

10 Giugno 2020

Duroni di Vignola: le ciliegie dal cuore emiliano

Alleata del benessere e dei menù estivi, questa specialità dal colore scurissimo e dalla polpa soda si lega da sempre ai territori di Modena e Bologna



Emilia-Romagna

Una tira l'altra, è vero: se però le ciliegie sono **Duroni di Vignola**, la tentazione diventa davvero irresistibile. In una delle zone frutticole più celebri dell'**Emilia-Romagna** è infatti difficile rinunciare a un piacere che si tramanda da oltre un secolo. Qualcosa di semplice, eppure speciale: un sapore che mette subito di buonumore. Questa varietà s'inserisce infatti tra le **Ciliegie di Vignola Igp** e si coltiva nei territori di Modena e Bologna, in particolare nell'area della città da cui prende il nome. La sua fama non è dovuta solo alla sorprendente **dolcezza**, ma anche alla croccantezza della **polpa soda**, dal cuore "duro", per l'appunto. In egual modo, i Duroni di Vignola si distinguono per la buccia liscia e lucente, di un colore molto scuro, quasi nero, che rende immediatamente riconoscibili. Anche le **dimensioni** sono degne di nota: rispetto alle classiche ciliegie, i Duroni hanno un diametro più imponente che arriva fino ai 28 millimetri.

Protagonista dell'estate, non è un caso se negli ultimi anni si siano moltiplicate feste, sagre ed eventi folkloristici a lei dedicati. A partire dal 1964, con la nascita del **Consorzio di tutela della ciliegia di Vignola Igp** (e l'ottenimento del marchio nel 2012), il Durone si è fatto conoscere ben al di là delle province di **Modena e Bologna**. Oltre alla città di Vignola, la **coltivazione** di questa eccellenza emiliana si estende in altri 28 comuni pedecollinari. Le caratteristiche dell'area, tra cui la freschezza del clima e la neutralità del terreno, creano un'alchimia perfetta per ospitare una coltura che è tanto fragile quanto preziosa. La tradizione esige che la **raccolta dei Duroni** di Vignola sia fatta **rigorosamente a mano**: per non rischiare di compromettere le proprietà e l'integrità del frutto. Per lo stesso motivo, non sono permessi trattamenti invasivi: la mano del raccoglitore posa le ciliegie direttamente nella confezione, in modo che passino dall'albero al consumatore nel più breve tempo possibile.

La dolcezza e la consistenza dei Duroni di Vignola, li rendono un'eccellente coccola a fine pasto. Ma quando questi frutti fanno il loro ingresso **in cucina**, ecco che entra in gioco anche la fantasia:

dall'immane **Ciliegiata**, che le vede cotte con vino e zucchero, alle più classiche confetture, si può giungere ad eccellenti salse [1] che sanno accompagnare cacciagione e secondi piatti di carne aggiungendo un vero tocco di classe. Per gli affezionati della tradizione, la scelta di metterne una manciata **sotto spirito** sarà d'obbligo. Gli amanti dei sapori forti, invece, non potranno fare a meno di mettere alla prova i Duroni di Vignola in un **Cherry Brandy** dal sapore speciale.

Potrebbe interessarti anche

Brownies alle ciliegie senza latte e senza glutine [2]

Come diventare una Ciliegia di Vignola IGP: le regole del disciplinare e il trattamento per le ?escluse? [3]

Links

[1] <http://www.consorziociliegiadivignolaigp.it/ricette-con-ciliegie.html>

[2] <http://territori.coop.it/ricette/brownies-alle-ciliegie-senza-latte-e-senza-glutine>

[3] <http://territori.coop.it/territori/come-diventare-una-ciliegia-di-vignola-igp-le-regole-del-disciplinare-e-il-trattamento-le->