



Albicocca di Valleggia

Presidio Slow Food®



La Valleggia si riconosce grazie alla buccia sottile, di un delicato colore arancio, picchiettato da puntini color mattone, ha preso il nome della località di massima produzione, nel comune di Quiliano. E' piccola ma il suo aroma e il suo sapore sono molto più intensi delle altre varietà. La raccolta si concentra in tre settimane tra fine giugno e luglio, e in questo momento incontra facilmente la concorrenza di altre varietà provenienti dall'estero e dal sud Italia. Le piante inoltre non sono coltivate a spalliera come avviene normalmente nei frutteti moderni, sono anche più alte della norma, e questo rende più impegnativa la potatura e la raccolta dei frutti. Se aggiungiamo a questa difficoltà l'espansione edilizia che ha devastato il litorale savonese, troviamo la spiegazione del progressivo abbandono di questa coltivazione negli ultimi trent'anni. La Valleggia era presente nel savonese già dalla fine dell'800, e negli anni '50-'60 i frutteti si estendevano per centinaia di ettari, da Loano a Varazze. L'albicocca di Valleggia veniva esportata anche su mercati esteri -come quello svizzero e tedesco- con treni speciali che partivano proprio dalla Riviera.

Le dolcissime albicocche della Riviera

Dagli anni '70 fino agli anni '90 iniziano gli espianti per lasciare spazio alle serre della nascente attività di florovivaismo e all'edilizia privata legata al turismo balneare. A Quiliano, una delle tre aree maggiormente interessate dalla coltivazione negli anni '60, insieme a Finale Ligure e Spotorno, rimangono ancora frutteti, e di qui è iniziata l'attività di recupero e valorizzazione della albicocca di Valleggia. Si contano ancora alberi di cinquanta, settanta anni o anche del primo '900, ma la produzione attuale rappresenta una piccolissima parte rispetto alla produzione di 50-60 anni fa.



Il Presidio

La produzione di albicocca di Valleggia è concentrata oggi nella fascia costiera fino a 300 metri sul livello del mare, da Albissola a Vado Ligure, negli altri comuni dell'area storica tra Loano e Varazze si trovano solo alcuni sporadici frutteti. I produttori sono per lo più piccole aziende che raccolgono e selezionano i frutti migliori ancora a mano. Due cooperative riuniscono una trentina di produttori del Presidio, garantiscono il rispetto di un disciplinare di coltivazione severo e selezionano i frutti migliori che sono commercializzati con il marchio di qualità "Albicocca di Valleggia". Il Presidio vuole tutelare le coltivazioni di albicocca rimaste e, attraverso la comunicazione e la promozione vuole incentivare il recupero di aree oggi dismesse ma un tempo coltivate ad albicocca e piantare nuovi alberi. Coinvolgendo inoltre quei produttori che attualmente vendono i frutti senza un'identificazione forte.

Area di produzione *Production area*

La fascia costiera che va da Loano a Varazze (provincia di Savona)



Con il patrocinio di *With the patronage of*



Il progetto dei Presidi italiani è sostenuto da
The Slow Food project of Italian Presidia is supported by



novamont

annalisa



www.presidislowlfood.it

**Produttori
Producers**

Cooperativa Le Riunite
Quiliano (Sv)
Località Pilalunga
tel. +39 019 886326
rossello@leriunite.it
Il suo punto vendita è localizzato
presso il mercato ortofrutticolo
ll'ingrosso di Valleggia.

Cooperativa Ortofrutticola
Quiliano (Sv)
Località Valleggia
tel. +39 019 880368

Responsabile Slow Food del Presidio
Slow Food Presidium Coordinator
Massimo Becco
tel. +39 335 380383
massimo.becco@ubileasing.it

Referente dei produttori del Presidio
Producers Coordinator
Franco Rossello
tel. +39 019 853881
rossello@leriunite.it

Presidio sostenuto da
Presidium supported by



L'associazione internazionale Slow Food, che coinvolge più di 100.000 persone in 150 Paesi di cinque continenti, promuove l'educazione del gusto, si batte per preservare la biodiversità agroalimentare, organizza manifestazioni, pubblica libri e riviste.

The Slow Food international organization involving more than 100,000 people from 150 countries on five continents promotes taste education, fights for the preservation of agricultural biodiversity, organizes events and publishes books and magazines.



I Presidi sono progetti di Slow Food nati per tutelare i piccoli produttori e per salvare i prodotti tradizionali di qualità. Il loro obiettivo è garantire un futuro alle comunità locali: organizzando i produttori, cercando nuovi sbocchi di mercato, promuovendo e valorizzando sapori e territori.

Slow Food Presidia are local projects that work to protect small-scale producers and to safeguard quality traditional products. Their objective is to guarantee a viable future for local communities by organizing producers, searching out new economic outlets and raising the profiles of tastes and regions.



La Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus promuove e coordina oltre 300 Presidi in tutto il mondo.

The Slow Food Foundation for Biodiversity promotes and coordinates over 300 Presidia in the world.



I Presidi sono Comunità del cibo di Terra Madre. Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare per difendere insieme agricoltura, pesca e allevamento sostenibili e per preservare il gusto e la biodiversità del cibo.

The Presidia are part of the network of Terra Madre Food Communities. Terra Madre unites all those who are part of the food chain to defend together sustainable agriculture, fishing, and breeding and to preserve the taste and biodiversity of food.



A celebrated traditional product since the end of the 19th century, Valleggia apricots, grown in the coastal area near Savona, enjoyed peak popularity in the 1960s. At this time they were also exported in special trains to foreign markets, particularly Switzerland and Germany. However the demands of orchard management and competition from other more productive and manageable varieties led to the abandonment and removal of orchards to make way for nursery gardens or residential building. The Valleggia apricot has a distinct thin orange skin with small red spots. It is easy to recognize due to its small size but its aroma and flavor are far more intense than other varieties on the market.

