

Agricoltore Ticinese

150
ANNI

Settimanale di cultura rurale



A

I cachi

frutti esotici che crescono in tutto il Ticino

Testo: e fotografie: Cristian Bubola

Sono molte le piante di cachi nei giardini delle case ticinesi, ma veri e propri frutteti ce ne sono?

Sarebbe senza dubbio interessante censire il numero di piante di cachi presenti in Ticino. Nella stagione autunnale e per buona parte dell'inverno cachi arancioni spiccano in molti cortili delle case ticinesi o in mezzo ai campi. Una delle prime cose che mi sono chiesto è in quanti li raccolgono e quanti invece li lasciano lì, sull'albero. Lo smercio tra privati in Ticino è senza dubbio molto vasto e quasi nessuno, tra coloro che ne possiedono una pianta, riesce a consumarne tutti i frutti. «Sai, magari la pianta è lì da trenta, quarant'anni e nel frattempo è cresciuta. I rami più alti non si raggiungono più». Mi dice un vicino di casa che ha una pianta di cachi in giardino «lo ne lascio sempre su un po' per gli uccelli». Uno dei problemi dei cachi, secondo lui, è che per molti sono scomodi da mangiare «Non sono pratici, si rischia di sbrodolarsi e quasi tutti tolgono la buccia». Lui no. Mi dice che una volta tolto il picciolo, taglia il frutto in quattro quarti e se lo mangia così. Ovvio, deve essere al giusto grado di maturazione.

Il cachi è un frutto molto ricco di tannini e, se lo si mangia ancora acerbo, lega la lingua e il palato. "Allappa", come dicono gli esperti. Va colto ancora acerbo, quando il colore non tende al rosso, ma piuttosto al giallo e poi lasciato maturare, magari vicino a delle cassette di mele.

Mentre cercavo di capire un po' la realtà dei cachi in Ticino, alcune persone mi hanno chiesto se da piccolo facevo il gioco dei semi «Quale gioco?» ho chiesto. Così, qualcuno ha iniziato a raccontarmi delle tre posate che si trovano all'interno dei semi di cachi. Se si tagliano in due sembra che si possano trovare una piccola forchetta, un piccolo cucchiaino o un piccolo coltello. Una volta, nella tradizione contadina, dal tipo di posata che si trovava si ricavava un'indicazione sul tipo di inverno che stava arrivando. Un coltello e l'inverno sarà tagliente, con venti forti, gelate e temperature rigide; una forchetta indica un inverno mite; un cucchiaino invece è



sinonimo di abbondanti nevicate.

Il mio vicino mi ha detto che lui questo gioco non l'ha mai fatto e non ne ha mai nemmeno sentito parlare, però mi ha detto che da un po' di tempo, di semi nei cachi non ne trova più. Sembra che la presenza di semi sia maggiore nella varietà dei cachi mela, anche se non è raro trovarne anche nelle altre varietà e, al di là del gioco, vale la pena toglierli prima di frullare i frutti se si vuole, ad esempio, preparare una mousse. Ma, al di là dei cachi dei privati, mi sono chiesto: ci sarà qualcuno che ha pensato di coltivare questi frutti a scopo commerciale?

L'ultimo frutteto di cachi in Ticino

«Le faccio una domanda. Quanti cachi mangia lei in un anno?» Mi chiede a bruciapelo Pascal Rimediotti, per farmi capire di che prodotto stiamo parlando. Non molti in effetti, penso.

«La coltura ha un buon potenziale e quest'anno con le 450 piante iniziali avremmo raccolto 200 quintali di frutti di buona qualità» mi dice Rimediotti, che ha piantato un frutteto di cachi in Ticino a Gudo nel 2009, sul terreno del demanio cantonale e che dopo due riduzioni di superficie, in considerazione di quanti ne riusciva a smerciare, ha deciso di destinare il terreno a



A sinistra cachi essiccati. Sopra i cachi tagliati a fette sistemati nell'essiccatore.



La lavorazione dei cachi secchi viene fatta da Ebe Bortolotti e suo papà Vincenzo.



un'altra coltura. «Non tutta la produzione era commercializzabile come frutta fresca e bisogna accettare un 10/20% di scarto già alla raccolta. Avevamo poi un 60% di prima scelta e un 40% di seconda, all'incirca».

«Quest'anno, con le ultime 130 piante, quasi tutta la produzione ha trovato uno sbocco, ma la maggior parte è andata per la trasformazione e a quel prezzo i costi di produzione non sono giustificati. Ci sono voluti parecchi anni di formazione delle piante e tanti sforzi sono purtroppo stati vanificati dalla realtà del mercato». Pascal Rimediotti conclude dicendomi che con altre strategie di smercio, non possibili per la loro azienda, quali la vendita diretta o proponendosi oltre Gottardo, forse si sarebbe potuto valorizzare di più il frutto e si dispiace di non esserci riuscito nonostante gli sforzi messi in atto.

A questo punto, una collega mi parla del frutteto di cachi di Biasca, quello che si vede dalla cantonale. «Dai, non l'hai mai visto? Se vieni giù dalla Val di Blenio è impossibile non vederlo».

Il frutteto è gestito dalla famiglia Bortolotti dell'azienda agricola La Festuca. Sento Ebe Bortolotti che mi dice che a breve faranno una giornata di raccolta. La raggiungo nel frutteto a

fine novembre. Ci sono Ebe, suo papà Vincenzo con il trattore e tre zii. La raccolta è un bel momento di condivisione. Gli zii lavorano con le scale, mentre Ebe sale a raggiungere i rami più alti dai denti del trattore guidato da suo papà. «La prima selezione la facciamo già qui in raccolta. I frutti che hanno delle macchie troppo grosse non li raccogliamo proprio, non ne vale la pena. Li lasciamo sui rami, così come quelli già troppo maturi o marci del tutto». Mi dice che quella dei cachi è un'attività che ha ereditato, non è stata sua l'idea del frutteto e mi parla di Ursina Steiner. «È lei che ha avuto l'idea di fare un frutteto di cachi qui. Ha piantato circa 150 piante nel 2009, poi però è tornata in Svizzera interna. Se vuoi sapere qualcosa sulle varietà devi contattare lei». Chiedo a Ebe come funziona lo smercio. «Ma, va abbastanza bene con la vendita diretta, con la ConProBio e con la Biofarm, che quest'anno mi ha già richiesto un paio di palette di frutti freschi. Le marmellate ho provato a farle, ma non è che funzionino molto. Va meglio con i cachi secchi, quelli riusciamo a venderli abbastanza bene, sempre in vendita diretta o tramite passaparola». Suo papà Vincenzo mi dice che probabilmente bisognerebbe seguirlo di più il frutteto, magari creando un



Nella foto in alto una cassetta di cachi "Rojo brillante" appena raccolti. Tutti perfetti, tranne uno un po' particolare.

Sotto, un filare del frutteto di Biasca.



In alto: il trattore che è servito durante la raccolta a raggiungere i rami più alti.

Da sinistra verso destra: due cassette e un secchio di cachi nel frutteto durante la raccolta.

I cachi praticamente perfetti, confezionati e pronti da mandare sul mercato della Svizzera interna.



sistema di irrigazione e potandolo meglio. È diventato così produttivo solo da qualche anno e per ora hanno ordinato un'essiccatrice più grande, in futuro si vedrà.

Ursina Steiner

«Ero appena arrivata in Ticino nel 2009, avevo da poco partecipato a un convegno internazionale sui cachi a Faenza e ho pensato: perché non fare un cacheto anche nella Svizzera italiana? In fondo le condizioni climatiche sono ideali». Ursina di formazione è agronoma ed è originaria del canton Turgovia. Lì la frutticoltura, soprattutto di mele e pere, è molto diffusa. «Forse è per quello che mi è venuta l'idea». La prima cosa che le chiedo riguarda le varietà. «Ai tempi a Biasca ne avevo piantate tre diverse, ma i pochi alberi della terza varietà del Giappone "Izu" non sono sopravvissute. La maggior parte sono cachi della varietà romagnola e poi c'è un 10% di "Rojo brillante", che è un po' più allungato e con la buccia più dura. L'ho scelto per quello, perché il principale problema dei cachi è un fungo del genere *Alternaria*, che si sviluppa quando il frutto si danneggia un po'. Questa varietà dovrebbe essere un po' più resistente». Le confermo che, per quanto ho visto durante la raccolta, è proprio così. Un'altra cosa che mi spiega è che per i cachi, qui in Ticino, come portainnesto non ha scelto il

classico *Diospyros kaki*, ma il *Diospyros lotus*, perché è più resistente alle basse temperature. Ne approfitto per chiederle qualcosa anche sullo smercio. «Qui in Svizzera interna in realtà c'è una buona richiesta per i cachi. Vengono importati in grandi quantità dall'Italia e dalla Spagna. Quello che manca in Svizzera è l'organizzazione ed il know how, soprattutto della "post-raccolta", cioè dello stoccaggio e della maturazione controllata».

Ursina continua ad acquistare cachi dalla Ebe per il topping da mettere sui Frozen Yogurt che produce nella sua azienda (la joli-mont ndr.). «È sempre apprezzato il fatto di sapere da dove vengono i cachi e conoscere la storia dei produttori. Funziona molto bene a livello di vendita qui da noi».

Nel corso della telefonata scopro che Ursina aveva partecipato anche alla creazione del frutteto del demanio cantonale di Gudo. Tutto è partito da lei e adesso a curare l'ultimo frutteto di cachi del Ticino è rimasta Ebe, con la sua famiglia.

Informazioni:

Per chi volesse acquistare i cachi freschi o provare quelli secchi di Ebe Bortolotti, può rivolgersi alla sua azienda:

La festuca,
Fattoria Bortolotti
Pedemonte 17
6710 Biasca
www.lafestuca.ch