

*La maggior parte delle varietà coltivate in Italia sono inadeguate all'attuale filiera distributiva lunga, che, imponendo una raccolta anticipata sulla maturazione, penalizza la qualità dei frutti. Le soluzioni? Rivolgersi ai mercati locali o coltivare nuove varietà i cui frutti a maturazione siano dolci e profumati, ma sodi, quindi adatti al trasporto*

# Il mistero delle buone albicocche perdute

CLEMENTINA PALESE

**S**ono dovuta andare veramente indietro nella memoria per ricordare il mio primo incontro con l'albicocca o, sarebbe meglio dire, il colpo di fulmine tra me e l'albicocca.

Ero davvero piccola e mi trovavo in Puglia, in visita di passaggio in una masseria dai muri rossi, dello stesso colore della terra del frutteto e dell'orto, con un affresco sul muro a ricordare la sosta di Garibaldi proprio in quel luogo. Grande fu l'emozione di mangiare questi frutti raccolti da poco, profumati, a maturazione perfetta, buonissimi.

Immediatamente l'albicocca divenne il mio frutto preferito, quello di cui fare scorpacciate nei caldi pomeriggi estivi

delle vacanze da scuola. Ma – trauma! – da un certo punto in poi, verso gli inizi degli anni 70, le albicocche non sono state più le stesse. O perlomeno così a me è sembrato e ho smesso di mangiarle prima e poi, «da grande», di comprarle. E non sono stata la sola.

Molti italiani, infatti, si sono disaffezionati al consumo di frutta e verdura, per i cambiamenti nello stile di vita, ma anche perché molto spesso insoddisfatti del gusto. Così i consumi sono calati inesorabilmente fino al 2004 – anno in cui l'acquisto medio per famiglia è stato di 182 chili – e solo nel 2005 si sono avuti timidi segnali di ripresa, e più decisa nel 2006.

Ma cosa è successo? Dove sono finiti quei frutti prelibati?

## PRODUZIONI LOCALI DI QUALITÀ

Fino agli inizi degli anni 70 in Italia veniva coltivata una miriade di razze locali di albicocco dalle buone caratteristiche organolettiche, ma non necessariamente produttive, che appartenevano a popolazioni ben adattatesi alle particolari nicchie climatiche di coltivazione. Queste «varietà», infatti, molto frequentemente prendevano il nome dal comune o dal territorio di coltivazione in cui erano diffuse o dal nome o soprannome del frutticoltore che aveva individuato la pianta migliore per la qualità dei frutti e l'aveva moltiplicata vegetativamente (usando cioè parti vegetative e quindi generando piante geneticamente identiche a quella di provenienza).

L'albicocco, più di altri fruttiferi, è una specie riottosa ad adattarsi ad ambienti diversi a quelli di origine. Una varietà portata in un areale che non soddisfa le sue esigenze, per esempio in fatto di temperature, produce poco e male.

Una quarantina di anni fa le produzioni di queste coltivazioni «locali» venivano portate su mercati relativamente vicini e i frutti erano raccolti praticamente maturi: dalla raccolta all'arrivo sul mercato passavano 24 ore o poco più.

Dalla combinazione dei due fattori – varietà perfettamente adattate al luogo di coltivazione e raccolta a maturità – scaturiva l'eccellenza di questi frutti.

Successivamente, questo importante patrimonio genetico si è andato assottigliando in quanto molte delle varietà coltivate, pur avendo buone caratteristiche organolettiche, non erano

adatte a essere coltivate al di fuori del loro ambiente di origine. Oltre a questo, la concentrazione della coltura dell'albicocco in poche aree lontane dai mercati di consumo ha costretto i frutticoltori a privilegiare solo quelle varietà dotate di resistenza alle manipolazioni e ai trasporti.

Così si sono diffuse, grazie anche al vivaismo industriale, le varietà estere e locali maggiormente rispondenti ai requisiti richiesti. Molte delle varietà campane (San Castrese, Boccuccia, Cafona, Vitillo, Portici ecc.) si sono diffuse anche fuori dalla loro area di origine con buoni risultati. Alterna fortuna hanno

invece avuto le varietà straniere, non sempre dotate di requisiti organolettici soddisfacenti, spesso poco produttive negli ambienti litoranei.

Ma a determinare la qualità dei frutti non è solo la varietà. L'albicocco, del resto come tutte le piante, produce frutti di qualità – semplificando – quando la quantità di frutti sull'albero è commisurata alla potenzialità delle foglie di «nutrirli». L'equilibrio della parte riproduttiva e vegetativa di una pianta garantisce le qualità organolettiche dei frutti, influenzandone macroscopicamente il grado zuccherino, cioè la dolcezza della polpa. È evidente quindi che albicocche provenienti da alberi la cui produzione è stata spinta oltre il «punto di rottura» – che tra l'altro è diverso per ogni varietà – somiglieranno nel gusto più a una patata che a quei frutti che mi hanno folgorato nell'infanzia.

Alcune varietà vengono coltivate come vere e proprie «macchine da frutta» e le loro produzioni

spesso vengono destinate per la prima raccolta al mercato fresco e poi, essendo per quest'ultimo inadeguate, ai succhi in industrie conserviere nella stessa area di produzione, perché diversamente i costi di trasporto non sarebbero economicamente sostenibili.

## IL CAMBIAMENTO DELLA FILIERA DISTRIBUTIVA

Circa 20 anni fa la complessità della filiera commerciale è aumentata. Tra la raccolta e la distribuzione si sono dilatati i tempi. Tre, quattro, a volte cinque giorni. Dunque i frutti devono essere raccolti con anticipo rispetto alla maturazione fisiologica. Le albicocche, pur essendo un frutto climaterico – cioè in grado di proseguire la maturazione dopo il distacco dalla pianta –





L'Italia è il primo produttore al mondo di albicocche da consumo fresco

con un anticipo di raccolta tale riescono solamente a rammollire la polpa o, peggio, a diventare gommose, con conseguenze sulla qualità disastrose. Tutti i processi che avvengono normalmente nel corso della maturazione – l'aumento della quantità di zuccheri, il calo di acidità, lo sviluppo di aromi, oltre all'intenerimento della polpa – e che trasformano meravigliosamente l'albicocca non si verificano. D'altra parte l'albicocca matura è un frutto delicato, si rovina facilmente, si schiaccia, insomma è impossibile da trasportare, non è adatta alle moderne esigenze distributive!

Come meravigliarsi, allora, se il gradimento del frutto cala?

## BELLE, MA INGANNEVOLI

A un certo punto si sono diffuse varietà, selezionate in Francia e in California, caratterizzate da un accentuato «sovraccolore» rosso, sul lato del frutto esposto al sole, che compare precocemente rispetto all'effettiva maturazione. Frutti attraenti, anche se immaturi e duri, che possono essere spediti senza problemi e soddisfano l'occhio che, non dimentichiamolo, vuole sempre la sua parte.

Questa colorazione, vuoi perché trae in inganno il raccoglitore poco esperto che stacca l'albicocca credendola matura al punto giusto, vuoi perché volutamente suggerisce al consumatore al momento dell'acquisto una maturazione che non c'è, non ha contribuito positivamente alla causa della qualità al consumo. D'altra parte in una società che privilegia l'apparire all'essere, ci si può stupire se le albicocche non fanno eccezione?

## LA QUADRATURA DELL'ALBICOCCA

A questo punto è lecito, per chi ama/amava le albicocche, abbandonarsi a un momento di scoramento. Ci sarà un modo per mangiarne di buone, non avendo un albero proprio, un vicino o un collega che te le regala?

Dico con un certo sollievo che è possibile, ma soprattutto lo sarà quando, a breve, in Italia le varietà oggi coltivate verranno almeno parzialmente sostituite. L'80% di quelle attualmente in produzione non reggono il sistema distributivo odierno. Il re-

stante 20% è composto da varietà di «nicchia» e da nuove varietà che ben si adattano alle nuove condizioni.

Queste raggiungono la maturazione, quindi un buon grado zuccherino, una acidità bassa e aromi, restando sode a sufficienza per sopportare il trasporto e, inoltre, dopo la raccolta hanno una evoluzione più lenta che conferisce loro maggior durata. E tra queste ci sono anche alcune di quelle con il «sovraccolore precoce» di cui sopra, che i frutticoltori stanno imparando a raccogliere al momento giusto valutando il colore di fondo del frutto.

In Italia ci sono produzioni eccellenti realizzate con varietà recenti, come ad esempio in Piemonte, che vengono però quasi totalmente esportate spuntando prezzi a volte doppi o tripli rispetto ad altre varietà.

Ci sono poi frutticoltori che puntano caparbiamente a fare frutti di qualità, coltivando varietà particolari, producendo poco e raccogliendo a maturazione, vendendo solo su mercati vicini, compensati da prezzi unitari elevati. Per fare un esempio questo è il caso toscano delle buonissime e costose albicocche che si trovano in zone turistiche elitarie come Portofino o Forte dei Marmi.

Per queste produzioni sembra di essere in un «mondo all'incontrario», in cui sono i frutticoltori che fanno il prezzo e non il mercato. In realtà si tratta di mercati disponibili a riconoscere un prezzo adeguato alla qualità.

Quale miglior incentivo per innescare un generalizzato aumento della qualità di frutta e verdura del riconoscere al produttore un prezzo adeguato?

Come dare torto a chi spinge la produzione quando il prezzo riconosciuto è inferiore al costo di produzione (mediamente circa 65 centesimi di euro al chilo)?

In ogni caso ci sono realtà produttive importanti al Nord, in Emilia-Romagna e Piemonte, e al Sud, in Campania e Basilicata nel Metapontino, che guardano alla qualità nella scelta delle varietà e in quella della maturazione – valutando il colore di fondo del frutto e il grado zuccherino raggiunto – che lasciano ben sperare. Proprio qualche giorno fa, in un supermercato, mi sono convinta a comprare nuovamente albicocche e con mia grande soddisfazione erano buone.



L'albicocca trasformata in marmellata trova molti impieghi in pasticceria, il più noto nella ricetta della Sacher-Torte

## COME SCEGLIERLE

Il periodo delle albicocche prodotte in Italia va più o meno dalla metà di maggio, per le precoci coltivate negli ambienti più caldi, al 20 luglio circa per le tardive. Uno degli obiettivi dei produttori è quello di espandere questo calendario di produzione, quindi la presenza sui mercati, adottando varietà che giungano a maturazione, rispettivamente, prima e dopo queste date.

Dal punto di vista della qualità l'epoca di maturazione ha un certo peso, in particolare per le precoci. Le varietà che maturano precocemente di solito producono meno, ma arrivando prima sul mercato spuntano prezzi superiori, che compensano la produttività inferiore. In sostanza il frutticoltore produce meno, ma vendendo a miglior prezzo, consegue lo stesso ricavo. Ora però accade che le albicocche spagnole arrivino sul mercato ben prima o contemporaneamente alle precoci italiane di alcune aree; dunque c'è il rischio che il prezzo delle nostre precoci non sia più remunerativo e che il produttore sia «costretto» a spingere la produzione per rientrare nei costi, penalizzando la qualità dei frutti. Dunque maggiore attenzione nell'acquisto delle precoci! L'aspetto del frutto, bello o meno bello, con o senza sovraccolore rosso, non è necessariamente correlato alla qualità. Così la pezzatura: esistono frutti grossi e piccoli, buonissimi o no. La valutazione della maturazione attraverso l'osservazione del frutto è il criterio che più mette al riparo dall'acquisto della deludente «albicocca-patata». Bisogna fare attenzione non al sovraccolore, ma al colore di fondo del frutto. Se questo è verdastro, non c'è da aspettarsi granché; se vira al giallo, il frutto sarà mangiabile; se è giallo aranciato, l'albicocca sarà sicuramente buona. Si tratta di indicazioni di massima visto che comun-



que l'intensità del colore può cambiare con la varietà. Un altro buon indicatore è il profumo, perché gli aromi si sviluppano nel corso della maturazione, quindi la loro presenza indica una raccolta vicina alla maturazione fisiologica.

Una buona garanzia di qualità potrebbe essere data anche dall'indicazione geografica protetta (igp), che certifica l'origine del frutto, l'appartenenza a una o più varietà che in quell'area danno il meglio in termini qualitativi, nonché il rispetto di un disciplinare di produzione. In Italia, però, a oggi non esiste nessuna igp riconosciuta a livello comunitario, ma ci sono solo dei procedimenti di richiesta avviati o al massimo la protezione nazionale transitoria della denominazione.

È il caso dell'Albicocca Vesuviana coltivata nella provincia di Napoli alle pendici del Vesuvio, da sempre e con una grande numerosità di ecotipi che offrono frutti diversi a seconda delle caratteristiche della varietà di appartenenza, molti dei quali inclusi nel disciplinare dell'igp.

Anche l'albicocca di Valleggia (Savona), molto ricercata per le sue qualità organolettiche, è in odore, anzi profumo, di igp. È la più nota, per diffusione e bontà, fra le albicocche presenti nella fascia di Liguria che va dal Finalese al Varazzino.

Merita una citazione particolare una varietà locale storica piemontese, la Tonda di Costigliole, dal frutto piccolo, rotondo, dolce e dall'aroma intenso. È diffusa nella fascia collinare e nella contigua pianura pedecollinare che si estende dal comune di Busca fino a quello di Saluzzo (Cuneo) a un'altitudine di 4-500 metri sul livello del mare. Ha rischiato l'estinzione a causa di una grave malattia, il virus della vaiolatura, ma grazie alla sua elevata qualità è stata risanata e i suoi frutti si sono guadagnati un mercato consolidato, soprattutto in Austria. In questo Paese le massaie ne prediligono la marmellata per «apricottare», cioè spennellare la superficie delle loro torte di gelatina di albicocche prima di glassarle. Si narra anche che senza la marmellata della Tonda di Costigliole la mitica Sacher-Torte non sarebbe la stessa.

## Clementina Palese

Si ringraziano Rolando Guerriero dell'Università di Pisa e Silvio Pellegrino del Consorzio di ricerca, sperimentazione e divulgazione per l'ortofrutticoltura piemontese di Manta (Cuneo).