

FEDAGROMERCATI ACMO BOLOGNA*

Fuji e Kanzi: è qui il paradiso delle mele

PRESENTI anche nell'arte antica, da quella mesopotamica a quella egizia, greca e romana (come negli stupendi mosaici della Villa del Casale a Piazza Armerina, in Sicilia), le mele hanno accompagnato fin dall'inizio la storia dell'uomo (si pensi solo che per una mela ci siamo giocati il paradiso). Ma l'uomo, con la sua intelligenza e la sua tenacia, ha voluto ricreare sulla terra il paradiso delle mele. Ecco allora che nella pianura che ci circonda dal basso, e nelle vallate alpine che ci coprono dall'alto, si è sviluppata una melicoltura da fare invidia agli americani, ai russi, ai cinesi, oltre che ai francesi. E noi della Bassa avevamo bisogno di una mela che fosse competitiva con le fuoriclasse del Trentino e dell'Alto Adige, a partire da febbraio fino a inizio estate.

ECCO allora che agronomi e agricoltori hanno individuato nella varietà Fuji ciò che cercavano: maturazione tardiva, polpa croccante, succosa e buon contenuto di fruttosio, ma, ciò che più conta, la sua attitudine alla lunga conservazione, sia in frigorifero che in ambiente casalingo. La varietà viene dal Giappone ed è l'incrocio fra la notissima Golden Delicious (selezionata nel 1870 in Gran Bretagna) e la Kokko (selezionata in Giappone), si presenta con il colore del-

la buccia che va dal rosso mattone allo slavato su fondo giallastro, la polpa è bianchissima e il sapore non tradisce le attese.

SALENDO le vallate dell'Alto Adige troviamo la varietà Kanzi, anche questa ottenuta da un incrocio fra due varietà note, la Gala e la Braeburn, che concentrano in Kanzi le loro migliori caratteristiche: croccantezza e compattezza della polpa, succosità, basso contenuto zuccherino, sapore vagamente acidulo ben apprezzato dai consumatori del Nord Italia e del Centro e Nord Europa. La forma della mela Kanzi può essere definita come arrotondata conica e la buccia può definirsi liscia e bicromatica (gialla e rossa). Sia la Kanzi che la Fuji sono mele per intenditori, un po' come i grandi vini piemontesi o toscani, con una differenza: quei vini costano un occhio della testa, le nostre due varietà di mele, tipiche della pianura e delle montagne (fino a 1.000 metri), costano pochi centesimi in più rispetto alle varietà tradizionali, buone anch'esse, ma con una marcia in meno rispetto a una delle caratteristiche oggi più ricercate: la buona attitudine alla lunga conservazione con i sistemi più naturali possibili. Provare per credere!

la buccia può definirsi liscia e bicromatica (gialla e rossa). Sia la Kanzi che la Fuji sono mele per intenditori, un po' come i grandi vini piemontesi o toscani, con una differenza: quei vini costano un occhio della testa, le nostre due varietà di mele, tipiche della pianura e delle montagne (fino a 1.000 metri), costano pochi centesimi in più rispetto alle varietà tradizionali, buone anch'esse, ma con una marcia in meno rispetto a una delle caratteristiche oggi più ricercate: la buona attitudine alla lunga conservazione con i sistemi più naturali possibili. Provare per credere!

*** Associazione commercianti Mercato ortofrutti-colo di Bologna**

I 'prodotti del venerdì'

ECCO i 'prodotti del venerdì' (prezzi al dettaglio in euro al chilo).

LATTUGA CAPPUCCIA	1.40/1.60
PATATE	0.70/0.90
CICORIA CATALOGNA	1.00/1.10
MELANZANE OVALI	1.30/1.50
POMODORO ROSSO a grappolo	1.90/2.00
SCAROLA IMBIANCATA	1.80/2.00
MELE DI PIANURA Fuji, cal. medio	1.40/1.60
PERE Abate cal. medio	1.30/1.50
UVA Italia	2.00/2,20



FRUTTA LA VARIETÀ PIÙ COMUNE È IL LOTO DI ROMAGNA Dolcissimi kaki, 'pane degli dei'

DALLA caratteristica dolcezza di questo frutto quando è maturo deriva il nome scientifico *diospiros*, 'pane degli dei'. È una pianta da frutto originaria del Giappone e della Cina da tempo diffusa nella zona del Mediterraneo. Dal colore arancio intenso, se ben maturo il frutto ha una polpa dolce simile a una morbida crema, mentre quando è ancora acerbo, per l'alta quantità di tannino, conserva un sapore agre che 'lega' la lingua (si dice che 'allappa'). È definito anche Loto del Giappone, Mela d'Oriente e Albero delle sette virtù: la prima è la sua lunga vita, la seconda la grande ombra, la terza la mancanza di nidi tra i rami, la quarta l'assenza di tarli nel legno, la quinta la possibilità di giocare con le sue foglie indurite dal gelo, la sesta la qualità delle

foglie da cui si ricava un bel fuoco, ultima la possibilità di usare le foglie come concime per la terra. La varietà più comune in Italia è il 'Loto di Romagna', altre varietà sono il Vaniglia della Campania, il Fuyu e il Misilmeri esportato dalla Sicilia e conosciuto in tutto il mondo. I kaki contengono beta-carotene, vitamina C e potassio; quando raggiungono la completa maturazione diventano molto energetici con le sue 65 calorie per 100 grammi e forti quantità di zuccheri: sono per questo sconsigliati a chi soffre di diabete e obesità. Sono anche molto ricchi di fibre e mostrano un'efficace azione diuretica perché ricchi di calcio e potassio che aiutano a liberarsi dei liquidi in eccesso.

A cura del Centro divulgazione agricola

