Frequento l'agroalimentare siciliano ormai da più di 15 anni, ma ogni volta che lo approccio esso non perde occasione di stupirmi e convincermi che in questa straordinaria terra di **Sicilia** si può coltivare veramente di tutto. Oltre alle colture tipiche, possiamo infatti incontrare casi di ottimi risultati con riso, tabacco e... frutta tropicale, proprio quest'ultima ha recentemente catalizzato la mia attenzione, complice anche il supporto di **Vittorio Farina**, docente in frutticoltura tropicale e subtropicale presso il **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali** dell'**Università di Palermo**. D'altronde non dobbiamo dimenticare che il ficodindia, uno dei simboli della Sicilia, ma di origini messicane, da secoli fa parte del paesaggio siciliano infatti, ad oggi, sono presenti diverse aziende che con successo coltivano frutta tropicale, i casi dell'**Orto di Nonno Nino** a **Partinico** (PA) e dell'Arch. **Cuccio** di **Caronia** (ME) con il **Mango**, **Arrabito** a **Donnalucata** (RG) con la **Papaya**, **Passanisi** a **Giarre** (CT) con l'**Avocado** e tanti altri, non sono più considerati "strani", ma rappresentano sempre di più un modo per creare reddito con le nostra agricoltura. Infine, per coloro che avessero ancora dubbi sulle potenzialità siciliane di coltivare qualsiasi cosa, posso chiamare in causa **Francesco Verri**, un appassionato del settore che in provincia di **Messina**, nell'orto di casa sua, ha più di 45 varietà di piante tropicali, ha inoltre iniziato una distribuzione di frutta, propria e di altri piccoli produttori siciliani, esclusivamente coltivata in modo "genuino" ed a maturazione avvenuta in pianta, in sostanza, già solo "il giardino di **Verri**" potrebbe giustificare un articolo a lui dedicato e non è detto che ciò non possa accadere!

Per toccare con mano e con palato la **Papaya** siciliana, ho scelto di visitare, per comodità, quella coltivata nei pressi della città di **Palermo**, mi sono pertanto recato prima presso l'azienda "**Papaya di Sicilia**" di **Luigi Speciale** e poi presso "**L'Orto di Nonno Nino**", dei fratelli **Benedetto e Rosolino Palazzolo**.

Papaya di Sicilia

Il **19 Luglio 2016**, presso l'azienda **Papaya di Sicilia** di **Ficarazzi**, piccolo Comune ormai fagocitato dalla periferia di **Palermo**, ho incontrato **Luigi Speciale**, suo ideatore e conduttore, che mi ha raccontato una strana storia che coincide con quella casualità che spesso distingue i casi di successo. **Luigi** coltiva la **Papaya** dal 2013, utilizzando l'orto della propria abitazione, ma ancora quasi sotto forma di esperimento. **Luigi** non nasce come agricoltore, è invece laureato in archeologia ed ha praticato questa professione per alcuni anni soprattutto all'estero, ancora trentenne però è tornato nella sua terra, scegliendo di occuparsi di un appezzamento di terreno ereditato dal nonno. La scintilla che ha fatto scattare la passione tropicale è stata quella della voglia di distinguersi rispetto alla massa, alla **Papaya** è invece arrivato seguendo la strada dell'ottimizzazione della coltura, cercando il frutto più congeniale alle sue esigenze di neo-agricoltore, infatti essa è molto prolifica, inserita in un ambiente adeguato, tipicamente una semplice serra, produce frutti in continuazione da Maggio a Settembre e non richiede particolari cure, inoltre è molto richiesta sul mercato. Attualmente, la produzione proveniente dalle sue 50 piante, è stata sufficiente per iniziare un piccolo commercio e convincerlo ad incrementare la coltivazione, è sua intenzione portare presto la piantagione a 300 esemplari e poi raggiungere l'obiettivo di estenderla ancora di più ed arrivare fino a 2500/3000 alberi.

L'Orto di Nonno Nino

Durante la mia visita del **22 Luglio 2016,** presso **L'Orto di Nonno Nino** di **Terrasini** (PA), Comune turistico in prossimità della cittadina di **Partinico** (PA), ho conosciuto **Rosolino Palazzolo,** conduttore dell'azienda insieme al fratello **Benedetto,** con lui ho approfondito la sua passione tropicale. Nel caso della famiglia **Palazzolo**, a differenza di **Speciale**, abbiamo a che fare con agricoltori professionisti con papà **Nino** attivo in biologico sin dal

1993, prima con gli agrumi e poi con il pomodoro, a quei tempi l'azienda era quasi completamente indirizzata all'esportazione dei prodotti, solo in seguito si è poi convertita al mercato locale e quindi alla coltivazione di ortaggi con vendita diretta. La scintilla tropicale però è scoccata nel 2006, quando a **Rosolino** regalarono alcuni semi di **Papaya** e fu subito amore a prima vista, anzi a primo morso! Oggi, l'azienda di **Nonno Nino** vanta ben 80 piante di **Papaya** in produzione e altre 100 in preparazione, ma non è tutto, secondo per importanza commerciale, ma primo per il suo palato, **Rosolino** coltiva anche il **Frutto della Passione** e tanti altri vegetali tropicali in modo più o meno sperimentale: **Mango, Banane, Platani, Caffè, Lime, Canna da Zucchero,** tutto l'orto dei **Palazzolo** è in biologico.

Arrivati a questo punto, bisognerà però anche assaggiarla questa **Papaya** e ciò, se permettete, è compito mio! Ho quindi approfittato di due coltivazioni e di terreni diversi, come quello dei produttori di **Ficarazzi** e di **Terrasini**. La prima **Papaya** era molto piccola, ma già caratterizzata da sapori di pesca bianca e buccia di albicocca, con una leggera sapidità che a tratti, devo essere sincero, mi ha disturbato per il contrasto con una parte dolce che comunque non era così spiccata. La seconda da me assaggiata, presso **L'Orto di Nonno Nino**, era già di dimensioni più ragguardevoli e con il gusto molto simile alla prima, ma più equilibrato tra dolce e salato e fortemente caratterizzato da un'insolita "aria di mare", almeno quella è la sensazione che ho provato, ricordandomi il profumo ed il sapore che potrebbe avere una brezza marina.

Coltivare la frutta tropicale in **Sicilia** significa, se le condizioni di terreno e climatiche lo permettono, poter fornire ai clienti un prodotto con migliori caratteristiche organolettiche rispetto ai prodotti importati direttamente dai paesi di origine grazie all'enorme riduzione delle distanze. Grazie alla vicinanza della **Sicilia** ai mercati italiani ed europei, rispetto ai paesi di origine della frutta tropicale, il consumatore può gustare dei prodotti raccolti a maturazione quasi completata o completata del tutto sulla pianta. Inoltre, considerando la frammentarietà dei produttori, spesso con poche piante, nonchè la non necessità di impiegare fitofarmaci facilitata dalla mancanza di colture intensive e quindi dalla facilità tutta siciliana di produrre in biologico, la frutta tropicale siciliana è generalmente più genuina. Sembra inoltre che le immancabili caratterizzazioni apportate dai tipi di suolo differenti diano una marcia in più ai prodotti siciliani, completando così un quadro che messo da parte il fattore quantità, difficile da realizzare nell'isola, è da definisti assolutamente positivo.

Infine, qui di seguito, ho aggiunto delle note esplicative e un po' più tecniche scritte dal già citato Prof. **Vittorio Farina** che spero possano far conoscere meglio la pianta della **Papaya**.

Maurizio Artusi

Origine e diffusione

Originaria del Centroamerica, la papaia o **papaya** (Carica papaya L., famiglia delle Caricacee) è coltivata in molti paesi a clima tropicale quali Sud Africa (Monzambico, Congo), America (Brasile, Messico, Perù, Colombia, Venezuela), Asia (Cina, Filippine, India) e Oceania mentre la sua diffusione in Europa è limitata dalla elevata sensibilità alle basse temperature. Da qualche tempo, però, si incontra in coltura in alcuni paesi del Mediterraneo

quali Israele, Spagna e Italia dove si trova esclusivamente in Sicilia sulle coste tirreniche dell'Isola.

Morfologia della pianta

Anche se generalmente è considerata una pianta arborea in realtà si tratta di una pianta erbacea succulenta. Presenta un caule unico inizialmente di consistenza erbacea che diviene fibroso con l'avanzare dell'età e può raggiungere altezze notevoli (in coltura 5-6 metri); la pianta può presentare ramificazioni in seguito all'accecamento della gemma terminale.

Le foglie sono alterne, palmate e presenti soltanto nella parte terminale del fusto raggiungendo dimensioni notevoli (fino a 70 cm di lunghezza).

I fiori maschili si presentano in racemi ascellari e, in alcuni casi, possono sviluppare pistilli normali e dare vita a frutti. I fiori femminili si trovano, invece, solitari o in piccoli gruppi all'ascella delle foglie.

Caule, foglie e frutti immaturi possiedono canali latticiferi. Infatti, provocando una abrasione sulle parti aeree della pianta, frutti compresi, si assiste alla fuoriuscita del latice. Questo contiene per l'80% acqua e per il restante 20% zuccheri, granuli di amido, minerali (S, Mg, Ca, K, P, Fe, Zn), alcaloidi, isoprenoidi, sostanze lipidiche e proteine, compresi gli enzimi come lipasi, cellulasi e proteasi (papaina), importante per la pianta nella difesa contro animali erbivori e nella formazione di organi e tessuti (differenziazione del midollo). La papaina è un enzima proteolitico (idrolasi) che possiede un'azione digestiva superiore alla pepsina e alla pancreatina.

L'apparato radicale è piuttosto superficiale essendo compreso nei primi 30 cm di profondità. Le piante adulte possono presentare esemplari maschili, femminili o ermafroditi.

Il frutto

Il frutto di **papaya** è una bacca con dimensioni, forma e depressioni carpellari più o meno profonde in funzione della varietà. Il peso può variare dai 100 g a qualche chilogrammo mentre le pezzature commerciali dovrebbero attestarsi intorno ai 500 – 600 grammi. I frutti delle piante ermafrodite tendono ad essere allungati, cilindrici o piriformi, mentre quelli delle piante femminili rotondeggianti.

La maggior parte del volume del frutto è occupata da una grossa cavità, dove si trovano numerosissimi semi di colore nero coperti da una pellicola mucillaginosa, attorno alla quale si sviluppa una polpa spessa e più o meno consistente di colore giallo arancio. La buccia è verde e a maturazione si colora dal giallo all'arancio intenso.

La **papaya** è ricca di carotenoidi e composti volatili che la rendono particolarmente aromatica: è considerata un frutto nutraceutico per le sue molteplici proprietà legate alla sua composizione vitaminica, polifenolica, e all'elevato contenuto di carotenoidi in grado di renderla un prezioso alleato nel prevenire alcune patologie degenerative. Il frutto fresco subisce alterazioni se conservato a temperature inferiori a 10°C.

Ecologia e Coltivazione

La pianta di **papaya** può essere propagata per seme. In appropriate condizioni colturali ha un rapido sviluppo superando la fase giovanile in 3-8 mesi e iniziando a produrre in 9-15 mesi. L'optimum vegetazionale è di circa 25° mentre scendendo al di sotto dei 20° C possono verificarsi i primi danni alle piante con rallentamenti della crescita, fiori privi di stami e deformità dei frutti. Man mano che si abbassa la temperatura diminuisce anche l'accumulo di zuccheri con evidenti ricadute sul gusto dei frutti. I venti sono deleteri a causa dell'apparato radicale poco profondo e perché possono essere responsabili dell'indurimento precoce del caule in grado di alterare l'architettura della pianta. Per tutte queste ragioni, la **papaya** nei nostri ambienti è diffusa solo in coltura protetta.

La pianta necessita di irrigazioni nei periodi estivi e per quanto riguarda la nutrizione minerale le esigenze seguono tale ordine: K > N > Ca > P > S > Mg.

Prospettive di mercato

La **papaya** siciliana ha già conquistato il mercato interno spuntando prezzi interessanti per i produttori. Le superfici coltivate sono ancora piuttosto limitate e la coltura necessita di ulteriore affinamento delle tecniche colturali e di gestione post raccolta. L'aumento delle superfici e le caratteristiche qualitative dei frutti lasciano presagire un possibile avvicinamento ai mercati europei.

La ricerca

Presso il **Dipartimento di Scienze Agrarie e Forestali** dell'**Università degli Studi di Palermo** si stanno conducendo ricerche per valutare gli aspetti legati alla coltivazione di questa specie di origine tropicale valutandone le performance vegeto-produttive in clima mediterraneo, la gestione post-raccolta e la qualità dei frutti in termini fisico-chimici e sensoriali. Ulteriori linee di ricerca sono in fase di definizione e riguardano la preparazione di frutti di IV gamma e la caratterizzazione dei composti bioattivi.

Vittorio Farina

P*rofessore di Frutticoltura Tropicale e Subtropicale*

Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali

Università degli Studi di Palermo

vittorio.farina@unipa.it

moocasa_albumid=6315096296980203569