

FRUTTICOLTURA

Marketing e nuove varietà per il rilancio del kaki

La scarsa attenzione degli operatori italiani agli aspetti del post-raccolta e alle strategie di valorizzazione commerciale sta bloccando l'espansione e la riqualificazione della coltura.



ELVIO BELLINI
EDGARDO GIORDANI
Dipartimento
di Ortoflorofruitticoltura,
Università di Firenze

In Italia la coltivazione del kaki (*Diospyros kaki* Thunb.) ebbe inizio in Campania, nella zona di Angri e Nocera Inferiore (SA), dove nel 1916 fu impiantato il primo diospireto, per poi diffondersi principalmente in Romagna, nel Faentino. Nell'ultimo decennio la superficie italiana investita è stata di circa 2.700 ettari, con una produzione annuale intorno alle 51.000 tonnellate, un quinto delle quantità prodotte negli anni 1945-50. Il kaki è coltivato principalmente in Campa-

nia (50% della produzione italiana), Emilia-Romagna (33%) e Sicilia (11%). Le province dell'Emilia-Romagna maggiormente interessate a questa coltura sono Forlì (circa 8.000 tonnellate), Bologna (6.000), Ravenna (5.500), Modena e Rimini (circa 1.000 tonnellate ciascuna).

Diverse cause di ordine tecnico possono essere attribuite al declino ed al mancato rilancio della diospiricoltura italiana, quali il limitato assortimento varietale (oltre il 90% della produzione si basa sulla **Kaki Tipo**, cultivar i cui frutti sono astringenti alla raccolta se non impollinati); l'insufficiente controllo dei parassiti ("Mosca mediterranea della frutta" nelle zone meridionali e Sesia); la notevole difficoltà di commercializzare frutti ammezziti (molli). Ma è stata essenzialmente la mancanza di attenzione degli operatori del settore verso gli aspetti relativi sia alla gestione del post-raccolta (messa a punto di tecniche efficienti di rimozione dell'astringenza anche per

Elevata produttività in un impianto di Kaki Tipo allevato a palmetta nel Faentino.



Foto Autori



Foto Autori

La cultivar spagnola Rojo Brillante allevata a palmetta.

Kaki Tipo e loro adozione da parte delle centrali di lavorazione e confezionamento), sia al *marketing* a bloccare l'espansione e la riqualificazione della coltura in Italia.

L'ESEMPIO SPAGNOLO

In Spagna, invece, nell'ultimo decennio la filiera diospiricola ha registrato un notevole sviluppo in termini sia quantitativi che qualitativi, con una produzione passata dalle 3.000 tonnellate degli anni '80 alle oltre 70.000 tonnellate del 2008; un "boom" dovuto fondamentalmente alla selezione e impiego della cultivar locale **Rojo Brillante** (58.000 tonnellate di frutti prodotti nel 2008), caratterizzata da elevata produttività, frutti astringenti alla raccolta di pezzatura grossa, di buone qualità organolettiche e visive (intensa colorazione e assenza delle screpolature all'apice tipiche invece della Kaki Tipo).

Nel 2007 il 62% della produzione spagnola è stato esportato verso Paesi europei (Italia inclusa) ed extraeuropei. Durante il "IV Simposio internazionale sul kaki", che si è svolto lo scorso mese di novembre tra Firenze, Faenza e Caserta, i ricercatori e gli operatori del settore spagnoli hanno evidenziato quali fattori di tale successo, oltre alle intrinseche caratteristiche produttive della Rojo Brillante, un'intensa ed efficiente attività di ricerca (focalizzata principalmente sulla gestione del post-raccolta allo scopo di preservare la qualità dei frutti); la creazione del *Consejo Regulador de Origen Protegida "Kaki Ribera del Xuquer"* nella Regione di Valencia; le notevoli risorse destinate al *marketing*, dai marchi per il consumo della Rojo

Brillante a frutto sodo (**Persimmon**) e a frutto molle (**Classic**), fino a campagne pubblicitarie su diversi mezzi di informazione.

TECNICHE CULTURALI E SCELTA VARIETALE

Il kaki si è confermata nei decenni una specie "rustica" e molto produttiva. Fin dai primi passi della sua coltivazione i frutticoltori italiani hanno intuito il suo elevato potenziale produttivo. Nel periodo 2001-2006 la resa media in Italia (circa 19 tonnellate ad ettaro) è stata più alta che in Corea e Giappone (circa 10 tonnellate) e Israele (8,5 tonnellate). Nell'agro romagnolo si possono superare rese anche di 50 tonnellate ad ettaro in impianti specializzati condotti a palmetta, applicando idonee pratiche colturali (concimazione, fertilizzazione e potatura).

Dal punto di vista vivaistico - il kaki viene propagato mediante innesto a triangolo e, più recentemente, a *chip budding* su semenzali di *Diospyros lotus* - non vi sono all'orizzonte novità rilevanti, mancando ancora portinnesti clonali, data la scarsa attitudine alla radicazione del *Diospyros lotus*, ma anche delle accessioni di *D. kaki* e *D. virginiana*. Il panorama varietale del kaki nel nostro Paese è risultato sostanzialmente statico per anni, nonostante i tentativi di introdurre nella diospiricoltura italiana le cultivar non astringenti alla raccolta (anni '80-'90). Unica recente novità è la Rojo Brillante, che sta occupando sempre di più lo spazio della Kaki Tipo.

L'attività di miglioramento genetico, condotta principalmente in Giappone, non ha portato a



Foto Autori

Fruttificazione di Rojo Brillante.

esiti rilevanti, essendo difficile coniugare l'ampia adattabilità ambientale e l'elevata produttività delle varietà astringenti in nuove cultivar non astringenti con elevato valore gustativo e non suscettibili a fisiopatie (distacco dal calice e rottura dell'apice). Di fatto, la diospirocultura del bacino del Mediterraneo si basa su Kaki Tipo (Italia), Rojo Brillante (Spagna e Italia), **Triumph** (Israele e Spagna); tutte cultivar con frutti astringenti alla raccolta (tranne Kaki Tipo con frutti fecondati). In altri Paesi, come Giappone, Corea, Brasile, Cina, Nuova Zelanda e Australia, la filiera include una gamma più ampia di cultivar, anche non astringenti, tra cui spicca **Fuyu**.

La produzione di Kaki Tipo in Romagna è destinata sostanzialmente alla commercializzazione di frutti "molliti", per cui in post-raccolta questi vengono trattati con etilene per migliorare l'aspetto esteriore del frutto (colorazione), per uniformare la maturazione e per rimuovere, indirettamente, l'eventuale astringenza residua. Così come per Rojo Brillante, trattamenti a base di CO₂ possono essere applicati ai frutti di Kaki Tipo, al fine di rimuovere l'astringenza e commercializzare frutti eduli a polpa soda.

Per quanto riguarda le principali forme di allevamento adottate a livello mondiale, si va dal "vaso" più o meno aperto (uno dei principali problemi di questa forma è la "scosciatura" delle branche dovuta al carico della produzione e allo sfregamento dei frutti a causa del vento) all'"asse cen-

trale" (forma con angolo apicale più o meno stretto e dimensioni variabili, che comunque ostacola la raccolta dei frutti) e alla "palmetta" (talvolta sotto rete antigrandine), vanto della tradizione romagnola: un sistema che garantisce buone rese produttive, frutti con epidermide priva di abrasioni ed elevata efficienza nelle operazioni di raccolta.

LE CARATTERISTICHE NUTRACEUTICHE

A livello mondiale i fattori chiave per attirare il consumatore verso il consumo di kaki sono stati il colore, la pezzatura e l'assenza di difetti per l'aspetto; la dolcezza, una buona tessitura e l'assenza di astringenza per quanto riguarda le caratteristiche organolettiche. La valorizzazione del kaki e un eventuale rilancio della sua coltura in Italia non può pertanto prescindere da attività promozionali, che in modo trasparente informino il potenziale consumatore anche sulle caratteristiche nutraceutiche di questo frutto.

Come emerso da più relazioni durante il recente simposio, il frutto kaki è una valida fonte di nutrienti antiossidanti, carotenoidi e polifenoli, presenti in maggior quantità nei frutti delle cultivar astringenti (incluse Kaki Tipo e Rojo Brillante) rispetto a quelli non astringenti, sia nella polpa che nella buccia. Inoltre i frutti di Rojo Brillante presentano una più elevata attività antiossidante rispetto a quelli di altre ventisette specie, inclusi mirtillo e fragola, che sono normalmente noti per avere la più elevata attività antiossidante.

Le proantocianidine presenti nel kaki possono ridurre il rischio di malattie cardiovascolari contenendo la pressione del sangue, l'aggregazione piastrinica nonché il tasso di colesterolo LDL (quello cosiddetto "cattivo", ndr) e di trigliceridi. L'assunzione di kaki sembra avere anche una significativa attività antidiabetica e antitumorale, oltre ad una notevole capacità di ridurre l'intossicazione da alcool (*snack* a base di kaki essiccato sono risultati efficaci nell'abbassare la concentrazione di alcol nel sangue di circa il 20%, novanta minuti dopo l'assunzione).

Associando tali caratteristiche positive a metodi di coltivazione ecocompatibili (dalla produzione biologica a quella integrata, come indicato nei disciplinari di produzione della Regione Emilia-Romagna) e ponendo maggiore attenzione alle tecniche di post-raccolta, alla qualità e al *marketing*, la coltivazione del kaki in Italia, e in particolar modo nell'agro romagnolo, potrebbe rappresentare una valida alternativa alle specie "maggiori", soprattutto se queste manifestano eccedenze produttive. ■