

BASILICATA LEADER NUOVI IMPIANTI FRUTTICOLI

L'Italia rilancia la produzione: Campania al primo posto. Al Sud piace ai produttori per il reddito soddisfacente

Come vi piace? Preferite la varietà Vaniglia morbido e dolce, oppure voi cercate quelli Mela, che sono i più croccanti?

Cachi, un frutto che appassiona

In questo periodo ci aiuta a combattere i malanni della stagione autunnale

C'è un altro albero da frutto che si sta diffondendo in Basilicata ed inizia ad essere impiantato anche in Puglia: è il cachi.

Piace ai produttori, per le buone remunerazioni, ed ai consumatori per la sua bontà e disponibilità sul mercato per oltre 4 mesi. Facciamo il punto della situazione con l'esperto agronomo Lorenzo Laghezza, di Agrimeca - Grape and Fruit Consulting, per conoscere meglio questo frutto che pare abbia avuto origine in Cina, per poi diffondersi in Corea e in Giappone.

«Il cachi appartiene alla famiglia della Ebenacee, in cui sono presenti oltre 300 differenti specie. In natura ha un lento accrescimento, è molto longeva, raggiunge e talvolta supera i 10 metri di altezza nelle cultivar più vigorose - fa notare l'agronomo Lorenzo Laghezza - . Le prime testimonianze certe del cachi in Italia risalgono alla fine del 1800. Il primo diospiroto commerciale venne realizzato nel 1916 nella zona di Angri e Nocera Inferiore, nel salernitano. La coltura riscontrò un grande successo: nel 1946 in tutta la Campania ne furono prodotte 250.000 tonnellate su 15.000 ettari! La principale cultivar impiegata era il Cachi Tipo, associato con varietà impollinatrici (come la cultivar Cioccolatino). I frutti di Cachi Tipo fecondati, e dotati quindi di semi, vengono chiamati Cachi Vainiglia. Alla produzione campana si affiancò quella romagnola, sempre con cultivar Cachi Tipo senza

«Per questa varietà l'eliminazione dell'astringenza della polpa (dovuta alla presenza dei tannini) non è ottenuta per ammezzimento e cioè impiego di etilene - spiega l'agronomo Laghezza - ma con l'impiego di anidride carbonica, rendendo così il frutto commestibile senza intenerirne la polpa».

E i cachi mela? «Quasi sempre ci si riferisce ad un gruppo di varietà, prevalentemente orientali, con frutti eduli alla raccolta senza essere fecondati: si consumano come le mele, a polpa dura e croccante. Oggi tuttavia questo termine viene comunemente esteso alla varietà spagnola Rojo Brillante - conclude Laghezza - perché caratterizzata da polpa consistente in contrapposizione al cachi tradizionale, molle».



NATURA Lo spettacolo di un albero di cachi dai frutti uniformi

SALUTE & GUSTO

I consigli l'energia e i sapori

«Il Diospyros Kaki è divenuto simbolo di pace dopo la seconda guerra mondiale, in quanto è risultato l'unico albero sopravvissuto all'esplosione nucleare in Giappone. Testimonianza di albero forte!». Parte da un'emozione la condivisione del valore del cachi da parte del nutrizionista dott. Francesco Lampugnani. « - Bello è anche ricordare i vari sinonimi che accompagnano il cachi: "Vengono anche chiamati: mela d'Oriente, loto del Giappone, cibo degli dei, kaki, con riferimento al colore tipico della terra arida". E' tipico dell'autunno, stagione di passaggio che ci espone al transito a temperature più basse che ci danno sensazioni di stress psico fisico e ci espongono ai tipici malanni di stagione - ci ricorda il dott. Francesco Lampugnani, - . Quindi, chiedere aiuto alla grande energia garantita dai cachi, risulta essere un ottimo rimedio, grazie anche alla gran ricchezza di sostanze e minerali posseduti da questo frutto».

«Ogni 100 grammi di frutto, danno circa 70 Kcal (non proprio poche, giusto per avere un paragone, una mela ne ha circa 45), hanno circa l'80% di acqua, 16-18% di zuccheri e circa 2,5 % di fibre. Sono presenti in buone quantità numerosi minerali: potassio, fosforo, magnesio, calcio, sodio, selenio, manganese - prosegue il nutrizionista dott. Lampugnani - . C'è buona presenza di vitamina C e di beta carotene, precursore della vitamina A, motivo per cui ci aiuta a sostenere la funzione visiva e la pelle. E' un frutto molto energetico, quindi molto adatto a chi pratica sport. E non adatto invece, per i pazienti diabetici ed obes».

Ma il cachi ha anche altre virtù. «Risulta di grande aiuto per le situazioni di inappetenza tipiche anche del cambio di stagione e di stress psicofisico. La presenza di buone fibre, aiuta a contrastare le situazioni di stitichezza, garantendo anche un importante supporto alla funzionalità intestinale - aggiunge Lampugnani - . Sono riconosciute anche le buone capacità diuretiche e depurative del cachi. Altra curiosità: i frutti non ben maturi, ricchi di tannini, hanno caratteristiche astringenti ed emostatiche».

«Le quattro più importanti azioni dei cachi sono queste: combattono l'invecchiamento cellulare, contrastano le infiammazioni, sostengono il sistema immunitario garantendo anche importanti azioni antitumorali ed antivirali, aiutano le funzioni intestinali. Ultima curiosità tipicamente per le signore - conclude il dott. Lampugnani. Cospargere il viso con la polpa morbida e matura, lasciare 15/20 minuti poi risciacquare. E' un'ottima maschera depurativa e rivitalizzante».



IL CIOCCOLATINO E' un cachi

varietà impollinatrici, per produrre frutti senza semi, da consumare solo dopo ammezzimento».

Facciamo un balzo in avanti nell'ultimo decennio. «La superficie coltivata in Italia è di circa 3.000 ettari, pari a 56.000 tonnellate annue di cachi, di cui il 50% in Campania, il 37% in Emilia Romagna e il 9% in Sicilia, Ma fino agli anni '80 l'Italia vantava oltre il 95% della produzione europea. Oggi è la produzione spagnola basata sulla cultivar 'Rojo Brillante' ad aver occupato in termini quantitativi i mercati - prosegue l'agronomo Lorenzo Laghezza - . Il rilancio in Italia è oggi affidato in larga parte proprio a questa cultivar spagnola, che ha le caratteristiche richieste dal mercato: colore arancio brillante dell'epidermide, assenza di semi, elevata consistenza del frutto, buona resistenza alla manipolazione».

Viviana
è il marchio che raccoglie
le principali Organizzazioni di Produttori
di uva da tavola per valorizzare l'offerta
di un frutto sano, gustoso e tutto italiano,
coltivato nel clima mediterraneo delle
regioni d'Italia più vocate.

Piacere Viviana

Nelle diverse varietà di uve bianche, rosse e nere,
Viviana soddisfa al meglio e con ampia stagionalità le esigenze
di un mercato e di un consumatore sempre più attenti alla qualità
e alla ricerca di prodotti freschi e appetitosi.

Scopri Viviana, preparati a gustare un vero piacere.

Campagna finanziata con l'aiuto dell'Unione Europea
www.vivianaluvaitaliana.it