Fragolina di bosco, a Lauria si consolidano interessanti realtà imprenditoriali

Coltivata con successo da oltre 20 anni, oggi occupa circa 13 ettari da 600 metri di altitudine fino ai boschi del Monte Sirino



Fragolina di bosco.

Data: Thu Aug 06 14:50:00 CEST 2020

La fragola selvatica o di bosco è una pianta erbacea perenne. Il suo nome scientifico è *Fragaria vesca* L., ed è dotata di radice rizomatosa e di numerosi lunghi stoloni che radicano, dando origine a nuove piantine. È originaria dell'Europa e della Siberia dove è piuttosto comune. I fiori sono piccoli e bianchi ed il frutto, in realtà un falso frutto, è minuto, tondeggiante e morbido, dal profumo delicato ma caratteristico.

Molto diffusa nei boschi lucani fino a 1800 metri, la fragola di bosco condivide l'habitat con altre specie di flora acidofila. Fruttifica di solito una volta l'anno, da maggio a luglio, eccezionalmente anche due, regalando un piccolo raccolto autunnale.

In passato le foglie ed i frutti venivano utilizzati per i disturbi digestivi e le infezioni del cavo orale, ed in forma di decotto per le proprietà diuretiche e depurative. Per quello che riguarda il contenuto in principi farmacologici, il frutto contiene vitamina C, tannino ed acido salicilico.

Nell'ultimo trentennio la ricerca ha prodotto fragoline ibride rifiorenti che hanno caratteristiche commerciali migliori: fruttificazione continua durante il periodo estivo ad eccezione del periodo più caldo, frutto sodo - quindi maggiormente conservabile - e maggiore vigoria in termini di dimensioni e produttività della pianta.

Tra coloro che da ragazzi raccoglievano la fragolina nei boschi del monte Sirino nel comune di Lauria (PZ), un po' per caso e un po' per passione, sono nate delle realtà imprenditoriali interessanti che hanno arricchito il settore agricolo locale di prodotti non usuali, quali appunto le fragole di bosco, tra l'altro impiegando forza lavoro della zona. L'areale di coltivazione nella zona di Lauria si estende dai 600 metri slm fino ai boschi del monte Sirino, per un totale approssimato di oltre 13 ettari totali.

La società agricola "Delizie della natura" (di Castelluccio e Forastiero) ha intrapreso questa avventura nel 1996 introducendo due varietà di fragolina rifiorente: la "Regina delle valli" a frutto allungato, rivelatasi poi la più adatta, e l'Elba a frutto tondeggiante. Durante i primi anni di coltivazione, tra il '97 ed il '98, l'azienda partecipava alla sperimentazione di nuove varietà impiantando con successo uno dei primi "campi prova" della divulgazione agricola lucana di base, gestita in zona per sei anni dalla Coldiretti. Oggi l'azienda, che ha una superficie totale di 12 ettari, conduce una superficie coltivata di 5 ettari così divisa: 3,5 ettari di fragoline, 1000 m² di fragolina fuori suolo, 2000 m² di fragola rifiorente Albion, 3000 m² di piccoli frutti (more, lamponi, ribes, mirtilli ed uva spina) ed il resto ortaggi.

Il panorama varietale delle fragoline è comune a tutte le aziende della zona e si è arrichito di nuovi ibridi tra cui "La nuova regina ", la "Alpina" e la "Tondina", che si differenziano tra loro per piccole sfumature del periodo di fioritura, forma e colore del frutto, sapore ed aroma, resistenza alle malattie, attitudine a produrre stoloni.

L'altitudine a cui vengono coltivate non è un problema: le fragoline ibride rifiorenti vanno in produzione anche a livello del mare ma per periodi più brevi caratterizzati da temperature più miti. La tecnica colturale durante gli anni è rimasta la stessa: le fragoline vengono coltivate su bine pacciamate distanti 50 cm, con un sesto di 30 cm x 30 cm tra le piante. L'impianto dura 3 anni, dopo i quali è più conveniente rinnovarlo poichè l'accumulo nell'ecosistema di fitopatologie specifiche genera un importante calo di produzione. Un fragolineto di un ettaro contiene circa 30.000 piantine, che in piena produzione possono dare 100 quintali di raccolto. Per l'estrema deperibilità del frutto, le bine vengono protette con piccoli tunnel serra sollevabili di 1,40 metri di altezza per 1,20 di larghezza. Ogni ettaro investito a fragolina necessita in media di dieci braccianti, impiegati a seconda del periodo, nella raccolta o nella pulizia delle piantine, necessaria dopo il fermo invernale o quello dovuto al picco di caldo estivo.

Un frutto così delicato ha dei nemici acerrimi in natura. Tra gli insetti, il più temuto è il tripide *Frankiniella occidentalis*, la cui puntura rende il frutto incommerciabile. La lotta al tripide rende innocuo anche il ragnetto rosso che è un altro formidabile fitofago. Delle malattie fungine invece la più rilevante è l'oidio.

Per quanto riguarda la vendita, la maggior parte delle realtà produttive presenti nella zona di Lauria fanno parte di una filiera corta che comprende, oltre al produttore, un grossista ed il cliente finale. Una parte del prodotto viene venduta direttamente a privati ed il prezzo medio al kg della fragolina è di 8 euro, sia all'ingrosso che al dettaglio. Il commercializzato è al 90% fragolina di bosco mentre il restante 10% si compone di frutti di bosco e fragola rifiorente confezionate in plateau misti.

Tra le realtà storiche del settore troviamo anche l'azienda agricola "la Fragolina del Sirino" di Anna Forastiero, posizionata ai piedi del monte Sirino, con una una superficie di circa 6 ettari investiti a fragolina rifiorente, fragola, more e lamponi. Nel 2016 si è aggiudicata la seconda edizione di *Lusso e Gusto Awards*, manifestazione creata dalla giornalista Katia La Rosa, quale "patrimonio enogastronomico da esportare". Inoltre, è stata premiata per la capacità "di produrre fragoline biologiche di alta qualità in Basilicata tali da rappresentare il Made in Italy agroalimentare". Tra quelle di recente costituzione, annovera ben 2 ettari di fragolina anche l'azienda agricola di Roberto Messuti, anch'essa alle falde del monte Sirino, che ha implementato nel tempo il suo ordinamento colturale originario di ortaggi di qualità.

Concludendo, si rimarca l'impatto positivo che realtà imprenditoriali simili hanno sul territorio, sia per la forza lavoro locale che riesce a coinvolgere, sia in termini di confronto e di ispirazione per le generazioni a venire di nuovi agricoltori.

*Marcella Illiano*Funzionario Alsia



Piante di fragolina su bina pacciamata .



Mini tunnel serra su coltivazione di fragoline.



Lamponi, ribes, fragoline, mirtilli e fragole..

AGRIFOGLIO Periodico dell'ALSIA

Direttore Responsabile:
Reg. Tribunale di Matera n. 222 del 24-26/03/2004
ISSN 2421- 3268
ALSIA - Via Annunziatella, 64 - 75100 Matera
www.alsia.it - urp@alsia.it