

Tutte le specie di "Fragaria" e le proprietà curative



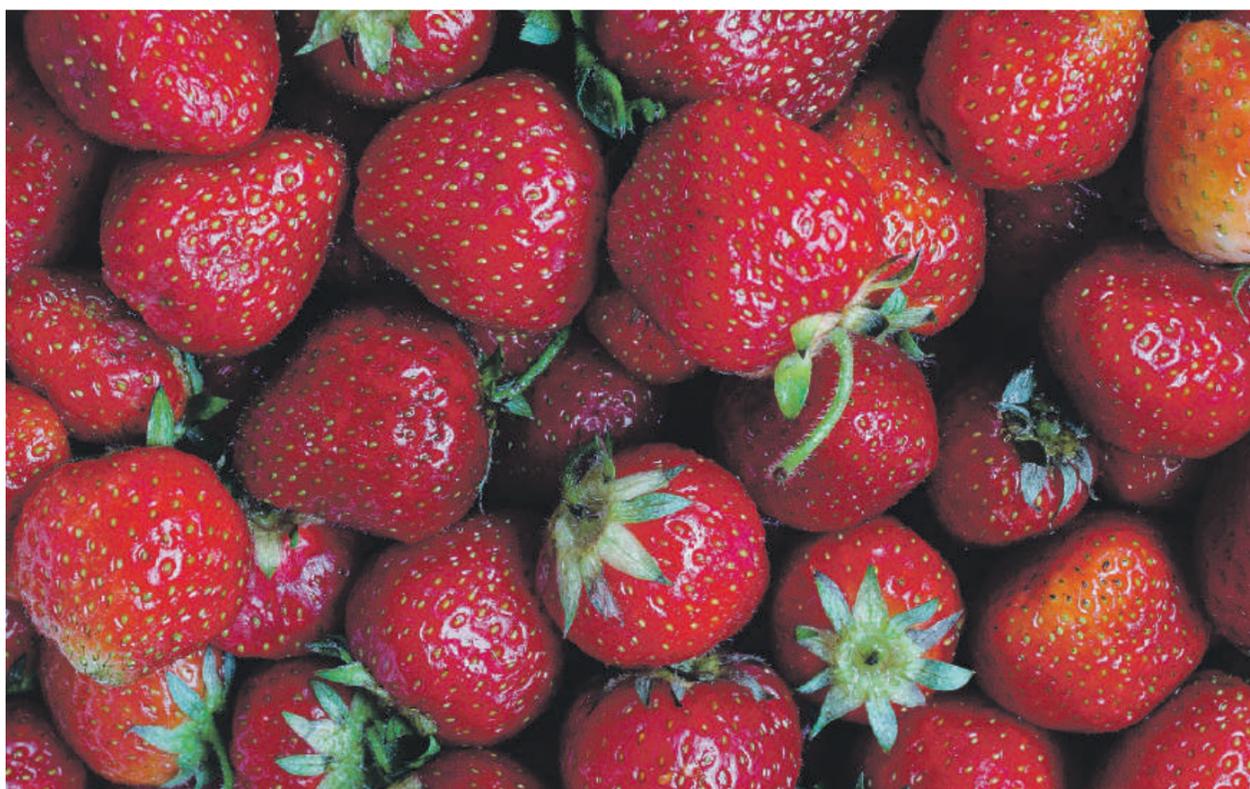
Già apprezzata alla Corte di Re Sole

La fragola è un frutto conosciuto e amato sin dai tempi degli antichi romani che la ritenevano afrodisiaca. Alla corte di Re Sole erano talmente apprezzate che Luigi XIV ordinò di trapiantarle nei giardini di Versailles. Appartenente alla famiglia delle Rosacee e al genere *Fragaria*, la fragola si coltiva in parecchie aree del mondo. E diverse sono le

specie di *Fragaria*: *Fragaria vesca* (fragolina di bosco), *Fragaria viridis*, *Fragaria moschata*, *Fragaria chiloensis* (originaria del Cile) e *Fragaria virginiana* (di origine americana). Queste ultime due sono le piante con cui si producono i cosiddetti "fragoloni". Le prime tre (*Fragaria vesca*, *Fragaria viridis* e *Fragaria moschata*) si coltivano in Europa dal 1600. La loro cultura avviene in pieno campo, in serra o fuori suolo. Si tratta di coltura intensiva che si è sviluppata tra la

seconda metà del XVIII secolo e l'inizio del XIX secolo. Pianta erbacea perenne, i suoi veri frutti sono gli acheni, che rimangono attaccati al falso frutto carnoso. Gli acheni della "Favetta", il cui colore va dal giallo al rosso, restano attaccati al frutto ma in genere sono immersi nella polpa rossa. La fragola è un frutto semiacido. Per questo nella preparazione di macedonie di frutta predilige la compagnia di altri frutti semiacidi, come le albicocche, le ciliegie, le

mele, le pere, la prugna e l'uva. La fragola "favetta" di Terracina è un prodotto tipico del Lazio iscritto nel registro del Ministero delle Politiche agricole e forestali. Ricca di vitamina C, piantata a settembre e raccolta dalla metà di marzo e alla metà di giugno. Così come tutte le altre varietà di fragole, grazie al calcio, al ferro e al magnesio, combatte il colesterolo e i dolori reumatici. Infine l'acido salicilico la rende un potente diuretico e depurativo.



La fragola favetta proviene dalla Francia, mentre tutte le altre varietà arrivano dai paesi extraeuropei. Il suo nome deriva da Montfavet, città della Regione della Provenza - Alpi - Costa Azzurra



L'unicità del gusto e del profumo La fragola favetta di Terracina

Caratteristiche Ha la forma tondeggianta (conico - allungata quasi sferica) Il suo colore rosso vivo la differenzia da tutte le altre varietà esistenti

Persistente. Queste le principali caratteristiche della fragola "favetta" di Terracina. La sua forma tondeggianta (conico-allungata quasi sferica) e il suo colore rosso vivo la differenziano da tutte le altre varietà, compresi i cosiddetti "fragoloni", i cui colori in genere vanno dall'aranciato al rosso scuro. Due estremi, questi, poco apprezzati dai consumatori poiché associati al primo una non completa maturazione del prodotto e al secondo un'eccessiva maturazione. Proviene dalla Francia, mentre tutte le altre varietà arrivano dai paesi extraeuropei. Il suo nome deriva da Montfavet, città francese della Regione della Provenza-Alpi-Costa Azzurra. "A selezionarla, nella seconda metà degli anni '70 - ha scritto Carlo Edoardo Branzanti nel volume 'La fragola' - fu una genetista della locale Stazione sperimentale

dell'Inra France (Istituto nazionale della ricerca agronomica). Dopo qualche anno arrivò a Terracina e nel giro di pochi anni sostituì tutte le altre varietà, la cui cultura risaliva ai primi anni del Secondo dopoguerra. A portarla fu un contadino che, notandola sui banchi di un mercatino rionale di Roma, era rimasto colpito dalle tante richieste degli avventori. Oltre che a Terracina, si coltiva anche a Monte San Biagio, **Sonnino**, Fondi, Pontinia, San Felice Circeo, Sabaudia e Priverno. Sono circa duecento i suoi produttori, mentre la superficie coltivata è di circa cento ettari. L'80% si produce in serra, mentre il restante 20% in pieno campo. Ogni anno vengono poste a dimora circa sette milioni di piantine per una produzione di circa quattro mila tonnellate. Mediamente ogni piantina produce circa 500-700 gr di fragole. Tornando al suo sapore spiccato e all'aroma persistente, sono dovuti alle favorevoli

condizioni pedoclimatiche della zona in cui viene coltivata. "Ciò - si legge nel volume 'La fragola di Terracina favetta' - potrebbe essere erroneamente ritenuto un punto debole del sistema, considerato il rapido turn-over degli standard varietali che caratterizza le altre aree fragolicole italiane; invece, è decisamente un punto di forza dettato proprio dalla specificità e storicità di questa varietà, che viene coltivata a livello mondiale solo in questo areale. I suoi alti livelli qualitativi sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali e di scelte attente dei coltivatori. L'adozione della coltivazione esclusivamente su suolo, infatti, consente di sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio, compreso in una fascia altimetrica di pochi metri sul livello del mare, dotato di un livello ideale di acidità naturale e di una buona presenza di elementi fertilizzanti". ●

A portarla in terra pontina un contadino. La nota in un mercato rionale

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Usi in cucina

● Nei ristoranti terracinesi la "favetta" ha conquistato uno spazio di tutto rispetto. Oltre che nei dessert, la utilizzano come ingrediente nella preparazione di contorni, primi e secondi piatti. Nella preparazione di queste ricette viene utilizzato anche il vino Moscato di Terracina. Quello tra questo vino e la stessa "favetta" è un matrimonio perfetto poiché entrambi sono sapori che provengono dalla stessa terra.