

Caratterizzazione qualitativa di frutti non commerciabili di ficodindia in relazione all'ambiente di coltivazione ed all'epoca di raccolta

Pandino G., Dominante E., Domina F., Litrico A., Scavo A., Salicola S., Mauromicale G., La Malfa S.

g.pandino@unict.it

Dipartimento di Agricoltura, Alimentazione ed Ambiente (Di3A), Università di Catania, via Valdisavoia 5, 95123 Catania

In Italia la coltivazione di ficodindia [*Opuntia ficus-indica* (L.) Miller] occupa una superficie di circa 8.500 ha, con una produzione complessiva di circa 150.000 t. Le maggiori superfici coltivate si trovano in Sicilia (95% del totale nazionale). In Italia, si sono affermate e diffuse principalmente tre biotipi, la cui denominazione deriva dal colore del frutto e della polpa: la Gialla (Sulfarina), rappresenta il 90% della superficie coltivata; la Rossa (Sanguigna), diffusa sull'8% del territorio; la Bianca (Muscaredda). La fioritura e la conseguente fruttificazione può avvenire due volte l'anno in modo naturale in paesi come Messico o California, oppure, come avviene in Sicilia, indotta tramite 'scozzolatura', ossia l'asportazione tra maggio/giugno dei fiori dai cladodi in produzione e dei giovani cladodi in formazione. Considerato l'interesse economico che oggi il ficodindia ha assunto in Sicilia, sarebbe necessario disporre di linee guida per stimolare investimenti per processi agroindustriali, tali da creare valore aggiunto al prodotto, con un approccio d'economia circolare. In letteratura sono stati condotti diversi studi, ma scarsa attenzione è stata riservata alla valorizzazione dei frutti non commerciabili. Con la presente ricerca ci si è proposti di studiare la variabilità di parametri fisici (peso, lunghezza, diametro e colore) dei frutti di ficodindia non commerciabili (fuori standard per peso e forma) provenienti da due areali siciliani: Biancavilla (sud-ovest etneo) e San Cono, entrambi in provincia di Catania, vocati per la coltivazione di ficodindia in Sicilia. A tal proposito, sono stati prelevati circa 1000 frutti per areale tra fine agosto/inizio settembre ('agostani') e tra metà/fine ottobre ('bastardoni'). Inoltre, è stato prelevato un campione rappresentativo di frutti commerciabili provenienti dai comprensori dei due areali. Dai dati ottenuti è emerso che i frutti 'agostani' provenienti dagli areali di Biancavilla e di S. Cono non hanno evidenziato differenze significative, eccezion fatta per il diametro trasversale (4,8 vs. 5,2 cm, rispettivamente). Risultati simili sono stati rinvenuti nei frutti 'bastardoni', i quali hanno fatto registrare differenze significative solamente per quanto concerne il °Brix ed il pH. In particolare, i frutti provenienti dall'areale Biancavilla hanno mostrato i maggiori valori. Dal confronto tra frutti commerciabili e non commerciabili sono emerse differenze significative sia in entrambe le tipologie di frutti ('agostani' e 'bastardoni') che località. In particolare, i frutti commerciabili 'agostani' hanno fatto registrare il maggiore peso unitario medio in entrambe le località rispetto a quelli non commerciabili, mentre, il più basso è stato osservato nei frutti non commerciabili 'agostani' provenienti dall'areale di Biancavilla e nei frutti commerciabili 'bastardoni' dell'areale di S. Cono.

La caratterizzazione qualitativa dei prodotti di scarto che qui viene descritta appare utile per la progettazione di interventi finalizzati alla sua valorizzazione ai fini dell'estrazione di sostanze e composti bioattivi dalle diverse componenti del frutto, in un'ottica di economia circolare.

Parole chiave: *Opuntia ficus-indica*, biotipi, qualità, °Brix.