



Il ciliegio

Antonio Francesco Celotto

Le varietà di ciliegio, originarie probabilmente della zona tra il Mar Caspio e l'Anatolia Occidentale, si possono suddividere in: *Prunus avium* L., a frutto dolce, e *Prunus cerasus* L., a frutto acido.

Dal ciliegio dolce, testimoniato in Egitto intorno al VII secolo a.C., e presente fin dai tempi antichissimi, in tutti i territori europei (noccioli di questa varietà sono stati trovati tra i resti di palafitte in Germania, Svizzera e Italia) e da quello acido, raffigurato anche negli affreschi di Pompei, si sono originate tutte le specie coltivate attualmente.

Ciliegio dolce

Altezza: 10-15 m e più, diametro della chioma 5-6 m (ma esistono anche i ciliegi nani, dalla vegetazione compatta, che fruttificano abbondantemente fin dai primi anni).

Tronco: eretto, rivestito di corteccia color nocciola o grigio ferro, liscia inizialmente, con striature trasversali successivamente, che si staccano in lamine circolari. Rami: non molto numerosi, ma grossi, con minute lenticelle.

Foglie: alterne, grandi, pendule, ovali-allungate, seghettate con picciolo sottile, rossiccio.

Fiori: ermafroditi, bianchi, riuniti da due a sei in corimbi, presentano una corolla grande, costituita da cinque petali, numerosi stami e un solo pistillo. L'ovario è supero e contiene due ovuli, di cui uno abortisce. La fruttificazione avviene essenzialmente sui dardi a mazzetto, organi fioriferi costituiti da una coroncina di gemme a fiore, con al centro una gemma a legno.

Frutto: drupa globosa, a volte leggermente cordiforme; peduncolo lungo con epidermide liscia, brillante di colore variabile dal giallastro al rosso vinoso. La polpa, colorata anch'essa dal giallo al rosso vinoso, è di sapore dolce, con nocciolo liscio, tondeggiante.

Le varietà appartenenti ai ciliegi dolci si possono suddi-

videre in 2 gruppi: tenerine, a polpa molle, e duracine, a polpa dura.

Ciliegio acido

Il ciliegio acido, anche se non è facile la distinzione, viene suddiviso per le caratteristiche dei frutti, in tre gruppi:

- amarene: hanno frutti di color rosso chiaro con succo incolore e forma depressa ai poli e il loro sapore è meno acido e meno amaro rispetto ai frutti delle altre due varietà botaniche e sono quindi più adatti al consumo fresco; le foglie hanno disposizione ortogonale al ramo e sono piegate in alto;

- visciole o agriotte: hanno frutti di color rosso scuro e, rispetto alle amarene hanno forma più sferica oppure cuoriforme, il succo è rossastro scuro; l'albero è di solito più piccolo e cespuglioso di quello delle amarene; i rami sono sempre orizzontali o procombenti; le foglie sono più piccole, sottili, meno dentate, di color verde scuro, pendule;

- marasche: hanno frutto piccolo rosso scuro, con succo rosso intenso quasi nero; il sapore è molto acido, amarognolo.

Il ciliegio dolce, pianta esigente per quanto riguarda il terreno, che dev'essere drenante e dove l'acqua può ristagnare solo per brevi periodi, predilige le zone temperate di Europa, Asia e America, invece quello acido si spinge anche nelle zone fredde e può adattarsi anche ai terreni argillosi e sabbiosi. Occorre tener presente che, per le varietà di ciliegio acido, la fruttificazione è assicurata dal polline proveniente dai fiori della stessa varietà (autofertili). I fiori di ciliegio dolce, invece, pur essendo ermafroditi (contenenti sia gli organi maschili - stami - sia quelli femminili - pistilli) non possono fecondarsi con il proprio polline, né con quello di altri fiori della stessa varietà (autosterili) per cui è necessa-



Crema Chantilly su biscotto di farina di mais di Marano e composta di ciliegie di Marostica

Una sinfonia di fragranze, profumi e consistenze in questo complesso dessert di grande impatto anche estetico.

PREPARAZIONE:  60 minuti
COTTURA: 30 minuti
DIFFICOLTÀ: alta

I N G R E D I E N T I

per 12 persone

per la composta

1 kg di ciliegie snocciolate

200 g di zucchero

1/**2** l di acqua

4 cl di Kirsch

un cucchiaino di succo di limone

per il biscotto

100 g di mais di Marano

200 g di farina

1 tuorlo d'uovo

2 uova intere

150 g di zucchero semolato

un pizzico di sale

per la crema Chantilly (vedi ricetta di base a pag. 77)

TABELLA NUTRIZIONALE

Protidi 9.17 - Lipidi 15.63 - Glucidi 93.66
Kcal 531.37 - Kilojoule 2224.32

Flavio Strafella

Fate bollire in una casseruola l'acqua con lo zucchero, il Kirsch e il succo di limone. Quando avrà raggiunto l'ebollizione, togliete dal fuoco e mettetelo in infusione per un'ora le ciliegie precedentemente lavate e snocciolate.

- Scolate quindi le ciliegie e rimettete la casseruola sul fuoco lasciando che lo sciroppo si riduca di circa la metà.

Togliete infine dal fuoco, aggiungete le ciliegie e lasciate raffreddare.

- Confezionate poi il biscotto. Lavorate il burro con lo zucchero a temperatura ambiente; incorporatevi quindi le uova, uno alla volta, e un pizzico di sale.

- Formate una fontana con le due farine miscelate; versatevi all'interno il composto di burro e uova e lo sciroppo di ciliegie e impastate il tutto.

- Lasciate riposare l'impasto per circa un'ora coperto con un tovagliolo; mettetelo quindi in un *sac à poche* con beccuccio n. 1 e, su una placca ricoperta con carta da forno, formate delle spirali con delle strisce trasversali del diametro di 10 cm.

- Infornate nel forno preriscaldato a 150° per circa 15'; lasciate raffreddare i dischi di biscotto così ottenuti e staccateli quindi dalla placca.

- Confezionate la crema Chantilly seguendo il procedimento descritto a pag. 77.

- Servite adagiando al centro del piatto un disco di biscotto e versando due cucchiaini di crema Chantilly al centro del biscotto; coprite quindi con un altro dischetto.

- Disponete le ciliegie attorno al biscotto formando un cerchio e irroratele con lo sciroppo precedentemente preparato; adagiate infine una ciliegia al centro del biscotto e servite.

VINO CONSIGLIATO

Breganze Torcolato

