

FRAGOLA DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Fragola di Verona.



La storia

La fragola era conosciuta e apprezzata fin da tempi antichissimi. Sembra che in Italia crescesse spontanea già due secoli prima Cristo. Secondo testimonianze depositate presso l'Archivio di Stato di Verona, datate 1796, la fragola era presente negli orti cittadini veronesi ancor prima del XVII secolo.

La tradizione produttiva e il successo sui mercati locali della fragola è ben descritta da A. Balladoro nel suo volume sul "Folklore Veronese" del 1897. Anche il Sormano Moretti nella monografia "La provincia di Verona" del 1904 (vol. II, p. 46), ricorda che le fragole "cominciarsi a cogliere in fin di maggio e di cui, oltre alle piccole montanine (...)

diverse più grosse e pregiate specie se ne coltiva negli orti e nei fragoletti delle ville prossime alla città dove trapiantansi dal marzo alla fine di aprile oppure è meglio forse, dal settembre all'ottobre, riuscendo dovunque, ma di preferenza nelle terre sciolte e profonde".

Descrizione del prodotto

La fragola è un frutto acidulo della famiglia delle *Rosaceae*. È caratterizzata da forma conica, globulosa o cuoriforme e cosparsa superficialmente da numerosi acheni. La Fragola di Verona appartiene alla specie *Fragaria x Ananassa* Duch. ed è adatta sia alla produzione autunnale (settembre - primi di dicembre), sia a quella primaverile (aprile - giugno) in coltura protetta. È di dimensioni piuttosto grosse in quanto il calibro minimo dei frutti non deve essere inferiore a 22 mm, presenta eccellenti e tipiche caratteristiche di aroma, sapore e colore. Risulta essere molto consistente e di conservazione piuttosto durevole.

Processo di produzione

Le fragole sono coltivate in tutta la provincia di Verona. Il loro normale periodo di maturazione va da aprile a giugno. La fragola coltivata è una pianta che ama i climi temperati e i terreni di medio impasto, leggeri, piuttosto acidi e ricchi di sostanza organica, ben lavorati, soffici e freschi. Richiede continue attenzioni per soddisfare le notevoli richieste nutrizionali all'impianto e durante l'autunno. A primavera, nel periodo precedente la fruttificazione, necessitano anche di concimazioni fogliari. Inoltre abbisognano di acqua in quantità moderate ma costanti durante tutto il ciclo colturale. Vanno raccolte manualmente quando sono mature, preferibilmente di sera.

Usi

La fragola è un frutto ricco di vitamina C. Può essere gustata fresca, tagliata a pezzi con l'aggiunta di succo di limone e zucchero o con un po' di vino, oppure può essere trasformata in marmellata o usata nella preparazione di dolci e gelati.

Reperibilità

Reperibile nel periodo.

Territorio interessato alla produzione

Comuni di Bevilacqua, Bonavigo, Boschi S. Anna, Bovolone, Buttapietra, Castel d'Azzano, Erbè, Isola della Scala, Isola Rizza, Minerbe, Nogara, Oppeano, Palù, Povegliano Veronese, Salizzole, S. Giovanni Lupatoto, S. Martino Buonalbergo, S. Pietro di Morubio, Sorgà, Terrazzo, Verona, Vigasio, Villafranca di Verona, Zevio, Mozzecane, Nogarole Rocca, Trevenzuolo, Caldiero, Belfiore, Ronco all'Adige, Veronella, Albaredo d'Adige, Roverchiara, Angiari e parte del territorio dei comuni di Legnago, Laveno, Colognola ai Colli, Gazzo Veronese, Sommacampagna e Valeggio sul Mincio, tutti in provincia di Verona.

