

Ciliegie: tipologie, proprietà e come gustarle al meglio in ricette dolci e salate

Succose, profumate e ricche di proprietà benefiche: sono le ciliegie. “Una tira l'altra” è un detto più che azzeccato, e il loro sapore dolce e acidulo le rende perfette in cucina, dall'antipasto al dessert.

Viaggio in Italia: le diverse tipologie di ciliegie

In Italia esistono **moltissime varietà locali di ciliegie**, micro cultivar, famose IGP, e presidi Slow Food vanto di interi territori. Prendendo come criteri il colore e la consistenza della polpa, si **dividono in due categorie principali**: quelle dolci e sode dal color rosso scarlatto, o rosso chiaro, sono le tenerine e le duracine, perfette da consumare fresche; le più scure con un tocco acidulo più marcato, invece, sono marasche, amarene e vignole, ideali per marmellate, gelatine, e torte.

La più famosa del panorama nazionale? La **ciliegia di Vignola IGP**, che ha come centro principale di produzione i colli modenesi, e l'omonimo borgo. Qui la raccolta prende il via a fine maggio e coinvolge decine di aziende agricole dedicate alla coltivazione delle diverse sotto-varietà, come la Mora di Vignola e il Durone Nero, dolce e intenso. Restando in Emilia Romagna, ma verso Bologna, incontriamo il Durone nero dell'Anella, una varietà tardiva e per questo carica di dolcezza che si fa attendere sino a fine giugno.

Ciliegie in piatti gourmet

La ciliegia è un **ingrediente intrigante**, e crea connubi raffinati. A **Vignola, borgo sui colli modenesi, ruota tutto intorno a lei, che è simbolo del territorio**. Si inizia con il drink del cocktail bar Noblesse a base di whisky, vaniglia, foam di ciliegia ed aceto balsamico (un altro cavallo di battaglia da queste parti), e si passa al dessert del Ristorante Oblige: una ganache al cioccolato monorigine vietnamita, con cremoso ciliegia, menta, Nocciola Piemonte e gelato alla ciliegia. Restiamo sui dolci, ma ci spostiamo a **Pavia**, dove lo **chef Federico Sgorbini** del Ristorante Lino omaggia la ciliegia di Bagnaria, una micro cultivar dell'Oltrepò Pavese, con il dessert “Come un Croccantino”: “Lo stecco gelato che tutti conoscono viene interpretato al cucchiaino: sorbetto alle ciliegie di Bagnaria, amarene candite e cremoso soffice alla vaniglia, il tutto decorato con meringa, granella di nocciola, amaretti sbriciolati e crumble di cacao leggermente salato e caramellato.”



Sorbetto al Riso Nero, Amarene di Modena e Rose

Chef Giacomo Devoto, patron de La Locanda de Banchieri (Les Collectionneurs), poco distante dalle **Cinque Terre**, abbina il piccione alle ciliegie, rigorosamente locali. “Secondo me è un frutto molto poliedrico permette di fare combinazioni che possono portare ad avere un'acidità simile a quelle di un pomodoro.” Una volta marinate nell'erba cedrina, le ciliegie vanno ad affiancarsi a una spuma di capra garfagnina e insieme creano la giusta armonia con il petto di piccione.

Concludiamo in gelateria da Ciacco Lab, dove lo **scienziato gelatiere Stefano Guizzetti** ha creato un Sorbetto al Riso Nero, Amarene di Modena e Rose: un omaggio ai frutteti di campagna, grazie al sapore delle amarene un po' acidule e dello sciroppo di rosa. Il riso viene idratato e poi frullato, fino a una consistenza spumosa e morbidissima dal profumo aromatico. Da aggiungere al cono, perle di gelatina alla Bonarda.

di Eleonora Lanzetti