

KAKI DI MISILMERI



ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Il kaki (noto con il nome Diospyros Kaki: dal greco Dios, che significa Giove e Kyros, che significa frumento, letteralmente definito il Cibo degli Dei) o cachi nel linguaggio comune, è un tipico frutto autunnale

Il circondario di Misilmeri (l'antico casale dell'Emiro da cui deriva il nome Menzel el Amir) che appartiene alla parte estrema di quello che si può considerare la "Conca d'oro". Giunto in Europa verso la fine del XVI secolo, arrivò in Italia attraverso la città di Firenze ed il primo albero di Kaki venne impiantato nel giardino di Boboli. Coltivato in questa zona copiosamente soprattutto per i suoi frutti commestibili e saporiti, dalla polpa carnosa e deliquescente, anticamente fu utilizzata come pianta ornamentale. Proprio per questa sua ultima utilizzazione, sicuramente arrivò in questo territorio, visto che a Misilmeri nel 1692 si poté realizzare il primo orto botanico che si inserì perfettamente nel grande risveglio scientifico d'Italia e d'Europa. L'inizio della coltura del Kaki a Misilmeri e la conseguenziale commercializzazione dei suoi frutti si presume che risalga al periodo che va dal 1925 al 1930 con poche piante impiantate in alcuni frutteti familiari, che in concomitanza alla morte di piante di agrumi, dovuta molto probabilmente alla imposizione del terreno. Trovato il suo habitat favorevole, successivamente tra il 1935 e 1940 gli agricoltori pensarono bene di estendere tale coltivazione ad una più ampia superficie. La coltura si cominciò ad espandere rapidamente tanto che nell'arco di un ventennio giunse ad occupare una superficie ben consistente divenendo quasi uniforme. Si deve d'allora Don Francesco Bonanno del Bosco Sandoval, principe della Cattolica e duca di Misilmeri, attento osservatore della natura, di aver creato in questo piccolo villaggio nel XVI secolo con la collaborazione del padre Francesco Cupani da Mirto, francescano, un rigoglioso giardino ricco d'ogni pianta rara, esaltandolo a considerarlo il più importante d'Europa ed uno dei più antichi in Italia a livello accademico. Denominato Hortus Catholicus, fu molto apprezzato per la coltivazione delle piante officinali estere, esigenza questa che comportava il concentramento di tutti gli aromatai palermitani a trarre essenze benefiche per la cura di alcune patologie. Fu proprio il francescano Cupani direttore

dell'orto a descrivere nella sua opera fondamentale, Hortus Catholicus, pubblicata a Napoli nel 1696 sull'albero del diospiro già citati nel 1550 da Cibo e Petrollini in alcuni testi fiorentini. Bernardino Ucria nella classificazione delle piante dell'orto Botanico palermitano nel 1789, ubicato sul civico bastione di Porta Carini, lo descrive come albero siciliano molto diffuso come il frutto di "lignu Santu". Il genere diospyros dal greco dios = Giove e pyros = frumento, letteralmente definito "cibo degli dei" per l'elevata bontà dei frutti

PRODUZIONE e STAGIONALITA'

La raccolta si esegue nel periodo tra ottobre e novembre e deve considerare il completo viraggio della buccia al colore giallo congiuntamente ad una maturazione fisiologica, cioè l'ammezzimento del frutto; si può controllare il tannino attraverso la valutazione con cloruro ferrino. Difficilmente il frutto viene conservato in quanto consumato tipicamente entro le prime settimane di gennaio; è possibile la conservazione per 2-4 mesi a 0-2°C, con U.R. 90%, oppure atmosfera controllata. Vengono raccolti quando sono ancora verdi, appesi alla pianta da un ridotto e vigoroso pedicello che si diparte dal calice del fiore che lo ha generato.

Dopo la raccolta devono essere "ammezziti", ovvero maturare fino a perdere il contenuto di tannini che li rende astringenti o meglio "allappanti". La maturazione favorisce la produzione di zuccheri che rende questo frutto dolcissimo.

Il procedimento di maturazione avviene nei "cascuni" (cassoni) foderati di carta robusta (tipo adatta per i sacchi di frumento) e coperto con aggiunta di acetilene che, sprigionando calore, fa maturare il frutto. Anche in casa, comunemente, per accelerare la loro maturazione si possono lasciare vicino a frutti che sprigionano etilene, come mele e pere.

Considerato l'albero dalle sette caratteristiche qualitative, è molto longevo per la sua lunga vita, è molto ombroso, non accetta estranei (gli uccelli non nidificano), il suo legno non fa tarli, le sue foglie si possono utilizzare sia per accendere un fuoco che per preparare covili, ultima peculiarità di utilizzare le foglie per concimare.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Si caratterizza per il colore arancio brillante, la buccia liscia e lucida, che tende a rompersi facilmente quando il frutto è maturo, e la polpa molto dolce, simile ad una crema.

Un etto di kaki corrisponde a circa 65 calorie. Il frutto è composto quasi all'80 per cento d'acqua, fino al 18 per cento di zuccheri, e ha percentuali bassissime di proteine e grassi, rispettivamente 0,80 e 0,40 per cento, mentre presenta circa un 2,5 per cento di fibre. Contiene vitamina C e betacarotene; tra i minerali il più presente è il potassio, in notevole quantità, seguito da fosforo, magnesio, calcio e sodio.

EFFETTI SALUTISTICI

Il kaki è un frutto ricco di vitamina C, betacarotene e di minerali come il potassio, e ha proprietà benefiche che spaziano dagli effetti lassativi (se il frutto è maturo; se è acerbo, al contrario, può risultare astringente) e diuretici, alla capacità di proteggere e depurare il

fegato.

Gli effetti regolatori sull'intestino sono i più conosciuti, ma i kaki in realtà sono i frutti perfetti anche per i bambini, gli sportivi, gli astenici, poiché hanno straordinarie capacità energizzanti, dovute principalmente agli zuccheri che contengono. Anche in questo caso è bene distinguere fra kaki maturi e acerbi: così come i kaki maturi aiutano in caso di stipsi, mentre quelli acerbi sono astringenti, per quanto riguarda la presenza di zuccheri, nei kaki acerbi è molto più limitata, e il sapore "allappante" è dovuto al tannino, che durante la maturazione si riduce. Se l'astenia è dovuta a problemi connessi con la funzionalità epatica, il kaki è un'ottima soluzione; contro la stipsi il frutto maturo è consigliato a colazione, privato di semi e buccia. Gli effetti diuretici sono dovuti all'alta percentuale contenuta di potassio, quelli lassativi sono anche conseguenza della discreta quantità di fibre.

L'ALIMENTO IN CUCINA

Data la dolcezza del frutto maturo, in cucina è destinato ad essere un ottimo dessert, già in purezza. Se si desidera presentarlo in una preparazione più complessa, la confettura di kaki è estremamente semplice da realizzare, e il tocco magistrale consiste nell'aggiungere un po' di Grand Marnier. Data la consistenza gelatinosa del kaki, è perfetto anche per preparazioni come i budini, in cui può essere accompagnato da altri frutti, magari con connotazione più acida come fragole

