



Kiwi, un frutto esotico ma ormai anche friulano



I frutti del kiwi tagliati

È un frutto «esotico di casa nostra». Stiamo parlando del kiwi o *Actinidia chinensis*. In regione la sua coltivazione è esplosa negli ultimi anni, tant'è che è facile trovare una pianta di kiwi nell'orto o aggrovigliata su un pergolato a contendersi lo spazio con una vite americana.

Anche se originario della Cina, testimonianze di questo frutto risalgono alla dinastia Ming, 1.200 anni a.C. Ma pensando al kiwi viene subito in mente un paese ancora più lontano: la Nuova Zelanda. Oggi il primato della produzione spetta all'Italia e, parte del merito, è da attribuirsi all'Università di Udine e alla sua azienda agraria universitaria "Servadei" che, negli ultimi anni, ha selezionato la prima varietà a pasta gialla prodotta in Italia, in commercio dal 2003, e una varietà di "mini-kiwi" (*Actinidia arguta*) caratterizzata da frutti grandi come un'oliva che si mangiano interi.

Qualche consiglio. In cucina il kiwi va usato con cautela: contiene alcune sostanze che neutralizzano le proprietà della colla di pesce, rendendo impossibile inserirlo nei dessert che prevedono questo ingrediente. Così, come è meglio non accostarlo a ricette a base di latticini, poiché contiene un enzima che, in breve tempo, ne rovina la consistenza. In natura, è il frutto a più elevato contenuto di vitamina C. (c.b.)