

ALBICOCCA

L'albicocca Tonda di Costigliole



Nell'areale alpino esistono condizioni limite per la coltivazione dell'albicocco. I rigori invernali e le gelate tardive rappresentano spesso un ostacolo insormontabile per coltivazioni redditizie in modo costante. Soltanto alcune zone particolarmente vocate e poche varietà selezionate sono in grado di offrire produzioni accettabili, ma in qualche caso esse raggiungono l'eccellenza: è il caso della varietà Tonda di Costigliole che sfugge alle brinate primaverili grazie alla fioritura medio tardiva molto scalare, tollera bene le minime termiche invernali e fornisce produzioni costanti.

Zona di produzione nel Parco del Po:

Tutta la zona collinare e la pianura adiacente che va da Busca a Saluzzo con il centro principale in Costigliole Saluzzo da cui si origina il nome.

Notizie storiche

L'introduzione dell'albicocco (*Prunus Armeniaca*) risale ai tempi remoti. Nel saluzzese le prime citazioni di coltivazione sono state fatte da Giovanni Eandi che nel 1835 nel suo trattato "Statistica della provincia di Saluzzo" cita espressamente l'albicocco distinguendo la produzione di pianura da quella di collina. Altre ricerche storiche fanno risalire la presenza dell'albicocco nella zona ai secoli XV e XIV citandolo come "crisomella" nome con il quale veniva identificata la pianta nei trattati di botanica sino al secolo XIX. Il nome adottato nelle lingue neo latine deriva invece dal termine arabo "Al barquq" da cui lo spagnolo "Albercoque", l'italiano "Albicocco", il francese "Abricot", da cui derivano anche i termini anglosassoni "Apricot" in inglese e "Aprikosen" in tedesco. Il nome invece "Armugnan", con cui lo si identifica in Piemonte, deriva dalla antica lingua d'Oc e ricorda il luogo presunto di origine: l'Armenia. Recenti studi scientifici relazionano questa varietà alle cultivar a frutto tondo diffuse nella riviera di ponente ed introdotte in tale zona dagli Arabi durante la loro dominazione, quindi, farebbero

capo al gruppo di specie del genere Armonica definito irano caucasico, il quale ha seguito un'evoluzione separata dal gruppo europeo. Ciò spiegherebbe, tra l'altro, sia la forma, sia le caratteristiche organolettiche che presentano un elevato tenore zuccherino e un aroma intenso. Un'altra peculiarità dell'albicocca Tonda di Costigliole è di avere un elevato grado di omozigosi e di essere quindi riproducibile anche per seme, senza perdere le caratteristiche che la contraddistinguono. Da ciò deriva la pratica di riprodurla da seme adottata in molti frutteti famigliari.

Anche se presente da tempo immemorabile sul territorio la sua coltura in frutteti specializzati è da far risalire agli anni 50, quando la sua coltivazione si concentrò nelle colline del saluzzese, caratterizzate da un microclima favorevole allo sviluppo della specie.

Caratteristiche

La coltivazione di questa varietà di albicocca è effettuata attraverso una potatura che regola il rapporto tra produzione e vegetazione ed influisce in modo favorevole sull'equilibrio fisiologico della pianta in modo tale da limitare il fenomeno di produzione. La potatura è effettuata nel periodo estivo, da fine raccolta a metà settembre. La vegetazione dell'interfilare viene gestita con l'inerbimento controllato nel caso di terreni compatti e anche solo con lavorazioni superficiali su terreni sciolti. L'albicocco è una delle specie frutticole con minor fabbisogno irriguo. La pianta tollera abbastanza bene le basse temperature invernali ed ha una fioritura medio tardiva e molto scalare. Anche la rac-

colta risulta tardiva e frazionata nel tempo; generalmente inizia intorno al 20 luglio e si protrae sino a tutta la prima decade di agosto. I frutti sono di pezzatura media, rotondi e di un giallo aranciato intenso con mazzature rossastre. La polpa è consistente aromatica e molto zuccherina, è ricca in vitamina A e potassio. Il microclima presente nelle colline saluzzesi, caratterizzato da temperature primaverili miti ed estati calde e ventilate, favorisce una buona impollinazione ed evita spesso l'insorgere delle malattie tipiche dell'albicocco come la monilia.

Da molti anni la varietà Tonda di Costigliole è oggetto di studi scientifici che ne hanno sempre evidenziato la buona adattabilità ai climi del nord e le peculiarità organolettiche. Nonostante questo la sua coltivazione rimane confinata al territorio piemontese e la vocazionalità per il suo sviluppo ottimale, la si ritrova solo sulle colline saluzzesi.

Produzioni tipiche

L'albicocca Tonda di Costigliole può essere consumata fresca ma si presta ottimamente anche a diverse trasformazioni come confetture, succhi di frutta, frutta in sciroppo o sotto spirito e per questo è molto ricercata dalle ditte di trasformazione presenti sul territorio.

Fonti:

- D. Bassi, L. Conte, R. Guerriero, G. Ondradu. 2003.
- Albicocco. Suppl. Terra e Vita n 25/2003
- <http://prodottitipici.provincia.cuneo.it/prodotti/ortofrutta/albicocca/index.jsp>

