

Curiosità

Caratteristiche e usi della favetta

LA FRAGOLA DI TERRACINA

■ Il menù della cena prevede anche un piatto che ha come ingrediente la tipica “favetta” di Terracina. È una fragola dal sapore spiccato e aroma persistente. La sua forma tondeggiante (conico-allungata quasi sferica) e il suo colore rosso vivo la differenziano

da tutte le altre varietà, compresi i cosiddetti “fragoloni”, i cui colori in genere vanno dall’aranciato al rosso scuro. Due estremi, questi, poco apprezzati dai consumatori poiché associano al primo una non completa maturazione del prodotto e al secondo un’eccessiva maturazione. Proviene dalla Francia, mentre tutte le altre varietà arrivano dai paesi extraeuropei. Il suo

nome deriva da Montfavet, città francese della Regione della Provenza-Alpi-Costa Azzurra. “A selezionarla, nella seconda metà degli anni ’70 - ha scritto Carlo Edoardo Branzanti nel volume ‘La fragola’ - fu una genetista della locale Stazione sperimentale dell’Inra France (Istituto nazionale della ricerca agronomica). Dopo qualche anno arrivò a Terracina e

nel giro di pochi anni sostituì tutte le altre varietà, la cui cultura risaliva ai primi anni del Secondo dopoguerra. A portarla fu un contadino che, notandola sui banchi di un mercatino rionale di Roma, era rimasto colpito dalle tante richieste degli avventori. Oltre che a Terracina, si coltiva anche a Monte San Biagio, **Sonnino**, Fondi, Pontinia, San Felice Circeo, Sabaudia

e Priverno. Nella cucina terracinese la “favetta” ha conquistato uno spazio di tutto rispetto. Soprattutto nei ristoranti locali. Oltre che nei dessert, la utilizzano come ingrediente nella preparazione di contorni, primi e secondi piatti. È un prodotto tipico del Lazio iscritto nel registro del Ministero delle Politiche agricole e forestali. Per promuoverla è nata l’Associazione “Mondo Fragola” che raggruppa, oltre a quelli di Terracina, anche i coltivatori del territorio. Scopo di tale associazione è migliorare la qualità, le tecniche e i processi produttivi della coltura. ●

© RIPRODUZIONE RISERVATA