

La «Fragola Profumata di Tortona» una prelibatezza da coltivare

Tra i molti prodotti ortofrutticoli tradizionali che hanno rischiato di scomparire dalle nostre campagne vi è la «Fragola Profumata di Tortona», conosciuta sin dal 1500 e caratterizzata da un penetrante aroma moscato della polpa. In questi ultimi anni alcuni agricoltori tortonesi ne hanno reintrodotta la coltivazione. Ve la presentiamo e vi invitiamo a coltivarla anche nell'orto familiare

Il nostro Paese produce una grande varietà di prodotti ortofrutticoli, molti dei quali sono assai conosciuti per la grande diffusione sul territorio nazionale. Ve ne sono altri, però, coltivati e diffusi solo a livello locale, che per la loro peculiarità rappresentano delle vere e proprie rarità gastronomiche. Tra questi vi è la «Fragola Profumata di Tortona» (1), una fragola di piccola pezzatura conosciuta sin dal 1500 che ha rischiato di scomparire a causa dell'abbandono della campagna tortonese (in provincia di Alessandria) e dell'edificazione che si è verificata nella zona tradizionalmente vocata alla sua coltivazione.

Grazie però al paziente lavoro di alcuni agricoltori tortonesi (2), in questi ultimi anni si è di nuovo iniziato a coltivarla, al fine di recuperare un patrimonio genetico che altrimenti si sarebbe perso per sempre. Ve la presentiamo e vi invitiamo a coltivarla nel vostro orto.

CONOSCIAMOLA UN PO' PIÙ DA VICINO

La «Fragola Profumata di Tortona» appartiene alla specie *Fragaria moschata*, diffusa in Europa centrale soprattutto in Germania e Francia mentre nel nostro Paese la si trova coltivata in pianura padana nella zona di Tortona (Alessandria).

La «Fragola Profumata di Tortona» è una specie dioica (esistono cioè piante che posseggono fiori con soli organi maschili o con soli organi femminili); per questo motivo è necessario coltivare nello stesso appezzamento piante maschili (15%) e piante femminili (85%).

La fioritura è scalare. Ogni pianta emette un numero variabile di grappoli fiorali (da 5 a 7) e ogni grappolo porta mediamente 12-15 fiori.

I frutti hanno un colore rosso cupo e sono portati su grappoli medio-lunghi; i frutti più grossi raggiungono un peso anche di 4-6 grammi, i più piccoli pesano mediamente 2-3 grammi.

I frutti sono generalmente tondeggianti, caratterizzati da un penetrante aroma moscato della polpa. La polpa è tendenzialmente chiara, leggermente venata di rosso in superficie. Alla raccolta i frutti presentano superficialmente aree maggiormente colorate accanto a zone chiare.



Piantine di «Fragola Profumata di Tortona» in piena produzione



1-Fiore maschile e 2-fiore femminile

COME SI COLTIVA LA «FRAGOLA PROFUMATA DI TORTONA»

Terreno e concimazione. La «Fragola Profumata di Tortona» predilige terreni freschi, sciolti, ben drenati, ricchi di elementi minerali e di sostanza or-

ganica, a reazione neutra o leggermente acida (pH compreso tra 6,5 e 7,5).

Per migliorare la fertilità del suolo si consiglia di somministrare prima dell'aratura (30-35 cm di profondità) letame bovino maturo nella dose di 2-3 kg per metro quadrato. Dopo l'aratura vanno distribuiti, a seconda della fertilità

Aiole con
piantine di
«Fragola
Profumata di
Tortona» in
piena fioritura;
si osservi la
grande
quantità di fiori

