

La terra dei cachi

Se "La terra dei cachi " è una canzone, che porto' sul podio a Sanremo quei bizzarri di Elio e le storie tese, questo frutto tipico del freddo inverno diventa anche nel testo il simbolo di un'Italia accomunata nelle passioni sportive e gastronomiche. Calcio, pizza, spaghetti, ma anche cachi rossi e succosi, ognuno con un nome diverso regione per regione, dal loto di Romagna al cachisso campano, dal diospero toscano (che ne recupera il nome botanico "diospyrus kaki") al fruttu magnu siciliano, isola in cui c'è anche il famoso cachi di Misilmeri, esportato in tutto il mondo. Originario della zona meridionale della Cina dove viene definito Mela d'Oriente o anche Albero dalle sette virtù, più di un millennio fa fece la sua comparsa in terra giapponese ed è da qui che la pianta ha avuto la sua massima diffusione . In Europa giunse verso la fine del XVIII secolo, prima usato solo per scopi ornamentali, ma poi si diffuse come albero da frutto. Polpa fortemente zuccherina e molto tenera , eccezion fatta per alcune varietà come il cachi vaniglia e il cachi mela , molto piu' sodi, più pratici da mangiare perche' basta sbucciarli e tagliarli a fette, senza il rischio di sporcarsi, e leggermente meno dolci . Vengono solitamente raccolti quando sono ancora acerbi e lasciati maturare nei magazzini, secondo la tecnica dell' ammezzimento, che senza alterare il sapore, elimina l'effetto astringente causato dai tannini elevati. La buccia sottile ,la polpa tenera,deve essere consumato a completa maturazione, e lo si riconosce quando diventa arancione brillante e la buccia quasi si spacca : nel caso si voglia accelerare la maturazione, si possono mettere vicino a delle mele. Puo' essere consumato tagliando in due il frutto, estraendo la polpa con un cucchiaino come un dolce. In Giappone il frutto viene utilizzato per produrre un vino a bassa gradazione alcolica e il succo come chiarificante nella preparazione del sakè. Il caco contiene beta -carotene, vitamina A e C , potassio : a completa maturazione è molto energetico,65 calorie per 100 grammi ,e ha forti quantità di zuccheri,,molto ricco di fibre con un efficace funzione diuretica , si puo' quindi considerare un frutto completo.

Se il primo albero di cachi in Italia fu piantato nel giardino di Boboli a Firenze nel 1871, in Oriente la sua tradizione millenaria lo fa considerare ancora oggi l'albero delle sette virtù: lunga vita (possono vivere anche mezzo secolo), grande ombra, assenza di nidi fra i suoi rami, inattaccabilità da parte dei tarli, possibilità di giocare con le sue foglie indurite dal ghiaccio, la qualità delle foglie da cui si ricava un bel fuoco,settima virtù' la possibilità di usare le sue foglie come concime per la terra.