

Melagrana, frutto della longevità

La Sicilia adesso guarda ad Israele

Produttori locali studiano il mercato estero, soprattutto quello arabo, per aumentare la produzione e ricercare nuove varietà appetibili, come wonderful e akko, le più richieste dai consumatori italiani

Rita Vecchio
MILANO

Bello a vedersi e curioso nella sua fattezze. È la melagrana. Da sempre il frutto che tra realtà e leggenda troneggia nella cultura siciliana. L'interesse, oggi, cresce e il mercato pure, nonostante le permanenti diffidenze. Con la sua tipica forma simile a una mela (da qui il nome), si presenta con un bellissimo colore rosso rubino, dai fiori al frutto, chicchi compresi (gli arilli). «In Italia, la coltivazione intensiva è molto recente», dice Maurizio Abate, responsabile marketing del Consorzio Kore di Marsala. «Analizzando i mercati nazionali che da anni acquistavano da paesi arabi o da Israele, leader nella coltivazione di questo prodotto, abbiamo pensato di attingere dalla loro storia per proporci a livello, introducendo la ricerca per le varietà, lo studio delle tecniche di impianto e l'attenzione agli standard produttivi, e facendo analisi di produzione».

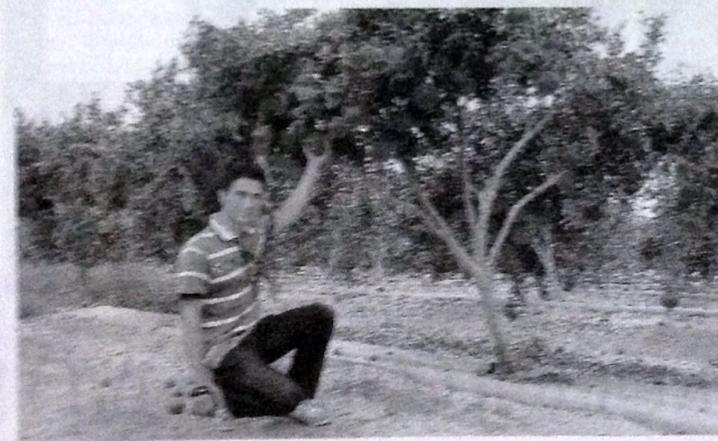
Partire dalla ricerca estera per massimizzare la resa, ottimizzando la pianta e andando incontro ad esigenze di mercato, è la scommessa di molti agricoltori siciliani.

Il melograno, che simboleggiava nell'antichità abbondanza e longevità, e tramandava ottimismo, è da sempre conosciuto non solo per la sua bellezza, ma anche per le proprietà benefiche. Ma oggi non produce un semplice «farmaco naturale», ma predomina anche nei piatti. E



Nella foto grande Davide Ventura, responsabile Sicilia orientale per il consorzio Kore. Sotto Maurizio Abate, responsabile marketing del Consorzio Kore Marsala

senza ristagno idrico, fanno di Marsala, Ragusa, Agrigento e Palermo, le zone più votate. «Paradossalmente, è più conosciuto come farmaco che come frutta. Bisogna coinvolgere di più i consumatori, rendendo li consapevoli», dice Davide Ventura, proprietario dell'azienda omonima di Chiaramonte Gulfi, nel Ragusano, tra i primi a specializzarsi nella produzione della melagrana in Sicilia. «Non è solo una moda. I paesi nord europei e gli Stati Uniti da anni sensibilizzano al consumo. In Sicilia e in Italia si sta iniziando solo da poco a investire su questo commercio, puntando anche i banchi della frutta». Ma la gente è pronta? «È stato sempre più conosciuto come frutto ornamentale o medicamentoso, più che come cibo da tavola. Comincia solo ora l'interesse e l'attenzione, nonché il consumo consapevole». Le gelatine e i succhi sono più dei paesi del Nord Europa che di quelli siciliani. «La crescita è significativa di anno in anno, e fa ben sperare. Nonostante permanga la diffidenza», continua il signor Ventura. Per molti agricoltori, un'alternativa economica. «La cosa che ci entusiasma? È che anche l'industria ci crede. Bisogna pertanto attingere dai paesi con più esperienza, senza tralasciare la distintiva identità siciliana». Wonderful, parfianka, akko, le cultivar che si cerca di sviluppare rincorrendo le esigenze di mercato.



non solo degli stellati. «Mela con semi» è l'antiossidante per eccezione, povero di calorie, ricco di vitamina C, zuccheri, fibre, proteine, potassio e fosforo. Insomma, un piatto ghiotto nel gusto e nella forma. «Il frutto si presta più di altri al consumo fresco. È realmente un superfood, come definito dai ricercatori», continua Maurizio Abate. «Wonderful ed akko suscitano un grande interesse nel mercato italiano ed europeo, e pertanto per gli agricoltori siciliani poter godere di tali varietà con la giusta tecnica di coltivazione è la strategia vincente». Il clima tipico del nostro Mediterraneo e le caratteristiche del suolo