

Passiflore: sapori esotici che ben si prestano a produrre e generare reddito aggiunto nelle zone di coltivazione del limone



La scarsa redditività del comparto agrumicolo causata anche dalla liberalizzazione degli scambi commerciali che penalizza i piccoli a vantaggio delle grande industrie, nonchè il pesante carico fiscale, nonostante le produzioni d'eccellenza nel settore del biologico peraltro privo di competitors, ha portato molti limonicoltori ad affiancare al limone essenze tropicali, frutti dai sapori esotici che ben si prestano a produrre e generare reddito aggiunto.

Tra i frutti dai sapori esotici la ***Passiflora incarnata*** è di facilissima coltivazione per la straordinaria rusticità e la crescita rapida e vigorosa; presenta il fogliame verde intenso impenetrabile, ad ogni nodo del fusto crescono i boccioli che si apriranno in successione per una fioritura elegante e profumata.

In inverno perde tutta la vegetazione, mentre le radici carnose superficiali rimangono quiescenti fino a primavera, quando riforma molti nuovi polloni.

La Passiflora (*sin.* fiore della passione, maracuja o a vite granadilla) è un'arbustiva rampicante alta fino a 5–6 m con fusto molto ramificato e sottile di colore verde nei giovani esemplari, poi coriaceo. Le foglie polimorfe consistenti portano all'ascella viticci o appendici a ventosa.

I fiori, dalle profumatissime corolle del diametro di 9–12 cm. a forma di stella, sono ermafroditi, ascellari e solitari, la conformazione degli elementi fiorali ricorda la corona di spine e i chiodi della Passione di Cristo, che ispirò il nome del genere botanico.

L'impollinazione è entomofila.

La specie *Passiflora edulis*, a differenza di altre *Passiflore* che sono autoincompatibili, riesce a produrre coltivata da sola.

I **frutti**, da mangiare “al cucchiaio” o aggiunti a frullati, a cocktail, macedonie e dolci, sono bacche ovoidali ricoperte da un tegumento giallo o viola o nero, a volte con striature gialle o verdi che a maturazione completa appare un po' raggrinzito ed è indice del massimo grado di dolcezza della polpa gelatinosa con dentro numerosi piccoli semi coriacei scuri di forma appiattita.



Per il consumo delle bacche dal sapore delicato, esotico con note dolci più una punta asprigna, sono coltivate anche le cultivar *P. coccinea*, *P. edulis*, e *P. vitifolia*.

PROPRIETA'

La polpa dei frutti, **dal profumo inebriante, è ricca di vitamina C, betacarotene, pectine idrosolubili.** Stimola la metabolizzazione dei grassi e rallenta l'assimilazione dei carboidrati a tutto vantaggio della linea

A scopo medicinale se ne utilizzano le parti verdi raccolte in estate e fatte essiccare all'ombra in luogo arieggiato. Ricca di flavonoidi, alcaloidi e acidi grassi, soprattutto la ***Passiflora incarnata***

ha proprietà rilassanti del sistema nervoso, grazie all'azione sul recettore dell'acido gamma-ammino-butyrico (GABA), il principale mediatore della sedazione a livello del sistema nervoso centrale.

Per uso cosmetico è l'estratto di fiori e semi ricchi di fitoestrogeni e acidi grassi ad avere proprietà ringiovanenti e rassodanti.

AVVERTENZE La bellissima *Passiflora caerulea*, molto ornamentale, può invece risultare tossica.



TECNICA COLTURALE

Vanno coltivate in piena terra in posizione soleggiata e calda, meglio in terreno povero, sassoso, perfettamente drenato, prevedendo nei primi anni di vita una protezione semipermanente durante l'inverno. Si possono coltivare a spalliera e a tendone.

La *P. caerulea* sopporta il gelo invernale ed è adatta per ricoprire recinzioni e muri.

La potatura, alla ripresa vegetativa, stimola la produzione di robusti getti fioriferi.

La moltiplicazione avviene per semina in cassone riscaldato e successivo trapianto, per talea o, meglio, per propaggine e cresce rapidissima. L'impianto dura tre anni e inizia a produrre già dal primo.

La *Passiflora incarnata* è immune alle malattie e, a differenza di altre varietà, è resistente ai nematodi.

Tutte le passiflore sono autoincompatibili, fatta eccezione la *P. edulis*; pertanto si consiglia la consociazione di due o più cultivar.

Dott.ssa Agr. Brigida Spataro

FOTO: <http://www.lgbotanicals.com/assets/images/maracuja-passion-flower-736.jpg>

<http://www.cno-webtv.it/wp-content/uploads/2017/01/maracuja.jpg>

<http://www.ortosemplice.it/wp-content/uploads/2014/06/passiflora-caerulea-4.jpg>