

31 Luglio 2020

Gruppo Alegra

Susine, i frutti estivi dei campi modenesi

Tra Vignola, Spilamberto e Castelfranco, i produttori del gruppo Alegra coltivano le susine secondo tradizione. Ne abbiamo parlato con il responsabile commerciale Italia Enrico Bucchi



Emilia-Romagna

Ci sono susine che sano raccontare la storia di un intero territorio. In provincia di Modena, tra Vignola, Spilamberto e Castelfranco Emilia, i produttori del gruppo Alegra [1] coltivano questo frutto secondo una lunga e antica tradizione. Al loro fianco, una squadra di tecnici entrano in campo per scegliere le migliori varietà e i metodi di coltivazione che rispettano l'ambiente, privilegiando le tecniche di **produzione integrata e biologica**. A raccontarci qualcosa di più delle susine che crescono in quest'angolo di Emilia è **Enrico Bucchi**, responsabile commerciale Italia della Cooperativa Alegra.

Le susine sono una delle espressioni più tipiche di questi territori conosciuti e apprezzati anche grazie alla ciliegia di Vignola Igp ha spiegato. La loro coltivazione è stata valorizzata da Alegra che, da sempre, punta ad esaltare la vocazionalità delle aree, dando spazio alle **specie ortofrutticole locali** e alle consolidate tradizioni che le caratterizzano. Questo è ciò che accade dunque nel modenese dove, **da giugno a settembre**, si raccolgono le diverse varietà di susine nel momento di piena maturazione: perché raggiungano le tavole ricche di sapore, principi attivi e in perfetto equilibrio con la natura. Un dettaglio, quest'ultimo tutt'altro che secondario, poiché è proprio nel pieno **rispetto dell'ambiente** che tutte le produzioni di Alegra contano sulla lotta integrata e le più moderne tecniche di coltivazione.

Tra le susine coltivate dai soci di Alegra, a seconda della stagione, figura la varietà **cino-giapponese**, di forma sferica più o meno appiattita, che in superficie può essere nera, rossa o dorata. Ci sono inoltre le **susine europee** di forma allungata e con colorazione che spazia dal blu-rosso al violaceo. Queste ultime, sono note per la consistenza compatta e l'alto contenuto zuccherino in equilibrio con il livello di acidità e, sono molto utilizzate anche per confetture e guarnizione di dolci. Tuttavia, occorre dirlo, nel pieno della stagione non c'è nulla di meglio che degustarle così come sono: mature al punto giusto e a temperatura

ambiente, come appena colte dall'albero.

Chiarisce Bacchi: "L'impegno di Alegra inizia in campo, dove decine di tecnici affiancano i produttori per compiere assieme le **migliori scelte varietali** e di coltivazione, e prosegue poi presso i centri di ritiro e confezionamento, fino alla tavola del consumatore". In fase di distribuzione, la filiera corta di Alegra viene valorizzata da **Valfrutta**, consorzio nato nel 1972 dall'unione di alcune cooperative emiliano-romagnole. Gialle o nere a seconda della varietà e la stagione, le susine Alegra a marchio Valfrutta riescono così, ancora oggi, ad esprimere al meglio la vocazione agricola delle campagne modenesi.

Links

[1] <http://www.alegrait.com/>