

Nasce il kiwi nostrano

Debutta una varietà a polpa gialla selezionata dall'Università di Udine: primizia più grande, più dolce e adatta anche per succhi e marmellate

Una piccola patria può dirsi ormai madre adottiva di questo frutto globalizzato, originario della Nuova Zelanda, ma ormai diffuso in tutti i continenti. Il Friuli, però, un primato nazionale ce l'ha: è stata la prima regione in Italia ad avviare la coltivazione dell'actinidia (questo il vero nome della pianta).



Oggi, grazie al proprio ateneo, è nuovamente la prima ad aver selezionato una "propria" varietà dalle qualità decisamente eccezionali. Si tratta di un kiwi a polpa gialla di grosse dimensioni, dal sapore più dolce, dalle caratteristiche ideali per i più diversi utilizzi. Non solo, ha anche la virtù di poter essere coltivato in tutto il mondo senza l'obbligo per gli agricoltori di aderire ad alcun consorzio, come accade ora per le varietà più diffuse, ma semplicemente pagando con l'acquisto della pianta i diritti d'autore alla struttura che l'ha inventato.

Questo kiwi, il cui nome sarà presto depositato, è frutto di una ricerca scientifica iniziata una decina di anni fa e condotta da Raffaele Testolin, docente della Facoltà di Agraria, e da Guido Cipriani. Risalgono, infatti, addirittura al 1997 i primi incroci, testati poi nei terreni sperimentali per cinque anni (l'actinidia inizia a produrre dopo tre anni di vita). È stato, poi, necessario un ulteriore lustro per verificare la varietà individuata in diversi appezzamenti e in diverse regioni italiane. Un lungo percorso di ricerca, quindi, che oggi è giunto al traguardo. Il kiwi friulano è stato presentato e oggi è a disposizione di tutto il mondo agricolo.

“È il risultato di incroci tradizionali, non di manipolazioni ge-

netiche - precisa Testolin - crediamo sia l'inizio di una nuova stagione per la coltivazione del kiwi. Il nostro lavoro, però, continua: cercheremo nei prossimi anni di individuare ulteriori nuove varietà”.

Esistono nel mondo già due tipi di kiwi giallo, ma rimangono vincolati ai relativi consorzi obbligatori che ne detengono i diritti per la moltiplicazione. Quello friulano, invece, sarà posto sul libero mercato. Nella nostra regione sono circa 700 gli ettari coltivati con l'actinidia. I primi impianti furono realizzati una trentina di anni fa a San Quirino. È una pianta, infatti, che richiede un buon apporto idrico, ma predilige terreni sufficientemente drenati, senza cioè ristagno d'acqua. Ideale, quindi, la zona dei “magredi” friulani.

La caratteristica produttiva più interessante è il periodo di maturazione. Infatti, si tratta di una varietà precoce che dà i suoi frutti verso il mese di settembre. Un mese in cui il raccolto dell'emisfero boreale è in esaurimento mentre quello dell'emisfero australe non è ancora disponibile. È un periodo, quindi, che vede la domanda del mercato non soddisfatta adeguatamente dall'offerta.

Ideale affinché il kiwi friulano riceva una buona remunerazione.

Ottime sono, poi, le caratteristiche sensoriali e organolettiche. È un frutto di buona pezzatura, attorno all'etto. Inoltre ha la buccia rossastra e senza peluria, elemento del kiwi originale che ne ha sempre penalizzato il consumo. Ha polpa gialla, appunto, molto dolce e dagli aromi più intensi rispetto alle varietà verdi.

“Quando è molto maturo è ottimo da mangiare al cucchiaino - spiega Testolin - inoltre, risulta molto interessante quale frutto decorativo in pasticceria. Ulteriore vantaggio è che, a differenza dei kiwi a polpa verde, non si ossida e quindi non scuri-

sce. Questo fattore ne consente l'utilizzo per succhi, per confetture e per marmellate”.

Il kiwi è già entrato a far parte della gastronomia tradizionale di diversi paesi. In Friuli, addirittura, si organizzano due rassegne tecniche, a Grions di Sedegliano e a Fontanafredda, che si alternano con cadenza biennale.

“Lo scopo della nostra iniziativa è quello di valorizzare un frutto che da anni è stato introdotto in zona come coltura specializzata alternativa al mais - spiega il presidente della Pro Loco di Grions, Rodolfo Benedetto - in tutta la regione dagli Anni '70 a oggi l'actinidia si è largamente diffusa, contando oggi su quasi 700 ettari coltivati con un potenziale produttivo di oltre 130mila quintali. È una specie frutticola, quindi, seconda soltanto a quella del melo”.

Grions, però, ha saputo portare il frutto anche alla ribalta gastronomica, partecipando con un proprio stand a “Sapori Pro Loco”. Diversi i piatti proposti e non soltanto dolci. Il sugo degli gnocchi di patate, per esempio, viene cucinato con la polpa del kiwi assieme a gorgonzola, mascarpone, yogurt e un goccio di brodo vegetale. Per concludere un pasto, invece, il tortino di kiwi viene preparato con una farcia di panna, zucchero, addensante (come la colla di pesce) e, ovviamente, kiwi spalmata su una base di pan di Spagna.

pagina a cura di
ROSSANO CATTIVELLO