

KIWI DI TREVISO

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Kiwi di Treviso, actinidia di Treviso.



La storia

L'actinidia è un frutto esotico originario della Cina, noto col nome di kiwi, del quale si hanno notizie dalla metà del secolo XIX a seguito di viaggi in estremo Oriente. Largamente coltivato da tempo in Nuova Zelanda è certamente uno dei frutti di più recente introduzione nella nostra alimentazione. Importata da un viaggio in Nuova Zelanda nell'azienda "Vette" del Conte di Collalto, la coltivazione del kiwi è iniziata nella provincia di Treviso più di 40 anni fa. Da allora sono stati fatti importanti passi avanti nel miglioramento sia delle varietà, sia dei sistemi d'impianto. Ad oggi la coltivazione nella Marca Trevigiana ha raggiunto livelli qualitativi molto elevati.

Descrizione del prodotto

La pianta del kiwi presenta foglie tomentose sulla pagina inferiore per peli stellati e fiori giallo arancio. I frutti invece sono bacche ovali-ellissoidali, irsute con peli bruni e del peso medio di circa 75 g. La polpa è di colore verde e ricca di piccoli semi neri disposti al centro del frutto; il sapore è delicatamente acidulo e dolce.

La produzione proveniente dalla zona pedemontana trevigiana è caratterizzata da una colorazione bionda, da un'assenza del torsolo centrale e da un equilibrato rapporto zuccheri-acidi che danno al frutto una sapidità particolare. Queste caratteristiche distinguono la produzione trevigiana da quella nazionale e rendono il prodotto simile a quello neozelandese, pur manifestando un sapore più definito. I frutti provenienti dalla zona pedemontana sono inoltre caratterizzati da un equilibrato rapporto zuccheri-acidi che danno al frutto una sapidità particolare.

Processo di produzione

Il prodotto, specialmente vicino alla fase di maturazione, è molto delicato. In campo la coltura viene protetta da reti antigrandine per evitare ammaccature ai frutti. Dopo la raccolta viene confezionato in padella con uno strato ad alveoli singoli per proteggere il frutto che può essere conservato nelle celle frigorifere utilizzate per la frutta. La preparazione del prodotto per la commercializzazione può essere fatta a mano oppure con calibratrici meccaniche.

Usi

Il kiwi è buono crudo, tagliato a fettine sottili. È molto utilizzato per guarnire dolci di frutta, ma si sposa bene anche mangiato con prosciutto crudo, meglio se prosciutto d'oca e, sempre a fettine, con trota affumicata.

Grazie alle sue qualità organolettiche ed alla particolare ricchezza di vitamina C, superiore anche agli agrumi e alle fragole, il kiwi è destinato a diventare un frutto sempre più presente nella nostra dieta quotidiana.

Reperibilità

Da ottobre a gennaio è reperibile presso qualsiasi mercato al dettaglio in quasi tutto il territorio regionale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso, tutti i Comuni specialmente quelli della fascia pedemontana.

