

KIWI DI VERONA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Kiwi di Verona, actinidia di Verona.



La storia

Il kiwi è un frutto originario della Cina di cui si è avuta notizia dalla metà del XIX secolo; importato in Italia nel 1973 ha avuto un grande successo tanto che, in pochi anni, la sua coltivazione si è estesa a tal punto da far divenire il nostro Paese il primo produttore mondiale.

Il Veneto è uno dei principali produttori di questo frutto e la zona del Lago di Garda, grazie alla mezza del clima, si è dimostrata particolarmente vocata perché la pianta ha trovato delle condizioni climatiche ideali, fornendo un prodotto di tipica caratterizzazione organolettica.

Descrizione del prodotto

La pianta del kiwi presenta fiori giallo arancio e foglie tomentose sulla pagina inferiore dovuta ai peli stellati. I frutti presentano una forma cilindrica regolare con buccia di colore bruno su fondo verde, tomentosa, con peli di colore bruno lunghi 2-3 mm che si staccano con facilità alla spazzolatura. La polpa, di colore verde brillante, è ricca di piccoli semi neri disposti al centro del frutto ed è contraddistinta da scarsa consistenza dell'asse centrale del frutto quando è pronto per il consumo. Il peso dei frutti è superiore a 90 g, mentre il sapore agrodolce presenta tipici aromi che richiamano fragola, uva e ananas.

Processo di produzione

Il kiwi viene coltivato in campo aperto e in filari simili a vigneti. La coltura viene coperta con reti antigraffine al fine di preservare la qualità del prodotto. Il frutto maturo è molto delicato e va maneggiato con cura per evitare di rovinarlo. Dopo la raccolta, che avviene manualmente, il prodotto viene confezionato in padella con uno strato ad alveoli singoli per proteggerlo. Una volta imballato può essere avviato subito alla commercializzazione o venire conservato in celle frigorifere per qualche giorno.

Usi

Il kiwi è un frutto ricco di fosforo e calcio e ricchissimo di vitamina C, tanto che un solo frutto può coprire l'intero fabbisogno giornaliero di un adulto di questa vitamina.

Viene consumato crudo, tagliato a fettine sottili ed è molto usato in pasticceria per guarnire dolci e gelati. Può essere utilizzato anche in abbinamenti per secondi piatti o a base di prosciutto o di pesci affumicati.

Reperibilità

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

Territorio interessato alla produzione

L'intero territorio dei comuni di Garda, Bardolino, Lazise, Peschiera, Castelnuovo del Garda, Valeggio sul Mincio, Cavaion Veronese, Costermano, Affi, Rivoli Veronese, Bussolengo, Pescantina, Sona, Sommacampagna, Villafranca di Verona, Povegliano Veronese, Castel d'Azzano, Buttapietra, San Giovanni Lupatoto, Zevio, Mozzecane, Verona, San Martino Buon Albergo, Pastrengo, Caldiero, Belfiore, Ronco all'Adige, Palù, Oppeano, Bovolone, Isola della Scala, Isola Rizza, Vigasio, Erbè e parte del territorio dei comuni di Sant' Ambrogio di Valpolicella, Dolcè, Brentino Belluno, Caprino Veronese, Sorgà e Trevenzuolo, tutti in provincia di Verona.

