

E in provincia di Bari il 96% della produzione pugliese **Ciliegia, regina di tradizione e qualità**

Per la promozione di questo prodotto e per organizzare il comparto è stato costituito a Bisceglie un Consorzio, che copre tutta la filiera. Obiettivo: disciplinare la produzione e la commercializzazione

La ciliegia tipica di Bisceglie sbarca in Europa. Continua la grande storia di questo piccolo frutto, regina dell'agricoltura pugliese. Se già ai primi del Novecento ha dominato l'esportazione, a tal punto che nel 1922 dallo scalo ferroviario biscegliese partì, alla volta delle capitali europee, un quarto della produzione nazionale, il primo riferimento documentario relativo alla coltura del ciliegio in provincia di Bari riguarda la storia di Conversano: risale al 1648, infatti, il Libro del Procuratore Generale del Capitolo di San Leone in Castellana nel quale sono riportati i primi acquisti di ciliegie effettuati per fare omaggio alla Signora Badessa del monastero di San Benedetto di Conversano. Negli anni '40, invece, lunghi convogli delle ferrovie partivano dalla Puglia carichi di una qualità di ciliegie polpose e profumate, prodotte anche nell'area di Turi (un paesino a metà strada tra le province di Bari e Taranto), che grazie alle sue particolarità poteva viaggiare anche alcuni giorni e arrivare sui mercati italiani ed esteri come fosse stata appena raccolta.

Del passato la ciliegia di Turi ha conservato intatto il nome, la qualità e il suo ineguagliato calibro tra i 28 e 30 mm. Oggi Turi ha una superficie coltivata a ciliegio di oltre 3.700 ettari,

con una produzione annuale di 100mila quintali (pari ad 1/6 della produzione nazionale) ed è in attesa di ricevere il marchio DOP da parte del ministero delle Politiche Agricole. Da questi cenni storici si delinea come in Puglia, in particolare nella zona sud est barese, si sia formato e sviluppato un polo cerasicolo.

Puglia, regione leader nella produzione

Secondo la Confederazione Italiana Agricoltori è la Puglia, infatti, la prima regione produttrice di ciliegie in Italia con una media di 400-500mila quintali su una superficie coltivata di circa 14mila ettari. I dati statistici degli ultimi anni evidenziano come l'esportazione di ciliegie dalla Puglia è stata contrassegnata da un trend positivo che, nonostante le calamità che si sono abbattute sulla coltura, ha consentito ugualmente di conseguire il primato sulle altre regioni. La produzione regionale pugliese, infatti, risulta concentrata nella provincia di Bari che da sola concorre per il 96% circa alla produzione totale regionale. Con le sue 47 mila tonnellate la provincia di Bari è la prima provincia italiana per produzione di ciliegie raccogliendo il 34% della produzione nazionale.

ATTUALITÀ E DIBATTITI



L'80% della produzione provinciale di ciliegie, in particolare, si realizza nella zona del sud-est barese che interessa principalmente i comuni di Conversano, Turi, Sammichele, Castellana, Putignano, Noci, Alberobello, Casamassima, Acquaviva delle Fonti e Gioia del Colle.

Conversano è da sempre uno dei comuni, la cui economia agricola si basa proprio sulla coltura del ciliegio. Ben il 40% del territorio agricolo conversanese (3 mila ettari su 7.550 complessivi) è rappresentato da ciliegieti, diffusi anche con impianti specializzati. Concentrata in un mese, tra maggio e giugno, la migliore stagione cerasicola può sviluppare solo a Conversano un volume d'affari superiore ai 20 milioni di euro: sono ancora oggi centinaia i nuclei familiari che traggono la fonte primaria del loro reddito dalla vendita delle ciliegie. I turesi producono circa 1/3 della produzione cerasicola della Puglia.

Per la raccolta delle ciliegie arrivano lavoratori in gran numero anche da altri paesi e si raggiunge un numero totale di addetti alla raccolta tra titolari di azienda, familiari e operai che supera le 3mila unità lavorative. La coltivazione della ciliegia è il vero asse portante dell'economia paesana. Turi, infatti, è leader nella produ-

zione della qualità "Ferrovia", una varietà particolarmente apprezzata all'estero per le sue doti di "durezza" che la rendono esportabile anche a lunga distanza. La ciliegia di Bisceglie è un prodotto tutelato e valorizzato da un consorzio comunale, entrato a far parte di un circuito nazionale.

Attualmente nel centro barese la coltivazione del ciliegio si estende su circa 1.500 ettari destinati ad una produzione precoce. I produttori biscegliesi, inoltre, hanno favorito un progressivo sviluppo della coltura nei comuni di Ruvo e Corato, zone premurgiane, più fredde, dove si annoverano complessivamente circa 6mila ettari di ciliegieti che ospitano per la maggior parte varietà a maturazione tardiva. La diversificazione varietale e la conseguente differenziazione dei calendari di maturazione fa sì che la campagna di commercializzazione prenda il via ai primi di maggio per concludersi alla fine di giugno.

Tuttavia, per uno sviluppo integrale della cerasicoltura del sud-est barese servirebbe puntare su ricerca, innovazione, tutela e valorizzazione della produzione di qualità. Soprattutto bisognerebbe puntare sulla frigo conservazione post produzione delle ciliegie (molto problematica da realizzare) con un centro di raccolta, il tutto per allungare il periodo d'offerta del prodotto e favorire il trasporto sui mercati esteri controllandone, quindi, i prezzi.

Un consorzio per la ciliegia

Per la promozione di questo prodotto il Comune di Bisceglie, Confagricoltura, Coldiretti, Confederazione Italiana Agricoltori, l'associazione Ciliegie Bisceglie srl, le cooperative Centrale Consortile Ortofrutticola di Bari, Cooperativa



Dolmen ed i commercianti hanno creato quattro anni fa un consorzio che intende organizzare il comparto e dare trasparenza a tutta l'attività cerasicola.

Questa realtà, infatti, comprende tutta la filiera: si apre con i produttori cerasicoli della zona, e si chiude con i commissionari ortofrutticoli dei vari mercati, gli esportatori ed i commercianti.

I punti qualificanti del consorzio sono la creazione di un nuovo mercato, un disciplinare di produzione e di commercializzazione, una commissione di controllo che opera e vigila affinché siano rispettati i disciplinari.

Otto sono le coltivazioni a frutto dolce lavorate per il consumo fresco: la Ferrovia, la Bigarreau Moreau, la Bigarreau Burlat e di recente introduzione anche la Celeste, la New Star, La Prime Giant, la Giorgia e la Sweet Heart. E' originaria di questa zona anche una varietà precoce destinata al consumo diretto, ovvero la "Dura del Reddito" detta "Durone di Bisceglie".

Il "filo conduttore" della tradizione, tramandata da una generazione ad un'altra, e della qualità, però, non si è interrotto. Il patrimonio della civiltà contadina biscegliese si mantiene vivo con sacrificio e tende ad offrire una qualità sempre migliore del prodotto, particolarmente esaltato negli ultimi anni dalle attività di promozione, valorizzazione e tutela che tutta la filiera sta mettendo in atto a garanzia del consumatore.

Un'equipe di tecnici esamina il prodotto e lo garantisce con un bollino posto sulla cassetta, prima che giunga sulle tavole dei consumatori.

La lavorazione è quasi del tutto realizzata a mano, eccetto la fase delle selezioni, calibratura ed imbustamento che da

qualche anno sono effettuate con le macchine. Le cifre sono considerevoli. Sono 6mila gli ettari destinati a questa coltivazione, 5 mila le persone occupate e la produzione produce un fatturato di 20 milioni di euro. "Il nostro prodotto - ha detto Sergio Curci, responsabile della commissione qualità del consorzio - porta con sé la storia, la tradizione e l'orgoglio di chi vuole valorizzare le favolose produzioni pugliesi finalmente garantite, sicure e rintracciabili in ogni segmento della filiera. Con un po' di lungimiranza abbiamo cercato di estendere questo consorzio al territorio limitrofo".

Questa realtà, infatti, da comunale e zonale, è diventata nazionale. L'anno scorso, infatti, il consorzio biscegliese è entrato a far parte di quello della ciliegia tipica Italia, insieme al consorzio di Vignola e del Trentino, con l'obiettivo di servire i consumatori di questo prodotto dal mese di maggio ad agosto. Questo anno gli esportatori hanno commercializzato 300mila cassette in tutta Europa.

In futuro il consorzio ha in programma il completamento del progetto che riguarda la raccolta, il miglioramento dei frutti e delle produzioni e la garanzia del prodotto. Per questo è stata chiesta la collaborazione ed il supporto delle istituzioni ed enti che operano nel commercio. Un altro obiettivo è l'allargamento dei mercati e della filiera totale principalmente in Puglia con la creazione di un consorzio della ciliegia tipica di Terra di Bari che comprenda i comuni di Turi, Conversano, Rutigliano, Noicattaro ed il territorio del sud e del nord barese.

Pierluigi De Santis, giornalista, collaboratore di Gazzetta dell'Economia