

La “Bella di Cesena” è tornata protagonista nel mercato romagnolo

Stava sparendo perché difficile da conferire ai magazzini
La sua bontà l'ha fatta tornare come prodotto di nicchia

CESENA

CRISTIANO RICIPUTI

Scomparsa perché non le piaceva “viaggiare”, ora sta avendo un successo incredibile nei mercatini della Romagna.

È la leggendaria pesca Bella di Cesena, una varietà a pasta bianca già coltivata negli anni '40 e poi abbandonata quando le esigenze logistiche, parallelamente al successo della frutticoltura romagnola a livello continentale, esigevano frutti più consistenti da spedire in tutta Europa e in grado di conservarsi più a lungo.

I fratelli Rossi di Bulgarnò anni fa hanno aderito a un progetto

del Crpv per salvaguardare le varietà antiche e oggi coltivano con soddisfazione non solo la Bella di Cesena, ma anche altre tipologie dall'aroma molto deciso.

L'azienda Rossi è guidata dai fratelli Maurizio, Lucia e Monia. Lucia si occupa della commercializzazione.

«Una varietà come questa, così buona da mangiare ma che non sopporta le manipolazioni, la vendiamo presso i mercati riionali delle cittadine turistiche della riviera romagnola, come Bellaria e Cesenatico. Se le portassimo presso i magazzini tradizionali della frutta, come facciamo con altre varietà, non sa-

rebbe neppure ritirata, perché non conforme agli standard di un certo modo di lavorare. Invece presso i consumatori va a ruba».

Uno dei fautori del recupero di varietà come la Bella di Cesena è Claudio Buscaroli del Crpv.

«Per raccogliere queste varietà, così delicate, serve molta attenzione. I frutti vanno manipolati il meno possibile e raccolti al momento giusto, affinché possano esprimere tutte le potenzialità di sapore e profumo. A questi agricoltori, e in Emilia Romagna ce ne sono tanti, va riconosciuto il merito di aver scommesso su un progetto di recupero e valorizzazione, dimostrandoci



Da sinistra Maurizio Rossi, Giulia Bertozzi, Lucia Rossi, Claudio Buscaroli e Monia Rossi

do di poter fare reddito anche con queste varietà, troppo frettolosamente considerate superate».

La raccolta è iniziata il 14 luglio e sta per terminare.

Maurizio sottolinea che «Grazie ai fondi del Psr-Piano di Sviluppo Rurale della regione Emilia Romagna abbiamo potuto proteggere i nostri frutteti con reti anti insetto, salvando il raccolto dalla cimice e dalla grandine. Abbiamo effettuato molti trattamenti in meno, a vantaggio della salubrità e con minori costi da sostenere».

«Quest'anno il calibro non è molto elevato - precisa l'agricoltore - ma la Bella di Cesena non è

una tipologia che offra frutti molto grossi; il loro punto di forza è il buon sapore. La gestione della pianta non è difficile, ma serve molta attenzione. In totale abbiamo 4 ettari aziendali, di cui 3 a frutteto».

Nei giorni scorsi il prezzo di vendita è stato sui 2,30 euro/kg, ma si possono raggiungere anche picchi di 3 euro, quando il calibro è maggiore. «Spesso si legge - conclude Lucia Rossi - che i consumatori mangiano meno frutta e non vogliono spendere. La mia esperienza è tutt'altra: la gente acquista, paga, assaggia e torna a comprare. Segno che il prodotto di qualità è ancora molto apprezzato».