

# FRAGOLA E FRAGOLINA



## ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Le località di origine sono tradizionalmente Maletto in provincia di Catania, Sciacca e Ribera.

La fragolina di bosco, botanicamente classificata come "Fragaria Vesca", è una pianta erbacea spontanea e perenne, cresce nei boschi, nelle macchie del massiccio delle Madonie, sui Monti Nebrodi e sull'Etna, ma esistono anche coltivazioni nelle zone vallive di Ribera e Sciacca, dove si producono frutti dalla storia curiosa. Pare che le piccole fragole coltivate ancora oggi in quest'area dell'Agrigentino derivino da piantine portate in Sicilia dai reduci di ritorno dalla Grande Guerra. Alcuni soldati siciliani raccolsero nel sottobosco di chissà quale località delle Alpi - in Friuli o forse in Trentino - alcune piantine selvatiche e le reimpiantarono nei vigorosi terreni siciliani. Le fragoline resistettero e si acclimatarono piuttosto bene, dando origine a un ecotipo locale che ha popolato la valle del Verdura. Il comune di Ribera e, in tempi più recenti il vicino comune di Sciocca, sono diventati famosi per questi piccoli frutti, coltivati ai piedi di limoni, aranci e peschi. La consociazione con alberi più alti permette una maggiore protezione dal caldo intenso, ma la coltivazione è comunque difficile e impegnativa.

In Sicilia la fragolina di bosco si trova spontanea nelle radure boschive delle Madonie, dei Nebrodi e sull'Etna, ma, a differenza delle altre regioni italiane, qui si sono sviluppate delle aree di coltivazione in pieno campo. La fragolina coltivata è diversa dalle forme spontanee per il rigoglio vegetativo, la pezzatura e in generale, per le caratteristiche organolettiche superiori.

Attualmente è possibile differenziare in Sicilia due biotipi: "Fragolina di Ribera" e "Fior di Noto", che prendono nome dai comuni in cui originariamente si è sviluppata la coltura, nelle province di Agrigento e Siracusa. Un'altra area di coltivazione si è diffusa, a partire dagli anni '50, sulle pendici dell'Etna, a Maletto, in provincia di Catania, dove, però, sono utilizzate piantine prelevate direttamente dal sottobosco. I fragoleti di Maletto hanno subito nel tempo altre vicende sino quasi a scomparire, ma la recente scoperta di acque sotterranee e la conseguente escavazione dei pozzi, hanno permesso la ripresa della coltivazione su circa 20 ettari con una produzione annua di 700 quintali.

Negli ultimi venti anni sono avvenute profonde modifiche relative alle zone originarie di produzione: questa è quasi scomparsa nel territorio di Noto, mentre da Ribera si è spostata nel vicino comprensorio del comune di Sciacca e tenitori limitrofi, tanto che oggi e commercialmente diffusa la denominazione di "Fragolina di Sciacca".

## **PRODUZIONE e STAGIONALITA'**

La produzione della fragolina di Sciacca in Sicilia inizia nella prima decade del mese di Marzo e termina nel mese di Giugno. L'epoca di consumo, specialmente in pasticceria e gelateria, può essere estesa a tutto l'anno utilizzando il prodotto surgelato.

La piantina di fragola, che nasce spontaneamente nei boschi, viene trapiantata a pieno campo, senza altri procedimenti artificiali di maturazione che ne possano alterare le caratteristiche organolettiche. Ciò conferisce alla fragola una straordinaria squisitezza e fragranza. I frutti vanno raccolti quando sono maturi. I rizomi e le radici laterali vanno raccolti in primavera e in autunno, e fatti essiccare al sole, si conservano in sacchetti di carta o tela. Le foglie vanno staccate prima della fioritura, se non si usano fresche vanno fatte asciugate all'ombra e conservate come i rizomi. Si raccoglie a mano a partire dalla metà di aprile, ma è sufficiente che lo scirocco soffi un paio di volte per compromettere il raccolto della stagione: le piantine, i fiori e i boccioli seccano e per un paio di settimane non cresce più nulla

## **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Estremamente pregiate, sono delicatissime: devono essere consumate appena raccolte perché non superano la giornata di vita.

Aromatica e molto profumata, dai frutti globosi, piccolini e di colore rosso intenso.

Il sapore della Fragola di Maletto è straordinariamente intenso e aromatico.

## **EFFETTI SALUTISTICI**

I frutti contengono vitamina C, A, B1, B2, acidi organici, mucillagine e zuccheri. Le foglie contengono tannini e flavonidi, il rizoma fragarina, sostanze resinose e alcoli triterpenici. Le fragole possono dare allergie. In generale la pianta possiede qualità aperitive, diuretiche, toniche e lassative, e dietetiche poiché il frutto contiene in abbondanza elementi nutritivi vitali e poche calorie. Svolge una benefica azione in caso di gotta, la tradizione ci dice che Linneo la usava per guarire dai dolorosi attacchi di questa patologia. Sembra, inoltre, che fosse il segreto di Fontenelle, filosofo e scienziato morto centenario e che nutriva per loro un'autentica passione. In via sperimentale, contenendo acido ellagico, sono considerate un anticancerogeno. I frutti svolgono azione benefica anche in caso di reumatismi e sciatiche. Il rizoma ha qualità astringenti, calmanti, depurative, le foglie sono antidiarroiche, antiemorragiche, cicatrizzanti e astringenti cutanei.

## **L'ALIMENTO IN CUCINA**

Vendute quasi esclusivamente sul mercato locale, sono utilizzate soprattutto in pasticceria, per farcire dolci e preparare infusi, ma anche per preparare marmellate e gelatine. La gustosissima fragolina ha molteplici usi nella tradizione culinaria e medicinale dei nostri popoli: marmellate, sciroppi, gelatine e gelati fanno la gioia delle nostre tavole, ma anche le foglie e le radici essiccate trovano impiego, da sole o associate ad altre piante medicinali,

nella preparazione di tisane indicate per favorire la diuresi depurando l'organismo dagli eccessi di acidi urici.

il posto che occupa la fragolina di Ribera nella tradizione culinaria locale è importante: marmellate, sciroppi, gelati e gelatine sono alcune delle preparazioni che esaltano le caratteristiche di questo frutto e permettono al contempo di prolungarne la vita. La fragolina fresca infatti è delicatissima, e deve essere consumata entro due giorni dalla raccolta.

La farmacopea tradizionale poi, ne impiega le foglie e le radici essiccate per la preparazione di tisane dall'effetto depurante e antidiuretico.

