

## FOTOSintesi IL CILIEGIO ACIDO



*Ciliegie amarene (Foto O. Failla, Bressana Bottarone - PV, giugno 2022)*

Il ciliegio acido (*Prunus cerasus* L.) è una specie di origine ibridogena derivante dall'incrocio spontaneo tra il ciliegio dolce (*P. avium* L.) e il ciliegio cespuglioso (*P. fruticosa* Pall.). La sua origine viene collocata dove gli areali di distribuzione delle due specie parentali si sovrappongono, ovvero in Europa sud-orientale e Asia sud-occidentale. Il processo della sua domesticazione si ritiene sia avvenuto nella vasta regione compresa tra il Caucaso meridionale, l'Anatolia e i Balcani orientali. In Italia è considerata una specie archeofita naturalizzata, cioè introdotta in epoca remota e successivamente divenuta spontanea, a partire dalle forme domestiche, introdotte, verosimilmente, dalla fine del I millennio a.C. I Romani poi la diffusero ulteriormente in Europa centrale in epoca imperiale. La lunga storia e l'esteso areale della coltura del ciliegio acido sono alla base dell'elevata variabilità varietale, riconducibile alle seguenti tre tipologie: quella delle Amarene, con polpa chiara, buccia rossa di sapore dolce-acidulo; delle Amarasche o Marasche, con polpa colorata, buccia nera, di sapore amaro-acidulo, e delle Visciole, con polpa e buccia rossi, e di sapore meno acido e più simile a quello delle ciliegie dolci. La produzione di ciliegie acide è prevalentemente destinata all'industria della trasformazione per la preparazione di confetture, succhi e sciroppati. La produzione italiana è ormai marginale rispetto a quella europea e mondiale, limitata, secondo l'ISTAT (dati 2021-2022), a un centinaio di ettari, per lo più localizzati in Piemonte e Veneto.

### Riferimenti

- Bird K. A., Jacobs M., Sebolt A., Rhoades K., Alger E. I., Colle M., Alekman M. L., Bies P. K., Cario A. J., Chigurupati R. S., Collazo D. R., Finley S., Garland B., Hein K. M., Hicks J., Hillenberg A. R., Kado L. I., Kilian V. R., Longueuil P. F., ... Edger P. P. (2022). Parental origins of the cultivated tetraploid sour cherry (*Prunus cerasus* L.). *Plants People Planet*, 4(5), 444–450. <https://doi.org/10.1002/ppp3.10267>
- Brinckmann J., Brendler T. (2020) Tart Cherry - *Prunus cerasus* (syn. *Cerasus vulgaris*). *HerbalGram, The Journal of the American Botanical Council*, 128: 6-14
- Lugli S., Morandi B. (2022) Ciliegio acido. In A. Gentile, P. Inglese, M. Tagliavini (a cura di) *Arboricoltura Speciale, Edagricole*: 175-181