



# Albicocca di Valleggia

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. È 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. Dagli anni '70 fino agli anni '90 iniziano gli espunti 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 dell'albicocca di Valleggia. Si contano ancora alberi di cinquanta, settanta anni o anche del primo '900, ma la produzione complessiva attuale rappresenta una piccolissima parte rispetto a quella di 50-60 anni fa. 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 non identificandoli come "Albicocche di Valleggia".

Area di produzione: la fascia costiera che va da Loano a Varazze (provincia di Savona).



Fondazione Slow Food  
per la Biodiversità  
ONLUS



Presidio Slow Food®