

# I frutti esotici coltivati in Sicilia hanno un sapore davvero squisito

CARLO BOGLIOTTI



Non si arresta quasi mai l'arrivo in Italia di frutti esotici: ormai gli avocado e i mango sono su tantissime tavole, e così i litchi e i frutti della passione. È di poche settimane fa un articolo che denuncia come in Cile la coltivazione di avocado per il mercato europeo stia sottraendo l'acqua alle popolazioni locali, mentre è ovvio che per fare lunghi percorsi questi prodotti abbiano bisogno di trattamenti (i litchi che per esempio arrivano da Mauritius, Madagascar e Sud Africa per poter essere ammessi in Europa devono subire un trattamento con lo zolfo contro le malattie tropicali) e saranno raccolti molto anticipatamente.

Questi frutti arrivano via mare e costano pochissimo, ma viaggiano per almeno 20 giorni, oppure più celermente via aerea e a prezzi decisamente più alti,

conservando un po' di qualità ma non certo la sostenibilità.

Non li abbiamo mai consigliati, ma c'è anche una produzione mediterranea (Spagna, Israele...) che negli ultimi anni ha coinvolto anche la Sicilia, con le zone del trapanese e del messinese. Esotico nazionale dunque: ora non è più il momento di avocado (torneranno più in là) ma siamo in piena produzione (per tutto settembre) di mango, litchi e frutti della passione.

Sono state riconversioni di terreni dedicati a prodotti poco redditizi, anche per il cambiamento climatico, e stanno dando grandi soddisfazioni agli agricoltori che ci hanno provato. Soprattutto economicamente: costano il doppio rispetto ai frutti che arrivano via aerea. 20 euro al chilo per litchi e passion fruit e 10/15 euro per i mango. Curioso che siano in gran parte esportati. Ma la cosa più

bella è la possibilità per noi di assaggiare questi frutti a livelli qualitativi impossibili fino a qualche anno fa.

Nemmeno i frutti spagnoli raggiungono questi picchi, perché là hanno puntato sulle coltivazioni industrializzate. Profumi e gusti persistenti, intensi, avvolgenti: sembrano altri frutti. Mangiare un mango sudamericano o spagnolo e un mango siciliano è come mangiare due cose diverse. Il litchi poi, senza trattamenti, mantengono le caratteristiche migliori: il sapore delizioso resta in bocca anche per cinque minuti. Tutto ciò potrà destabilizzare gli alfieri della tradizione e non sappiamo che impatto avrà sulla biodiversità locale, ma è interessante da segnalare, oggi che gli effetti del climate change sono sempre più evidenti.

[www.slowfood.it](http://www.slowfood.it)

© BY NC ND ALCUNI DIRITTI RISERVATI

