

● LA RISCOPERTA DELLE VARIETÀ AUTOCTONE DELL'ETNA

La pesca tabacchiera in Sicilia: opportunità da valorizzare

Le pesche piatte dell'Etna rappresentano un mercato ancora non valorizzato, ma le positive caratteristiche delle varietà (dolcezza e profumo), il clima che consente un calendario di maturazione molto ampio e l'elevato interesse del consumatore verso questa tipologia sono i presupposti per creare valide operazioni commerciali



di **Tiziano Caruso, Marcello Cutuli**

Una delle peculiarità della peschicoltura Siciliana, che nel complesso insiste su circa 7.000 ha, è rappresentata dal largo impiego di cultivar di origine autoctona, caratterizzate da maturazione intermedia (luglio) medio-tardiva (agosto-settembre) e molto tardiva (ottobre-novembre) (Caruso *et al.*, 2007d).

L'ampio calendario di maturazione, oltre che dal grande e diversificato pool genetico, è favorito dalla forte variabilità climatica del territorio dell'Isola, aspetto che raggiunge la massima espressione nel massiccio dell'Etna.

Detto territorio è stato oggetto di grandi mutamenti socio-economici e fondari; fino al 1800 era infatti diffuso il latifondo destinato alla cerealicoltura o al pascolo e solo successivamente furono introdotte le specie arboree da frutto.

Relativamente al pesco, nel 1938 la Stazione sperimentale di frutticoltura e agrumicoltura di Acireale (Catania) introdusse nel territorio etneo 26 cultivar (Carrante, 1941), ma nessuna di essa riscosse grande successo.

Le varietà autoctone

Ben diverso il destino delle varietà di origine autoctona, molte delle quali erano riconducibili al raggruppamento carpologico delle percoche, con frutti contraddistinti da polpa gialla, non fondente, profumata e piuttosto dolce, di gradevole sapore.

Altri raggruppamenti carpologici che riscuotevano interesse colturale erano le sbergie (*Prunus persica* var. *laevis*), tipiche nettarine a polpa bianca (Alberghina, 1978), e le tabacchiere, (*Prunus persica* f. *compressa*), così denominate per la forma schiacciata che ricordava i contenitori di tabacco da fiuto. Si trattava tuttavia di una frutticoltura per autoconsumo, tipica degli orti familiari, in cui le piante di pesco venivano in genere consociate con altri fruttiferi o con la vite (Spina, 1979).

Diffusione delle tabacchiere

Per quanto riguarda le tabacchiere, la coltivazione è concentrata nei territori della Valle del Simeto, che si estendono tra i centri abitati di Bronte, Adrano e Biancavilla, dove i frutti sono particolarmente apprezzati presso i mercati locali per le peculiari caratteristiche organolettiche. Un'estesa attività di indagine sulla diversità genetica del pesco recentemente condotta nel territorio etneo ha consentito di individuare 7 diverse tabacchiere, di cui 6 a polpa bianca e 1 a polpa gialla. Piante di tali genotipi sono state raccolte presso un campo-catalogo, ubicato a circa 500 m slm per valutarne, comparativamente, le caratteristiche agronomiche complessive.

Calendario di maturazione

Le accessioni individuate coprono nel complesso un calendario di maturazione che anticipa di un paio di settimane Red

Haven (nell'Etna matura la II settimana di luglio) e termina circa tre settimane dopo la suddetta cultivar (*tabella 1*). Tuttavia, nel massiccio dell'Etna, a causa delle marcate differenze climatiche che caratterizzano i distretti frutticoli, tale calendario si dilata sensibilmente, per cui l'offerta di tabacchiere inizia nella seconda decade di giugno e si conclude nella prima decade di settembre.

Caratteristiche organolettiche

Tratto distintivo delle tabacchiere, soprattutto di quelle a polpa bianca, è il sapore particolarmente dolce che non è dovuto solamente all'elevato contenuto di solidi solubili che caratterizza tali frutti, ma anche ai bassi valori di acidità libera (*tabella 2*).

Altro carattere che contraddistingue e rende uniche le tabacchiere è l'intenso profumo e lo spiccato aroma, percepibile particolarmente nei frutti a polpa bianca.

Punti di debolezza

Punti di debolezza delle tabacchiere, invece, sono rappresentati dalla particolare sensibilità dei frutti alle normali manipolazioni, causa, per alcune accessioni, di imbrunimenti della buccia e della polpa in corrispondenza della zona di contatto.

Altro grave difetto, riscontrato in particolare nelle accessioni a polpa bianca consiste nella diffusa presenza di lesioni

TABELLA 1 - Epoca di fioritura e di maturazione delle tabacchiere rinvenute nell'Etna

Tabacchiera	Epoca maturazione (°)	Epoca fioritura (°)	Produzione
Precoce Moschetti	-14	precoce	bassa
Precoce Candullo	-10	precoce	bassa
Currao	-7	precoce	bassa
Moschetti	+6	media	bassa
Candullo	+8	tardiva	media
San Filippo	+15	media	elevata
La Persicata	+18	media	media

(°) Rispetto a Red Haven.

(°) **Precoce** = antecedente al 10 marzo;
media = compresa tra 10 marzo e 20 marzo;
tardiva = successiva al 20 marzo.

TABELLA 2 - Solidi solubili e acidità titolabile nei frutti delle tabacchiere dell'Etna

Tabacchiera	Solidi solubili (°Brix)	Acidità titolabile (g/L)
Precoce Moschetti	15,1	0,45
Precoce Candullo	14,1	0,41
Currao	14,0	0,26
Moschetti	18,0	0,32
Candullo	15,6	0,29
San Filippo	15,3	0,27
La Persicata	14,1	0,27

Le tabacchiere dell'Etna sono caratterizzate da elevato contenuto in solidi solubili e da bassa acidità titolabile.

TABELLA 3 - Caratteristiche commerciali dei frutti delle tabacchiere rinvenute nell'Etna

Tabacchiera	Colore polpa	Pezzatura (*)	Aderenza al nocciolo	Sovraccoloro epidermide (%)
Precoce Moschetti	bianco-venata	piccola	semispicca	75
Precoce Candullo	bianca	piccola	aderente	70
Currao	bianca	piccola	spicca	90
Moschetti	bianca	piccola	aderente	55
Candullo	bianca	media	spicca	50
San Filippo	gialla	media	aderente	65
La Persicata	bianca	piccola	aderente	45

(*) Piccola = < 80 g; media 80-120 g.

in corrispondenza della cicatrice stilare, che favorisce l'ingresso di insetti e l'infezione di agenti di marciumi.

Inoltre, a causa della brevità del peduncolo, comune a tutti i genotipi è il fenomeno del distacco dell'epidermide in corrispondenza della cavità peduncolare che può verificarsi all'atto della raccolta. Il mesocarpo delle tabacchiere a polpa bianca ha, in genere, tessitura fibrosa e le cultivar più precoci manifestano dimensioni ridotte; i frutti di quelle a polpa gialla sono invece più consistenti, croccanti e presentano in genere una pezzatura maggiore (tabella 3). In tutte le accessioni il nocciolo è particolarmente piccolo per cui il rapporto polpa/nocciolo risulta in genere elevato.

Produttività

A eccezione delle tabacchiere Caudullo e La Persicata, nei genotipi a polpa bianca la produttività delle piante è piuttosto modesta, anche a causa della ridotta pezzatura dei frutti; la tabacchiera gialla Sanfilippo produce invece abbondantemente.

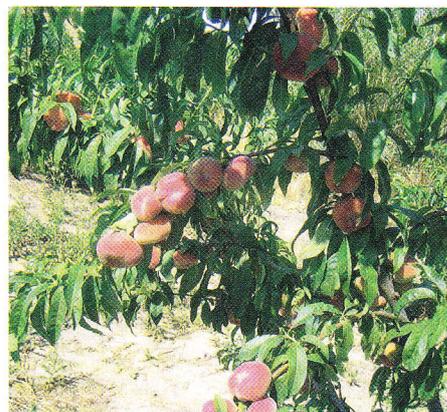
Vita di scaffale

Specifiche prove condotte sui frutti delle accessioni individuate hanno messo in evidenza che, a eccezione di Caudullo e Sanfilippo, i frutti hanno modesta vita di scaffale (shelf life), soprattutto se vengono raccolti con valore di consistenza, rilevata col penetrometro, inferiori a 6 kg/cm² (Caruso *et al.*, 2007c).

Aspetti commerciali

Per quanto concerne gli aspetti commerciali, i piccoli agricoltori conferiscono le loro produzioni presso i mercati locali, dove spuntano prezzi remunerativi solamente per le partite più precoci (metà giugno); già a inizio luglio tali mercati vengono infatti saturati, con conseguente crollo dei prezzi.

Alcune imprese di commercio durante l'estate collocano piccole partite di prodotto presso i principali mercati nazionali ed europei, con ottimi risultati economici.



Particolare di fruttificazione della tabacchiera Moschetti

Le nuove varietà

Da qualche anno sul territorio etneo si stanno diffondendo le pesche a frutto piatto licenziate da programmi di miglioramento genetico condotti da enti di ricerca italiani (Cra-Fru, Roma) e stranieri (Inra, Francia, ecc.), che, rispetto alle tabacchiere dell'Etna, presentano il vantaggio di anticipare l'epoca di maturazione e/o di mostrare una certa resistenza alle manipolazioni (Nicotra *et al.*, 2001). Nessuna di tali cultivar presenta però le particolari caratteristiche organolettiche che contraddistinguono le tabacchiere dell'Etna.

Serve un marchio di tutela

La tutela e la valorizzazione delle tabacchiere dell'Etna potrebbe essere certamente favorita da un marchio di riconoscimento comunitario che garantisca il consumatore rispetto all'identità e all'origine del prodotto. Occorre tuttavia sottolineare che ancora molto può essere fatto dal punto di vista agronomico per migliorare la produttività, la shelf life e lo standard commerciale dei frutti.

Ai fini commerciali andrebbe, inoltre, meglio organizzata l'offerta attraverso la costituzione di un'associazione di produttori.

Tiziano Caruso, Marcello Cutuli

Dipartimento Demetra
Università di Palermo (Palermo)

Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivi a:
redazione@informatoreagrario.it

Per consultare gli approfondimenti e/o la bibliografia:
www.informatoreagrario.it/rdLia/12ia24_6427_web