



ORIENTA

Osservatorio sulla spesa di Roma

Il progetto Orienta nasce dalla necessità di rispondere in maniera organica e strutturata alle numerose esigenze di comprensione e di conoscenza del mondo della spesa agroalimentare sul mercato romano. Le esigenze di comprensione nascono dalla gran mole di informazioni con la quale viene quotidianamente bersagliato il consumatore e che, di conseguenza, determinano bisogni di tipo conoscitivo ed esemplificativo per quanto concerne qualità e genuinità dei prodotti, prezzi, correttezza nell'alimentazione, tecniche di produzione adottate, origine dei prodotti, etichettatura, luoghi, modalità e tempi di acquisto, ecc. L'obiettivo di questa iniziativa consiste, da un lato, nel rilanciare i servizi e la multifunzionalità del sistema agricolo del territorio romano e laziale promuovendone la produzione locale e, dall'altro, nel favorire, mediante un'informazione attenta e puntuale, il miglioramento della qualità della vita del consumatore evidenziando i vantaggi derivanti dalla filiera corta e l'importanza della tracciabilità dei prodotti in termini di sicurezza e genuinità. Di qui l'idea di realizzare dei **quaderni tecnici**: uno strumento immediatamente fruibile e di facile lettura per i consumatori, dei piccoli e maneggevoli quaderni volti a supplire alle carenti informazioni relativamente ad alcune tra le più significative produzioni locali, corredati di informazioni storiche, colturali, varietali, nutrizionali, economiche e di consigli utili su usi, consumi, quando e dove acquistare. La finalità ultima di questi quaderni tecnici è racchiusa nel fornire consigli pratici per gli acquisti in rapporto a freschezza e stagionalità dei prodotti, tipicità e genuinità. Per ogni informazione sui prodotti di Roma e la loro storia è possibile consultare il sito www.romaincampagna.it.

INTRODUZIONE

Il kiwi, *Actinidia chinensis*, fa parte della famiglia delle Actinidiacee ed è originario della Cina. L'Italia, che inizialmente lo produceva come ornamento da giardino, cominciò a coltivarlo come albero da frutto solo a partire dagli anni settanta, diventando, in poco tempo, il maggior produttore mondiale di kiwi.

La pianta è una rampicante con fiori gialli e con ramificazioni serpeggianti che possono arrivare fino ad una lunghezza di 8-10 metri. Il frutto, che si trova nei nostri mercati quasi tutto l'anno, è una vera e propria miniera di salute, poiché oltre ad essere molto saziante, è ricco di minerali e vitamine. In particolare, la vitamina C è presente in abbondanza con una concentrazione molto più elevata di quella presente nelle arance.

STORIA

Le prime notizie del kiwi risalgono a più di 1000 anni fa. Il frutto era coltivato in Cina, nella valle del fiume Yang-Tse, con il nome di yangtao. Gli imperatori cinesi lo consideravano una prelibatezza e ne apprezzavano il gusto delizioso e la polpa color smeraldo.

Nel 1800, un collezionista della Società Britannica Reale di Orticoltura spedì in patria i semi ed alcuni frutti. Dall'Inghilterra, nel 1906, i frutti giunsero, probabilmente per mano dei missionari, in Nuova Zelanda, dove attecchirono rapidamente. Furono i neozelandesi a battezzarlo con il nome di kiwi, in onore dell'uccello simbolo della nazione. Da allora cominciò l'esportazione negli Stati Uniti ed in Europa.

In Italia le prime notizie documentate risalgono al 1934, quando compare nell'elenco di alcuni orti botanici. Ma se in un primo momento la pianta fu coltivata come vite ornamentale da giardino, a partire dagli anni 70 ebbe inizio la produzione frutticola che, favorita dalle condizioni climatiche e dalle caratteristiche del suolo, si estese in tutta la penisola, per poi concentrarsi nel centro Italia, in particolare nel Lazio, in Emilia Romagna ed in Piemonte.



CARATTERISTICHE PRODUTTIVE

L'*Actinidia chinensis*, della famiglia delle Actinidiaceae, è una pianta arborea con rami rampicanti che raggiunge i 10 metri. L'apparato radicale è superficiale, il fusto presenta tralci anche molto lunghi che portano gemme miste a legno. Le foglie sono cuoriformi, semplici, alterne, con il picciolo ricoperto di peluria; i fiori sono di forma tondeggiante, color crema da cui si sviluppano successivamente i noti frutti ovali ricoperti da una peluria marrone. La polpa è di un verde caratteristico, punteggiata di minuscoli semi, violacei o neri, disposti intorno ad un cuore biancastro (detto columella). È una pianta dioica: i fiori maschili e quelli femminili si trovano su piante differenti, quindi, per ottenere i frutti da quelle femminili vanno coltivate anche quelle maschili. Per ottenere una buona resa in termini qualitativi, la pianta del kiwi necessita delle seguenti condizioni pedoclimatiche: terreni freschi e profondi, ben drenati e ricchi di sostanze organiche e minerali, come ferro e magnesio; terreni argillosi; zone soleggiate o con ombra parziale; frangiventi qualora la zona di coltivazione sia troppo ventosa. La pianta teme il freddo ed i ristagni, per cui si rende indispensabile il drenaggio.

PRODUZIONE

La nazione leader nella produzione mondiale di kiwi è l'Italia, seguita dalla Nuova Zelanda e dal Cile. Considerando i primi 10 paesi produttori, l'Italia produce il 42,2% della quota complessiva.

I PRIMI 10 PAESI PRODUTTORI

Nazione	Produzione (t)	Percentuale
Italia	475.406	42,2%
Nuova Zelanda	280.000	24,9%
Cile	150.000	13,3%
Francia	78.000	6,9%
Grecia	40.000	3,6%

Giappone	38.000	3,4%
USA	24.000	2,1%
Iran	20.000	1,8%
Portogallo	10.331	0,9%
Repubblica di Corea	10.000	0,9%
Totale	1.125.737	100,0%

Fonte: FAO 2005

In Italia, la coltivazione è concentrata soprattutto in quattro regioni: nel Lazio, che detiene il primato della produzione nazionale con il 38%. Seguono in Piemonte (17,6%), il Veneto (14,5%) e l'Emilia Romagna (12,2%).

Regione	Su. Totale (ha)	Sup. in produz. (ha)	Produzione totale (q)	Produzione Raccolta (q)
Piemonte	4.651	4.450	840.765	840.409
Lombardia	467	252	44.275	44.275
Bolzano	5	5	1.250	1.225
Trento	90	90	16.200	16.200
Trentino alto Adige	95	95	17.450	17.425
Veneto	3.227	2.948	690.565	683.918
Friuli-Venezia Giulia	322	322	57.960	57.960
Liguria	11	11	1.060	1.015
Emilia-Romagna	3.499	2.810	584.878	584.878
Toscana	165	165	18.753	17.804
Marche	146	133	21.558	20.864
Lazio	8.830	8.323	1.817.614	1.769.962
Abruzzo	283	279	51.360	51.360
Campania	1.107	1.041	263.659	263.659
Puglia	56	56	8.960	8.960
Basilicata	1.060	784	150.733	150.733
Calabria	698	684	205.080	199.980



Sicilia	7	7	900	890
Italia	24.624	22.360	4.775.570	4.714.092

Fonte: ISTAT 2008

La produzione laziale è concentrata soprattutto nella provincia di Latina, in particolar modo nell'agro pontino. Questo areale, in virtù sia delle condizioni climatiche che delle caratteristiche del suolo, ricco di minerali di origine vulcanica ma allo stesso tempo sabbioso, è praticamente perfetto per la coltivazione di questo frutto. Il Kiwi di Latina è l'unico a fregiarsi del marchio europeo di qualità IGP, riconosciuto con il Regolamento (CE) N. 1486/2004 e iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette con decreto del MiPAF del 2/9/2004.

VARIETÀ DEL KIWI

Le varietà del kiwi sono circa 400, le più comuni sono la varietà Hayward, Abbot, Allison, Bruno, Elmwood, Gracie, Montie, Matua, Tomuri ed M3.

Hayward	fiore con 5-6 petali parzialmente sovrapposti; frutti che maturano i primi di novembre (90-100 g). È la cultivar più diffusa a livello mondiale
Abbot	frutti poco conservabili, il peso varia dai 65 ai 70 g; matura 10 giorni prima della Hayward
Allison	matura contemporaneamente alla Abbot; il peso varia dai 70 agli 80 g
Bruno	frutti poco conservabili, il peso varia dai 65 ai 75 g; la polpa è profumata, matura una settimana prima della Hayward
Elmwood	frutti tozzi, del peso di circa 110 g; scarse le qualità organolettiche; matura alla fine di ottobre
Gracie	frutti di grossa pezzatura ma di scarse qualità organolettiche
Montie	frutti piriformi, medio-piccoli, abbastanza conservabili. Matura una settimana prima della Hayward

Matua	selezionata in Nuova Zelanda, vigorosa e con tre fiori per racemo; fioritura abbondante e scalare, circa cinque giorni prima della Hayward
Tomuri	pianta di medio vigore, con 4-5 fiori per racemo; fioritura tre giorni prima della Hayward
M3	si tratta di una nuova selezione, intercompatibile con la cultivar Hayward

EPOCA DI RACCOLTA

In Italia il periodo della raccolta avviene tra la fine di ottobre e novembre. Ogni albero può arrivare a produrre fino a 40 kg di kiwi.

Calendario	Varietà locali °	Italia °	Europa °	Resto del mondo °	*	☐
Gennaio						
Febbraio						
Marzo						
Aprile						
Maggio						
Giugno						
Luglio						
Agosto						
Settembre						
Ottobre						
Novembre						
Dicembre						

Legenda: ° Fresco; * Frigoconservato; ☐ Coltura protetta

Poiché il frutto si presta bene alla frigoconservazione (fino a 4-6 mesi) è possibile acquistarlo nei nostri mercati da novembre fino a maggio. È tuttavia doveroso segnalare che spesso, per esigenze di mercato,



Nutrienti	Unità	Valori per 100 g
Parte edibile	%	87
Acqua	g	84,6
Amido	g	tracce
Calcio	mg	25
Calorie	kcal	44
Carboidrati totali	g	9,0
Ferro	mg	0,5
Fibra totale	g	2,2
Fosforo	mg	70
Lipidi	g	0,6
Niacina	mg	0,4
Potassio	mg	400
Proteine	g	1,2
Sodio	mg	5
Vitamina C	mg	85
Zuccheri solubili	g	9,0

Fonte: INRAN

i frutti vengono raccolti quando non hanno raggiunto la piena maturazione e quindi vengono fatti maturare in cella (generalmente con l'utilizzo dell'etilene). Il gusto e la qualità di un frutto maturato sulla pianta è nettamente migliore di uno maturato artificialmente.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI E SALUTISTICHE

Il kiwi viene anche chiamato frutto della salute per le sue notevoli proprietà benefiche: svolge infatti un'azione dissetante, rinfrescante, diuretica e depurativa. Un frutto (100 g) assicura la dose giornaliera di vitamina C, combatte efficacemente la stipsi, oltre a ridurre, per l'alto contenuto di pectina, il tasso di colesterolo; è infine una fonte di potassio, di magnesio e di vitamina E.

I PREZZI

A partire dagli anni 80 il mercato del kiwi ha riscosso enorme successo e determinato la fortuna delle aziende che ne avevano impiantato la coltivazione (inizialmente i frutti si vendevano a numero e non a peso). Il successo riscosso dal kiwi tra i consumatori è stato comunque molto particolare: nessuna altra frutta esotica ha registrato performance simili.

Di seguito vengono riportati i prezzi medi all'origine, all'ingrosso ed al dettaglio come rilevati da ISMEA – Osservatorio Ortofrutta tra i mesi di ottobre 2010 e marzo 2011.

PREZZI MEDI MENSILI DEL KIWI OTTOBRE 2010-MARZO 2011 (€/KG)			
Mese	Origine	Ingrosso	Dettaglio
Ottobre '10	0,64	1,44	2,52
Novembre '10	0,77	1,15	2,05
Dicembre '10	0,92	1,14	1,81
Gennaio '11	0,84	0,99	1,77
Febbraio '11	0,86	1,03	1,67
Marzo '11	0,85	1,04	1,70

Fonte: Osservatorio Ortofrutta ISMEA

CONSIGLI PRATICI DI ACQUISTO E CONSERVAZIONE

Al momento dell'acquisto è bene scegliere kiwi dalla buccia tesa, senza grinze e ammaccature, e soprattutto sodi, se si desidera conservarli per qualche tempo, oppure leggermente morbidi al tatto, ma non troppo, per il consumo immediato.

Essendo ricco di acqua, va tenuto in frigorifero e consumato entro 3 o 4 giorni. Se riposto in un sacchetto di plastica può essere conservato anche per un paio di settimane, in quanto il sacchetto serve a ridurre il calo di umidità del frutto, aiutandolo così a mantenere più a lungo la freschezza. Va, invece, evitato di tenere il kiwi vicino ad altra frutta per evitare di accelerarne il processo di maturazione. Al contrario, se



si acquistano kiwi non abbastanza maturi è sufficiente tenerli in un sacchetto chiuso di plastica insieme a delle mele (ma anche pere o banane) per averli pronti entro pochissimi giorni.

IL KIWI IN CUCINA

Il kiwi, essendo un frutto molto gustoso e salutare, si consuma preferibilmente fresco. Tolta la buccia si mangia al naturale, tagliato a fettine oppure si può tagliarlo e gustarlo con il cucchiaino, come fosse un uovo alla coque.

Tuttavia il kiwi trova largo impiego in cucina, poiché viene conservato e trattato in numerosi modi.

L'uso più comune è quello di ingrediente base di macedonie, mentre in pasticceria viene usato come guarnizioni di dolci, specialmente di crostate di frutta, ma anche per farne gelati e sorbetti.

Meno spesso, ma con un uso ed una richiesta sempre più frequente, specie all'estero, viene essiccato oppure sciroppato e conservato in lattine, o ancora trasformato in frullati, marmellate e gelatine. Poco conosciuti poi gli sciroppi e soprattutto i liquori al kiwi, come per esempio la vodka al kiwi, molto apprezzata dai barman per il gusto delicato ed il colore poco comune.



RICETTE CON IL KIWI PROTAGONISTA

Babà al kiwi: 250 g di farina, 250 g di zucchero, 100 g di burro, 30 g di zucchero, 15 g di lievito, ½ litro d'acqua, latte, 5 uova, 5 kiwi, 4 arance, 2 bicchierini di rum, marmellata d'arancia.

Mescolare il burro, lo zucchero, il latte, il lievito con un pizzico di sale e la farina fino ad ottenere un composto omogeneo. Imburrare una teglia e riempirla con il composto. Lasciare lievitare finché non raggiunge metà altezza dello stampo, quindi infornare a 220°C per 25 minuti circa. A fine cottura rovesciare il babà ottenuto su un piatto e lasciare intiepidire.

Mettere in un tegame l'acqua, lo zucchero e un po' di succo di arance quindi portare ad ebollizione. Versare il rum sul babà, quindi lo sciroppo (tenerne da parte una piccola quantità).

Sbucciare 4 kiwi, tagliarli a fettine e immergerli nello sciroppo d'arancia avanzato. Mettere in una terrina il restante succo di arance, i kiwi e 150 g di zucchero e la gelatina, precedentemente ammorbidita in acqua fredda. Far bollire il tutto, raffreddare e aggiungere i 250 g di panna montata. Spennellare il babà con la marmellata di arance precedentemente bagnata con lo sciroppo avanzato, quindi guarnirlo con la crema, le fettine di kiwi. Mettere in frigo per 2 ore.

Cocktail al kiwi: sbucciare e frullare due kiwi, filtrare e versare in una coppetta. Aggiungere dei cubetti di ghiaccio precedentemente shakerati con gin, vodka o Martini bianco (a piacere). Versare nella coppetta, aggiungendo un po' di Martini bianco o di prosecco e decorare con una fettina di kiwi e/o limone.

In alternativa ai kiwi sbucciati, frullati e filtrati, aggiungere 4 cl di vodka, 1 cl di succo di limone, gassosa e molto ghiaccio. Versare in una coppa e guarnire con un a fettina di kiwi.



Dessert al kiwi: 8 kiwi, 1 kg di gelato alla crema, 200 g di cioccolato fondente, 100 g di mandorle, 2 cucchiaini di zucchero, 2 limoni, 2 bicchieri di latte, 2 bicchierini di rum.

Sbucciare i kiwi e tagliarli a fettine, immergerli in una ciotola nel succo di limone, aggiungere lo zucchero ed il rum. Versare il gelato dentro alcune coppette di vetro (la ricetta è per 8 persone circa), e guarnire con le fettine di kiwi. Spolverare con le mandorle, precedentemente spelate e spezzettate con le scaglie di cioccolato.

Frullato di kiwi e banana: 3 kiwi, 2 banane, il succo di ½ limone, 2 cucchiaini di zucchero e 2 bicchieri di latte.

Sbucciare le banane ed i kiwi (da cui va eliminata la parte bianca centrale), tagliarli a pezzetti ed inserirli nel frullatore; aggiungere quindi alla crema ottenuta il latte, lo zucchero ed il succo di limone, frullare ancora e lasciare riposare in frigorifero.

Frullato di kiwi e menta: 1 kiwi, ½ mela, 1 cucchiaino di sciroppo alla menta, 1 cucchiaino di succo di limone, 1 cucchiaino di ghiaccio tritato.

Sbucciare i kiwi e la mela e tagliarli a pezzi. Frullare quindi la frutta a pezzi insieme allo sciroppo alla menta, al succo di limone e al ghiaccio tritato. Versare in un bicchiere e servire.

Gelato al kiwi: 450 g di polpa di kiwi, 200 g di zucchero, 200 g di latte, un pizzico di vanillina.

Sbucciare i kiwi e ridurne in crema la polpa; aggiungere lo zucchero, il latte e la vanillina, mescolando il tutto. Versare nella gelatiera, quindi mettere nel freezer.

Salsa al kiwi: 400 g di kiwi maturi, 50 g di zucchero, 1 cucchiaino di succo di limone.

Versare lo zucchero in un tegame con mezzo bicchiere di acqua,



portare ad ebollizione, ed eliminare con un cucchiaino la schiuma. Lasciare bollire per 5 minuti a fuoco lento.

Sbucciare i kiwi, tagliarli a pezzi e frullarli con il succo di limone. Unire al composto frullato, lo sciroppo di zucchero precedentemente intiepidito, mescolare e servire caldo o freddo, a piacere, su panna cotta, sorbetto o sui semifreddi alla frutta.

Torta sbriciolata al kiwi: 500 g di farina, 500 g di ricotta, 170 g di zucchero, 150 g di cioccolato fondente a scaglie, 125 g di burro, 4-5 kiwi, 2 uova, 1 bustina di lievito in polvere, 1 foglio di gelatina.

Mescolare 30 g di zucchero, un uovo intero ed un tuorlo (tenere da parte l'albume), aggiungere alla crema ottenuta la farina ed il burro, precedentemente fuso. Lavorare il composto in maniera non uniforme ma in modo da ottenere delle briciole. Montare quindi a neve l'albume e unirlo al resto dello zucchero, alla ricotta e al cioccolato in scaglie. Versare metà del composto sbriciolato in una teglia precedentemente imburata, quindi versare la crema e ancora sopra il resto dell'impasto sbriciolato. Infornare a 190°C per 30 minuti circa.

Mettere nel frattempo, a bagno, il foglio di gelatina, quindi amalgamarla alle fettine di kiwi. Quando la torta si sarà raffreddata, decorarla con le fettine di kiwi.

Sorbetto al kiwi: 6 kiwi maturi ed 1 meno maturo, 1 kg di zucchero, 950 ml d'acqua, 410 ml di sciroppo di zucchero e 180 ml d'acqua minerale.

Fare bollire l'acqua con lo zucchero, abbassare la fiamma e lasciare cuocere per 10 minuti circa. Lasciare raffreddare. Frullare bene i kiwi, fino ad ottenere un composto omogeneo, unire lo sciroppo, l'acqua minerale e amalgamare. Versate il composto nelle vaschette di ghiaccio (senza divisori), coprire e lasciare in freezer. Una volta solido, estrarlo dalle vaschette e frullarlo fino ad ottenere un crema. Riporre in freezer.



Spaghetti al kiwi: 300 g di spaghetti, 1 limone, 3 kiwi, 1 dl di panna da cucina, 2 cucchiaini di grappa, sale q.b.

Sbucciare due kiwi e tagliarne la polpa a dadini. Centrifugare il terzo kiwi, in modo da ricavarne il succo. In un tegame scaldare la panna, unendo la buccia grattugiata di un pezzetto di limone e i dadini di kiwi. Mescolare delicatamente, aggiungendo la grappa e cuocere a fiamma molto lenta fino a far addensare la salsa. A fine cottura, unire il succo del kiwi.

Lessare gli spaghetti, scolarli al dente e condirli con la salsa, aggiungendo a piacere del grana.

Spuma al kiwi: 2 kiwi maturi, 150 grammi di ricotta, 140 grammi di zucchero a velo, 50 grammi di zucchero semolato, 250 ml di panna da montare, un kiwi per la decorazione.

Sbucciare i kiwi e frullarli, unendo i 50 g di zucchero semolato, quindi filtrare. In una ciotola mescolare la ricotta, precedentemente setacciata, con 90 g di zucchero a velo, aggiungere la purea di kiwi. Coprire la ciotola con la pellicola trasparente e mettere in frigo.

Montare la panna con il restante zucchero a velo e unire il tutto, mescolando molto delicatamente al composto precedentemente messo in frigo.

Con una parte del composto riempire le coppette, livellandole con il cucchiaino. Inserire il resto del composto in una siringa e decorare le coppette, aggiungere le fettine del kiwi e mettere in frigo prima di servire.

Tacchino al kiwi: 800 g di fesa di tacchino in unica fetta, 100 g di prosciutto cotto, 40 g di burro, 30 g di parmigiano grattugiato, 4 kiwi grandi, brodo, 1 bicchiere di vino bianco, pepe, sale q.b.

Lavare e asciugare la carne, batterla quindi salarla e spolverarla con il pepe. Adagiare sulla carne le fette di prosciutto, quindi i kiwi precedentemente sbucciati, lavati e tagliati a fettine. Spolverare con il formaggio grattugiato. Arrotolare su se stessa la fesa di tacchino, legandola con lo spago e porla in una teglia aggiungendo il burro, l'olio

e un po' di brodo. Infornare a 200°C per circa 30 minuti (bagnando ogni tanto la carne con il brodo e il fondo di cottura). Aggiungere il vino bianco e cuocere ancora per 15 minuti. Dopo la cottura, eliminare lo spago e tagliare a fette. Disporre su un piatto di portata e bagnare con il fondo di cottura precedentemente filtrato.

Torta cremosa al kiwi: 200 g farina "00", 60 g zucchero, 100 grammi di burro, 1 uovo. Per la farcitura: 5 kiwi non maturi, 200 g di panna fresca, 100 g di zucchero, 40 g di fecola di patate, 30 g di farina "0", 20 g di rum, 4 uova; Per la decorazione: 3 kiwi non troppo maturi, 1 limone. Unire la farina, lo zucchero, il burro e l'uovo ed impastare. Fare quindi riposare la pasta, avvolta nella pellicola trasparente in frigo per 20 minuti circa.

Nel frattempo sbucciare i kiwi, tagliarli a pezzi e frullare, unendo lo zucchero; aggiungere quindi le uova, il rum, la farina, la fecola e la panna. Frullare ancora per 20 secondi.

Foderare una teglia con la carta da forno. Togliere la pasta dal frigo e stendere una sfoglia alta circa 5 mm, posizionarla sulla teglia rialzando il bordo di 4 cm. Versare sulla sfoglia stesa il composto, quindi cuocere in forno a 180°C per circa 40-50 minuti. Sbucciare i 3 kiwi della decorazione e tagliarli a fette, lavare il limone e tagliarne 4 fettine sottili. Decorare quindi la torta a piacere e servire.

Torta al kiwi: 200 g zucchero, 100 g latte, 80 g burro, 80 g fecola di patate, 10 g farina, 3 uova, 1 limone, 1 bustina lievito, 3 kiwi, panna. Mescolare la fecola, lo zucchero, il burro sciolto, il latte, il succo di limone e i tuorli, fino ad ottenere una crema spumosa. Aggiungere la bustina di lievito e gli albumi precedentemente montati a neve. Imburrare e cospargere di farina una tortiera, versare il composto ed infornare a 180°C per circa 85 minuti. Quando la torta sarà pronta e fredda, guarnirla a piacere, con panna e con i kiwi tagliati precedentemente a fettine. Servire.



CURIOSITÀ

I principi attivi del kiwi sono largamente impiegati dalla cosmesi. L'olio di semi di kiwi ha un effetto antinfiammatorio, antiossidante e lenitivo nelle irritazioni cutanee; particolarmente indicato per le pelli secche, mature, sensibili, è indicato infine nelle iperpigmentazioni della pelle e nell'acne.

Con il frutto fresco, invece, si può preparare anche un rimedio casalingo efficace per levigare e distendere i tratti del viso: basta applicare sulla pelle la polpa frullata con tutta la buccia lavata e pulita, lasciare riposare qualche minuto e sciacquare con acqua.

Uno studio recente ha dimostrato inoltre che il kiwi contiene l'amminoacido arginina in grandi quantità. L'arginina è un vasodilatatore che facilita la circolazione sanguigna e viene impiegato anche nella cura dell'impotenza. Inoltre, il kiwi contiene xantofilla, una sostanza che può contribuire alla prevenzione del tumore alla prostata.

REGOLAMENTO (CEE) N. 410/90 DELLA COMMISSIONE DEL 16 FEBBRAIO 1990 CHE STABILISCE NORME DI QUALITÀ PER I KIWI

G.U. CEE N - L 43 del 17/2/1990 (pag. 23)

Modificato dal Regolamento (CE) 46/2003 del 10 gennaio 2003 - G.U. 7 del 11/01/03 (pag. 61) **Norma di qualità per kiwi**

I. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

La presente norma si applica ai kiwi (denominati anche "Actinidia") delle varietà (cultivar) derivate dall'Actinidia chinensis (Planch.) o dall'Actinidia deliciosa (A. Chev. C.F. Llang e A. E. Ferguson), destinati a essere forniti allo stato fresco al consumatore, esclusi i kiwi destinati alla trasformazione industriale.

II. DISPOSIZIONI RELATIVE ALLA QUALITÀ'

La norma è intesa a definire le caratteristiche qualitative che i kiwi devono presentare dopo condizionamento e imballaggio.

A. Caratteristiche minime

In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ciascuna categoria e delle tolleranze ammesse, i kiwi devono essere:

- teneri (ma senza peduncolo);
- sani; sono comunque esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati di acqua;
- ben formati; sono esclusi i frutti doppi o multipli;
- praticamente privi di parassiti;
- praticamente privi di danni provocati da parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;



- privi di odore e/o sapore estranei.

I prodotti devono essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente (per rispettare questa disposizione, al momento del raccolto, i frutti devono aver raggiunto un grado di maturazione, constatato mediante il test di Brix, di almeno il 6,2%).

Lo sviluppo e lo stato dei kiwi devono essere tali da consentire:

- il trasporto e le operazioni connesse;
- l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

B. Classificazione

I kiwi sono classificati nelle tre categorie seguenti:

i) Categoria "Extra"

I kiwi di questa categoria devono essere di qualità superiore. Devono essere ben sviluppati e presentare tutte le caratteristiche e la colorazione tipiche della varietà.

Devono essere privi di difetti, salvo lievissime alterazioni superficiali, che non pregiudichino la qualità e l'aspetto del prodotto o la sua presentazione nell'imballaggio.

ii) Categoria I

I kiwi di questa categoria devono essere di buona qualità. I frutti devono essere sodi e la polpa non deve presentare difetti. Devono presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Tuttavia, sono ammessi i difetti seguenti, purché non pregiudichino l'aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni);
- un lieve difetto di colorazione;
- un difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm²;
- un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze.

iii) Categoria II

Questa categoria comprende i kiwi che non possono essere classificati

nelle categorie superiori ma che rispondono alle caratteristiche minime sopra definite. I frutti devono essere sufficientemente sodi e la polpa non deve presentare gravi difetti. Tuttavia, sono ammessi i difetti seguenti, purché i kiwi conservino le loro caratteristiche essenziali per quanto riguarda la qualità, la conservazione e la presentazione:

- difetti di forma;
- difetti di colorazione;
- difetti della buccia, quali piccole fenditure o scalfitture cicatrizzate,
- purché la superficie totale non superi 2 cm²;
- diversi “segni di Hayward” più pronunciati, con lieve protuberanze; lievi ammaccature.

III. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA CALIBRAZIONE

La calibrazione è determinata dal peso dei frutti. Il peso minimo per la categoria “Extra” è di 90 g, per la categoria I è di 70 g, per la categoria II è di 65 g. La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare:

- 15 g per i frutti di peso inferiore a 85 g;
- 20 g per i frutti di peso di 85/120 g;
- 30 g per i frutti di peso di 120 g e più.

IV. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE TOLLERANZE

Sono ammesse tolleranze di qualità e di calibro per i prodotti di ciascun imballaggio non conformi ai requisiti della categoria indicata.

A. Tolleranze di qualità

i) Categoria “Extra”

Il 5% in numero o in peso di kiwi non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria I o eccezionalmente incluse nelle tolleranze di questa categoria.

ii) Categoria I

Il 10% in numero o in peso di kiwi non rispondenti alle caratteristiche



della categoria, ma conformi a quelle della categoria II o eccezionalmente incluse nelle tolleranze di questa categoria.

iii) Categoria II

Il 10% in numero o in peso di kiwi non rispondenti alle caratteristiche della categoria né alle caratteristiche minime, esclusi i frutti affetti da marciume o da alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

B. Tolleranze di calibro

Per tutte le categorie, il 10% in numero o in peso di kiwi non rispondenti alle disposizioni relative al peso minimo e/o al calibro.

Tuttavia, i frutti devono avere un calibro immediatamente inferiore o superiore a quello indicato oppure, nel caso del calibro minimo, non devono avere un peso inferiore a 85 g per la categoria “Extra”, a 67 g per la categoria I e a 62 g per la categoria II.

V. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LA PRESENTAZIONE

A. Omogeneità

Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere esclusivamente kiwi della stessa origine, varietà e qualità. La parte visibile del contenuto dell’imballaggio deve essere rappresentativa dell’insieme. In deroga alle precedenti disposizioni della presente parte, i prodotti disciplinati dal presente regolamento possono essere mescolati, in imballaggi di vendita aventi peso netto inferiore a 3 kg, con prodotti ortofrutticoli freschi di specie differenti, alle condizioni previste dal Regolamento (CE) N. 48 della Commissione (GU L 7 del 11.1.2003, pag. 65).

B. Condizionamento

I kiwi devono essere condizionati in modo che sia garantita un’adeguata protezione del prodotto. I materiali utilizzati all’interno dell’imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possano provocare

alterazioni esterne o interne dei prodotti. L'impiego di materiali, in particolare di carte o marchi recanti indicazioni commerciali, è autorizzato soltanto se la stampa o l'etichettatura sono realizzate con inchiostro o colla non tossici. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo. I kiwi di categoria "Extra" devono essere disposti separati gli uni dagli altri, in modo regolare su un solo strato.

VI. DISPOSIZIONI CONCERNENTI LE INDICAZIONI ESTERNE

Ciascun imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati sullo stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

A. Identificazione

Imballatore e/o speditore: nome e indirizzo o simbolo di identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale. Tuttavia, in caso di utilizzazione di un codice (identificazione simbolica), è necessario indicare accanto al codice la dicitura "imballatore e/o speditore" (o un'abbreviazione equivalente).

B. Natura del prodotto

"kiwi" e/o "actinidia", se il contenuto non è visibile dall'esterno; denominazione della varietà (facoltativo).

C. Origine del prodotto

Paese d'origine ed eventualmente zona di produzione o denominazione nazionale, regionale o locale.

D. Caratteristiche commerciali

categoria; calibro espresso dal peso minimo e massimo dei frutti nel caso di presentazione non selezionata; numero di frutti nel caso di presentazione selezionata.

E. Marchio ufficiale di controllo (facoltativo)