

FRUTTA TROPICALE PASSIONE ITALIANA

A SIRACUSA IN QUESTI GIORNI SI RACCOGLIE LA MARACUJA. GIUSEPPE FORENZE, AL POSTO DEGLI AGRUMI, HA PIANTATO MANGO E AVOCADO: «MA ORA QUI FA PERFINO TROPPO CALDO»

di Daniele Miccione

Da qualche tempo la frutta tropicale siciliana è di gran moda. I supermercati trovano davvero chic avere sugli scaffali l'avocado e il mango coltivato in Italia. E i consumatori, una volta assaggiata frutta così buona colta a perfetta maturazione, non vogliono tornare indietro comprando un mango acerbo in arrivo da chissà dove. Quando entra in gioco la grande distribuzioni le richieste esplodono. Il problema è che l'offerta resta modesta visto che i coltivatori dell'isola sono quasi tutti piccoli. Il consiglio per chi vuole godere davvero

della frutta tropicale siciliana è cavarsela da soli. Cercare un produttore su Internet, creare un contatto e farsi spedire la frutta a casa. Un lavorone ma quando il profumo del mango invade la cucina o quando la polpa dolce-acidula del frutto della passione arriva sulle papille gustative non sembrerà tempo sprecato. In questi giorni per esempio in Sicilia, oltre all'avocado della varietà Hass, c'è il primo raccolto dell'anno di frutto della passione (l'altro è a luglio). Originario del Brasile, può essere viola o giallo (più grande). L'esterno è duro e legnoso, l'interno morbi-

do e pieno di semi. I frutti che arrivano dalla Sicilia hanno un profumo tropicale intenso e voluttuoso.

ARANCE ADDIO

Giuseppe Forenze vent'anni fa ha sostituito le arance con mango e avocado. Il suo terreno è appena fuori Siracusa, a pochi chilometri dal mare, ed è una specie di anarchico giardino tropicale. Di fronte alla casa ha un'enorme Monstera Deliciosa, attorcigliata a un albero e carica di frutti. "Pigne" lunghe 30 cm ricoperte di squame verdi. Come le foglie anche il frutto è tossico finché è acerbo (per la presenza di acido ossalico) ma da maturo diventa innocuo con un sapore che va dall'ananas alla banana. Continuando la passeggiata si assaggia una pitanga, ciliegia brasiliana dal delizioso sapore asprigno, e una guava rosa. Peccato che il black sapote, con i frutti che sanno di cioccolato, non sia ancora maturo. Poi lime, noce pecan, kumquat e il longan, simile a un litchi, ma che odora di bosco (funghi?) e nella cucina cinese e thai viene messo nelle zuppe. Insomma una passeggiata ai Tropici se non fosse per gli enormi ulivi che di tanto in



LA RACCOLTA

Il produttore Giuseppe Forenze accanto a una pianta di mango.



tanto spuntano tra un mango e un avocado.

ESTATE BOLLENTE

Giuseppe ha il marchio Mango di Siracusa e collabora da qualche tempo con Stephanie Guilou, avvocato francese che si è trasferita in Sicilia e ha fondato "Terra nel cuore" coltivando guava e frutto della passione. Assieme hanno fatto un liquore di maracuja, Nanea (si trova sul sito mangavop.it), dall'incredibile forza aromatica. «Il frutto della passione è un rampicante – racconta Giuseppe – lo coltiviamo su spalliere tipo quelle delle viti. La pianta vive 5 anni poi va estirpata. Ha bisogno di un clima caldo e temperato, soffre il vento, chiede umidità nel terreno. Molti ristoranti lo com-



PASSIFLORA

Lo splendido fiore della passione e, in alto, i frutti maturi.

prano per abbinarlo al pesce, i gamberi, il salmone». «Rispetto a mango e avocado ha un contenuto calorico molto più basso – aggiunge Guillou –. Un frutto meno ricco e più leggero, con contenuti importanti di vitamine A e C. Ha proprietà antiossidanti e antinfiammatorie e soprattutto è rilassante, calma il sistema nervoso».

I produttori siciliani quest'anno dispongono di quantità ridotte di frutta a causa della calura estiva. «Abbiamo raggiunto i 50° – spiega Forenze – e l'avocado ne ha sofferto: il 70% dei frutti è caduto. Destino simile anche per il frutto della passione. Pensiamo che la frutta tropicale abbia bisogno di caldo ma la temperatura ideale è 30-35°. A 50 cominciano a cuocersi...».



VUMBACA, RITORNO ALLA TERRA SULLA SCIA DEI MITICI... CIRÒ BOYS

di Luca Gardini

Una di quelle succose storie di ritorno alla terra che, nell'universo vitivinicolo, mi piace sempre raccontare, è proprio quella di Christian Vumbaca, che al Nettare degli Dèi ha sacrificato una brillante carriera professionale nella Città Eterna. Ma, come si sa, al cuor non si comanda, quindi è stato naturale riconnettersi alla passione di mamma Silvana e zio Enzo, entrambi insegnanti, che negli Anni 80 acquistano il primo terreno a Sant'Anastasia di Cirò. Christian, cresciuto tra le viti, si porta dietro il sogno di vinificare anche a Roma, prima di capire, dopo una quindicina di anni dedicati alla giurisprudenza, che ai destini già scritti non è possibile sottrarsi. 13 gli ettari attuali, di cui 6 vitati, sistemi di allevamento tra alberello e cordone speronato - con il lodevole recupero di diverse piante vecchie - tutti in conduzione biologica, confermando sia una propensione spontanea alla sostenibilità che un'idea moderna della professione di viticoltore. Gaglioppo e Greco Bianco le varietà coltivate, con pregevoli escursioni in ambito Magliocco e Pecorello, a completare uno degli esempi più vividi della consistenza di quel movimento che i cosiddetti "Cirò Boys" lanciarono, nell'ormai lontano 2008.

LE SCELTE

CIRÒ DOC ROSSO CLASSICO SUPERIORE RISERVA 2020

Da una selezione di piante ad alberello, naso di ribes rosso in confettura, sentori di cardamomo, geranio e scorza di sanguinella. € 30

CIRÒ DOC ROSATO 2022

Gaglioppo in purezza dalla zona di Fedduraro. Fragolina rossa al naso, sentori di fiori di pesco, note di lemongrass. Il palato è salmastro, con memorie di piccoli frutti. € 15

CIRÒ DOC BIANCO 2022

Da Greco Bianco 100% della zona di Piana di France, naso di susina gialla, sentori di ginger, sambuco e scorza di cedro, alla beva tensione e tannini iodati. € 14

