



Terracina, alla scoperta della fragola «favetta»

Le **caratteristiche** Il suo colore rosso vino la differenzia da tutte le altre varietà, il sapore e l'aroma la rendono unica

DOLCI EMOZIONI

Assomiglia alle fragoline di bosco, anche se è molto più grande. Dalla forma tondeggianta (conico-allungata quasi sferica), la fragola «favetta» di Terracina proviene dalla Francia. Invece tutte le altre varietà, compresi i cosiddetti «fragoloni», provengono da paesi extraeuropei. Anche il suo colore, rosso vivo, la differenzia da quasi tutte le altre varietà, i cui colori in genere vanno dall'aranciato al rosso scuro. Il suo spiccato sapore e il persistente aroma la rendono unica. Due peculiarità, queste, dovute alle favorevoli condizioni pedoclimatiche della zona in cui viene prodotta e alle tecniche di coltivazione. Il suo nome deriva da Montfavet, città francese della Regione della Provenza-Alpi-Costa Azzurra. A selezionarla, nella seconda metà degli anni '70 - ha scritto Carlo Edoardo Branzanti nel volume «La fragola» - fu una genetista della locale Stazione sperimentale dell'Inra France (Istituto nazionale della ricerca agronomica). Dopo qualche anno arrivò a Terracina e nel giro di pochi anni sostituì tutte le altre varietà, la cui cultura risaliva ai primi anni del secondo dopoguerra. A portarla fu un contadino che, notandola sui banchi di un mercatino rionale di Roma, era rimasto colpito dalle tante richieste degli avventori. «Ancora oggi - si legge nel volume «La fragola di Terracina



favetta» - viene coltivata grazie alle favorevoli condizioni pedoclimatiche che ha trovato esclusivamente in questa zona. Ciò potrebbe essere erroneamente ritenuto un punto debole del sistema, considerato il rapido turn-over degli standard varietali che caratterizza le altre aree fragolicole italiane; invece, è decisamente un punto di forza dettato proprio dalla specificità e storicità di questa varietà, che viene coltivata a livello mondiale solo in questo areale. I suoi alti livelli qualitativi sono la diretta conseguenza di una felice combinazione di fattori naturali

e di scelte attente dei coltivatori. L'adozione della coltivazione esclusivamente su suolo, infatti, consente di sfruttare al meglio le caratteristiche del territorio, compreso in una fascia altimetrica di pochi metri sul livello del mare, dotato di un livello ideale di acidità naturale e di una buona presenza di elementi fertilizzanti». Oltre che a Terracina, si coltiva a Monte San Biagio, Sonnino, Fondi, Pontinia, San Felice Circeo, Sabaudia e Priverno. Sono circa duecento i suoi produttori, mentre la superficie coltivata è di circa cento ettari. ●