

La presenza delle ciliegie sulla Collina Torinese senza dubbio è antica, come forse in tutto il Piemonte; ma qui, anzichè altrove, si poteva già parlare di vera e propria cerasicoltura intesa come organizzazione produttiva volta alla vendita su mercati, esterni, cittadini consistenti.

Questo è il risultato di un ambiente pedo-climatico decisamente favorevole: i versanti meridionali, e in particolare quelli rivolti a levante, sono ricoperti di uno strato di terreno limoso (loess) ideale per la specie. Il versante collinare meridionale, elevato sulla pianura e ben esposto, non è soggetto alle nebbie ed elevate umidità della lunga stagione invernale e alle gelate tardive primaverili.

Tutti fattori essenziali per una cerasicoltura naturale (più che biologica nel concetto attuale) com'era fino al 1950. A questo si sono aggiunti fattori sociali. In prossimità, a distanza accettabile del binomio deperibilità del frutto e tipo e velocità dei trasporti, esistevano notevoli bacini di consumo: Torino, ma anche Chieri (che ricordiamo nel 1300 era più grande di Torino); per contro, la scarsa fertilità e l'aridità dell'area non facilitavano certo agli agricoltori locali la scelta di altre produzioni commerciabili, oltre alla monocultura viti-vinicola.

Fin oltre il 1930 erano molte le massaie che prima dell'alba partivano dal versante meridionale della Collina: da Cavoretto, da Revigliasco, Pecetto, Pino, Baldissero, con due, tre ceste in spalla o al braccio piene di pollame, uova e frutta di stagione (talvolta usufruivano di un passaggio su qualche carretto che scendeva dall'Eremo) per raggiungere Torino e il mercato di Porta Palazzo, in un'ora e mezza-due. I negozianti invece, con cavallo e biroccio, preferivano passare dalla pianura attraverso Moncalieri, per venire, verso fine giornata, fino a Trofarello e Pecetto a rifornirsi del prelibato frutto.

Gli storici locali aggiungono poi la promozione svolta dagli Eremiti camaldolesi dell'Eremo di Pecetto, che nei secoli XVII e XVIII usavano le ciliegie ed in particolare i piccioli per confezionare tisane diuretiche e marmellate, e dai Duchi di Savoia, che andavano a caccia degli uccelli attirati dalle ciliegie.

Una dozzina di anni dopo, nel 1916, quando i nuovi impianti incominciavano a fruttificare e i giovani erano in guerra, il Sindaco di Pecetto Mogna istituì il Mercato delle ciliegie serale, che, a conferma dell'ottimo risultato, già nell'anno successivo fu reso giornaliero. In quel 1917 si vendettero 722 q di frutta, di cui oltre il 50% erano ancora agriotte, il 27% ciliegie, il 18% graffioni (duron) e poi un 5% di pere. Da questi dati molto significativi, considerato i sistemi di coltivazione di allora e quindi che solo una parte minoritaria della produzione proveniva dai nuovi impianti, appare evidente la consistenza della produzione cerasicola pecettese già a fine ottocento, costituita a gran prevalenza da ciliegie acide, prevalenza che è rimasta fino a oggi a Trofarello e un po' in tutto il Piemonte.



Via Umberto I, 3 - 10020 Pecetto Torinese (TO) - Italia

Telefono: 011.8609218

Fax: 011.8609073

E-Mail: [info@comune.pecetto.to.it](mailto:info@comune.pecetto.to.it)

Nel frattempo si faceva promozione delle ciliegie di Pecetto; già nel 1911 all'Esposizione Internazionale di Torino Pecetto offrì ai visitatori graffioni sotto spirito e nel 1922 in un quartiere di Torino le (ragazze) ceresere offrirono le ciliegie, sempre in collaborazione tra istituzioni civile e 'religiosa'. In quegli anni la locale distilleria (di vinacce) Levetto iniziava a confezionare artigianalmente i graffion sotto spirito, come si usava nelle famiglie. Nel 1925 anche nel chierese arrivò la fillossera che in pochi anni distrusse i vigneti, a cui si aggiunsero a Pecetto nel 1929 e 1930 due grandinate che distrussero totalmente la produzione viticola e compromisero quella degli anni successivi.

Per effetto conseguente, anche la cerasicoltura, ormai affermata come produzione non più marginale, si sviluppò ulteriormente. Occorre ricordare negli anni successivi il lavoro di miglioramento tecnico svolto dalle Cattedre Ambulanti di Agricoltura e l'introduzione di nuove varietà, tra cui: la Vigevano, i Galucio e la Martini, introdotta appunto dal prof. Martini di quella Cattedra. Negli anni 50 e 60 in tutta la zona di più tradizionale coltivazione del ciliegio: Pecetto, Trofarello, Revigliasco e dintorni, con l'esodo dalle campagne e con esso dei raccoglitori stagionali provenienti in massima parte dalle montagne del Saluzzese, lo sviluppo della cerasicoltura si è fermato; non si sostituivano più le piante che morivano più frequentemente a seguito della meccanizzazione o venivano sradicate per dare spazio alla stessa.

Solo dagli anni 70 in particolare a Pecetto, con l'aiuto dell'Osservatorio fitopatologico, dell'Università di Torino e della Regione, si è iniziato da parte di alcuni frutticoltori, in primis Miravalle, a impiantare cereseti con sistemi e tecniche di conduzione "moderni": portinnesti nanizzanti, nuove cultivar dall'esterno, sistemi di allevamento bassi, a spalliera, lotta più attenta ai parassiti e alle malattie. Con la nascita, nel 1984, della Associazione FACOLT e una collaborazione più stretta e organica con Regione, Università, Comune, Organizzazioni Professionali Agricole e, in questi ultimi anni, Provincia si è iniziata una nuova fase di rinnovo e modernizzazione della cerasicoltura (potremmo dire globalizzazione, nel bene e nel male, almeno per il numero e la varietà di cultivar introdotte) con notevole impegno sulla ricerca e sperimentazione, sul marketing e promozione.

Recentemente, nel 2001, le ciliegie prodotte su tutto il versante meridionale della Collina Torinese da Moncalieri a Sciolze e Arignano, che avevano, soprattutto in passato, i loro centri di aggregazione nel Mercato delle Ciliegie di Pecetto e nel Mercato dell'Amarena a Trofarello e sono oggi prodotte con metodi ecosostenibili, sono state riconosciute dalla Regione Piemonte Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.) e inserite nell'albo nazionale con il nome di "Ciliegie di Pecetto". Le principali varietà tipiche locali sono, per il gruppo delle ciliegie vere e proprie: (in ordine di maturazione) la Vigevano, la Mollana, la Vittona, la Galucia, la Cacciatora o Moncalera, la Vittona dle Spi, la Martini e la Ciliegia



Via Umberto I, 3 - 10020 Pecetto Torinese (TO) - Italia

Telefono: 011.8609218

Fax: 011.8609073

E-Mail: [info@comune.pecetto.to.it](mailto:info@comune.pecetto.to.it)

Bianca; per i duri: il Galucio e il Grafion bianchi; e per le agriote: l'Amarena di Trofarello o semplicemente Griotta e la Marisa. A queste si affiancano varietà di recente introduzione (ultimi tre decenni) riconosciute di rilevante qualità da una apposita commissione tecnica. Dal 2003 le "Ciliegie di Pecetto" sono inserite nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia di Torino.

## English

There have been cherries on the hill above Turin, as throughout Piedmont, from time immemorial. As early as the end of the 19th century there were numerous centuries-old cherry trees: vitton-a, nejran-a, grafion bianchi, grafion neri and griotta, at the roadside, in the vineyards and in the meadows at the bottom of the valley. Pecetto's farming population would go to the market at Porta Palazzo in Turin with baskets of their produce. Until the beginning of the 20th century this was mainly a matter of grapes and wine, which they sold, together with fruit, to the Turin householders. When mildew struck the vines, they were replaced by the cultivation of cherries.

In the early 20th century the cultivation of sweet cherries was encouraged with new plantations. In 1916, with many young men off to war, the Mayor, the lawyer Mario Mogna, set up the Cherry Market; Turin shopkeepers came directly to Pecetto for their supplies, and this Market is still proceeding in our own days.

In 1911, at the Turin International Exhibition, Pecetto offered visitors graffioni (large, succulent cherries) in alcohol and in 1922 the ceresere (local girls in traditional costume) offered sprays of cherries in the city centre. In those years the local ÔLevettoÓ distillery began packaging graffioni in alcohol on a modest scale, following the local recipe. In the Ô70s, with the help of research bodies, some fruit-growers planted cherry trees according to ÔmodernÕ methodology. In 1984 the Associazione FACOLT (an association of fruitgrowers in the area) was founded, and this led to a closer, more organic collaboration among producers of cherries with the support of the public institutions. Thus began a phase of renewal and modernisation of cherry-growing, with considerable attention to research and experimentation as well marketing.

Recently, in 2001, the cherries of the hill above Turin were recognised by the Piedmont Region as a Prodotto Agroalimentare Tradizionale (P.A.T.: Traditional agricultural product) and inscribed in the national register with the name of ÇCiliegie di PecettoÈ (Pecetto Cherries).

Since 2003 they have been included in the Province of Turin's Paniere dei Prodotti Tipici (Basket of local products).

The principal typical local varieties are: Vigevano, Mollan-a, Vitton-a, Cassadora, Vitton-a dle Spi, Martini; duri (large, especially tasty, crunchy cherries): Galucio e Grafion



Via Umberto I, 3 - 10020 Pecetto Torinese (TO) - Italia

Telefono: 011.8609218

Fax: 011.8609073

E-Mail: [info@comune.pecetto.to.it](mailto:info@comune.pecetto.to.it)

bianch; agriotte (sour cherries): Trofarello Amarena or just Griotta and Marisa. In addition, new, high-quality varieties have recently been introduced.



Via Umberto I, 3 - 10020 Pecetto Torinese (TO) - Italia

Telefono: 011.8609218

Fax: 011.8609073

E-Mail: [info@comune.pecetto.to.it](mailto:info@comune.pecetto.to.it)