



FRAGOLE & CIOCCOLATO



E' il titolo di un vecchio film cubano (1994) che parte dalla inconciliabilità del gelato alla fragola con quello al cioccolato per poi descrivere alcune condizioni umane conflittuali.

Qui lo prendiamo a pretesto per ribaltare la pretesa confliggenza delle fragole con altri frutti, e non solo.

La fragola, o per meglio dire fragolina, si sa, è un tipico frutto di bosco.

Per secoli ha allietato le tavole imbandite delle feste più ricercate.

Nel corso dei secoli è divenuta una pianta tipicamente ornamentale.

Il sapore particolare, che non ha bisogno di descrizioni perché tutti lo conoscono, che ha da sempre affascinato poeti (Shakespeare), santi (San Giovanni Battista, San Francesco di Sales), Re (Enrico VIII, Luigi XIV) e botanici (Duchesne), ne fa un frutto particolarmente ricercato, una vera gioia per tutti i *gourmet*...

Per non dire dei *gourmand*...

La forte domanda del mercato e la scarsità e difficoltà dell'offerta hanno sortito, ad un certo punto, l'effetto di creare un vero e proprio nuovo frutto, un ibrido tra una specie di fragola coltivata in Cile e un gustosissimo frutto proveniente dal Nord America: nasceva così un ibrido, un antesignano OGM dal nome scientifico *Fragaria x ananassa*.

Dopo poco più di 200 anni, la *fragaria* è stata "reinventata" ed oggi abbiamo un nuovo ibrido che rifiorisce più volte nel corso dell'anno, di ottima qualità e ad un costo accettabile.

La fragola non solo è un frutto squisito ma, per la ricchezza di sostanze antiossidanti (oli essenziali, tannini, flavoni), è anche uno dei prodotti della Terra in cima alla classifica per la capacità di combattere l'invecchiamento, l'infarto e i tumori.

La sua forma a cuore non sarà certo casuale...

In Italia si coltiva un po' su tutto il territorio nazionale, anche se le percentuali più alte di produzione si hanno in Emilia-Romagna.

Nel mondo, per i costi bassi di mano d'opera, le coltivazioni più vaste si stanno spostando lentamente in Messico e in Marocco.

Alla recente Fiera di Rimini "Sapore – Agrifil" è stato presentato il volume "Valori e Valore della Fragola", che raccoglie il contributo di numerosi giornalisti, studiosi, scrittori e scienziati su ogni aspetto del mitico frutto.

Questo volume segue alcuni già editi e fa parte di una monumentale opera in 20 volumi che da qualche anno la Bayer CropScience –consociata di Bayer AG – in collaborazione con Art Servizi Editoriali di Bologna, ha realizzato come collana editoriale dal titolo Coltura & Cultura, che tratta dei più importanti prodotti agricoli italiani, dal grano all'uva da tavola, dal mais all'olio, dal pomodoro alla patata, dal cocomero all'orzo, etc. (www.colturaecultura.it).

Il Dr. Renzo Angelini, Direttore Technical Management & Communication di Bayer CropScience, ha coordinato, e coordina, questo importante ed altamente meritorio lavoro che porta alla conoscenza del grande pubblico, e non solo, tantissimi prodotti agricoli in modo semplice e divulgativo, seppur nel massimo rigore scientifico.

Il Dr. Frank Terhorst, Amministratore delegato di Bayer CropScience in Italia, ha portato i suoi saluti all'importante consesso che, ancora una volta, ha visto la presenza di centinaia di persone tra operatori del settore, giornalisti, studiosi, studenti e tanti cittadini interessati a conoscere ciò che si...mangia!

Concludendo, anche con il cioccolato la fragola è straordinaria.