

Il «Los Angeles Times» ha realizzato un servizio sul frutto che ha «spopolato» in tutto il mondo

# Il Kiwi Latina sbarca in America Cosmi: «Ecco i motivi del boom»

Aprilia Il presidente del Consorzio Igp: «Rimangono alcune difficoltà»

Riccardo Toffoli

■ Il «Kiwi Latina» approda in America. In questi giorni la corrispondente per l'Europa del Los Angeles Times Tracy Wilkinson, accompagnata dalla troupe e dalla traduttrice Maria De Cristofaro ha voluto fare uno speciale sulla produzione del Kiwi Latina cercando di scoprire i segreti di un prodotto che l'Università di Perugia ha certificato tra i migliori esistenti nel mondo. «La prima produzione -ci spiega Gianni Cosmi presidente del Consorzio Igp dal 2005- è iniziata sul territorio di Cisterna quando Renato Campoli e Aldo Lepidio iniziarono una vera e propria avventura sperimentale coltivando per la prima volta kiwi. Il mercato permetteva un buon guadagno e la ricerca, perfezionata tra l'altro con il prezioso stimolo dell'agronomo Ottavio Cacioppo della Regione Lazio, ha permesso che il kiwi Latina oggi sia una realtà importante. Vorrei raccontare un aneddoto dei primi produttori. Il costo era talmente alto che una volta un carico di kiwi è stato pagato al produttore ben 60 milioni e l'artista, pensando che si fosse sbagliato, tornò indietro per accertarsi dell'esattezza dell'importo». Il segreto del kiwi Latina è presto svelato da Cosmi. «Nel marchio sono mostrati alcuni simboli che caratterizzano il prodotto -riprende- ad esempio la coccinella sta per la produzione biologica naturale, il Colosseo identifica l'area geografica che, ai piedi dei Castelli Romani, è ricca di



Kiwi Il presidente Cosmi «svela» i motivi di un successo internazionale

acqua e il fenomeno vulcanico ha permesso una fertilità che consente al nostro kiwi di essere particolarmente zuccherino». Cosmi non ha negato alcune criticità del settore. Tra queste

il fatto che il disciplinare Igp obbliga la conservazione del kiwi sul territorio e, invece solo un terzo di tutta la produzione pontina viene conservata qui. «Il resto viene immesso nel mer-

cato così -continua Cosmi- è per questo che le istituzioni devono venire incontro ai produttori». L'Arsial ha siglato a settembre dell'anno scorso un protocollo d'intesa con il Consorzio

per la cessione dello stabilimento ex Cef di Campoverde. «I lavori stanno partendo, -dice Cosmi- verranno prima costruiti gli uffici per la sede e poi creati i magazzini di conservazione».



## Curiosità I «numeri» della produzione pontina di kiwi ed i «consigli» per l'uso Si mangia come un uovo alla coque

### ■ COME SI MANGIA

Il Consorzio ha stabilito il modo di mangiare il kiwi. La difficoltà nel mangiare il kiwi è, del resto, uno dei motivi per i quali il prodotto non viene consumato spesso sulla tavola degli italiani. E' stato perfezionato un cucchiaino dentato ai bordi con il quale viene tagliato a metà il kiwi ben maturo. «Una volta aperto -spiega Cosmi- il

kiwi viene mangiato come se fosse un uovo alla coque». Neanche a dirlo, il kiwi viene utilizzato anche in cucina (nei risotti ma specialmente negli antipasti, abbinato sia al pesce che alla carne, con risultati davvero egregi). ■ DATI ECONOMICI Il kiwi rappresenta un vero e proprio «volano» dell'economia pontina, con eccellenti prospettive.

La zona di produzione comprende 24 Comuni nelle province di Latina e nel sud di Roma. Sono 83 le aziende socie del consorzio per una quantità prodotta nel 2006 pari a 66 mila 111, 72 quintali. Di questi, però, sono stati commercializzati a marchio Igp Kiwi Latina soltanto 154,97 quintali.

R.T.