



KIWI LATINA IGP



ZONA DI PRODUZIONE La zona di produzione del Kiwi Latina IGP comprende i seguenti comuni della provincia di Latina: Pontinia, Priverno, Sezze, Sermoneta, Cori, Cisterna di Latina, Aprilia e parte del territorio di Sabaudia e Latina; provincia di Roma: Marino, Castel Gandolfo, Albano Laziale, Ariccia, Genzano di Roma, Lanuvio, Roma, Velletri, Lariano, Palestrina, Zagarolo, San Cesareo, Colonna e parte del territorio di Ardea, Pomezia e Artena. L'areale di produzione del Kiwi Latina IGP è caratterizzato da clima temperato umido, da una temperatura media di 13-15°C e una umidità relativa media, nei mesi estivi, del 75-80%, da assenza di gelate precoci e da un'elevata radiazione luminosa globale che consentono di raccogliere i frutti al giusto grado di maturazione.



I suoli di origine alluvionale, vulcanica-rimaneggiata, poggianti su sottosuoli pozzolanici e tufacei risultano di elevata fertilità e si sono dimostrati particolarmente adatti alla coltivazione del kiwi.

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO Frutti della specie botanica *Actinidia deliciosa*, cultivar *Hayward*, destinati ad essere forniti allo stato fresco al consumatore. Il frutto ha forma cilindrica-ellissoidale con altezza superiore al diametro, buccia di colore bruno chiaro con fondo verde chiaro, tomentosità morbida, calice leggermente infossato; polpa verde smeraldo chiaro, columella biancastra, morbida, circondata da una corona di piccoli e numerosi semi neri. I frutti devono avere un grado di maturazione minimo pari a 6,2°Brix al momento della raccolta e commercialmente sono classificati in due categorie: Categoria "Extra" del peso > 90 g; Categoria I del peso > 80 g.



METODO DI PRODUZIONE Gli impianti sono realizzati con piante innestate su franco, di 1 anno di innesto, oppure con piante autoradicate sempre di un anno di moltiplicazione. I nuovi impianti sono realizzati con piante certificate secondo la normativa vigente. Le forme di allevamento adottate sono il tendone e la pergoletta. Il numero di piante per ettaro non deve essere inferiore a 400. Il terreno è lavorato e/o diserbato o inerbato con taglio periodico della vegetazione erbacea. La dotazione naturale di acqua è integrata dalla irrigazione praticata al fine di raggiungere il giusto apporto idrico. La raccolta del frutto, senza il peduncolo, avviene con valore minimo di 6,2° Brix e la durezza (con puntale di 8 mm) non inferiore a 6 kg. Il prodotto viene conservato in celle frigorifere, sia in atmosfera normale che controllata, al massimo fino al mese di luglio dell'anno successivo alla raccolta. Tra la fine di giugno e l'inizio di luglio si effettua il diradamento che provvede sia ad eliminare i frutti multipli che quelli deformi e con difetti di buccia

in modo da lasciare un massimo di 450 mila frutti/ettaro. Il limite massimo di produzione per ettaro è di 380 quintali. Le operazioni di confezionamento del Kiwi Latina devono avvenire nell'area geografica di produzione al fine di garantire le caratteristiche del frutto.

CENNI STORICI Introdotto nell'Agro Pontino negli anni '70, il kiwi è originario della Cina, dove le piante venivano coltivate come viti ornamentali, mentre la prima varietà commerciale viene selezionata negli anni '50 dai neozelandesi. Il territorio di produzione del Kiwi Latina è stato tra i primi in Italia, intorno agli anni '70, ad ospitare impianti specializzati nella coltura dell'actinidia. A Torino nel 1978, durante il primo convegno sull'actinidia, la zona dell'Agro Pontino è



menzionata come particolarmente vocata alla produzione del kiwi. Nel 1981, a distanza di soli tre anni, viene realizzato un secondo convegno a livello nazionale a cura della CCIAA di Latina. A questo si sono susseguiti, ad intervalli regolari, altri convegni, seminari e mostre-mercato, non solo nel capoluogo pontino ma anche a Cisterna di Latina ed Aprilia. Tali incontri hanno consacrato la città di Latina e l'intero territorio circostante, compresa la parte meridionale della provincia di Roma, quale rilevante polo produttivo di kiwi in

Italia, per buona qualità e pezzatura. L'importanza dell'actinidia laziale nell'area frutticola italiana è stata testimoniata anche fuori dai confini nazionali, nel corso di un seminario tenutosi a Santiago del Cile il 25 e 26 ottobre 1988: un dato di fatto, questo, già risultato nello "Studio conoscitivo sull'actinidia in Italia", datato 1986 e curato dall'allora Ministero dell'Agricoltura e delle Foreste cui ha fatto seguito una tavola rotonda organizzata dall'ERSAL (Ente regionale di Sviluppo Agricolo nel Lazio) il 22 giugno 1988, a Roma. Nel corso di questi anni, sia la stampa quotidiana sia le riviste specializzate del settore a tiratura nazionale ed internazionale (Il Messaggero, Latina Oggi, Economia Pontina, L'Informatore Agrario, Terra e Vita, Italia Agricola, Lazio Agricolo, Rivista di Frutticoltura, Asiafruit Magazine, solo per citarne alcuni) hanno seguito e dedicato ampi articoli al progressivo sviluppo dell'actinidia nella provincia di Latina, la quale offre un habitat pedoclimatico ottimale e produzioni quanti-qualitative altamente competitive. Nel tempo, inoltre, si è registrato un potenziamento delle strutture di frigoconservazione e di lavorazione dei frutti, nonché una metodologia di coltivazione innovativa che ha registrato, come conseguenza, frequenti visite a Latina da parte di frutticoltori provenienti da ogni parte d'Italia e del mondo (Corea del Sud, Nuova Zelanda e Giappone).



MOUSSE DI MIELE AL KIWI LATINA IGP

Ingredienti per 4 persone: 4 tuorli, 4 albumi, 250 g di miele, 2 limoni, 400 g di panna, 5 Kiwi Latina IGP.

Procedimento: sbattere i tuorli con il miele e farli addensare a bagnomaria per 20 minuti, mescolando spesso. Grattugiare la scorza dei limoni e spremere il succo. Togliere la casseruola dal fuoco, unire la scorza e il succo di un limone, fare raffreddare, mescolando di tanto in tanto. Montare a neve gli albumi e, a parte, la panna. Incorporare delicatamente al composto di miele, la panna, poi gli albumi. Sbucciare i kiwi e tagliarli a fette sottili.

Disporre uno strato in un contenitore di vetro, versarvi metà crema, coprire con i kiwi rimasti e velare con il resto della crema. Mettere la mousse nel freezer e lasciarla rassodare per 4 ore prima di servire.

CONSORZIO DI TUTELA KIWI LATINA IGP

Via Carducci, 7 - 04100 Latina