

Mango Made in Sicily: alternativa alle tradizionali colture in crisi



cv "Tommy Atkins"

Il **mango** (*Mangifera indica*), anacardiacea dalla rossastra corteccia resinosa come il pistacchio, è originaria dell'India, dove sono state catalogate 400 varietà locali, di quasi tutti i paesi tropicali e subtropicali ed ha trovato **nelle aree costiere siciliane le condizioni ideali per una produzione stagionale di eccezionale qualità;** anche perché i manghi importati da India, Cina, Brasile, Indonesia vengono raccolti acerbi e non raggiungono mai lo stesso profumo e succosità dei frutti colti maturi in Sicilia.

Così nel Palermitano (tra Terrasini, Balestrate e Bagheria), ad Alcamo (TP), nel Messinese (da Caronia a Milazzo), nel Catanese (Acireale, Fiumefreddo) e nel Siracusano (Solarino, Carlentini e Pachino) da agosto a dicembre a seconda della varietà si raccolgono succosi, fragranti, deliziosi manghi delle cv **monoembrioniche** "Osteen", "Keitt", "Glenn", "Maya", "Tommy Atkins", "Kensington Pride" di prima qualità, ad 1.80 euro al chilo nei mercatini rionali. Spesso due o **più varietà vengono consociate per migliorare l'impollinazione.** Anche se in maggio-giugno **la propagazione per semi prelevati da frutti maturi e tenuti in acqua per 30 ore, è veloce e facile,** le

varietà ed i portinnesti certificati, vengono acquistate in Spagna perché in Sicilia ancora mancano nei vivai.



cv “Glenn”

Le foglie lunghe da 15 a 35 cm e larghe fino a 16 cm a seconda della cultivar, sono rosate da giovani, poi verdi.

Le infiorescenze dai fiori bianchi profumati si sviluppano in seguito a differenziazione della gemma apicale solo dopo cinque mesi di stasi vegetativa, altrimenti si svilupperà una gemma vegetativa. I fiori sono soggetti a cascola e la maturazione dei frutti può richiedere anche sei mesi divenendo morbidi di colore arancione molto profumati-resinosi e succosi con la polpa ben aderente al nocciolo ricoperto da fibre che non permettono di separarlo facilmente dalla polpa.

Ottimi consumati al naturale, li troviamo anche sotto forma di sorbetti, di succhi e nettari.

PROPRIETA’

La polpa del mango, ricca di **fibre** (ad eccezione della cv “Glenn” che ne è priva), apporta ben **25 carotenoidi, polifenoli, vitamine** (C, A, E, K, B6), potassio, rame, calcio, fosforo, magnesio, ferro, zinco, *acido ellagico, acido ferulico, acidi grassi omega 3 e omega 6, aminoacidi*

(acido glutammico, cistina, fenilalanina, metionina, tirosina, triptofano, valina, treonina, lisina, acido aspartico, ecc.). Stimola l'appetito, la digestione, e risolve l'acidità di stomaco; ha proprietà antianemiche. Consumato la sera favorisce il sonno.

La buccia dei frutti (verde, gialla, rossa, oppure un mix di questi colori) e le foglie prima rosa-arancio, poi bordeaux e a maturità verdi, contengono *xantoni*, *mangiferina*, *acido gallico*, *lupeolo*, noti antinfiammatori e inibitori delle cellule cancerogene di pelle e prostata *.

Inoltre uno studio dell'Università australiana del Queensland, pubblicato sulla rivista "Food and Function" della Royal Society of Chemistry, ha scoperto proprietà dimagranti legate al suo consumo. Tuttavia è bene sottolineare che la buccia del mango contiene anche *urushiol* un olio che può causare dermatiti da contatto nei soggetti sensibili.

* (Chaturvedi PK, Bhui K, Shukla Y "Lupeol: connotations for chemoprevention"; Prasad S, Kalra N, Singh M, Shukla Y "Protective effects of lupeol and mango extract against androgen induced oxidative stress in Swiss albino mice"; Saleem M, Afaq F, Adhami VM, Mukhtar H -2004. "Lupeol modulates NF-kappaB and PI3K/Akt pathways and inhibits skin cancer in CD-1 mice". *Oncogene*)

TECNICA COLTURALE



Cresce rigoglioso **in pieno sole, al riparo dai venti dominanti** (dopo l'allegagione i forti venti di scirocco possono favorire la cascola), dove non si verificano gelate e la temperatura media estiva si attesti tra 26° e 38° C. **In estate è fondamentale irrigare.** **Il periodo invernale deve invece decorrere mite** (la temperatura media del mese più freddo non deve essere inferiore a 6°C).

Il terreno ideale è soffice, sciolto, ben drenato e profondo (1 m) con tenore salino bassissimo, con una buona dotazione di letame e pH compreso tra 5 e 7. A ottobre si effettua una lavorazione profonda senza rivoltare le zolle. Con l'escavatore si pratica lo scasso alla profondità di 80 cm dove andranno collocate, rialzandole rispetto al livello del terreno di 20-30 cm, le piante di mango tra la fine di aprile e giugno.

La **moltiplicazione per talea o per margotta** è difficile e genera piante con un apparato radicale ridotto.

Gli alberi nati da seme poliembrionale (dentro il nocciolo presentano diversi embrioni, di cui solo uno è di origine sessuale e gli altri 4 di origine vegetativa che daranno individui identici alla pianta madre) sono più forti, raggiungono anche cinque metri di altezza, ma entrano in produzione dopo 8 anni.

Il seme va interrato per circa 3,5 cm.e mantenuto all'ombra con temperatura e umidità elevate da 1 a 3 settimane, finché non spunta il germoglio.

Il trapianto in pieno campo delle giovani piante di mango, rispettando la necessità di sole diretto, alla distanza di 3 metri x 5 metri tra le piante, va effettuato a giugno, di sera e non vanno ulteriormente trapiantate. La base dell'alberello dovrebbe essere allo stesso livello o leggermente sopra il terreno senza comprimere. L'aggiunta di un leggero strato di pacciamatura evita disidratazione delle giovani piantine e impedisce in questa delicata fase di sviluppo la competizione con le erbe spontanee.

La tecnica dell'innesto riduce lo sviluppo e consente di ottenere buone produzioni già dopo tre-cinque anni.

In condizioni pedoclimatiche inadatte si manifesta spesso, prima con macchie nere sui frutti e poi in ogni parte, l'antracnosi ad opera dei funghi *Colletotrichum gloeosporioides* e *C. acutatum*, mortale per l'albero di mango.

Sono sempre consigliati trattamenti preventivi a base di rame e zolfo.

Dott.ssa Agr. Brigida Spataro

FOTO:https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/a/af/Mango_TommyAtkins04_Asit.jpg

http://www.gm-importexport.com/uploads_en/ctlgproducto/sinova-mango-1.jpg

<http://www.ecotek.com.cy/wp-content/uploads/2017/05/image-result-for-mango-tree-in-pot-1.jpeg>