



Il Finger lime e la sua coltivazione in Sicilia

il Finger lime (*Citrus australasica*), agrume originario del sottobosco delle foreste pluviali subtropicali australiane (Nuovo Galles del Sud e del sud-est del Queensland), sebbene manifesti notevole polimorfismo genetico varietale (vari tipi di foglie, portamento assurgente o procumbente, frutti dai colori che virano dal verde, al giallo, al rosa, al rosso fino al magenta intenso), generalmente si presenta come un piccolo albero spinoso di 3\5 metri dai **singolari esperidi cilindrici** lunghi dai 4 ai 12 cm, caratterizzati da epicarpo verde o rosso scuro ricco di oli essenziali contenuti nelle vescicole oleifere, mesocarpo sottile e un **insolito endocarpo complesso, composto da un insieme di vescicole molto succose sferiche** non compresse negli spicchi, simili al caviale, che scoppiano quando il frutto viene aperto e in bocca schioccano sprigionando un aroma simile al lime fresco, piccante, leggermente aspro e amaro, astringente. La cv *Citrus australasica sanguinea* "Pear" ha retrogusto di lievi note fermentate.

USI E PROPRIETA'

Forma e colori attraenti unitamente all'aspetto simile al caviale rendono sfizioso il finger lime per dare un raffinato valore aggiunto a pietanze gourmet come il risotto di capesante e finger lime; le tartare di scampi, calamaretti e finger lime, torte, marmellate, cheesecake di cioccolato bianco, gelati, salse, sciroppi e cocktail che gli chef più raffinati propongono nella **ristorazione di lusso**.

Per le proprietà officinali, attualmente in fase di ricerca, il finger lime comincia ad essere utilizzato per prodotti farmaceutici e nutraceutici perchè ricchi di *sabinene*, polifenoli, *luteina*, *zeaxantina*, Vitamina C, Vitamina B6, Acido folico, Potassio (1242,6\1459,6 mg), Magnesio (111,1 - 139,5mg), Calcio (334,2 - 352,8 mg), Zinco (0,78 - 0,85\ mg), Ferro (3,7 - 7,3 mg), Fosforo (141,8 - 167,0 mg), Manganese (111,1 -139,5 mg), Molibdeno (8,3 - 10,4 µg).

SBOCCHI COMMERCIALI

Dal punto di vista economico il finger lime rappresenta una interessante possibilità di investimento su **piccole superfici**, un **ottimo business di nicchia per le aziende agrumicole**, in quanto costituisce un **prodotto alternativo** per canali di vendita nuovi, di élite, che siano disposti a pagare anche € 200\Kg per un prodotto particolare e di qualità. Da indagini di mercato si è appurato che all'ingrosso i produttori lo vendono in media € 90\Kg, € 120\Kg le cultivar a frutto più piccolo ed aromatico come la "*Ricks Red*" o "*Valley Gold®*".

Al momento, i coltivatori australiani non possono esportare finger lime freschi in Cina, India, Giappone, Stati Uniti, Corea del Sud, Taiwan, Thailandia, Vietnam o Nuova Zelanda a causa della potenziale trasmissione di parassitosi indigene. Problemi di biosicurezza che la *Lime Caviar Company* e il *Dipartimento dell'Agricoltura del Queensland* affrontano con sovvenzioni e programmi di cooperazione per il commercio e l'accesso al mercato agricolo del Commonwealth.

Le piante disponibili in commercio sono state propagate per innesto di finger lime indigene selvatiche su agrumi appositamente selezionati da frutticoltori e vivaisti australiani per indurre resistenza alle principali fisiopatie, per adattarsi a svariate tipologie di suolo e a determinate condizioni climatiche e stimolare nel nesto una fruttificazione soddisfacente già al terzo anno; ma, normalmente, solo dal sesto anno ogni pianta produce 20 Kg di frutti.

In Sicilia la coltivazione del finger lime è in fase sperimentale avanzata; in provincia di Catania e di Messina **integra le altre produzioni agrumicole tipiche ampliando il paniere dei prodotti offerti** anche perché, in un contesto caratterizzato dal calo della domanda da parte del settore dell'ospitalità, a causa delle chiusure imposte per fermare la diffusione della pandemia, riuscire a trovare spazi commerciali per vendere il pregiato finger lime, in mancanza di una adeguata programmazione e marketing ex-ante, rischia di diventare una attività estremamente azzardata.

CULTIVAR E PRODUZIONE

La maggior parte delle cultivar danno frutti costantemente ogni anno; però, alcune cultivar sono soggette ad alternanza di produzione biennale e triennale dovuta sia al corredo genetico varietale

che alle condizioni climatiche nel periodo che va da dicembre a giugno, specialmente le grandinate primaverili durante il periodo di fioritura.

Pertanto, a seconda della zona di coltivazione e del target dei coltivatori, va scelta con attenzione la cultivar ed il relativo portinnesto. Per esempio il portinnesto *Citrus trifoliata* è adatto per terreni argillosi pesanti o in aree soggette ad abbondanti e frequenti precipitazioni. Induce resistenza al nematode degli agrumi (*Tylenchulus semipenetrans*) e alla gommosi del colletto (*Phytophthora citrophthora*).

La propagazione attraverso la semina non ha garantito alle nuove piantine la trasmissione dei caratteri varietali delle piante madri, inoltre si è notata una crescita lentissima e la fruttificazione è avvenuta dopo dieci - quindici anni.

Tra le varietà più interessanti registrate presso *Plant Breeders Diritti* (PBR) si segnala il *Citrus australasica sanguinea "Pear"*: piccolo albero a portamento eretto aperto che produce frutti verdi con sfumature cremisi e polpa rosa.

Tra le cv registrate presso ACRA (*Australian Cultivar Registration Authority*) si indicano:

- *Citrus australasica "Alstonville"*: arbusto dalla crescita assurgente che produce frutti di colore verde scuro-nero con sfumature beige;
- *Citrus australasica "Bhunobia Pink Crystal"* : arbusto di medie dimensioni a crescita compatta e frutti bruno-verdi con polpa rosa intenso e presenza di molti semi;
- *Citrus australasica "Durhams emerald"*: arbusto basso a portamento aperto che produce frutti neri con polpa verde smeraldo;
- *Citrus australasica "Judy's everbearing"*: arbusto piuttosto alto; produce frutti dal verde-marrone al marrone rossiccio con polpa da verde a rosa scuro;
- *Citrus australasica "Pink Ice"*: arbusto di medie dimensioni; produce frutti marrone rossiccio con polpa rosa chiaro.

Queste varietà non sono commercializzabili o riproducibili, pertanto è necessaria una licenza esclusiva per la successiva produzione e vendita.

Decisamente più vigoroso, produttivo, resistente al freddo e dai frutti più grossi, anche se meno pregiati del finger lime, il *Faustrime* a Frutto Verde è **un ibrido tra fingerlime e limequat**, raggiunge un'altezza di 10 m e i frutti (tra i più grandi), prima verdi, quando raggiungono la maturazione e le migliori caratteristiche organolettiche diventano gialli. Inoltre è rifiorante (più volte durante lo stesso anno) e dà molte fruttificazioni.

Per **iniziare una coltivazione di finger lime** è fondamentale rivolgersi a vivai specializzati in frutti esotici che commercializzano le diverse varietà certificate.

TECNICHE DI COLTIVAZIONE

Tutte le varietà di Finger lime temono il gelo, per questo motivo si consiglia di scegliere aree miti a vocazione agrumicola, **protette dai venti dominanti sia caldi che freddi**, prediligendo **suoli sciolti, profondi, ben drenanti, sub-acidi con un pH compreso tra 5 e 6,5**, preferibilmente **inerbiti** perché le frequenti lavorazioni superficiali rischiano di rovinare il delicato apparato radicale. La concimazione può essere effettuata con una letamazione di fondo al momento dell'impianto.

Nel loro habitat naturale vivono all'ombra leggera di alberi più alti, pertanto è opportuno consociare i finger lime con piante più alte ombreggianti, oppure proteggerli con coperture e teli ombreggianti così da evitare che i frutti subiscano scottature da insolazione diretta o che il delicatissimo epicarpo venga danneggiato per sfregamento del vento e delle spine di cui sono dotate i finger lime, tale da causare declassamento o perdita totale del raccolto.

Si raccomanda, inoltre, la predisposizione di sistemi di automazione del clima all'interno di serre e la gestione dell'acqua di irrigazione (a goccia) per una crescita equilibrata soprattutto nelle fasi fenologiche della fioritura, dell'allegagione e della maturazione dei frutti (primavera-estate).

In primavera i bellissimi fiori rosa-violacei nella fase fenologica dei bottoni, diventano bianche quando schiudono le corolle e in Sicilia si possono trovare contemporaneamente sulla pianta frutti in fase di maturazione e nuove infiorescenze.



L'impollinazione è entomofila.

I finger lime vanno **raccolti maturi**, asciutti, selettivamente ogni 10 giorni e **a mano**, poiché sono delicatissimi e l'epicarpo si danneggia facilmente, tanto che il 50% del raccolto finisce come frutta di seconda scelta o per l'industria di trasformazione.

Al fresco si conservano per 4-5 settimane; la temperatura non deve mai essere inferiore a 8° per evitare lesioni da raffreddamento.

Il finger lime intero o la polpa possono essere congelati e conservati per 6-12 mesi e scongelati senza che il sapore risulti alterato.

Dopo la raccolta dei frutti si possono potare i rami vecchi o danneggiati. Si consiglia di **assecondare la forma naturale della pianta** con interventi di potatura dell'albero molto leggeri e limitati alla eliminazione dei rami che si intersecano, in modo da favorire l'arieggiamento della chioma.

Dott.ssa Agr. Brigida Spataro

FONTI:

<http://www.theplantlist.org/tpl1.1/record/kew-2724403>.

<https://www.assofrutta.com/faustrime/51-faustrime-siciliano-asso.html>

<http://www.italiafruit.net/DettaglioNews/46643/in-evidenza/il-finger-lime-non-si-vende-siamo-scoraggiate>

FOTO:

https://www.google.it/search?q=Finger+lime&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjHwrHSj83tAhVKAWMBHcdVDngQ_AUoAXoEC AUQAw&biw=1024&bih=651#imgrc=TaXbtqVVbilcbM

https://www.google.it/search?q=fiori+Finger+lime&tbm=isch&ved=2ahUKEwi1w4rUj83tAhWC0YUKHUjGDxMQ2-cCegQIABAA&oq=fiori+Finger+lime&gs_lcp=CgNpbWcQAzoGCAAQBxAeOggLABAIEAcQHICL7ooBWN-GiwFgxY2LAWgAcAB4AIABbIgByASSAQmZLjOYAQCgAQGqAQQtd3Mtd2l6LWltZ8ABAQ&scient=img&ei=byvXX_XPEIKjIwTfjL-YAQ&bih=651&biw=1024#imgrc=uwj-DxmRcI8tGM

https://www.google.it/search?q=fiori+Finger+lime&tbm=isch&ved=2ahUKEwi1w4rUj83tAhWC0YUKHUjGDxMQ2-cCegQIABAA&oq=fiori+Finger+lime&gs_lcp=CgNpbWcQAzoGCAAQBxAeOggLABAIEAcQHICL7ooBWN-GiwFgxY2LAWgAcAB4AIABbIgByASSAQmZLjOYAQCgAQGqAQQtd3Mtd2l6LWltZ8ABAQ&scient=img&ei=byvXX_XPEIKjIwTfjL-YAQ&bih=651&biw=1024#imgrc=uwj-DxmRcI8tGM