

Traccia per l'emissione TV Cuochi d'artificio sul kiwi (Mercoledì 16.11.2016)

Introduzione

Assieme ai frutti autunnali: noci, castagne e cachi, troviamo anche un frutto esotico proveniente dalla Cina e più precisamente lungo il fiume Yang-tse-kiang, è una pianta sarmentosa che necessita di una struttura portante solida.

Nel dialetto cinese l'*Actinidia chinensis* era chiamata Yang-t'ao che significa pesca del macaco, poiché questa scimmia ne è ghiotta. I francesi l'avevano battezzato "souris végétale" per la loro somiglianza ai topolini.

Questa pianta era diffusa in un primo tempo come pianta ornamentale, soltanto in seguito tra il 1930 e il 1960 si è pensato a coltivarla in impianti intensivi.

Il vero boom si è verificato tra il 1960 e il 1970 a seguito di una crescente richiesta di questo frutto, per il suo alto contenuto in vitamina C, 3-4 volte superiore alle arance e per il favorevole rapporto sodio-potassio.

I primi grossi coltivatori sono stati i Neo-Zelandesi e nel 1959 per incrementare l'esportazione decide di chiamare questo frutto kiwi, uccello che rappresenta l'emblema della nazione.

Tutt'ora la coltura si è sviluppata su vasta scala in America, Italia, Giappone, Francia e Spagna. Se la Nuova Zelanda era la più importante produttrice di kiwi oggi è l'Italia, purtroppo le piante sono colpite da malattie (crittogame e da batteri) che ne determinano la loro moria.

Qual è il suo areale?

Si può dire, dove cresce la vigna e i peschi anche il kiwi trova le condizioni ideali per il suo sviluppo. Ciò che limita la coltura è l'esposizione ai geli tardivi in primavera che possono distruggere completamente i giovani germogli e quelli precoci in autunno che causano una raccolta anticipata di cui i frutti restano insipidi.

Perché troviamo questi frutti tutto l'anno?

Nell'emisfero sud la raccolta inizia a maggio e si protrae fino a giugno e la commercializzazione fino a dicembre, mentre in Europa la raccolta inizia a fine ottobre inizio novembre con la vendita fino a maggio, senza intralciare quelli dell'emisfero sud.

Esistono dei kiwi senza peli?

L'*Actinidia arguta* produce dei frutti a grappolo e sono di piccola pezzatura, hanno la buccia di colore rossastra oppure di colore verde, fanno parte dei piccoli frutti poiché sono venduti in piccoli cestelli. Si degustano schiacciando il frutto e succhiandone la polpa. La vegetazione di questa specie è simile a quella del kiwi ma le sue foglie sono più piccole e lucenti.

È proprio vero che deve esserci anche una pianta maschio?

L'actinidia è una pianta dioica, vale a dire che per ottenere l'impollinazione dei fiori femminili, è necessario avere una pianta maschio.

Per riconoscere una pianta maschio o femmina bisogna imperativamente aspettare la fioritura che interviene dopo 3 anni dall'impianto.

La fioritura si svolge alla fine di maggio inizio giugno e i fiori hanno un colore bianco-crema. A dipendenza della varietà su un solo peduncolo possiamo trovare da un frutto a tre frutti, in questo caso quello centrale è sempre il più sviluppato, si consiglia di eliminare i frutticini laterali dopo l'allegagione.

Quali varietà si trovano sul mercato?

La varietà più conosciuta è la Hayward con una pezzatura che varia tra gli 80-100 grammi e più. Le altre varietà di calibro inferiore, Abbot e Bruno sono scomparse dalla grande distribuzione.

Come novità, da alcuni anni; gli Neo zelandesi hanno introdotto sul mercato un kiwi con la polpa gialla che viene coltivata anche in Europa, in Italia esistono diverse varietà con questo colore.

Quando maturano?

Nelle condizioni ticinesi la varietà Hayward si raccoglie a partire dal 10 novembre, eventuali gelate precoci che ci obbligano ad una raccolta anticipata, che pregiudica le qualità organolettiche dei frutti e la loro durata di conservazione.

Per coloro che possiedono un refrattometro, schiacciando il frutto dopo aver tagliato le estremità possono misurare il grado zuccherino dei frutti, il quale deve corrispondere tra il 7-9% di Brix. Più si ritarda la raccolta più i frutti saranno gustosi.

Come avviene la raccolta e come conservarli?

Lo stacco dei frutti può farsi praticando una torsione oppure tagliando per metà il peduncolo, il quale cadrà automaticamente più tardi. I frutti vanno posti in un locale fresco con un'elevata percentuale d'umidità per evitare l'avvizzimento. Dalla mia esperienza si può riempire una cassetta con coperchio in polistirolo (come per le mele) e lasciarla all'esterno, per es. sulla terrazza.

Per accelerare la maturazione si racchiudono i frutti in un sacchetto e si aggiunge una mela, la quale rilasciando dell'etilene favorisce la maturazione. Questo sistema è valido anche per i cachi.

Quando è stato introdotto il kiwi in Svizzera?

Nel canton Vaud, nella regione della Côte, tra Losanna e Ginevra, si è creato un grosso impianto nel 1974, in Ticino verso il 1978. Visto il grande interesse il Centro federale di ricerca di Cadenazzo ha avviato delle prove sulle forme d'allevamento con alcune varietà nel 1980.