

Kaki

Diospyros kaki

Famiglia Ebenacee

Dall'estremo Oriente (Cina e Giappone), dove è coltivato da secoli su vasta scala, venne importato in Europa nel 1766, ma presso le classi agiate non incontrò grande fortuna, se non come albero ornamentale. Per le famiglie contadine, che in pianura e in collina ne piantarono sempre almeno un albero nei pressi dell'abitazione, rappresentò invece un alimento altamente energetico.



Nell'immediato Dopoguerra le qualità organolettiche dei dolcissimi frutti sono state riconosciute anche nelle città oltre che in campagna, facendo così diffondere la coltivazione. Attualmente, i Paesi maggiormente vocati alla produzione di kaki sono Francia, Italia, Spagna e Cipro.

BOTANICA. L'albero può avere un notevole sviluppo perché, su terreni molto fertili, può arrivare anche a 12 m d'altezza. La chioma è globosa, formata da foglie grandi, ovali o tondeggianti, piuttosto coriacee, di un verde cupo lucido (inferiormente quasi argenteo) che in autunno passa al giallo e poi al rosso, con un effetto cromatico bellissimo. I fiori, isolati o riuniti in infiorescenze, hanno un calice e una corolla tubiforme, con quattro lobi, color bianco crema. Possono essere femminili, maschili o ermafroditi, portati tutti dalla stessa pianta. Il frutto è una grossa bacca di dimensioni e forma variabili (globosa, appiattita, conica, costoluta), di colore giallo, arancio o rosso a maturazione. La buccia è sottile, un po' cerosa prima

della maturazione. La polpa matura è dolce e gradevole, leggermente deliquescente.

COLTIVAZIONE. Abbastanza resistente alle basse temperature, preferisce la zona dell'olivo ma può spingersi fino al limite settentrionale della zona della vite; il gelo però lo può danneggiare o ne compromette la fruttificazione o i rami più giovani. È sensibile anche al vento, soprattutto nel periodo della raccolta, quando le folate possono spezzare i rami carichi di frutti e ancora fogliosi. Anche la grandine può danneggiare irrimediabilmente i frutti che hanno un'epidermide molto delicata e sulle ferite si possono poi sviluppare marciumi. Fenomeni meteorologici particolari o carenze d'acqua nel terreno possono inoltre determinare screpolature nei frutti, sulle quali si insediano successivamente funghi saprofiti. Si adatta a vari tipi di terreno, ma non a quelli troppo argillosi o umidi o aridi. Il suolo ideale è tendenzialmente sabbioso, dove l'acqua scorre via facilmente perché possiede un apparato radicale superficiale, che viene danneggiato dai ristagni idrici.

Pur tollerando abbastanza bene la siccità, l'albero si giova di irrigazioni, che possono essere eseguite mediante sistemi a goccia o di microdispersione sottochioma. Ad anni alterni in novembre si somministrano lo stallatico o il sovescio. Richiede poca potatura perché le gemme miste, cioè anche a fiore, si trovano soprattutto sui rami deboli. Non necessita di trattamenti antiparassitari o anticrittogamici.

VARIETÀ. Le innumerevoli cultivar si possono classificare in base al tipo di fiori da cui derivano poi i frutti. Tra le varietà che possiedono solo fiori femminili, i quali producono frutti commestibili alla raccolta attraverso l'impollinazione (mediante meccanismi chimici particolari e complessi), si citano Kaki Tipo, Mercatelli, Vainiglia. Fra le cultivar che hanno ugualmente solo fiori femminili, i quali però danno frutti eduli alla raccolta indipendentemente dall'esser stati o no impollinati, si annoverano Kaki Costata, Farmacista Honorati. Dal Giappone provengono le varietà i cui fiori danno frutti eduli a maturità senza bisogno di impollinazione, come i kaki-mela Fuyu e Hana Fuyu.

RACCOLTA E CONSERVAZIONE. Se la raccolta è precoce, in genere il frutto risulta astringente e allappante per l'elevato contenuto in tannini e quindi richiede un periodo di ammezzimento. Fanno eccezione alcune varietà, come il Vainiglia e il Fuyu, già commestibili alla raccolta. I frutti maturi presentano una colorazione rosso-aranciata, hanno dimensioni variabili a seconda della varietà, con una buccia che si distacca facilmente e una polpa di sapore dolce. Per preservare la massima qualità organolettica e salustica i frutti, che maturano fra l'inizio di ottobre e la metà di novembre (comunque prima dell'arrivo del gelo), andrebbero raccolti dall'albero via via che maturano (anche dopo la caduta delle foglie). Sono frutti molto delicati che, se vengono danneggiati durante la raccolta, vanno subito incontro a marciumi. Occorre quindi procedere con delicatezza, tagliando con un paio di forbici o un coltello il peduncolo.

Se la raccolta scalare non fosse possibile, si possono raccogliere in un'unica soluzione e poi disporre in cassette in un solo strato, evitando che si tocchino e con il calice rivolto verso il basso. Vanno poi lasciati in un luogo fresco e asciutto, dove si conservano per circa un mese, controllandoli di tanto in tanto per accertarsi della maturazione. In frigorifero la conservazione a 2-3 °C e con un'umidità del 90% si può prolungare al massimo fino a due mesi. Per accelerare la maturazione basta aggiungere alla cassetta di conservazione quattro-cinque mele che, traspirando attraverso la buccia, emettono l'etilene (gas che accelera la maturazione) da esse prodotto spontaneamente.

VALORE NUTRIZIONALE. I frutti acerbi sono aspri e altamente astringenti a causa dell'elevatissimo contenuto in tannini, che calano progressivamente man mano che il kaki matura; addirittura, a completa maturazione, il frutto diviene moderatamente lassativo, specie se consumato dopo cena. La dolcezza del frutto deriva dall'ingente

quantitativo di zuccheri (16 g per etto), rappresentati da destrosio e levulosio, ma non da saccarosio: in quantità moderata, può essere consumato anche dai diabetici; naturalmente non bisogna esagerare nemmeno in caso di obesità. Il tenore zuccherino però incide negativamente sui denti, che vanno accuratamente lavati dopo aver mangiato kaki. Nutriente, energetico e rinfrescante, è utile alla vista e alla pelle, per il contenuto in vitamina A (237 µg/hg); è inoltre moderatamente diuretico per il tenore in potassio (170 mg/hg); infine, avendo un pH simile a quello della cute, è un toccasana per il viso, sotto forma di maschere.

IN CUCINA

Il frutto si consuma in genere fresco, sorbendolo con un cucchiaino. In alternativa si impiega per preparare crostate, mousse o la caratteristica confettura biologica con o senza liquore.

IN COSMESI

- **Maschera riequilibrante.** Applicare la polpa e lasciarla asciugare per 30 minuti, sciacquare con abbondante acqua tiepida.
- **Maschera calmante per irritazioni.** Unire alla polpa un cucchiaino di miele liquido, applicare per 30 minuti.

Confettura di kaki

Togliere il picciolo a 1,5 kg di kaki e lavarli, poi spezzettarli grossolanamente e porli in una pentola d'acciaio inox. Sbucciare una mela, tagliarla a pezzetti e aggiungerla nella pentola, insieme con la scorza grattugiata e il succo di un limone. Cuocere a fuoco basso e, trascorsi 5 minuti dal bollore, spegnere il fuoco e passare il composto con il passaverdura. Aggiungere alla purea 600 g di zucchero di canna e un terzo di stecca di vaniglia. Far cuocere a fuoco basso mescolando e schiumando frequentemente, fino a che la confettura abbia raggiunto la consistenza adatta (circa 40 minuti). Spegnere il fuoco, togliere la vaniglia e aggiungere 100 cc di Grand Marnier o brandy, mescolare bene e invasettare, chiudendo subito bene.