



**Ciliegie solforate - prodotto ben riuscito (a sinistra) e difettoso (a destra)**

**Nota di Giovanni Ferrari** (fonte "Le Stazioni Sperimentali Agrarie Italiane, 1920, Volume LIII, Fascicolo 4, 5 e 6").

Nel 1920 esisteva in provincia di Avellino una piccola industria agraria di una certa importanza economica. Tale industria lavorava e trattava le ciliegie locali per conservarle nel tempo e spedirle a grande distanza alimentando una florida corrente di esportazione. Nel 1919, nonostante fosse un'annata non molto produttiva, furono lavorati quindicimila quintali di ciliegie.

Il trattamento delle ciliegie consisteva nel sottoporre i frutti a solforazione ed in seguito selezionarli ed imbottarli in recipienti di legno (tipo bordolese) da 200 litri con acqua solforosa. Con questo trattamento i frutti perdono il loro colore naturale e diventano bianchi.

I centri di maggior produzione delle ciliegie erano: la vallata del Baiano, Forino e Avella in provincia di Avellino e Tufino in provincia di Napoli. I prodotti lavorati appartenevano alle varietà maiatiche: Sanfelice e Maiatica propriamente detta; pure le tardive furono oggetto di trattamento come la Imperiale Verace e la Donna Luisa.

Le ciliegie venivano decolorate con anidride solforosa e selezionate in base alla pezzatura quindi si mettevano nelle botti di legno bordolesi della capacità di 200 litri. Ogni bordolese conteneva 135 chilogrammi di ciliegie e si riempiva la botte con acqua solforosa per circa 65 litri. Per le spedizioni in America si aggiungono, al punto franco, 3 chilogrammi di sale comune per botte per evitare di pagare il dazio doganale come frutta fresca e non come frutta conservata

I frutti arrivavano dalla campagna in ceste di 70x35x40 cm, e venivano passati in cassette di legno di equivalente capacità con delle aperture trasversali tra una listerella e l'altra. Esse venivano accatastate attorno alla stufa in cui si bruciavano 20 kg di zolfo ogni 50 quintali di ciliegie. Rimanevano nella stufa da 10 a 14 ore. Quindi venivano tolte e selezionate. Il trattamento risultava a regola d'arte quando i frutti erano diventati di colore giallo pallido e rimanevano turgidi come in figura 1 tavola IV, mentre se la consistenza diventava molle e la superficie dei frutti si ricopriva di puntini rilevati sulla superficie, come in figura 2 tavola IV: la lavorazione non era riuscita. Con un'osservazione attenta era evidente che erano interessate le cellule della polpa e non quelle della buccia. Con un'operazione di raschiatura delicata della buccia era possibile verificare che le alterazioni avevano sempre al centro uno stoma. Operando una sezione radiale della ciliegia ammalorate si poteva confermare ancora una volta che le formazioni erano localizzate appena sotto la buccia: cellule superiori di maggiori dimensioni e disposte su una superficie piana, mentre inferiormente le cellule tendono ad assumere una posizione convessa. Andando ad esaminare al microscopio il materiale esistente sotto i puntini si trovavano una quantità di cellule ellittiche di Saccaromiceti. Orbene tutto il processo di trattamento avveniva interamente su base empirica senza nessuna conoscenza del tenore di anidride solforosa contenuto nei frutti e nell'acqua di riempimento. Questo spiega l'ottenimento, a volte, di risultati negativi. Pertanto si rese necessario la determinazione di livelli standard di anidride solforosa, sia nei frutti e sia nell'acqua, in relazione alle specifiche varietà per evitare gli insuccessi della lavorazione che portano inevitabilmente a perdite economiche notevoli.