Rich May
pesca precoce a polpa giallo-rossa

Adriana
la nettarina più precoce
(20 giugno)

Suncrest
vecchia varietà ancora valida
a media maturazione

Pesche alla riscossa

Dall'abbattimento degli impianti al rilancio presso la grande distribuzione. Obiettivi e risultati del Consorzio di tutela dell'unica igp peschicola europea

LORENZO TOSI

Spiegatemi tutti questi perché: se è vero che la pesca è il frutto preferito dagli italiani (secondo una recente analisi Istea - Cnr), perché molti produttori sono stati costretti ad abbattere negli ultimi due anni i loro impianti? Se è vero che viene apprezzata per sapore, profumo, colore, perché ci si ostina a raccoglierla in anticipo, per ottenere una maggiore resistenza alle manipolazioni? Se è vero che è considerata un frutto fortemente legato alla nostra tradizione, perché continuano ad aumentare le importazioni dagli altri Paesi del Mediterraneo? Se è vero che la qualità organolettica è decisiva, perché sono ancora soprattutto le quantità offerte sul mercato a determinarne il prezzo? Se è vero che è il frutto estivo per eccellenza, perché è così difficile trovarla nei menu dei ristoranti?
Le domande sono tante, ma le risposte urgenti: sono già troppe le cataste di legna ammassate lungo le storiche vie Reale e San Vitale, in provincia di Ravenna. Una fine poco gloriosa proprio dove è nata la frutticoltura italiana, tra la fine dell'Ottocento e l'inizio del Novecento, con

Sweetlady
la nettarina più tardiva
(30 agosto)

protagonista principale, già d'allora, soprattutto il pesco. Oggi importanti regioni peschicole sono anche la Campania, il Veneto, il Piemonte, la Puglia, la Basilicata e la Sicilia. Il nostro Paese, il più lungo dell'Unione da nord a sud, ha la fortuna di avere diversi terreni vocati con la possibilità di proporre sul mercato, da aprile a ottobre, almeno cinquanta o sessanta diverse varietà di pesche, per una produzione che arriva a sfiorare i 17 milioni di quintali.

LA CULLA DELLA FRUTTICOLTURA

La provincia di Ravenna, assieme a quelle di Forlì-Cesena, Ferrara, Rimini e Bologna, costituisce comunque l'areale di produzione delle pesche e delle nettarine di Romagna a indicazione geografica protetta (igp), le uniche con questo riconoscimento in Europa. È proprio dal rinnovato interesse verso la tutela dell'origine che può partire la riscossa di questo pregiato frutto.

Quest'anno l'offerta è limitata (–13% in media rispetto al 2005) e il prezzo di vendita è un po' più alto (è solo la seconda volta, dal 2001, che per gli agricoltori il prezzo è superiore a quello dei costi di produzione). Una circostanza che ha spinto la grande distribuzione a una maggiore programmazione delle forniture. Coop Italia, in particolare, in accordo con la Regione Emilia-Romagna, propone da luglio un'offerta continuativa di pesche gialle e nettarine igp in tutti i punti vendita dell'Emilia-Romagna. Le pesche igp sono poste in vendita in cassette da 3 kg.

In 3 Ipercoop di Imola, Lugo e Ravenna viene condotta inoltre una sperimentazione di vendita di pesche gialle appena raccolte direttamente dal produttore al punto vendita, senza passaggi intermedi, per esaltare al massimo le caratteristiche qualitative e la freschezza dei frutti.

ORIGINE E SALUBRITÀ

«Un'iniziativa – testimonia Massimo Bongiovanni di Accda, la centrale logistica delle Coop del distretto adriatico – che mira ad avviare azioni concrete di riqualificazione della produzione. La missione di Coop è sempre quella di difendere il potere di acquisto dei consumatori, ma è favorevole a intraprendere comunque azioni a sostegno anche della produzione e delle tipicità».

Di questi frutti Coop apprezza non solo la tutela dell'origine e le proprietà salutistiche, ma anche l'obbligo imposto dal disciplinare di impiegare tecniche di produzione integrata «a basso impatto», rispettose dell'ambiente e della salute dei consumatori.

«Serve la massima professionalità – spiega Paolo Pari, presidente del Consorzio di tutela – per produrre pesche e nettarine di qualità. La produzione integrata viene spesso considerata un pre-requisito. La sua applicazione, obbligatoria nei nostri disciplinari, impone tuttavia la qualificazione di tutta la filiera pesca, la revisione razionale delle tecniche, l'utilizzo critico dei prodotti per salvaguardare l'efficacia delle trappole a feromoni e degli insetti utili».

I PRODUTTORI

Afe
Via Bologna, 714
44040 Ferrara
Tel. 0532.785511
info@afe.it

Apoconerpo
Via B. Tosarelli, 155
40050 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051.781837
info@apoconerpo.com

Apofruit
Via Ravennate, 1345
47023 Cesena (FC)
Tel. 0547.643111
info@apofruit.it

Coferasta spa
Via Bologna, 900
44046 S. Martino (FE)
Tel. 0532.714911

Orogel fresco
Via Dismano, 2.785
47023 Pievesestina di Cesena (FC)
Tel. 0547.377514
orogelfresco@orogel.it

Pempa C.O.R.E.R.
Via Ca' Del Vento, 21
48012 Bagnacavallo (RA)
Tel. 0545.920211
pempacorer@pempacorer.it

Granfrutta Zani
Via Monte S. Andrea, 4
48019 Granarolo Faentino (RA)
Tel. 0546.695211
info@granfruttazani.it

Da quest'anno il Consorzio, che opera in stretto contatto con il Cso (Centro servizi ortofrutticoli) di Ferrara, che ne è il braccio operativo, ha inaugurato un nuovo e più stringente sistema di controlli, in particolare per vigilare sull'applicazione delle norme di standardizzazione del prodotto. Uno degli impegni maggiori è infatti quello di incrementare la commercializzazione di pesche e nettarine igp attraverso una più efficace segmentazione dell'offerta.

CALIBRO E VARIETÀ

Il calibro, in particolare, è un punto di forza dell'igp: Pari ha introdotto dall'anno scorso il 3A, che identifica le pesche più grosse e caratterizza di norma le varietà più tardive e più dolci. Assieme al 2A assicura incoraggianti risultati commerciali nei canali all'ingrosso.

Altro elemento di differenziazione è il packaging, con preferenza accordata al vassoio da 4 o 6 frutti in polistirolo sagomato e film con grafica ed etichetta igp.

Paolo Pari, presidente del Consorzio di tutela

Massimo Bongiovanni di Accda

Il fronte decisivo è però quello varietale. Le 22 pesche a polpa gialla, le 4 pesche a polpa bianca e le 29 nettarine inserite in disciplinare, suddivise tra precocissime, precoci, medie e tardive, consentono di coprire il calendario di commercializzazione da fine giugno a inizio settembre. Il pesco è però la specie frutticola dove l'attività di miglioramento genetico è più intensa e la qualità organolettica è tornata a essere un punto centrale dei progetti di ricerca più recenti. Per questo sarebbe fondamentale la possibilità di aggiornare la lista delle varietà consentite senza eccessivi carichi burocratici.

Per puntare al miglioramento della qualità organolettica serve però la collaborazione di tutta la filiera.

Il concetto di varietà è infatti stato fino a oggi troppo variabile: il frutticoltore predilige cultivar che producono molto con costi bassi, o magari che coprono il periodo precoce o addirittura il fuori stagione, assicurando migliori realizzi. I produttori più temerari apprezzano frutti che colorano precocemente, in modo che sembrino maturi quando sono più duri, consentendo di manipolarli senza problemi e magari di venderli come false primizie. Per il magazzino di conservazione le pesche migliori sono quelle che possono essere lavorate senza difficoltà, resistendo a manipolazioni e ammaccature, e che possono essere conservate a lungo con un ottimo aspetto, in modo da poterle vendere nel momento più opportuno. Anche la grande distribuzione ha cercato fino a oggi frutti in grado di resistere alle manipolazioni spesso grossolane del personale o dei clienti che si approvvigionano presso i bancali a libero servizio. L'aspetto colorato con abbondante e intenso sovraccolore rosso è molto attrattivo per il consumatore, che però ricerca soprattutto adeguate qualità organolettiche. Se il sapore del frutto che ha acquistato non corrisponde alle aspettative innescate dal suo aspetto e colore, finirà per dirottare i suoi acquisti altrove. Per il consumatore comprare pesche o manghi può essere la stessa cosa, per il produttore no.

AROMA DA RECUPERARE

Per questo è importante far recuperare alla pesca l'aroma, il profumo e il sapore di pesca: dipende dalla varietà e dal miglioramento genetico, ma dipende anche dalla forma d'allevamento (i frutti più esposti al sole sono quelli più colorati e saporiti) e dalla tempestività e frequenza della raccolta. La maturità è infatti scalare: se il prezzo di vendita è allet-

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

La pesca è un frutto dotato di un notevole potere dissetante, a fronte di un apporto calorico veramente modesto (solo 27 kcal per 100 g). Questo la rende perfettamente adatta al periodo estivo, quando la dieta deve servire soprattutto per ristorare l'organismo senza impegnare eccessivamente la digestione. In una pesca al giusto punto di maturazione è contenuta una buona quantità di flavonoidi. Questi pigmenti vegetali sono dotati di diverse proprietà benefiche. I flavonoidi hanno la capacità di neutralizzare le sostanze ossidanti e i radicali liberi che, all'interno delle cellule dell'organismo, provocano danni di varia natura che possono arrivare anche alla degenerazione cancerosa. I flavonoidi, inoltre, proteggono i piccoli vasi sanguigni, riducono le infiammazioni croniche (anche delle articolazioni) e prevengono il rilascio dell'istamina, una sostanza responsabile della maggior parte dei sintomi dell'allergia.

Paolo Pigozzi
Medico nutrizionista

La raccolta è il momento più determinante per la qualità delle pesche

Prodotto

RICETTE

Pesche gelate all'Albana Spumante

INGREDIENTI PER UNA PERSONA

Una pesca matura e profumata; un bicchiere di Albana dolce di Romagna Spumante docg; zucchero e ghiaccio

PREPARAZIONE

Sbucciare la pesca, togliere il nocciolo e tagliare a fettine di 1 cm; disporre in un bicchiere di Spumante di Romagna docg freddo; polverizzare con un cucchiaio di zucchero semolato. Aromatizzare in frigorifero per un'ora circa e servire con tre cubetti di ghiaccio.

Pesche caramellate

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300 g zucchero; 5 cucchiai di acqua; 1 kg di pesche non troppo mature

PREPARAZIONE

Preparare un caramello mettendo lo zucchero a fuoco medio-basso con due cucchiai di acqua. Quando lo zucchero ha assunto consistenza liquida e colore dorato, togliete dal fuoco e aggiungere le pesche sbucciate e tagliate a spicchi piuttosto larghi. Rigirare delicatamente la frutta nel caramello con un cucchiaio e servire ancora calde o dopo averle raffreddate.

Pesche all'aroma di cannella

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

2 kg di pesche mature; 150 g di zucchero; scorza di mezzo limone; scaglie di cannella; acqua

PREPARAZIONE

Mettere a bollire in una pentola capiente le pesche sbucciate, snocciolate e tagliate a spicchi larghi. La quantità d'acqua deve essere sufficiente a ricoprire tutta la frutta. Aggiungere lo zucchero e la scorza di limone. Fare bollire per circa 7 minuti; togliere le pesche e disporle in terrine singole spolverizzate con cannella. Le pesche devono bollire piano, in modo da rimanere integre.

Pesche ripiene

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

6 pesche spicche, grosse e poco mature; 4 savoiardi piccoli; 80 g di zucchero; 50 g di mandorle dolci; 10 g di cedro o arancio candito; mezzo bicchiere di vino bianco

PREPARAZIONE

Dividete le pesche in due parti, levate i noccioli, scavatele leggermente con la punta di un coltello; unite la polpa alle mandorle già sbucciate e tritate finissime insieme a 50 g di zucchero. A questo composto unite i savoiardi fatti in briciole e, per ultimo, il candito tagliato a piccolissimi dadi. Colmate con tale ripieno le dodici mezze pesche che collocherete in una teglia (con il ripieno all'insù), insieme al vino bianco e ai rimanenti 30 g di zucchero. Cuocere in forno per servirle calde o fredde, a piacere; guarnite con il loro sugo. Le pesche sono pronte quando il ripieno ha formato una leggera crosta in superficie.

Ricette a cura di Katia Fava del Giardino delle erbe officinali al Casola Valsenio (Ravenna).

tante, il produttore potrà effettuare anche 5 stacchi in epoche diverse; se invece il prezzo rasenta i costi di produzione tenderà a concentrare le raccolte al massimo in due turni.

Si rischia però di perdere molto: nelle ultime 2-3 settimane di maturazione il peso e il diametro dei frutti crescono anche del 20%. Contemporaneamente all'aumento delle dimensioni, cresce anche il contenuto in zuccheri, soprattutto di saccarosio. Aumento che cessa bruscamente con la raccolta.

È un cane che si morde la coda: meno pago e meno qualità avrò.

Per spezzare questa spirale negativa sono certamente utili accordi commerciali come quelli tra Coop e il Consorzio della pesca e nettarina igp di Romagna. Occorre però che anche il consumatore faccia la sua parte: perché finiamo tutti gli anni nella trappola di comprare le stesse durissime e costosissime primizie di provenienza straniera, con sapore assolutamente insoddisfacente, che lasciano poi un marchio d'infamia sui successivi prodotti di stagione? Perché ci teniamo così alla larga dal consumo di pesca nei pasti fuori casa? Basta il rischio di due o tre macchioline sul vestito o sul tailleur a farci desistere dall'assaporare un frutto che a parole consideriamo il migliore? Qualcuno mi vuole finalmente spiegare tutti questi perché?

Lorenzo Tosi

Per informazioni: Consorzio pesca e nettarina di Romagna igp. Tel. 0532.904511 - info@csoservizi.com