

Coltivazione del nespolo



Dicembre è nebbioso e umido gli alberi da frutto hanno perso le foglie e dormono in attesa del tepore primaverile che li risveglierà.

Eppure c'è una pianta da frutto così coraggiosa da fiorire in questo periodo freddo dove tutto riposa. E' un alberello sempreverde che viene dal lontano Giappone dove è coltivato da oltre mille anni è il **nespolo del Giappone**.

Si chiama del Giappone in quanto le prime piante importate provenivano da quel paese e nespolo perchè i suoi frutti simili come forma e colore a quelli dell'albicocco come sapore assomigliano a quelli del nespolo comune.

Appartiene alla famiglia delle Rosaceae e il suo nome scientifico è Eriobotrya Japonica. Eriobotrya significa grappolo peloso alludendo alla pelosità dei fiori e dei frutti immaturi che costituisce una protezione contro il freddo invernale.

Coltivato in zone a clima freddo come alberello ornamentale viene piantato come albero da frutto in luoghi che d'inverno non sono sottoposti a gelate.

SONO CINESI LE SUE ORIGINI

Si ritiene che sia originario della Cina orientale dove ancor oggi si trovano diverse sue varietà selvatiche a piccolo frutto e che sia stato in tempi remoti importato in Giappone dove ne sono state selezionate varietà a frutto più grosso e più pregiato. Il primo esemplare che arrivò in Europa fu piantato nel giardino Botanico di Parigi nel 1784 mentre altri esemplari raggiunsero Londra nel 1787 e furono sistemati ai Kew Gardens da qui a poco a poco si diffuse in tutti i paesi del Mediterraneo specialmente in Spagna. Raggiunse l'Italia nel 1812 dove fu piantato nell'Orto Botanico di Napoli come pianta ornamentale.

Alla fine dell'800 fu importato in America dove si naturalizzò bene ed è attualmente coltivato principalmente in California, Florida, Brasile ed Argentina.

Viene intensamente coltivato in Cina e Giappone ma anche in Spagna dove c'è una città Valencia che è leader nella produzione delle nespole.



nespole varietà gialla

In Italia è diffuso come pianta da frutto solo in determinate zone che consentono la sua fruttificazione a causa del clima caldo.

La sua produzione si concentra in Sicilia soprattutto nella provincia di Palermo dove ne esistono numerosi frutteti specializzati specialmente vicino a Trabia.

I frutti di questa esotica pianta simboleggiano "l'imbarazzo" forse perchè a causa della loro primizia in un periodo ancora avaro di frutta fresca oppure per la loro bontà, si rimane imbarazzati se consumarli al momento oppure serbarli per farne confetture o ancora utilizzarli per un caratteristico liquore.

DESCRIZIONE DI QUESTA PIANTA SEMPREVERDE

Il nespolo del Giappone è un alberello sempreverde che può raggiungere un'altezza massima di otto metri con chioma naturalmente globosa e che può vivere oltre i 30 anni di età. Le sue foglie sono grandi, spesse, ellittiche, appuntite e molto decorative di colore verde scuro. Essendo l'albero sempreverde vi è un rinnovo parziale e le foglie durano circa tre anni. Questa pianta ha un tronco dritto con corteccia di color scuro e apparato radicale molto espanso con un'elevata capacità di penetrazione tuttavia le sue radici sono superficiali e poco tollera lavorazioni del terreno con mezzi meccanici che agiscono in profondità.



All'inizio di novembre produce all'apice dei rami dell'anno precedente infiorescenze costituite da piccoli fiori a stella di colore bianco rosato raggruppati in pannocchie e intensamente profumati con un profumo molto gradito alle api.

Siccome nel periodo invernale possono scarseggiare gli insetti pronubi a causa del clima più rigido la fioritura del nespolo del Giappone è una delle più lunghe.

Molte varietà portano fiori autosterili basta una sola pianta per avere una buona fruttificazione ma occorre l'impollinazione per opera delle api o di altri insetti pronubi. La sua fioritura è scalare, nell'Italia Settentrionale dove la pianta è coltivata per la sua bellezza ornamentale ma non fruttifica perché i suoi fiori se non protetti vengono distrutti dal gelo, inizia a fine ottobre e si protrae per tutto novembre dicembre. Nelle zone insulari, dove il nespolo del Giappone viene coltivato come pianta da frutto la fioritura inizia a fine settembre e a seconda delle varietà si protrae sino a dicembre gennaio per le cultivar più tardive.



frutticini immaturi del nespolo del Giappone

I fiori lasciano il posto a piccoli frutticini che maturano lentamente durante l'inverno per essere pronti al consumo nei primi mesi di primavera.

Il frutto può avere una forma sferica, ovoidale o piriforme ha buccia sottile di colore giallo o arancione con polpa di color bianco crema o tendente all'arancio dolce e aromatica. Ogni pianta produce circa una trentina di kg di frutta.

I semi sono grossi con buccia bruna riuniti al centro del frutto dove ve ne possono essere da uno a cinque. I semi, se si vuole riprodurre la pianta del nespolo dal seme, devono essere seminati appena tolti dal frutto perché disidratandosi perdono la loro germinabilità. Questo albero entra in produzione dopo 4 o 5 anni ma se la pianta non è stata innestata e quindi è nata da seme è più lungo il periodo di entrata in fruttificazione. Il fatto che la frutta di questo fruttifero maturi all'apice dei rami e che l'albero assuma un portamento tondeggiante rende problematica la raccolta quindi con una **serie di potature** si mira al raccorciamento dei rami e alla conseguente diminuzione in altezza del nespolo del Giappone.

Una certa parte dei rami che hanno già fruttificato viene eliminata per favorire l'emissione di nuovi rami che daranno frutta l'anno dopo e si eliminano anche i rami secchi e danneggiati. In alcuni frutteti da reddito si preferisce coltivare le piante a spalliera per favorire la raccolta.



varietà di nespola piriforme gialla

L'epoca per effettuare la potatura si situa subito dopo la raccolta in primavera nei diversi mesi in cui maturano le sue varietà.

L'epoca di maturazione nelle regioni meridionali e in Sicilia cade da marzo a giugno ed è questa una delle caratteristiche più favorevoli per quanto riguarda questa pianta perchè la sua frutta matura in un periodo avaro di frutta fresca ed è una primizia molto ricercata.

ESIGENZE AMBIENTALI E DI COLTIVAZIONE

Per quanto riguarda il clima la pianta del nespolo del Giappone resiste anche a temperature di qualche grado sotto lo 0 ma durante la sua fioritura se temperature rigide si protraggono per più giorni danneggiano i fiori e impediscono la formazione dei frutticini. Come pianta da frutto predilige un clima temperato caldo quindi il suo areale è uguale a quello dove in piena terra si coltivano i limoni, temperature calde che in inverno non scendano sotto i 10 gradi.

Gravi danni possono verificarsi nel periodo della fruttificazione a causa di forti venti di scirocco frequenti se il nespoletto è situato non lontano dal mare.

In questo caso è necessario proteggerlo con un buon sistema di reti anti vento.



nespolo del Giappone sotto la neve

Attenzione anche al carico nevoso se questa pianta è collocata in clima rigido in quanto possedendo le foglie avvengono facilmente rotture di rami e danni alla pianta stessa.

E' un albero rustico per quanto riguarda il terreno.

Se è vero che predilige terreni di medio impasto ben drenati e leggermente acidi, si sviluppa abbastanza bene anche su terreni argillosi e calcarei ma in quest'ultimo caso soffre se innestato sul cotogno. Attenzione all'asfissia radicale inoltre questo fruttifero poco sopporta la salinità specie se è innestato sul cotogno.

Nei frutteti specializzati viene innestato sul cotogno o sul Franco e il sesto d'impianto, cioè la distanza alla quale vengono piantati i fruttiferi varia è 4 x 4 nel caso del cotogno e 5 x 5 nel caso del Franco. Importante è l'irrigazione che non deve mancare specialmente per quelle cultivar che maturano la frutta tardivamente a maggio o a giugno. Per quanto riguarda la **concimazione**, concimare una volta l'anno con abbondante apporto di letame maturo e con minerali come il fosforo e il potassio che devono essere aggiunti per aver frutta grossa e saporita.



racemo floreale del nespole del Giappone

Un'altra pratica necessaria per avere frutta di grossa pezzatura è il **diradamento dei frutticini** che avviene quando questi sono poco più grandi di una nocciola.

Occorre fare in modo di avere una sola pannocchia di fiori per ramo, quelle laterali vanno eliminate in autunno prima dell'apertura dei fiori, e al massimo 4 o 5 frutticini per pannocchia scelti fra i più grandi.

Il frutto del nespole del Giappone è delicato si ammacca con facilità e quindi occorre fare molta attenzione al momento della raccolta inoltre è poco serbevole.

Queste due caratteristiche hanno fortemente condizionato l'espansione di questa coltura spesso limitandola ad un consumo locale dei frutti.

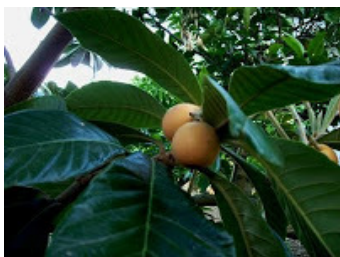
SICILIANE E GIAPPONESI SONO LE VARIETA' ITALIANE

Tanaka è una varietà largamente coltivata anche in Giappone. L'albero è vigoroso e molto produttivo uno dei migliori nespole giapponesi Il frutto ha una forma arrotondata e pesa circa 60 gr. la sua buccia è di un colore arancio tendente al giallo con polpa arancione compatta, aromatica, leggermente acidula e di gusto eccellente matura a fine maggio inizi di giugno.

In Italia le varietà del nespole del Giappone sono distinte in due categorie: cultivar vaniglia e cultivar a frutto sub-acido. Le cultivar vaniglia hanno gusto più dolce ma una scarsa serbevolezza e maneggevolezza che ne limita la commercializzazione

mentre le cultivar a frutto sub acido sono meno dolci.

L' impianto intensivo dei nespoli si ha nella zona di Trabia vicino a Palermo dove vengono coltivate delle cultivar particolarmente adattate alle caratteristiche pedoclimatiche della zona.



nespolone di Trabia

Nespolone di Trabia è una delle migliori varietà che si è affermata come pianta sostitutiva del limone nella costiera palermitana da un punto di vista commerciale. E' caratterizzata dall'aver frutto grosso di colore giallo arancio con polpa consistente leggermente acida anche se è completamente matura.

La sua buccia è spessa e presenta uno o due semi al suo interno, la sua maturazione è medio tardiva. E' una delle più apprezzate varietà perchè è abbastanza resistente a manipolazioni e trasporti.

Nespola rossa è una varietà molto produttiva la più antica coltivata nella zona di Trabia. Ha frutto medio piccolo, tondeggiante, di colore arancio intenso.

La buccia è di medio spessore, la sua polpa è molto dolce e all'interno contiene due grossi semi. La sua maturazione avviene verso metà aprile ed è mediamente resistente a manipolazioni e trasporti.



Nespola gigante di Calatabiano

Nel territorio di Calatabiano paese in provincia di Catania si è sviluppata una particolare varietà di nespola del Giappone chiamata "**Nespola gigante di Calatabiano**" che si differenzia dalle altre per la maggiore pezzatura del frutto, sino a 100 gr, per la forma allungata, per il colore della buccia giallo albicocca e la polpa gialla, tenera, succosa, leggermente acidula ma molto aromatica davvero di gusto eccellente. L'albero è vigoroso e molto produttivo.

Si ha notizia che questa particolare varietà si è sviluppata da seme e che grazie alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio si è formata questa cultivar che

porta frutti di eccezionale valore commerciale essendo più grandi, con più polpa, con meno semi e con un gusto più accentuato rispetto alle altre varietà.

Questa particolare varietà matura i suoi frutti fra la prima decade di aprile e gli ultimi giorni di maggio. Purtroppo essendo un prodotto di nicchia la sua diffusione è solo locale ma meriterebbe di essere più diffuso per la sua pezzatura e la sua bontà.



nespole a frutto piccolo

Queste sono solo alcune delle numerose varietà di questa bella pianta.

Se abitate in un luogo dove sono coltivati dei nespoli del Giappone chiedete a un vivaista della vostra zona quali sono le varietà del posto per comprare una varietà già adattata alle caratteristiche pedoclimatiche della vostra zona.

Altrimenti se così non è potete scegliere quella che più vi aggrada fra le cultivar che vi ho indicato e trovatala metterla a dimora nel vostro giardino o in un capiente vaso dove vi allierà sia per la sua bellezza ornamentale che per il profumo della sua fioritura e anche per la bontà della sua frutta.

COME COLTIVARLO ANCHE IN VASO PER AVERE UNA BELLA E RIGOGLIOSA PIANTA

Se volete avere nel vostro giardino una bella pianta di nespolo del Giappone potete agire seminando in primavera in un vaso dei semi freschi che presto germineranno. Dovrete tenerli in vaso per almeno un anno perchè si rafforzino poi potete piantarli in piena terra. Piantateli in un posto riparato contro un muro ad esempio, se siete in un luogo dove la temperatura invernale scende di parecchi gradi e vi potrete godere un bell'alberello sempreverde con una profumata fioritura in un periodo com'è quello invernale dove quasi tutti gli altri alberi sono spogli e non vi sono fiori.



nespolo del Giappone in vaso

Se avrete la pazienza di aspettare 4 o 5 anni la vostra piantina di nespolo inizierà a fiorire e se il clima dove è sistemata d'inverno è mite vi regalerà la sua gustosa frutta.

Se volete però una determinata varietà sarà necessario innestare la vostra pianta con una marza della varietà prescelta.

Tuttavia anche le piante nate da seme danno frutta che è più piccola delle varietà innestate ma è più aromatica e saporita. Il nespolo del Giappone per le sue dimensioni contenute è pianta adatta alla coltivazione in vaso.

Inoltre coltivandola in vaso in un clima rigido avete la possibilità di ripararla meglio quando è in fioritura e quindi di salvare la fruttificazione.

Non è pianta da appartamento ma sverna molto bene in serra fredda come i limoni e se la ricovererete in un luogo ben luminoso dove la temperatura non scenda al di sotto dei 10 gradi all'inizio della primavera potrete gustare i suoi aromatici frutti.

Occorre un vaso grande, meglio se è una conca come quelle che si impiegano per piantare i limoni, il terreno sia sciolto fertile e leggermente acido, raccomando poi di curare il drenaggio del vaso.

Le **irrigazioni** non devono mancare nella stagione calda.

Concimatela in primavera, potatela molto poco togliete i rami danneggiati e qualche ramo che infittisce troppo la chioma. Se sarete solerti a eseguire queste semplici regole avrete un alberello molto ornamentale che vi regalerà la sua ombra e con qualche accorgimento anche la sua frutta.

CARATTERISTICHE DEL FRUTTO

Per prima cosa desidero dirvi che per gustare al meglio i frutti del nespolo del Giappone occorre siano completamente maturi altrimenti risultano aspri e allappano cioè lasciano uno sgradevole sapore di aspro in bocca a causa dei tannini che ancora contengono. Per accertarsi della avvenuta completa maturazione osservate bene la buccia delle nespole devono essere presenti piccole macchioline più scure e leggere ammaccature che attestano l'avvenuta completa maturazione.



Questi frutti sono così delicati che è necessario raccoglierci a mano ad uno ad uno e conservarli senza che prendano colpi e ammaccature che ne pregiudicherebbero il valore. La raccolta nei nespoli da resa in Sicilia viene fatta da personale specializzato che salendo anche su scale si dedica alla raccolta mettendo poi i frutti in apposite ceste perché vengano meglio conservati. Possiamo dire che la nespola è un frutto biologico ingrossandosi durante l'inverno e maturando a primavera non abbisogna di troppi trattamenti quindi è un frutto sano.

I trattamenti contro la ticchiolatura a cui purtroppo è soggetta la pianta del nespolo si eseguono in inverno prima della maturazione dei frutti.



La nespola contiene molta acqua e fibre sono presenti anche le vitamine B e C in discreta dose. Questo frutto ha anche buone quantità di sali minerali cioè fosforo, potassio, magnesio e calcio. La nespola del Giappone è adatta a chi fa dieta infatti 100 grammi di polpa apportano solo 47 calorie.

È un frutto **dissetante, digeribile** e ha anche un **leggero effetto lassativo**.

Secondo la tradizione popolare la nespola ben matura svolge un'azione diuretica e depurativa.

SAGRE IN ONORE DELLA NESPOLA DEL GIAPPONE

Sono due le manifestazioni che celebrano questo frutto e tutte e due si trovano in Sicilia. Da diversi decenni le amministrazioni comunali di Calatabiano organizzano una manifestazione per la valorizzazione di una particolare varietà di nespola del Giappone "la nespola gigante di Calatabiano" che si coltiva solo in quella zona.

La "**Sagra delle Nespole**" si svolge nella seconda domenica di maggio e non solo viene valorizzata questa particolare cultivar di nespola ma è un momento di valorizzazione del settore agricolo e artigianale di tutta la zona.



Lo scopo principale di questa manifestazione tuttavia è la valorizzazione di questa particolare varietà di nespola sia come prodotto fresco che come utilizzo in campo alimentare dalla marmellata al liquore il famoso "Nespolino", dal gelato alla crostata prodotta con questi frutti.

La seconda manifestazione in onore di un'altra varietà di nespole si svolge sempre in Sicilia nel paese di Trabia e cade a metà del mese di maggio.

E' la **sagra in onore della nespola di Trabia** un'antica cultivar della zona estesamente coltivata in quanto il territorio di Trabia è ricco di acqua e ciò ha permesso lo sviluppo dei nespoleti. Trabia si trova lungo la fascia litorale ad est del comune di Palermo sopra un rigoglioso colle che si affaccia sul mare ed è circondata dai nespoleti essendo tra i primi produttori nazionali con un suo proprio marchio "Nespola! Esclamazione di Trabia" che non viene apposto se non dopo severi controlli.



nespolo in fiore

Durante questa manifestazione si esibiscono gruppi folcloristici siciliani mentre i giovani del paese sfilano con i costumi tradizionali. Naturalmente non mancano numerosi stand che offrono prodotti tipici locali a base del festeggiato frutto. Alla fine della manifestazione vengono distribuite nespole fresche perchè tutti assaggiandole possano rendersi conto della bontà di questa particolare varietà di nespole.

UN MIELE RARO E POCO CONOSCIUTO

Non posso passare sotto silenzio un'altro ottimo e raro prodotto di nicchia che ha come protagonista l'albero del nespolo del Giappone o per essere più precisa il nettare dei suoi profumati fiori. Infatti dalla fioritura del nespolo del Giappone si ricava un miele particolare raro e molto pregiato che prende il nome di "**miele di nespolo del Giappone**".

Solo in Sicilia e particolarmente nella zona di Trabia e di Calatabiano dove le piante di nespolo sono numerose può essere raccolto questo miele che a differenza degli altri mieli le api creano nel periodo invernale andando a bottinare le piante di nespolo in fiore.

La quantità è limitata e dipende molto dall'andamento climatico infatti nei periodi di tempo incerto o di forte vento le api non possono operare.

Si tratta di un miele di innegabile pregio per le sue caratteristiche organolettiche particolari il suo colore va da quasi incolore ad ambra chiaro quando è liquido, da bianco perlaceo a beige chiaro quando è cristallizzato.

Il suo sapore ha una particolare dolcezza con un retrogusto leggermente amarognolo.



miele di nespole

Ma è caratteristico soprattutto per il suo unico inconfondibile profumo. Descrivervi questo intenso delicato ma nello stesso tempo persistente aroma non è cosa da poco il profumo va annusato non letto tuttavia proverò a darvene un'idea. Immaginatevi un aroma dolce che naturalmente ricorda il profumo del fiore del nespole ma richiama anche alcuni profumi dolci che si riscontrano in certi fini saponi da toilette e ricorda anche il profumo di mandorla amara. Se ne volete saper di più non vi resta che trovare, acquistare, aprire ed annusare un vasetto di miele di nespole del Giappone. Vi voglio avvertire che non è affatto facile questa operazione di scovare e di riuscire a comprare questo raro miele. Infatti si tratta di una fra le prelibatezze italiane più apprezzate dai facoltosi giapponesi tanto che i commercianti nipponici da anni per accontentare i loro più facoltosi ed esigenti clienti sbarcano in Sicilia e opzionano il raccolto di questo miele unico e prezioso. Ma si sa che solo le persone determinate e tenaci raggiungono i più difficili traguardi com'è quello di assaggiare questa golosità unica. Io che ho avuto la fortuna di assaggiarla e di odorarla da una cara amica siciliana la ricercherò impaziente di risentire nelle mie narici il suo caratteristico aroma e nella mia bocca il suo gusto impareggiabile. Pazienza se il suo prezzo non sarà proprio popolare a una tale squisitezza non si resiste. A proposito di cibo ecco a voi la ricetta che ha per protagonista la nespole del Giappone.

MACEDONIA GRAN FESTA DI NESPOLE CILIEGIE E FRAGOLE

Ingredienti per due persone

4 nespole del Giappone

150 gr di ciliegie

100 gr fragole

Succo di albicocca

una spruzzatina di limone

Maraschino o Grand Marnier (a piacere)

Lavate e pulite bene tutta la frutta levando i piccioli se ve ne fossero.
Prendete un capace contenitore di vetro che conterrà la vostra macedonia.
Tagliate in due le nespole, levate loro i grossi semi interni e tagliatele a pezzettini.
Inseritele nel recipiente di vetro dove avrete aggiunto qualche goccia di limone per non farle annerire e mescolatele bene col succo del limone.
Togliete i noccioli alle ciliegie e poi aggiungetele tagliate in due alle nespole.
Per ultimo aggiungete divise in pezzi piuttosto grossi le fragole.
Versate sopra la frutta dell'abbondante succo di albicocca mescolate accuratamente e mettete in frigo per almeno una mezz'oretta prima di servire in tavola.



Nespolo del Giappone fra i trulli

Prima di portare in tavola si può aggiungere per chi piace, una spruzzata di Maraschino o Grand Marnier. Esistono poche macedonie più dissetanti e fresche di questa vedrete che anche i vostri commensali ve lo confermeranno.
La descrizione di questa coraggiosa pianta che fiorisce sfidando il freddo invernale è terminata. La gustosa ricetta che sempre chiude questa mia informale chiacchierata è stata aggiunta. Di tutto cuore non mi resta che augurarvi