

Un prodotto tipico del Lazio



pagina a cura di
ROBERTO CAMPAGNA

La fragola «favetta» di Terracina è un prodotto tipico del Lazio iscritto nel registro del Ministero delle Politiche agricole e forestali. Per promuoverla, alcuni anni fa, è nata l'Associazione «Mondo Fragola» che raggruppa, oltre a quelli di Terracina, anche i coltivatori di Monte San Biagio, Sonnino, Fondi, Pontinia, San Felice Circeo, Sabaudia e Priverno. Scopo di tale associazione è migliorare la qualità, le tecniche e i processi produttivi della coltura. In particolare, l'associazione punta: ad attivare corsi di formazione per la conoscenza della «favetta» sotto il profilo biologico, nutrizionale, fisiologico, sensoriale e gastronomico; a organizzare panel test per valutare le diverse tipologie di fragole.

Appartenente alla famiglia delle Rosacee e al genere *Fragaria*, la fragola si coltiva in parecchie aree del mondo. E diverse sono le specie di *Fragaria*: *Fragaria vesca* (fragolina di bosco), *Fragaria viridis*, *Fragaria moschata*, *Fragaria chiloensis* (originaria del Cile) e *Fragaria virginiana* (di origine americana).

Quest'ultime due sono le piante con cui si producono i cosiddetti «fragoloni». Le prime tre (*Fragaria vesca*, *Fragaria viridis*, *Fragaria moschata*) si coltivano in Europa dal 1600. La loro coltura avviene in pieno campo, in serra o fuori suolo. Si tratta di coltura intensiva che si è sviluppata tra la seconda metà del XVIII secolo e l'inizio del XIX secolo. Pianta erbacea perenne, i suoi veri frutti sono gli acheni, che rimangono attaccati al falso frutto carnoso. Gli acheni della «favetta», il cui colore va dal giallo al rosso, restano sì attaccati al frutto ma in genere sono immersi nella polpa rossa-aranciata. La fragola è un frutto semiacido. Per questo nella preparazione di macedonie di frutta predilige la compagnia di altri frutti semiacidi, come le albicocche, le ciliegie, le mele, le pere, la prugna e l'uva. ●