

## NESPOLA DI TRABIA



### ORIGINE E DIFFUSIONE GEOGRAFICA

Il nespolo del Giappone è originario della Cina orientale, area dalla quale si è diffuso prima in Giappone, sua patria di elezione, successivamente nelle altre parti del mondo.

In Italia è stato introdotto come pianta ornamentale nel 1812 nell'Orto Botanico di Napoli. Attualmente, oltre ai paesi di origine, è diffuso nei paesi del bacino del Mediterraneo, negli U.S.A. (Florida e California), America centrale e meridionale.

Tra i paesi del bacino del Mediterraneo la coltivazione riveste particolare importanza in Spagna, dove ha avuto notevole sviluppo nella regione di Alicante.

In Italia è presente soprattutto in provincia di Palermo (Trabia), ove esistono impianti specializzati.

Il panorama varietale è costituito prevalentemente da 3 cultivar dalle discrete o buone qualità: il "Nespolone di Trabia", il "Nespolone Sanfilippo", e la "Nespola rossa".

### PRODUZIONE e STAGIONALITA'

Il nespolo è presente nella zona di Trabia su una superficie di circa 100 ha in coltura specializzata, ubicata prevalentemente lungo la costa e minacciata dalla continua espansione edilizia. Circa 200 ha si trovano nella fascia sub-costiera sino a quota 20 m.s.l.m. normalmente in consociazione a limone e limone cedrato.

La campagna nespolica, che si apre con la "Nespola rossa", ha inizio a fine marzo-aprile e prosegue con il "Nespolone di Trabia" e il "Nespolone Samfilippo" fino a giugno.

La maggiore concentrazione del prodotto si ha tra fine aprile e fine maggio, anche se l'andamento climatico è responsabile di variazioni notevoli (anche di 30 giorni) nel calendario di raccolta. Il prodotto, dopo la raccolta, viene selezionato manualmente e confezionato in magazzino dai produttori stessi che si interessano normalmente anche della commercializzazione. Predilige terreni di medio impasto, ben drenati, ma si adatta anche a terreni tendenzialmente argillosi e resiste anche ad elevati contenuti di calcare attivo nel terreno se innestato su franco. Pertanto, le sue aree di coltivazione, oltre a quella

classica di Trabia (PA), potrebbero essere teoricamente tutte quelle in cui vegetano e producono gli agrumi, in particolar modo il limone.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*NESPOLONE DI TRABIA*: mediamente produttiva; frutto grosso (60-80 gr.), allungato, di colore giallo-aranciato; buccia spessa, polpa consistente, subacida anche a maturazione inoltrata; presenta 1-2 semi; buona resistenza a manipolazioni e trasporti; maturazione medio-tardiva.

*NESPOLONE SANFILIPPARO*: assimilabile per caratteristiche organolettiche e merceologiche al "Nespole di Trabia", da cui deriva; si adatta meglio della precedente varietà in condizioni pedoclimatiche marginali per la coltura.

*NESPOLA ROSSA*: molto produttiva; frutto medio-piccolo (40-50 gr.), tondeggiante, di colore arancio intenso; buccia di medio spessore, polpa deliquescente, dolce a maturazione; presenta mediamente 2 semi; mediamente resistente a manipolazioni e trasporti; maturazione medio-precocce.

## EFFETTI SALUTISTICI

Alle nespole vengono riconosciute proprietà diuretiche ed astringenti. Sono ritenute utili per la regolarizzazione delle funzioni intestinali, in particolar modo in caso di diarrea, enterite e dissenteria, con riferimento al frutto non ancora maturo. Al contrario, ai frutti maturi vengono attribuite proprietà lassative. Sono inoltre un blando antipiretico. La loro assunzione potrebbe dunque risultare utile in caso di febbre.

Contiene zuccheri semplici subito disponibili, vitamina C e acido formico, utile per lenire i dolori muscolari. Per queste caratteristiche, e per le grandi quantità di sali di potassio, è il frutto ideale per gli sportivi. Presentano inoltre un buon contenuto di vitamina C ed un ottimo potere saziante. Tale caratteristica, insieme al loro scarso apporto calorico, le rendono utili come alimento da assumere all'interno di un regime dietetico dimagrante. Inoccioli delle nespole non devono essere consumati e devono essere dunque scartati, in quanto contenenti sostanze ritenute tossiche per il nostro organismo. Ne viene però indicato l'utilizzo per la preparazione di uno speciale liquore.

## L'ALIMENTO IN CUCINA

Le nespole possono essere consumate a maturazione completa o ancora leggermente acerbe. In tal caso il loro sapore risulterà leggermente acidulo. Il loro gusto è però molto dolce una volta che la maturazione si sia completata. A partire dai semi delle nespole viene ricavato un liquore analogo al Nocino. Si tratta del Nespolino. La polpa delle nespole mature viene impiegata per la preparazione di dolci marmellate. Le nespole possono inoltre essere utilizzate per la preparazione casalinga di gelati, frullati, sorbetti e semifreddi. Le nespole fresche rappresentano un ottimo ingrediente per realizzare macedonie di frutta e torte

