



Il MANGO: prospettive di sviluppo nei territori siciliani

A differenza di qualche anno fa oggi i frutti tropicali, sempre più richiesti e sempre più presenti sui banchi dei supermercati italiani ed europei, provengono spesso direttamente dalla **Sicilia**, non più soltanto dal Sud America, dall'Africa o dall'Asia dove, raccolti completamente immaturi, completano la maturazione durante il tragitto in nave, per cui il sapore finale e le proprietà organolettiche risultano sciapi.

Invece i manghi *made in Sicily* innestati sulla cv “**Gomera 3**” e raccolti al giusto stadio di maturazione, si presentano particolarmente succosi e dolci (grado zuccherino di 16-18° brix, rispetto ai 7-8° brix del prodotto estero) e ricchi di minerali (magnesio, potassio, rame, ferro, fosforo, zinco, sodio, zolfo e calcio), di carotenoidi, polifenoli, di omega-3, di acidi grassi 6-polinsaturi, di vitamine, in particolare A, C, K, E e vitamine del gruppo B. La buccia del mango contiene carotenoidi, come la provitamina A, il beta-carotene, la luteina e l'alfa-carotene, polifenoli (**quercetina**, kaempferolo, acido gallico, acido caffeico, catechine, tannini, xantone).

Secondo Coldiretti “*A far la parte del leone è la Sicilia con coltivazioni ad avocado e mango di diverse varietà nelle campagne tra Messina, l'Etna e Acireale, ma anche a frutto della passione, zapote nero (simile al cachi, di origine messicana), sapodilla (dal quale si ottiene anche lattice), litchi, il*

piccolo frutto cinese che ricorda l'uva moscato. Il tutto grazie all'impegno di giovani agricoltori che hanno scelto questo tipo di coltivazione, spesso recuperando e rivitalizzando terreni abbandonati proprio a causa dei mutamenti climatici, in precedenza destinati alla produzione di arance e limoni".

Quella del mango è una coltura molto interessante anche perché, quando i manghi non sono adatti al consumo fresco, possono essere utilizzati per fare succhi o marmellate, dai semi per estrazione si ottiene un prezioso olio anti age per uso cosmetico, molto remunerativo; le bucce contengono *mangiferina*, *triterpene*, *lupeolo* (un efficace inibitore del cancro della prostata e della pelle) e possono essere usate per aromatizzare la birra. Per queste potenzialità, il mango e l'avocado sono al centro di diversi progetti coordinati dalle Università di Palermo e di Catania.

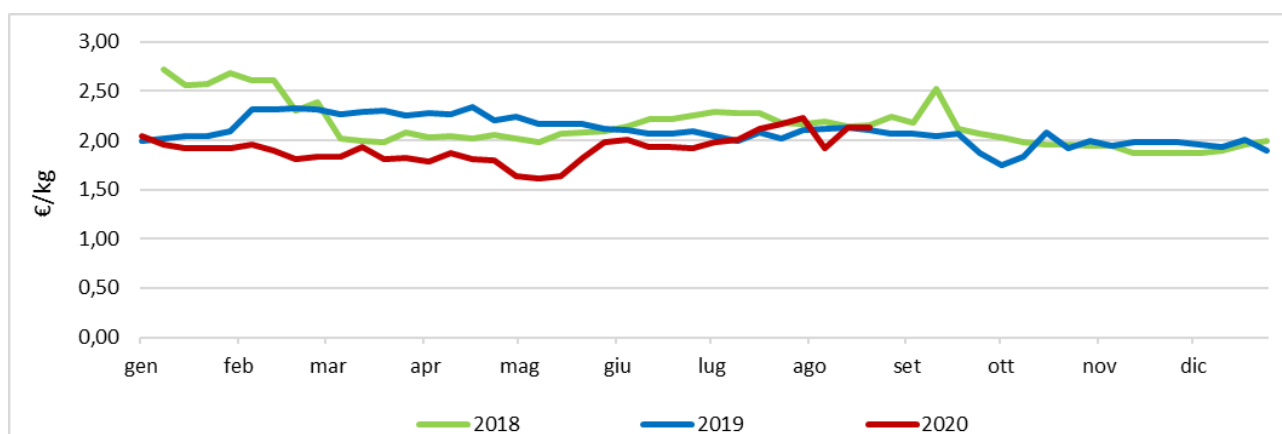
Vengono coltivati nelle regioni più calde della Sicilia e commercializzati soprattutto in Italia e Germania con evidenti vantaggi ecologici e ambientali per il nostro pianeta, considerato che il 90% dei frutti esotici viene trasportato, appunto, nei container sulle navi cargo, con prezzi convenienti per l'intera filiera industriale, però riescono ad inquinare quasi quanto tutte le auto del mondo. L'impatto sull'ambiente è, dunque, devastante nell'aria quanto nell'acqua del mare.

La Sicilia, per le sue caratteristiche fisiche sommate a quelle climatiche, è certamente l'area privilegiata per la coltivazione del mango; infatti da pochi ettari iniziali si è passati, nel giro di cinque anni a oltre 500 ettari con un incremento del 60%: numerosi mangheti sono coltivati nei comuni di Balestrate (PA), Alcamo (TP), Caronia, Sant'Agata di Militello, Milazzo e Acquedolci (ME) e a Fiumefreddo di Sicilia (CT) dove le piante vengono allevate a globo per permettere ai frutti, concentrati sulla parte esterna della chioma, di intercettare più luce possibile e sono, inoltre, mantenute in una taglia ridotta con sestri d'impianto di 4x4 metri, 5x4 metri e 6x6 metri, variabili in funzione della vigoria della cultivar.

L'epoca di raccolta inizia alla fine di agosto con la varietà "**Gleen**", poi, scolarmente, maturano "**Tommy Atkins**" dal frutto grande, adatto sia per il consumo fresco che per

l'essiccazione, “*Kent*”, “*Kensington Pride*” la cui stagione va da fine agosto a inizio ottobre, “*Maya*”, “*Osteen*” e, infine, la prima settimana di novembre troviamo la cv “*Keitt*” destinata per l'export come prodotto fresco. A ciascuna varietà corrisponde una tessitura del frutto, un grado zuccherino e un sapore differente che sarebbe interessante conoscere così da garantire promozioni post raccolta adattando packaging mirati, calibrazione del prodotto e selezione esatta delle categorie.

L'incremento della domanda costante negli ultimi anni aveva determinato un consistente incremento del prezzo, ma nel 2020 si è avuto un calo delle quotazioni probabilmente determinato dalla diminuzione dei consumi a livello globale collegato con l'evolversi dell'epidemia; con la riapertura degli esercizi commerciali, i prezzi sono ritornati su livelli medi.



Inoltre recentemente sebbene si sia sviluppato un crescente interesse da parte di grossi gruppi dell'industria della trasformazione, i rapporti dei coltivatori meridionali di mango e frutta esotica con la grande distribuzione risultano contrastanti perché è difficile tener testa alla concorrenza dei prodotti importati via nave dal Sud America a prezzi stracciati.

Secondo un sondaggio Coldiretti-Ixè esiste già “*un segmento di mercato che sta crescendo vertiginosamente considerato che oltre sei italiani su 10 (61%) acquisterebbero banane, manghi, avocado italiani se li avessero a disposizione invece di quelli stranieri. Il 71% dei cittadini sarebbe inoltre disposto a pagare di più per avere la garanzia dell'origine nazionale dei tropicali. Una scelta motivata dal maggiore grado freschezza ma anche dal*

fatto che l'Italia è al vertice della sicurezza alimentare mondiale con il minor numero di prodotti agroalimentari con residui chimici irregolari (0,8%), quota inferiore di 1,6 volte alla media dell'Unione Europea (1,3%) e ben 7 volte a quella dei Paesi extracomunitari (5,5%)”.

Per cui una buona dose di marketing orientata a una clientela molto attenta alla qualità, che riveli le straordinarie qualità dei manghi maturati sulla pianta e sottoposti ad accurati controlli sanitari, accentuerebbe la naturale diffidenza dei consumatori verso filiere così lontane, spendendo meglio per prodotti siciliani dalle caratteristiche organolettiche e nutrizionali ottimali, distribuiti sia tramite grossisti, sia gruppi d'acquisto. Il mango, infatti, quando è maturo al punto giusto, è un frutto molto dolce e profumato.

A fronte della crescente richiesta, i produttori devono essere supportati da agronomi che assicurino la pianificazione di tecniche agronomiche molto complesse per i mangheti che richiedono studi ed esperienza, analisi minuziose dei terreni e delle condizioni climatiche del territorio per ottimizzare al meglio le coltivazioni, così da offrire al mercato un prodotto di altissima qualità sotto tutti i punti di vista.

Dott. ssa Agr. Brigida Spataro

Per approfondimento delle tecniche colturali e delle proprietà nutrizionali:
<http://www.entesviluppoagricolo.it/files/upload/PortaleNews/allegati/mango%20made%20in%20sicily.pdf>

Foto: https://www.google.it/search?q=mangheto&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwigps-3vvzrAhXH_qQKHQWiD70Q_AUoAnoECAwQBA&biw=1024&bih=652#imgrc=e02khf4AVUJ1iM&imgdii=6zYKhINgizXo5M

Fonti: Coldiretti - Freshpointmagazine