

Progetto Moretta di Vignola - 2017-2019

Premessa

La coltivazione della ciliegia Moretta nel territorio di Vignola ha origini antiche e molto radicate. L'eccezionalità delle condizioni pedo climatiche della zona ha fatto sì che la varietà, unica nel suo genere nel panorama varietale nazionale, trovasse qui il suo ambiente ideale, diventando col tempo e grazie all'impegno degli agricoltori, uno dei principali fattori di reddito della realtà cerasicola del comprensorio vignolese. Questo almeno fino agli inizi degli anni '70 del secolo scorso dove furono registrate produzioni di Moretta di Vignola nell'ordine dei 10mila quintali annui, ovvero un quinto dell'attuale produzione di ciliegie. A causa dell'abbandono degli impianti e il mancato rinnovo degli stessi la produzione di Moretta di Vignola si è praticamente dimezzata in un decennio passando da 10 a 5mila quintali (1985) fino relegarsi al ruolo di varietà di nicchia a serio rischio di estinzione quale è attualmente, con produzioni di qualche decina di quintali per anno.

Per far fronte a tale inarrestabile declino, nel 2005 nacque a Vignola l'iniziativa "Salviamo la ciliegia Moretta", che coinvolse più di cinquemila persone fra alunni, genitori e nonni, per far conoscere ed apprezzare questa varietà tradizionale appartenente alla storia e all'identità del territorio, cercando allo stesso tempo di ricreare le condizioni necessarie affinché gli agricoltori vignolesi continuassero ad investire nella sua coltivazione. Nonostante questi sforzi il regresso della coltivazione di Moretta di Vignola non si è arrestato, nonostante una ripresa di interesse e di consensi da parte dei consumatori verso questo prelibato e ricercato frutto.

Obiettivo generale

Il progetto qui presentato punta con un approccio nuovo ad un deciso rilancio della Moretta di Vignola attraverso un percorso triennale multidisciplinare che coinvolgerà tutti i soggetti della filiera e che legherà insieme ricerca, territorio, salute, tradizione, salvaguardia e promozione di una biodiversità unica ma a serio rischio di estinzione. Il tutto attraverso un percorso a tappe che dovrà portare la Moretta di Vignola al Presidio Slow Food e, se si riterrà utile, alla Denominazione di Origine Protetta.

Azioni del progetto e Unità operative coinvolte

A1 – **Alla ricerca della Moretta perduta** (censimento e catalogazione)

Consorzio Ciliegia tipica di Vignola in collaborazione con Direzione didattica di Vignola, ITAS Spallanzani, Comune di Vignola, Unione Terre di Castelli, Condotta di Vignola Slow Food, DipSA UNIBO (ccordinamento).

1. Censimento e inventario degli impianti di Moretta di Vignola presenti nel comprensorio della Ciliegia tipica di Vignola.
2. Catalogazione delle piante storiche over 50.
3. Creazione di un percorso turistico, ambientale e gastronomico sul territorio

A2. - **Moretta ciliegia perfetta** (selezione clonale, pomologica e sanitaria)

DipSA UNIBO – Area arboree e patologia – AUB UNIBO, ecc.

1. Selezione clonale tra i diversi fenotipi di Moretta di Vignola individuati attraverso descrittori pomologici.
2. Recupero dei fenotipi migliori (max 5) e costituzione di un campo di comparazione clonale.
3. Verifiche sanitarie virus e batteri

A3 - **Nel cuore della Moretta** (Caratterizzazione molecolare e biochimico funzionale)

DipSA UNIBO e DSV UNIMORE Area Farmaceutica

1. Caratterizzazione molecolare
2. Caratterizzazione biochimica e funzionale: zuccheri, acidi, aromi, nutraceutica
3. Analisi sensoriale: panel e consumer test

A4 - **La Moretta senza scala** (moderni sistemi di impianto)

AUB - DipSA UNIBO, MAC Comune di Vignola, ecc.

1. Realizzazione impianto pilota HDP e VHDP
2. Verifiche agronomiche e pomologiche
3. Analisi della redditività

A5 – **Moretta di Vignola: diversamente unica** (iniziative di tutela, promozione e rilancio)

Tutti i soggetti interessati

1. Presidio Slow Food
2. Denominazione di origine protetta

