

TOUR 2 – VIGNOLA

6 Maggio
PROGRAMMA

7:30 Ritrovo e partenza
Rimini (RN)

10:00 Azienda sperimentale Impresa Mancini
Vignola (MO)



Il campo sperimentale dimostrativo di 3,78 ha, di proprietà del Comune di Vignola, è stato dato in gestione al Consorzio della ciliegia tipica di Vignola. Grazie ad accordi di collaborazione sottoscritti con il Consorzio Fitosanitario di Modena e l'Università di Modena e Reggio Emilia, nell'azienda vengono condotte ricerche in quattro ambiti principali: innovazione varietale del ciliegio e susino; valutazione di nuovi portinnesti del ciliegio; tecniche di produzione in conduzione biologica del ciliegio; nuovi sistemi di copertura multifunzionali.

Nel campo collezione ciliegio, in costante aggiornamento, sono presenti 90 varietà e 30 selezioni avanzate, mentre la collezione susino ospita 13 varietà e 72 selezioni. Nella prova portinnesti sono valutati, con otto varietà (Burlat, Sweet Aryana, Sweet Lorenz, Samba, Grace Star, Ferrovia, Lapins e Staccato) e con due distanze di impianto differenti, tre soggetti a vigoria intermedia (Weiroot 10, CAB6P e Marianna/Adara) e cinque soggetti nanizzanti (Weigi 1, Weigi 2, PHL-A Piku 1, Krimsk 5). Il settore dedicato al biologico comprende una collezione di varietà tradizionali (Durone della Marca, Durone Nero I, Cristalina, Durone dell'Anella, Van, Anellone, Ferrovia) e un nuovo campo prova appositamente realizzato per condurre le nuove ricerche sul biologico con le seguenti varietà: Nimba, Sweet Aryana, Sweet Lorenz, Frisco, Sweet Valina, Sweet Saretta, Tamara. Infine, grazie ad un finanziamento della Regione Emilia Romagna, l'attività sperimentale è iniziata anche nel settore delle coperture multitasking con la realizzazione di una copertura monofila con doppia rete anticracking e una copertura a monoblocco con doppia rete anticracking. Sono in fase di progettazione e realizzazione altri due impianti con differenti materiali di copertura: nell'inverno 2021/22 verrà realizzato un impianto di copertura sulla prova portinnesti, nell'inverno successivo verrà coperto l'impianto a conduzione biologica.



10:45 Azienda Agricola Casa Claudia
Vignola (MO)

Nell'azienda Casa Claudia di Stefano Trenti, un giovane industriale con una radicata e forte passione per le ciliegie, sono in corso diverse ricerche sui sistemi di copertura monofila multitasking realizzati con materiali innovativi grazie ad una partnership tra la ditta Agrintech di Eboli (SA) e l'Università di Modena e Reggio Emilia e il Politecnico delle Marche.



Le prove sono condotte in un campo sperimentale di oltre un ettaro realizzato nel 2015 da Università di Bologna, allevato a fusetto e innestato sul portinnesto nanizzante PHL C con distanze di impianto di 4,0m x

1,6m, corrispondenti ad una densità di 1.600 alberi/ha. Le varietà in prova, in ordine di maturazione,

sono Early Bigi,

Sweet Dave, Nimba, Sweet Aryana, Sweet Lorenz, Giant Red, Grace Star, Sweet Valina, Ferrovia, Kordia e Sweet Stephany.



11:30 Azienda Agricola "Redorici Roberto"
Vignola (MO)



L'azienda Redorici produce ciliegie dal lontano 1880. Il suo titolare, Roberto, fa parte della terza generazione di una famiglia che ha dedicato la vita al ciliegio. Insieme al padre Vittorio, anima dell'azienda, gestisce un'azienda specializzata di 12 ettari, di cui 10 coperti da impianti anti-pioggia. Parliamo di una realtà a conduzione familiare caratterizzata da una forte attenzione verso tecnologie all'avanguardia, dagli impianti irrigui agli

impianti di copertura anti cracking con copertura semiautomatica. I ceraseti, messi a dimora a partire dal 2000, sono allevati in parte a palmetta tradizionale sul portinnesto Colt con distanze di impianto di 5 x 4m e in parte a fusetto sul portinnesto Gisela 6 con sestri di impianto di 3,5x1,5m. L'azienda Redorici può contare su un ampio e qualificato calendario di raccolta grazie ad una oculata scelta varietale. Delle oltre 20 varietà presenti in azienda spiccano tra le precoci Nimba, Red Pacific, Sweet Early, tra quelle a maturazione intermedia Frisco e Grace Star, mentre per il tardivo l'azienda ha puntato sulle tradizionali Ferrovia, Lapins, Kordia e Regina.



12:30 Pranzo
Vignola (MO)

15:00 Azienda Agricola Maseroli Annalita
Piumazzo (MO)



L'azienda Maseroli Annalita, situata a Castelfranco Emilia nella frazione di Piumazzo, è ubicata in una zona storicamente vocata alla frutticoltura. Si sviluppa su una superficie complessiva di circa 27 ettari, di cui 7 coltivati a ciliegio. La proprietà vanta alle spalle una tradizione di imprenditori agricoli che si tramanda da generazioni e questa esperienza si traduce ancora oggi in tecniche di coltivazione particolarmente innovative, mirate alla ricerca di cultivar particolarmente performanti. Nel caso del ciliegio, l'azienda da sempre ha introdotto varietà derivate dai programmi di breeding svolti presso l'Università di Bologna, ma non solo. La variabilità di portamento e vigoria delle 15 varietà in coltivazione è stata gestita con le migliori tecniche impiantistiche e



agronomiche; la scelta di diversi portinnesti e sistemi di allevamento ha permesso di ottimizzare le rese quali-quantitative dei ceraseti. Un'attenta ricerca delle migliori tecniche di difesa attiva nei confronti degli eventi atmosferici (impianti di irrigazione antibrina, ventole, teli antipioggia, anche accoppiati a reti antinsetto Arrigoni per ridurre l'impatto dei fitofarmaci) è da sempre una delle prerogative dell'Az. Agr. Maseroli.

16:00 Agrintesa Cooperativa Agricola
Castelfranco Emilia (MO)



Cooperativa leader anche nel settore del ciliegio con 360 ettari di ceraseti specializzati, con un conferimento potenziale annuale di 2500 tonnellate di ciliegie, una produttività di circa 80 t giornaliera e l'adozione del marchio IGP "Ciliegia di Vignola" su circa il 60% della sua offerta. Lo stabilimento di Castelfranco Emilia è adibito alla lavorazione delle ciliegie, con impianti ad alta tecnologia di selezione e calibratura UNITEC Cherry Vision 3. La

tecnologia adottata prevede anche il raffreddamento rapido del prodotto in hydrocooling, ambienti a temperatura controllata, impianti automatizzati in grado di garantire la completa tracciabilità del prodotto. Le lavorazioni avvengono principalmente in acqua fredda per preservare le qualità organolettiche, la consistenza e la shelf-life del prodotto.

