**2) Azienda Agricola Bellini Renata, via Possenta 13/B, Ceresara, Mantova.**

La signora Renata è nata a Cavriana il 20-08-1962 e residente in via Possenta n° 13/B. Imprenditrice agricola, opera da sempre con un forte attaccamento alla terra dovuto ad una educazione familiare, sempre legata alla coltivazione di prodotti della cultura tradizionale mantovana.

Ha iniziato questa attività nel 2004 con l'acquisto di 300 piante provenienti da un vivaio di San Bonifacio (VR) di varietà e tipologie diverse per ottenere un frutteto con un buon rendimento sfruttando le tipologie precoci e tardive e autofertili, avvalendosi per la pratica della bottinatura naturale delle api della collaborazione di un apicoltore confinante. Opera su terreno di proprietà, ed è unica addetta su quasi tutte le lavorazioni del frutteto, e soloin occasioni di particolare rilevanza è affiancata da altro personale.

Le Cultivar di Ciliegio oggi presenti sono:

***Sweet Early, Carmen, Grace Star, Black Star, Ferrovia, Bigarreau Burlat.***

La signora Renata ha partecipato alla documentazione e realizzazione della Torta Dolceresa De.Co. di Ceresara. Si dedica alla produzione e conservazione dei suoi prodotti come composte e confetture e la stessa Dolceresa. Altra particolare preparazione è un liquore dal gusto amaro che prevede come ingredienti ciliegie, zucchero, alcol, foglie di ciliegio e cannella, mentre un altro elisir con noccioli, alcol e zucchero dà corpo dopo alcuni giorni a un liquore dolce.

**3) Azienda Agricola Segna Giuliana, via Possenta 13A, Ceresara, Mantova**

La signora Giuliana è nata a Desenzano del Garda (BS) il 23-05-1954 e risiede in via Possenta n° 13/ A. Imprenditrice agricola, è coadiuvata dal marito Franco Stancari nella produzione di zucche, fagioli, albicocche e ciliegie. Ha iniziato la coltivazione dei ciliegi nel 2004 con l'acquisto di 300 *piante* provenienti da un vivaio di San Bonifacio (VR) di varietà e tipologie diverse per ottenere un frutteto con un buon rendimento sfruttando le tipologie precoci e tardive e auto fertili, in collaborazione con un apicoltore confinante per la pratica della bottinatura naturale delle api.

Presente al momento dell'intervista c'era anche il sig. Franco Stancari, marito della signora Giuliana, che cercando di delineare la storia della ciliegia di Ceresara, ha affermato che il merito di aver iniziato a Ceresara la produzione di ciliegie va riconosciuto al sig. Gabriele Grandi, che negli anni Settanta, quando era rappresentante della rinomata ditta Fabbri di Anzola Emilia, ancora oggi produttrice di amarene e sciroppi di frutta, si stabilì a Ceresara, a Villa Binasa e nel fondo retrostante alla casa padronale diede avvio alla coltivazione delle ciliegie.

Le Cultivar di Ciliegi di Giuliana Segna oggi presenti sono:

***Sweet Early, Giorgia, Grace Star, Mora di Cazzano, Black Star, Ferrovia,***

***Lapins, Sweet Heart, in un secondo tempo Nimba, Cassandra, Cossara, Red Pacific, 5 per tipologia.***

La signora Giuliana, ha partecipato alla documentazione e realizzazione del Tortello della Possenta di Ceresara e della Torta Dolceresa, De.Co. di Ceresara. Si dedica alla realizzazione, per consumo familiare, di piatti con ingredienti a base di ciliegie: tortelli di ciliegia, Dolceresa, plumcake, crostate. Utilizzando una ricetta della suocera signora Amneris Stancari, prepara delle ciliegie cotte nel vino con lo zucchero, adatte a essere consumate come frutta; le ciliegie si possono anche congelare e gustare fuori stagione. Anche la figlia Marika Stancari si diletta di cucina, sempre con la ciliegia di Ceresara come protagonista. Un piatto di grandissima tradizione mantovana, ma con la variante ceresarese, è il brasato di manzo alla ciliegia di Ceresara, nel quale le rosse drupe vengono aggiunte nella cottura, creando un sughetto che dà eleganza e piacevolezza alle carni. Quando vi è una grossa disponibilità di frutti Marika realizza un liquore a base di ciliegie e grappa; in pratica riempie un vaso capace, ben colmo di ciliegie tagliate a metà lasciate con il nocciolo, aggiunge un kg di zucchero bianco, e dopo l'esposizione di 10 giorni al sole il contenuto viene filtrato, e infine rabboccato con la stessa quantità di grappa bianca o a piacere.

**4) Azienda Agricola Ruffoni Stefano, Via Ferrante Gonzaga 18/A, Ceresara, Mantova**

Il signor Stefano Ruffoni, nato a Castelfreddo il 13/09/1965 è residente a Ceresara in via Ferrante Gonzaga 18/A, imprenditore agricolo.

La sua azienda, nata nel 2012, si dedica alle coltivazioni agricole, alla cerasicoltura e all'allevamento di galline ovaiole; a queste attività successivamente si è aggiunta l'apicoltura.

Attualmente l'attività si basa sulle coltivazioni cerealicole (mais, grano duro/tenero) soia, pomodoro e nel periodo invernale, zucche (Delica, Cappello del prete, Piacentina, Violina) e varie ornamentali; nel periodo estivo, l'impegno aziendale è rivolto in gran parte alla Ciliegia di Ceresara. L'azienda è dotata di impianto fotovoltaico da 135KW, per la produzione di energia elettrica.

La coltivazione dei ciliegi è iniziata nel 2013.

Le Cultivar di Ciliegio oggi presenti sono:

***Early Bigi, Carmen, Vera, Grace Star, Black Star, Big Star, Sweet Aryanna, Sweet Lorenz, Marysa, Sweet Gabriel, Sweet Saretta, Ferrovia, Sweet Valina, Bianca, per un totale di 874 piante.***

Il signor Stefano è sposato con la signora Cristina Antonioli, nata a Castel Goffredo il 17/05/1969. Casalinga efficiente e dinamica, si dedica alla cucina familiare con la preparazione tra le altre cose di piatti del territorio compresi quelli con la ciliegia dell'azienda familiare, tra questi Tortelli di Ciliegia, confetture

e mostarde, ciliegie sotto spirito e un liquore, recentemente ideato dalla “Compagnia delle Torri”, denominato “Cerasello”.

**5) Tosi Nadia, nata a Casaloldo il 14/10/1959 e residente in via Cortine 85 Ceresara, Mantova. Ditta individuale**

Azienda nata su consiglio e collaborazione di amici, ha iniziato la piantumazione di ciliegi nel 2012.

Le Cultivar di Ciliegio oggi presenti sono:

***Burlat, Isabella, Celeste, New Star, Van, Regina, Kordia, Anela***

La signora Nadia si dedica alla cucina familiare con la preparazione di piatti del territorio, compresi quelli con le ciliegie dell’azienda familiare; da menzionare la ciambella classica mantovana, detta “Chisöl” o “Bisulà” cui conferisce un tocco di originalità aggiungendo all’impasto la ciliegia cruda. Tra le confetture che realizza ce n’è anche una di ciliegie caramellate.

Confeziona inoltre un particolare cuscino imbottito con noccioli di ciliegia, che riscaldati portano conforto e sollievo alle persone che sono afflitte da dolori cervicali e reumatici.

**6) Antonella Beatrisini, nata a Ceresara il 28/05/1958 residente in via Guado Malpensata, 2 Ceresara, Mantova. Ditta individuale.**

Azienda nata, su consiglio e collaborazione di amici ha iniziato la piantumazione di ciliegi nel 2012.

Le Cultivar di ciliegio oggi presenti sono:

***Burlat, Isabella, Celeste, New Star, Van, Regina, Kordia, Anela***

La signora Antonella, ha partecipato alla documentazione e realizzazione del Tortello della Possenta di Ceresara e della Torta Dolceresa De.Co. di Ceresara. È casalinga, e si dedica anche alla realizzazione, per consumo familiare, di piatti con ingredienti a base di ciliegie; prepara alcune composte e una particolare confettura con la caratteristica importante acidità e spalmabilità.

**7) Azienda Agricola Enrico Galiotto, via Roma 7 a Ceresara, Mantova.**

Il signor Enrico è nato il 15/12/ 1995 a Casalmaggiore (CR) e residente in via Roma 7 a Ceresara (MN). Imprenditore Agricolo.

L’Azienda è sorta nel 2015 e ha piantumato su indicazione dei vivaisti fornitori di ciliegi; è produttore e pratica il commercio al minuto e all’ingrosso con un punto vendita a Ceresara e uno in città a Mantova.

Le Cultivar di Ciliegio oggi presenti sono:

***Burlat n. 26, Vera n. 26, Grace Star n. 26, Black Star n. 26, Ferrovia n. 25,***

**Kordia n. 25, Regina n. 20, 2009 n 40;** dal 2016 sono presenti 30 piante di albicocche.

**8) Azienda agricola “Villa Binasa” di Vighini Bruno, via Cortine 32, Ceresara, Mantova.**

Il signor Vighini, originario di Mosio (Acquanegra sul Chiese, dove è nato il 30/12/1931) è l'attuale proprietario di Villa Binasa e insieme agli edifici ha acquisito anche il ciliegeto annesso al fondo, dove ancora fioriscono e fruttificano centinaia di piante che furono messe a dimora da Gabriele Grandi.

**9) Agriturismo Corte Crivellina di Debora Abati, Via Testa 38, Ceresara, Mantova**

La signora Debora Abati è nata il 30/04/1969 a Castel Goffedo ed è residente in Via Testa 38, Ceresara, Mantova. Imprenditrice Agricola.

L'azienda agricola è sorta nei primi anni '80 ed è intestata alla mamma Tonini Luciana (nata a Ceresara il 9/04/1943); la principale attività ortofrutticola è dedicata alla coltivazione di meloni, zucche, fragole e verdure dell'orto.

Negli anni '90 si è costituita l'azienda agrituristica “Corte Crivellina”; inizialmente condotta dalla mamma Luciana è poi passata nel 2000-2002 alla figlia Debora che ancora oggi ne è la conduttrice e ha amplificato il panorama di prodotti.

L'azienda agrituristica prosegue con l'attività ortofrutticola e con l'allevamento di animali da cortile per consumo della cucina aziendale (polli, faraone, tacchini, anatre, conigli, oche e carni bovine) e la coltivazione di piante da vino come Ancellotta e Merlot.

La sua cucina si esprime con piatti della tradizione mantovana, come i tortelli di zucca, quelli amari e agnolini mantovani.

In azienda si contano circa 350 piante di ciliegi; le cultivar principali sono: **la Ferrovia e Isabella** che danno vita a piatti del territorio come i Tortelli della Possenta alla Ciliegia, la torta Dolceresa, mostarde e confetture di ciliege; oltre alle ciliegie dolci sono presenti alcune decine di piante di marasche.

**“Tortello della Possenta”**  
di Ceresara De.Co.

**Ingredienti**

- Composta e/o confettura di ciliegia;
- Mostarda di frutta e ortaggi;
- Ricotta;
- Pane grattugiato;
- Grana Padano grattugiato;
- Sale;
- Spezie;
- (Vino cotto).



**Preparazione**

Preparare la sfoglia di pasta all'uovo aggiungendo gocce di succo di ciliegia e di rapa rossa per ottenere la colorazione rossastra e piegare i tortelli a forma triangolare o a mezzaluna. Cuocere in acqua salata e servire con una spolverata di formaggio e burro fuso e salvia.

**“Dolceresa”** la torta Deco di Ceresara  
Storia di un'irresistibile delizia di ciliegie e cioccolato

**Ingredienti**

- Farina
- Burro
- Uova
- Zucchero
- Composta di Ciliegie o Ciliegie fresche
- Mandorle intere o granella
- Cioccolato Fondente
- Lievito per dolci



**Guarnizione:** disco di Cioccolato fondente come copertura superiore, lasciando liberi i bordi.

**Decorazione:** è previsto il nome della Torta “Dolceresa” e alcune ciliegie fresche o conservate (con fogliolina di Menta).



CARLO ARVANI\*

## DISCIPLINARE AGRONOMICO CILIEGIA (PRUNUS AVIUM) DE.CO. DI CERESARA (MN)

### AMBIENTE

#### *Clima*

Il Comune di Ceresara si trova nell'area centro-orientale della Valle Padana e fa parte di una regione climatica uniforme caratterizzata dall'effetto di barriera dell'arco alpino. Mennella definisce il clima della Valle Padana "un sottotipo moderato di tipo continentale", mentre Koppen lo definisce "sub-tropicale di tipo umido". Secondo la metodologia di classificazione dei climi proposta da Thornthwaite, abbiamo la presenza di un clima "da subumido a subarido" con "moderata eccedenza idrica in inverno" e dotato di "modesta concentrazione estiva dell'efficienza termica"

#### *Terreno*

La pianura mantovana occidentale, area in cui ricade il Comune di Ceresara, si caratterizza per una topografia dolce e si inserisce in un'area caratterizzata dall'incontro tra l'alta pianura di origine fluvio-glaciale a Nord e la zona di alluvioni recenti e attuali dei fiumi Oglio, Mincio e Chiese.

Dal punto di vista geologico l'area in esame è relativamente poco complessa, è costituita infatti da una successione di alluvioni pleistoceniche gradate da monte a valle lungo un piano inclinato, la cui lieve pendenza ha favorito una cernita granulometrica dei materiali.

Nel dettaglio si riportano i principali suoli riscontrabili nel territorio comunale (vedi Allegato 1) come risulta dal progetto "Carta Pedologica":

– **506 - DAI1 - CN.** L'unità è formata da 20 delimitazioni; la superficie complessiva è di 6367 ettari. Occupa le superfici modali, stabili della pianura idromorfa, a pendenza nulla, poste a quote di circa 50 m.s.l. e presenta pietrosità superficiale scarsa o nulla. Il substrato è costituito da depositi medi calcarei (sabbie, sabbie con ghiaia e limi sabbiosi), spesso con tracce di idromorfia. I suoli DAI1 sono moderatamente profondi limitati da orizzonti di accumulo dei carbonati, a tessitura moderatamente fine, scheletro scarso, alcalini, calcarei, a drenaggio mediocre e permeabilità moderatamente bassa; AWC alta, tasso di saturazione in basi alto.

\* Con la collaborazione di Aleardo Bertazzoni.

– **511 - POI1 - CN.** L'unità è formata da 13 delineazioni; la superficie complessiva è di 4057 ettari. Interessa le superfici stabili della pianura idromorfa, a pendenza nulla, poste a quote di circa 60 m.s.l. e presenta pietrosità superficiale comune. Substrato costituito da depositi grossolani calcarei (ghiaie e sabbie ghiaiose in lenti). Uso del suolo seminativi avvicendati. I suoli POI1 sono poco profondi o moderatamente profondi, limitati dal substrato ghiaioso sabbioso, a tessitura media o moderatamente fine, grossolana in profondità, scheletro da comune a frequente, subalcalini o alcalini, da calcarei a molto calcarei, a drenaggio lento e permeabilità moderata; AWC moderata e tasso di saturazione in basi alto.

– **638 - CBR1-MOS1 - AS.** L'unità è localizzata in tutta la pianura lombarda mantovana con un'estensione di circa 18000 ha su 69 delineazioni. Presenta superfici stabili pianeggianti intermedie tra le aree più rilevate (dossi) e quelle più depresse (conche e paleovalvei) della porzione meridionale di pianura, con morfologia caratteristica a piana baulata, con quota media di 26m. s.l.m. e con pendenza media pari a 0,36%. Tale unità è caratterizzata inoltre da pietrosità superficiale scarsa o nulla. Il parent material è costituito da depositi alluvionali molto calcarei a tessitura media mentre il substrato è formato principalmente da limi con sabbia calcarea. L'uso del suolo principale è costituito da erbai, cereali tipo frumento, incolti produttivi. I suoli CBR1 sono poco profondi limitati da orizzonti fortemente calcarei, con tessitura media (franca), scheletro assente, permeabilità moderatamente bassa, drenaggio mediocre, molto calcarei, alcalini, AWC da moderata ad alta, tasso di saturazione in basi alto. I suoli MOS1 sono molto profondi con tessitura franco limosa, scheletro scarso, permeabilità moderata e drenaggio buono, moderatamente calcarei, alcalini, AWC da alta a molto alta.

– **641 - CAN1 - CN.** L'unità è localizzata lungo il margine orientale del sottoambito ed un nucleo tra Fiesse e Casalromano con un'estensione di circa 5700 ha su 35 delineazioni. Presenta superfici stabili pianeggianti intermedie tra le aree più rilevate (dossi) e quelle più depresse (conche e paleovalvei), con quota media di 33m. s.l.m. e con pendenza media pari a 0,3%. Tale unità è caratterizzata inoltre da pietrosità superficiale scarsa o nulla. Il parent material è costituito da depositi fluvioglaciali grossolani, calcarei mentre il substrato è formato principalmente da sabbie calcaree. L'uso del suolo principale è costituito da seminativi avvicendati, cereali tipo frumento e mais. I suoli CAN1 sono suoli poco profondi limitati da orizzonti a tessitura contrastante, con tessitura media in superficie e grossolana in profondità, scheletro scarso in superficie e abbondante in profondità, con permeabilità moderata e drenaggio buono, molto calcarei, alcalini, AWC bassa, tasso di saturazione in basi alto.

– **642 - MIA1 - CN.** L'unità è presente nella parte settentrionale della pianura mantovana con un'estensione pari a circa 4200 ha su 29 delineazioni. È caratterizzata da superfici stabili pianeggianti intermedie tra le aree più rilevate (dossi) e quelle più depresse (conche e paleovalvei), con quota media di 41m. s.l.m. e pendenza media nulla. Presenta inoltre pietrosità superficiale scarsa o nulla. Il parent material è costituito da depositi fluvioglaciali limosi calcarei mentre il substrato è formato principalmente da limi ed argille calcaree. L'uso del suolo principale è costituito da cereali, prati avvicendati. I suoli MIA1 sono suoli sottili limitati da orizzonti fortemente calcarei, con tessitura media, scheletro scarso, permeabilità moderatamente bassa, drenaggio buono, fortemente calcarei, alcalini, AWC da bassa a moderata, tasso di saturazione in basi alto.

## PREPARAZIONE DEL TERRENO

### *Sistemazioni superficiali*

Si consiglia di porre attenzione alle seguenti considerazioni:

- prevenire il ristagno idrico cercando di creare una adeguata affossatura e/o rete drenante favorendo in questo modo la permeabilità del suolo e un adeguato controllo dell'altezza della falda.

### *Preparazione del terreno*

Obiettivi della preparazione del terreno è quello di assicurare un'adeguata macroporosità al profilo di terreno che sarà colonizzato dagli apparati radicali; rimuovere eventuali orizzonti limitanti la crescita radicale e/o la percolazione dell'acqua; controllare nei primi anni dell'impianto la crescita delle infestanti. La tecnica consigliata prevede una ripuntatura seguita da una aratura non troppo profonda onde evitare di intercettare eventuali strati calcarei riscontrabili in diversi suoli della zona in esame.

## IMPIANTO

### *Scelta del materiale*

È obbligatorio il ricorso a materiale con certificazione sanitaria e varietale. Non sono ammesse varietà OGM.

Di seguito si riporta l'elenco delle principali varietà riscontrate attualmente sul territorio comunale di cui si consiglia la coltivazione. Varietà di ciliegie di nuova iscrizione potranno essere prese in considerazione una volta valutati gli aspetti edafico-climatici.

### *Varietà*

Anela, Big Lory, Big Star, Bigarreau, Bianca, Black Star, Burlat, Carmen, Cassandra, Celeste, Cossara, Early Bigi, Early Lory, Ferrovia, Giorgia, Grace Star, Isabella, Kordia, Lapins, Late Lory, Marysa, Mora di Cazzano, New Star,



Nimba, Red Pacific, Regina, Strong Lory, Sweet Aryanna, Sweet Early, Sweet Gabriel, Sweet Heart, Sweet Lorenz, Sweet Saretta, Sweet Valina, Van, Vera.

*Forma di allevamento*

Le forme di allevamento sotto riportate sono quelle consigliate nell'areale in questione. Possono essere prese in considerazione anche altre forme d'allevamento e sestri d'impianto che prevedono densità più fitte (fino a 1500piante/ha).

<i>Forma di allevamento</i>	<i>Distanze</i>		<i>N. piante / ha</i>
	tra le file	sulla fila	
Vaso basso	6 - 7	5 - 6	238 - 333
Varo ritardato	6 - 7	5 - 6	238 - 333
Palmetta libera	5.5 - 6	5 - 6.5	253 - 364
Bandiera	5 - 5.5	4.5 - 6	303 - 444

**CONCIMAZIONI**

*Concimazione preimpianto*

È raccomandata la concimazione organica preimpianto con letami e compost maturi, soprattutto se il livello di sostanza organica è giudicato basso. La concimazione minerale è da effettuarsi in base all'analisi del terreno; si consiglia di non somministrare azoto minerale; l'eventuale concimazione di arricchimento deve essere fatta con concimi a base di fosforo e potassio.

*Concimazione di allevamento*

La somministrazione di concimi minerali azotati è consigliabile effettuarla in modo frazionato e localizzato. La concimazione fosfatica è bene farla solamente se non effettuata in preimpianto.

*Concimazione di produzione*

La definizione del piano di concimazione deve tener conto dei seguenti parametri:

- stato nutrizionale dell'impianto (analisi visiva dello stato vegeto-produttivo, manifestazione di carenze ecc.);
  - stima delle esigenze nutrizionali (carico produttivo, produzioni rilevate ecc.).
- Si consiglia di ripetere l'analisi del terreno dopo l'impianto almeno ogni 5 anni relativamente ai livelli di sostanza organica, P ass., K sc. e Mg sc.

I parametri standard consigliati per la concimazione fosfatica e potassica sono i seguenti:

## Ciliegio - concimazione fosforo

Note decrementi	DOSE STANDARD	Note incrementi
Quantitativo di $P_2O_5$ da sottrarre (-) alla dose standard:  (barrare le opzioni adottate)	Apporto di $P_2O_5$ standard in situazione normale per una produzione di: <b>7-11 t/ha:</b>	Quantitativo di $P_2O_5$ che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard:  (barrare le opzioni adottate)
<input type="checkbox"/> <b>10 kg:</b> se si prevedono produzioni inferiori a 7 t/ha.	<b>30 kg/ha:</b> in caso di terreni con dotazione normale;  <b>40 kg/ha:</b> in caso di terreni con dotazione scarsa;  <b>60 kg/ha:</b> in caso di terreni con dotazione scarsissima;  <b>15 kg/ha:</b> in situazione di elevata dotazione del terreno.	<input type="checkbox"/> <b>10 kg:</b> se si prevedono produzioni superiori a 11 t/ha;  <input type="checkbox"/> <b>10 kg:</b> in caso di scarsa dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione);  <input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> in caso di terreni ad elevato tenore di calcare attivo.
<b>Concimazione fosforo in allevamento:</b>		
1° anno: 15 kg/ha; 2° anno: 25 kg/ha.		

## concimazione potassio

Note decrementi	DOSE STANDARD	Note incrementi
Quantitativo di $K_2O$ da sottrarre (-) alla dose standard:  (barrare le opzioni adottate)	Apporto di $K_2O$ standard in situazione normale per una produzione di: <b>7-11 t/ha:</b>	Quantitativo di $K_2O$ che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard:  (barrare le opzioni adottate)
<input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> se si prevedono produzioni inferiori a 7 t/ha;  <input type="checkbox"/> <b>30 kg:</b> con apporto di ammendanti nell'anno precedente.	<b>50 kg/ha:</b> in caso di terreni con dotazione normale;  <b>80 kg/ha:</b> in caso di terreni con dotazione scarsa;  <b>20 kg/ha:</b> in situazione di elevata dotazione del terreno.	<input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> se si prevedono produzioni superiori a 11 t/ha.
<b>Concimazione potassio in allevamento:</b>		
1° anno: 20 kg/ha; 2° anno: 40 kg/ha.		

Di seguito riportiamo i parametri standard per la concimazione azotata generalmente consigliata:

## concimazione azoto

Note decrementi	DOSE STANDARD	Note incrementi
Quantitativo di <b>AZOTO</b> da sottrarre (-) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni:  (barrare le opzioni adottate)	Apporto di <b>AZOTO</b> standard in situazione normale per una produzione di: <b>7-11 t/ha:</b>  <b>DOSE STANDARD: 70 kg/ha di N</b>	Quantitativo di <b>AZOTO</b> che potrà essere aggiunto (+) alla dose standard in funzione delle diverse condizioni. Il quantitativo massimo che l'agricoltore potrà aggiungere alla dose standard anche al verificarsi di tutte le situazioni è di: <b>50 kg/ha:</b>  (barrare le opzioni adottate)
<input type="checkbox"/> <b>15 kg:</b> se si prevedono produzioni inferiori a 7 t/ha;  <input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> in caso di elevata dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione);  <input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> nel caso di apporto di ammendanti nell'anno precedente;  <input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> in caso di eccessiva attività vegetativa.		<input type="checkbox"/> <b>15 kg:</b> se si prevedono produzioni superiori a 11 t/ha;  <input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> in caso di scarsa dotazione di sostanza organica (linee guida fertilizzazione);  <input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> in caso di scarsa attività vegetativa;  <input type="checkbox"/> <b>20 kg:</b> in caso di forte lisciviazione dovuta a surplus pluviometrico in specifici periodi dell'anno (es. pioggia superiore a 300 mm nel periodo ottobre-febbraio).
<b>Concimazione Azoto in allevamento</b>		
1° anno: 30 kg/ha; 2° anno: 50 kg/ha.		

In merito alla lettura dei dati analitici si rimanda a quanto riportato nell'Allegato 2





## Allegato 2: Interpretazione Analisi Suolo

### Interpretazione dei dati Analitici

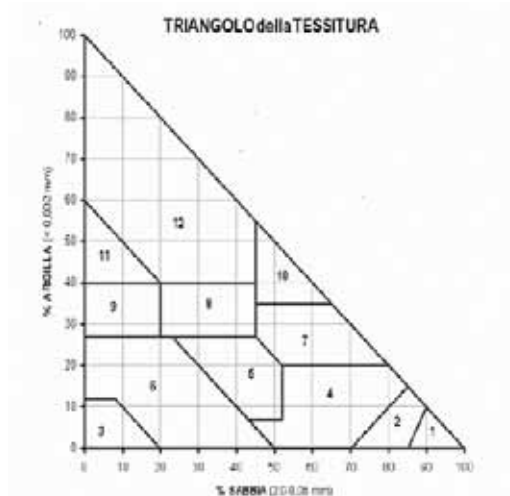
#### 11.4 LE CARATTERISTICHE DEL TERRENO

##### 11.4.1 TESSITURA O GRANULOMETRIA

La tessitura o granulometria del terreno fornisce un'indicazione sulle dimensioni e sulla quantità delle particelle che lo costituiscono. La struttura, cioè l'organizzazione di questi aggregati nel terreno, condiziona in maniera particolare la macro e la microporosità, quindi l'aerazione e la capacità di ritenzione idrica del suolo, da cui dipendono tutte le attività biologiche del terreno e il grado di lisciviazione del profilo pedologico.

Per interpretare i risultati relativi a sabbia, limo ed argilla, si consiglia di utilizzare il triangolo granulometrico proposto dall'USDA e di seguito riportato con le frazioni così definite:

- sabbia: particelle con diametro tra 0,05 e 2 mm;
- limo: particelle con diametro tra 0,002 e 0,05 mm;
- argilla: particelle con diametro minore di 0,002 mm.



Legenda	Codice	Descrizione	Raggruppamento
1	S	Sabbioso	Tendenzialmente Sabbioso
2	SF	Sabbioso Franco	Sabbioso
3	L	Limoso	Franco
4	FS	Franco Sabbioso	Tendenzialmente Sabbioso
5	F	Franco	Franco
6	FL	Franco Limoso	
7	FSA	Franco Sabbioso Argilloso	
8	FA	Franco Argilloso	Tendenzialmente Argilloso
9	FLA	Franco Limoso Argilloso	
10	AS	Argilloso Sabbioso	
11	AL	Argilloso Limoso	
12	A	Argilloso	

##### 11.4.2 REAZIONE DEL TERRENO (PH IN ACQUA)

Indica la concentrazione di ioni idrogeno nella soluzione circolante nel terreno; il suo valore dà un'indicazione sulla disponibilità di molti macro e microelementi ad essere assorbiti. Il pH influisce sull'attività microbiologica (ad es. i batteri azotofissatori e nitrificanti prediligono pH

subacidi-subalcalini, gli attinomiceti prediligono pH neutri-subalcalini) e sulla disponibilità di elementi minerali, in quanto ne condiziona la solubilità e quindi l'accumulo o la lisciviazione.

Valori	Classificazione
< 5,4	fortemente acido
5,4-6,0	acido
6,1-6,7	leggermente acido
6,8-7,3	neutro
7,4-8,1	leggermente alcalino
8,2-8,6	alcalino
> 8,6	fortemente alcalino

Fonte: SILPA

##### 11.4.3 CAPACITÀ DI SCAMBIO CATIONICO (CSC)

Esprime la capacità del suolo di trattenere sulle fasi solide, ed in forma reversibile, una certa quantità di cationi, in modo particolare calcio, magnesio, potassio e sodio.

La CSC è correlata al contenuto di argilla e di sostanza organica, per cui più risultano elevati questi parametri e maggiore sarà il valore della CSC. Un valore troppo elevato della CSC può evidenziare condizioni che rendono non disponibili per le colture alcuni elementi quali potassio, calcio, magnesio. Viceversa un valore troppo basso è indice di condizioni che rendono possibili perdite per dilavamento degli elementi nutritivi. E' necessario quindi tenere conto di questo parametro nella formulazione dei piani di concimazione, ad esempio prevedendo apporti frazionati di fertilizzanti nei suoli con una bassa CSC.

Pertanto una buona CSC garantisce la presenza nel suolo di un pool di elementi nutritivi conservati in forma labile e dunque disponibile per la nutrizione vegetale.

Capacità Scambio Cationico (meq/100 g)	
< 10	Bassa
10-20	Media
> 20	Elevata

Fonte: SILPA



#### 11.4.4 SOSTANZA ORGANICA

Rappresenta circa l'1-3 % della fase solida in peso e il 12-15% in volume; ciò significa che essa costituisce una grossa parte delle superfici attive del suolo e, quindi, ha un ruolo fondamentale sia per la nutrizione delle piante (mineralizzazione e rilascio degli elementi nutritivi, sostentamento dei microrganismi, trasporto di P e dei microelementi alle radici, formazione del complesso di scambio dei nutrienti) e sia per la struttura del terreno (aerazione, aumento della capacità di ritenzione idrica, contenimento della formazione di strati impermeabili nei suoli limosi, limitazione del compattamento e dell'erosione nei suoli argillosi).

Il contenuto in sostanza organica viene determinato moltiplicando la concentrazione di carbonio organico per un coefficiente di conversione pari a 1,724.

Dotazione di Sostanza organica (%)			
Giudizio	Terreni sabbiosi (S-SF-FS)	Terreni medio impasto (F-FL-FA-FSA)	Terreni argillosi e limosi (A-AL-FLA-AS-L)
Bassa	<0,8	< 1,0	< 1,2
Normale	0,8 – 2,0	1,0 – 2,5	1,2 – 3,0
Elevata	> 2,0	> 2,5	> 3,0

Fonte: GTA

#### 11.4.5 CALCARE

Si analizza sia come "calcare totale" sia come "calcare attivo".

Per calcare totale si intende la componente minerale costituita prevalentemente da carbonati di calcio e in misura minore di magnesio e sodio.

Se presente nella giusta quantità il calcare è un importante costituente del terreno, in grado di neutralizzare l'eventuale acidità e di fornire calcio e magnesio. Entro certi limiti agisce positivamente sulla struttura del terreno, sulla nutrizione dei vegetali e sulla mineralizzazione della sostanza organica; se presente in eccesso inibisce l'assorbimento del ferro e del fosforo rendendoli insolubili e innalza il pH del suolo portandolo all'alcalinizzazione.

Il calcare attivo, in particolare, è la frazione del calcare totale facilmente solubile nella soluzione circolante e, quindi, quella che maggiormente interagisce con la fisiologia dell'apparato radicale e l'assorbimento di diversi elementi minerali. Per la maggior parte delle piante agrarie, un elevato contenuto di calcare attivo ha l'effetto di deprimere, per insolubilizzazione, l'assorbimento di molti macro e micro-elementi (come fosforo, ferro, boro e manganese).

Calcare totale (g/kg e giudizio)		Calcare attivo (g/kg e giudizio)	
<10	Non calcareo	<10	Bassa
10-100	Poco calcareo	10-50	Media
101-250	Mediamente calcareo	51- 75	Elevata
251-500	Calcareo	> 75	Molto elevata
>500	Molto calcareo		

Fonte: SILPA modificata dal GTA

#### 11.4.6 AZOTO TOTALE

Esprime la dotazione nel suolo delle frazioni di azoto organico. Il valore di azoto totale può essere considerato un indice di dotazione azotata del terreno, comunque non strettamente correlato alla disponibilità dell'azoto per le piante ed ha quindi di per sé un limitato valore pratico nella pianificazione degli apporti azotati.

Un'eccessiva disponibilità di N nel suolo provoca un ritardo di fioritura, fruttificazione e maturazione, una minor resistenza al freddo e ai parassiti, un aumento dei consumi idrici e un accumulo di nitrati nella pianta.

Azoto totale (g/kg e giudizio)	
<0,5	Molto bassa

Azoto totale (g/kg e giudizio)	
<0,5	Molto bassa

0,5-1,0	Bassa
1,1-2,0	Media
2,1-2,5	Elevata
>2,5	Molto elevata

Fonte: Università di Torino

#### 11.4.5 RAPPORTO C/N

Questo parametro, ottenuto dividendo il contenuto percentuale di carbonio organico per quello dell'azoto totale, è utilizzato per quantificare il grado di umificazione del materiale organico nel terreno.

Tale rapporto è generalmente elevato in presenza di notevoli quantità di residui vegetali indecomposti (paglia, stoppie, ecc.), dato il basso contenuto in sostanze azotate, e diminuisce all'aumentare dei composti organici ricchi d'azoto (letame, liquami), in caso di rapida mineralizzazione della sostanza organica o di un'ingente presenza di azoto minerale. I terreni con un valore compreso tra 9 e 12 hanno una buona dotazione di sostanza organica, ben umificata ed abbastanza stabile nel tempo.

Rapporto C/N (valore, giudizio e indicazioni)		
< 9	Basso	Mineralizzazione veloce
9 -12	Equilibrato	Mineralizzazione normale
> 12	Elevato	Mineralizzazione lenta

Fonte: Regione Campania 2003



11.4.6 POTASSIO SCAMBIABILE

Il Potassio (K) è presente nel suolo in diverse forme: non disponibile (all'interno di minerali primari), poco disponibile (negli interstrati dei minerali argillosi) e disponibile (sotto forma di ioni scambiabili o disciolto nella soluzione del suolo); la sua disponibilità per le piante dipende dal grado di alterazione dei minerali e dal contenuto di argilla. La forma utile ai fini analitici è quella scambiabile, ossia quella quota di potassio presente nel suolo cedibile dal complesso di scambio alla soluzione circolante o da questa restituita e quindi più disponibile all'assorbimento.

Il potassio nella pianta regola la permeabilità cellulare, la sintesi di zuccheri, proteine e grassi, la resistenza al freddo e alle patologie, il contenuto di zuccheri nei frutti. Spesso la carenza di potassio è solo relativa, nel senso che la pianta manifesta sintomi da carenza di potassio, ma in realtà la causa non è la bassa dotazione di tale elemento nel terreno, bensì l'antagonismo con il Mg (che se presente ad alte concentrazioni viene assorbito in grande quantità a discapito del K).

Dotazioni di K scambiabile (mg/kg)			
Giudizio	Terreni sabbiosi (S-SF-FS)	Terreni medio impasto (F-FL-FA-FSA-L)	Terreni argillosi e limosi (A-AL-FLA-AS)
bassa	<80	<100	<120
media	80-120	100-150	120-180
elevato	> 120	>150	>180

Fonte: GTA

11.4.7 FOSFORO ASSIMILABILE

Questo elemento si trova nel suolo in forme molto stabili e quindi difficilmente solubili: la velocità con cui il fosforo (P) viene immobilizzato in forme insolubili dipende da pH, contenuto in Ca, Fe e Al, quantità e tipo di argilla e di sostanza organica.

Il fosforo è presente sia in forma inorganica (fosfati minerali), sia in forma di fosforo organico (in residui animali e vegetali); la mineralizzazione del fosforo organico aumenta all'aumentare del pH.

Agevola la fioritura, l'accrescimento e la maturazione dei frutti oltre che un miglior sviluppo dell'apparato radicale.

Per le interpretazioni si propone di utilizzare le classi di dotazione proposte dalla SILPA e riportate nella tabella sottostante.

Dotazioni di P assimilabile (mg/kg con metodi analitici)		
Giudizio	Valore P Olsen	Valore P Bray-Kurtz
molto bassa	<5	<12,5
bassa	5-10	12,5-25
media	11-30	25,1-75
elevata	>30	>75

Fonte: GTA 2011

Difesa integrata di: CILIEGIO

AVVERSA'	CRITERI D'INTERVENTO	S.A. E AUSILIARI	(1)	(2)	LIMITAZIONI D'USO E NOTE
<b>GRITTOGAME</b> Corineo ( <i>Coryneum beijerinckii</i> )	Interventi agronomici: Limitare l'impiego dell'azoto ed intervenire con la potatura verde per contenere la vigoria vegetativa, favorire la penetrazione della luce e la circolazione dell'aria. Asportare con la potatura rami e/o branche infetti.	Prodotti rameici  Ziram Tiram	**	6 Kg*	* in un anno al massimo 6 kg di s.a./ha (**) in vegetazione al massimo 4 trattamenti
<b>Monilia</b> ( <i>Monilia laxa</i> , <i>Monilia fructigena</i> )	Interventi agronomici: Limitare l'impiego dell'azoto ed intervenire con la potatura verde per contenere la vigoria vegetativa, favorire la penetrazione della luce e la circolazione dell'aria. Asportare con la potatura rami e/o branche infetti. Interventi chimici: I trattamenti possono essere necessari da inizio fioritura a caduta petali. In caso di pioggia e/o elevata umidità intervenire anche dalla fase di invaiatura fino in prossimità della raccolta.	<b>Al massimo 3 interventi all'anno contro questa avversità</b>  <i>Bacillus amyloliquescens</i> 6 <i>Bacillus subtilis</i> 2 Fenexamid 2 Fenpyrazamine 2 Fenbuconazolo Propiconazolo 2 Tebuconazolo 2 Trioxistrobin 2 (Pyraclostrobin + Bossald) 2 Fluopyram 2 3 Fluidoxonil-Cyprodinil 1  (Tebuconazolo + Trioxistrobin) 2 (Tebuconazolo)	6 2 3 2 2 2 3 2 2 1	6 Kg* 2 2 6 Kg* 4	* in un anno al massimo 6 kg di s.a./ha (**) in vegetazione al massimo 4 trattamenti (*) impiegabile solo in post fioritura  * in un anno al massimo 6 kg di s.a./ha (**) in vegetazione al massimo 4 trattamenti
<b>Mal bianco</b> ( <i>Oidium crataegi</i> , <i>Oidium leucocomium</i> ) <b>Nebbia o</b> <b>seccume delle foglie</b> ( <i>Gnomonia erythrostoma</i> ) <b>Cilindrospori</b> ( <i>Cylindrosporium padi</i> )	Interventi agronomici: Limitare l'impiego dell'azoto ed intervenire con la potatura verde per contenere la vigoria vegetativa, favorire la penetrazione della luce e la circolazione dell'aria. Interventi chimici: Si interviene solo in presenza di attacchi diffusi	Prodotti rameici  Dorina Fenbuconazolo	**	6 Kg*	* in un anno al massimo 6 kg di s.a./ha (**) in vegetazione al massimo 4 trattamenti (*) impiegabile solo in post fioritura
<b>BATTERIOSI</b> <b>Cancro batterico</b> ( <i>Pseudomonas syringae</i> pv. <i>mosprunorum</i> )	<b>Soglia:</b> Presenza di infestazioni sui rami e danni sui frutti riscontrati nell'annata precedente. Intervente a ingrossamento gemme.	Prodotti rameici  <i>Bacillus subtilis</i>	**	6 Kg*	* in un anno al massimo 6 kg di s.a./ha (**) in vegetazione al massimo 4 trattamenti
<b>FTOFAGI</b> <b>Cocciniglia di San José</b> ( <i>Comstockaspis perniciososa</i> ) <b>Cocciniglia a virgola</b> ( <i>Myllococcus = Lepidosaphulmi</i> ) <b>Cocciniglia bianca</b> ( <i>Pseudaulacaspis pernigona</i> )	Interventi agronomici: Eliminare con la potatura i rami maggiormente infestati. Interventi chimici: <b>Soglia:</b> Presenza rilevata su rami, su branche e/o sui frutti raccolti l'anno precedente. Intervente a rottura gemme.	Olio minerale Spirotetramat  Pyriproxyfen	(*) 1(*)  1(*)	4  1(*)	(*) Entro ingrossamento gemme in caso di formulazioni in miscela con zolfo. (*) Ammesso solo contro Cocciniglia S. José e cocciniglia bianca (*) Ammesso solo in pre-fioritura

(1) N. massimo di interventi per singola s.a. o per sottogruppo racchiuso nell'area, indipendentemente dall'avversità

(2) N. massimo di interventi per il gruppo di s.a., indipendentemente dall'avversità

## Difesa integrata di: CILIEGIO

AVVERSAITA'	CRITERI D'INTERVENTO	S.A. E AUSILIARI	(1)	(2)	LIMITAZIONI D'USO E NOTE
<b>Afide nero</b> ( <i>Myzus cerasi</i> )	Interventi agronomici: Limitare l'impiego dell'azoto ed intervenire con la potatura verde per contenere la vigoria vegetativa e con essa l'attività del fitofago. Interventi chimici: <b>Soglia:</b> - In aree ad elevato rischio di infestazione: presenza - Negli altri casi: 3% di organi infestati	Acetamiprid Imidacloprid Thiamethoxan Pirretine pure	1* 1* 1* 1*	2	(1) Ammesso solo in post fioritura
<b>Mosca delle ciliegie</b> ( <i>Rhagoletis cerasi</i> )	Interventi chimici: Intervenire nella fase di "invalutata" dopo aver accertato la presenza degli adulti mediante trappole cromotropiche gialle o seguire l'indicazione dei bolettini fitosanitari <b>Soglia:</b> Presenza.	Etofenprox Thiamethoxan Acetamiprid Fosmet Spinosad	1 1* 1* (C) 5	2	(*) Ammesso solo in post fioritura (C) Fare attenzione a possibili rischi di fitossicità
<b>Chematobia o Falena</b> ( <i>Operophtera brumata</i> ) <b>Tignola delle gemme</b> ( <i>Argyrestia epithellica</i> ) <b>Archips rosana</b> ( <i>Alphes rosanus</i> ) <b>Tignola dei fruttiferi</b> ( <i>Prionoxystus nana</i> ) <b>Archips podana</b> ( <i>Archips podanus</i> )	<b>Soglia:</b> 5% di organi infestati. Interventi chimici: Intervenire in post-fioritura. Interventi chimici: <b>Soglia:</b> - 5% di organi infestati - in pre raccolta 5% di danno sulle ciliegie. Eseguito il trattamento previo stacco dell'erba sottostante	<i>Bacillus thuringiensis</i> Indoxacarb Acetamiprid	2 2 2	2	
<b>Eulia</b> ( <i>Argyrotaenia pulchellana</i> )= ( <i>Argyrotaenia lungiana</i> )	<b>Soglia:</b> Il Generazione; non sono ammessi interventi Il Generazione; presenza di larve giovani con danni iniziali sui frutti Intervenire nei confronti delle larve della seconda generazione con 1-2 trattamenti.	<i>Bacillus thuringiensis</i> Indoxacarb	2 2	2	
<b>Piccolo scollitide dei fruttiferi</b> ( <i>Scolytus rugulosus</i> )	Interventi agronomici: Asportare con la potatura rami secchi e deperiti o che portano i segni (fori) dell'infestazione e bruciarli prima della fuoriuscita degli adulti (aprile).				

(1) N. massimo di interventi per singola s.a. o per sottogruppo racchiuso nell'area, indipendentemente dall'avversità

(2) N. massimo di interventi per il gruppo di s.a., indipendentemente dall'avversità

Regione Lombardia 2018

## Difesa integrata di: CILIEGIO

AVVERSAITA'	CRITERI D'INTERVENTO	S.A. E AUSILIARI	(1)	(2)	LIMITAZIONI D'USO E NOTE
<b>Capnide</b> ( <i>Capnodis tenebrionis</i> )	<b>Interventi agronomici</b> - impiegare materiale di propagazione che risponda alle norme di qualità - garantire un buon vigore delle piante per renderle meno suscettibili agli attacchi - evitare stress idrici e nutrizionali - migliorare le condizioni vegetative delle piante moderatamente infestate - accertata la presenza del coleottero, eseguire frequenti irrigazioni estive per uccidere le larve nate nel terreno in prossimità del tronco, evitando tuttavia condizioni di asfissia per le radici - quando possibile, dissotterrare il colletto delle piante con sintomi localizzati di deperimento della chioma ed applicare intorno alla base della pianta una rete metallica a maglia fitta, per catturare gli adulti emergenti - scalzare le piante con sintomi di sofferenza generale e bruciare repentinamente la parte basale del tronco e le radici principali - in impianti giovani e frutteti di piccole dimensioni raccogliere manualmente gli adulti				
<b>Moscerino dei piccoli frutti</b> ( <i>Drosophila suzukii</i> )	Interventi agronomici Si consiglia il monitoraggio con trappole innescate con esche di aceto di succo di mela. Si consiglia di eliminare tempestivamente tutti i frutti colpiti.	Acetamiprid Deltametrina Spinetoram	1 1 1	2* 1 1	I piretroidi previsti per la difesa da altre avversità possono essere efficaci anche contro la <i>Drosophila</i> (*) Tra Imidacloprid, Thiametoxam e Acetamiprid Max 1 intervento all'anno nel limite di 3 spinosine
<b>Cimice asiatica</b> ( <i>Halvonomorpha halys</i> )		Deltametrina Acetamiprid	1 1	2* 1	(*) Tra Imidacloprid, Thiametoxam e Acetamiprid
<b>(***) Imidacloprid e Thiametoxam: impiegabili solo in fase post fiorale</b>					

(1) N. massimo di interventi per singola s.a. o per sottogruppo racchiuso nell'area, indipendentemente dall'avversità

(2) N. massimo di interventi per il gruppo di s.a., indipendentemente dall'avversità

Regione Lombardia 2018



<p>Norma di commercializzazione generale Reg. (UE) n. 543/2011 del 7/06/2011 Allegato 1 – Parte A (UNECE)</p>	<p>Caratteristiche minime: prodotti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— interi, sani; esclusi i prodotti affetti da marciume o con alterazioni che li rendano inadatti al consumo;</li> <li>— puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;</li> <li>— praticamente privi di parassiti;</li> <li>— praticamente esenti da danni alla polpa provocati da attacchi di parassiti;</li> <li>— privi di umidità esterna anormale e di odore e/o sapore estranei.</li> </ul> <p>Lo stato dei prodotti deve essere tale da consentire:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— il trasporto e le operazioni connesse,</li> <li>— l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti</li> </ul>
<p><b>Caratteristiche minime di maturazione</b></p>	
<p>I prodotti devono essere sufficientemente, ma non eccessivamente, sviluppati e i frutti devono avere un grado di maturazione sufficiente, ma non eccessivo. Lo stato di sviluppo e di maturazione dei prodotti devono essere tali da consentire il proseguimento del loro processo di maturazione in modo da raggiungere il grado di maturità appropriato.</p>	
<p><b>TOLLERANZE DI QUALITÀ PER I PRODOTTI DI CIASCUNA PARTITA</b></p>	
<p>In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi. All'interno di tale tolleranza i prodotti affetti da marciume non superano il 2 % del totale.</p>	
<p><b>DA INDICARE IN ETICHETTA</b></p>	
<p>Nome e indirizzo imballatore e/o speditore o suo codice.</p>	<p>Nome completo del paese di origine ( 1 ). Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile ai consumatori del paese di destinazione.</p>
<p>Questa indicazione può essere sostituita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— per tutti gli imballaggi, ad eccezione dei preimballaggi, dal codice che rappresenta l'imballatore e/o lo speditore;</li> <li>— solo per i preimballaggi, dal nome e dall'indirizzo del venditore stabilito nell'Unione, preceduto dalla dicitura «imballato per:» o da una dicitura equivalente. In questo caso l'etichettatura deve recare inoltre un codice rappresentativo dell'imballatore e/o dello speditore.</li> </ul>	

---

*Didascalie delle immagini*

- pagg. 6-7 Ciliegeto famiglia Burato, via Tezze  
pag. 14 Ciliegeto di Bruno Vighini a Villa Binasa in via Cortine  
pag. 18 Ciliegi in fiore a Villa Binasa  
pag. 24 Valzer dei ciliegi nel ciliegeto Bellini in via Possenta  
pag. 26 Festa de la Saresa in via Roma  
pag. 28 Festa de la Saresa: il banchetto dell'azienda agricola Bellini  
pag. 30 Specialità della Festa de la saresa: la "Ciliegiosa"  
pag. 32 Le ciliegie dell'azienda agricola Antonella Beatrisini  
pag. 36 Ciliegie della Corte Attilio Messedaglia, San Martino Gusnago  
pag. 40 Il ciliegeto di Bruno Vighini a Villa Binasa in via Cortine  
pag. 44 Festa de la Saresa, il banchetto dell'azienda agricola Burato  
pag. 52 Festa de la Saresa: il banchetto dell'azienda agricola Giuliana Segna,  
via Possenta  
pag. 55 La fioritura dei ciliegi a Villa Binasa, via Cortine  
pag. 60 Il sentiero dei ciliegi, famiglia Schenato, San Martino Gusnago  
pag. 63 Una chiesa tra i ciliegi: La Possenta





Finito di stampare nel mese di marzo 2019  
da Publi Paolini, Mantova