



le
Pesche
e
Nettarine



La Natura di Prima Mano



MAGGIORI DETTAGLI SONO DISPONIBILI SUL SITO WWW.ALEGRA.COM.

INOLTRE SUL WEB SI POSSONO TROVARE APPROFONDIMENTI, CENNI STORICI E ALTRE CURIOSITÀ LEGATE A QUESTO PRODOTTO. LA CURIOSITÀ E LA VOGLIA DI SCOPRIRE NUOVI DETTAGLI SUL BRAND E SUL PRODOTTO SONO UN ELEMENTO QUALIFICANTE DELL'INTERO PROGETTO.



Della coltivazione di pesche e nettarine se ne sente per la prima volta parlare in Cina, mille anni e oltre prima di Cristo. Nella provincia cinese di Haboi sono stati trovati noccioli di pesca risalenti alla dinastia Shang (1570-1045 AC). In Cina la pesca è considerata simbolo di immortalità: se mangiata al momento giusto, si crede che preservi il corpo dall'invecchiamento.

Nell'Antico Egitto era il frutto sacro di Arpocrate, dio del silenzio e dell'infanzia; per questo ancora oggi le guance dei bambini sono paragonate alla pesca.

Secondo una leggenda la nascita di questo frutto è dovuta a un seme che un pescatore trova nel ventre di un pesce e pianta quindi nel suo giardino: da qui il nome pesca, in omaggio all'origine di questo frutto.

Le pesche e le nettarine sono **drupacee**, cioè che hanno un nocciolo al loro interno. La loro coltivazione arriva nei Paesi attorno al mar Mediterraneo nell'era di Alessandro Magno, prima in Grecia poi anche in Italia. La coltura intensiva di questo frutto nel nostro Paese risale però alla fine dell'Ottocento, quando viene messo a dimora il primo impianto in Romagna, a Massalombarda (Ra), nel 1898. Dal successo dei primi campi di prova, la peschicoltura si diffonde poi in tutta la regione e successivamente anche in Basilicata, Calabria, Campania e Sicilia.

Oggi le pesche e nettarine sono un'eccellenza dell'agroalimentare italiano. **L'Italia è tra i cinque primi produttori al mondo di pesche e nettarine.** Inoltre la Pesca e Nettarina di Romagna si fregia del bollino giallo e blu dell'Europa, che identifica i prodotti a Indicazione Geografica Protetta (Igp), la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene solo in un'area geografica determinata.

La varietà principale e più diffusa in commercio oggi è la **Nettarina** (o pesca noce), a pasta gialla o bianca, caratterizzata dal colore intenso della buccia, dalla polpa soda



le
Pesche
e
Nettarine



La Natura di Prima Mano

e croccante e dal contenuto di zuccheri ben equilibrato con il livello di acidità. A loro volta si distinguono nella famiglia delle nettarine la Percoca, dal profumo intenso e la polpa decisamente compatta, e la pesca di Leonforte, con polpa gialla e soda e una buccia con striature rosse. Ci sono poi le **pesche a pasta gialla e le varietà a pasta bianca**, entrambe caratterizzate da una buccia di colore rosso intenso, polpa soda, e un giusto mix fra dolcezza e acidità. Di tendenza negli ultimi anni (incuriosisce per la sua tipica forma a disco) è la **pesca Tabacchiera**, o Saturnina: una varietà platicarpa che si distingue appunto per la forma schiacciata dei frutti, dalla polpa di colore bianco o giallo e dal sapore gradevolmente dolce.



Le pesche sono ricche di **vitamine** A e C, di **sali minerali** e di **potassio** e sono preziose per rinforzare le difese immunitarie e mantenere tonici i tessuti. Hanno anche un effetto depurativo per l'organismo ed eccellenti qualità antimicrobiche e antiossidanti. Esiste il detto "avere una pelle liscia come una pesca"? Anche nella cosmesi, infatti, questo frutto è prezioso: idrata, stimola la melanina e ha proprietà anti-aging.

La pesca è protagonista anche in cucina e sulle tavole dei consumatori. La varietà a polpa gialla è ideale per crostate, pasticcini, marmellate e conserve, mentre quella a polpa bianca, più dolce e succosa, risulta perfetta per la macedonia, ma anche per la preparazione di bavaresi, gelati, dessert e budini. È un frutto ottimo per il consumo fresco, diffuso anche nelle forme disidratate, sciroppate o sotto spirito. E soddisfa tutti i sensi: gusto, olfatto, vista, anche il tatto: toccare una pesca e tenerla in mano, infatti, richiama sensazioni piacevoli e di benessere.

Frutto semplice ma molto amato dai consumatori, parte della tradizione popolare, **la pesca è celebrata anche nella storia dell'arte e della letteratura**. In un suo saggio sui simboli, Jack Tresidder si chiede quale fosse il significato simbolico delle pesche utilizzate dai pittori rinascimentali. La risposta è stuzzicante: la pesca rappresenta il cuore, mentre le foglie attaccate al picciolo rappresentano la lingua. Di conseguenza, una pesca con foglie simboleggia il parlare a cuore aperto, senza menzogne o sotterfugi.

Il frutto è presente in quadri di Arcimboldo, Caravaggio, Monet, Van Gogh e addirittura Renoir ha intitolato una sua opera "Natura morta con pesche".



le
Pesche
e
Nettarine



La Natura di Prima Mano

Nel suo libro dedicato al cibo e all'erotismo, Isabel Allende racconta che, in un modo o nell'altro, alle orecchie di William Shakespeare deve essere giunta la reputazione eccitante delle pesche. Tanto che in "Sogno di una notte di mezza estate" le fate le utilizzano come afrodisiaco.



Il linguaggio dei fiori e la simbologia di questo frutto? Nel 1789 l'Imperatore vietnamita Quang Trung riportò una vittoria decisiva contro gli invasori cinesi. Per celebrare l'evento chiamò un cavaliere e gli disse: galoppa sino alla capitale e consegna a mia moglie un rametto di pesco in fiore. Da allora i fiori di pesco simboleggiano non solo l'arrivo della primavera ma anche l'augurio di un periodo di pace e felicità. Nel linguaggio dei fiori, i fiori di pesco rappresentano l'amore duraturo e profondo. Regalare fiori di pesco a qualcuno significa infatti dichiarare il proprio amore eterno. In Egitto la foglia di pesco, appuntita e affusolata, è simbolo di silenzio. Per la religione buddista la Pesca, insieme alla Melagrana e al Cedro vengono chiamati i Tre Frutti Benedetti.

Ci sono anche delle **superstizioni legate a questo frutto**. In Giappone l'albero del pesco è considerato protettore dalle forze malefiche e associato agli esorcismi.

In Europa è l'albero maledetto degli stregoni, che guariscono i loro pazienti trasferendo sull'albero il loro male. Non a caso a Marsiglia si diceva che bastava addormentarsi con la schiena appoggiata ad un pesco e restarci due-tre ore per far passare la febbre che sarebbe passata all'albero, le cui foglie sarebbero ingiallite e cadute.

Altre tradizioni dicono che le foglie tritate, poste sull'ombelico, uccidano i batteri e che, se si soffre di febbri intermittenti, bisogna alzarsi di notte ed abbracciare il tronco di un pesco fiorito: in questo caso si guarirà e ad ammalarsi sarà l'albero.

Anche il legno del pesco è oggetto di superstizione in Oriente: i mobili costruiti con questo legno proteggono la casa e la famiglia dagli spiriti maligni e da diversi pericoli.

La pesca è presente anche nell'immaginario onirico. Chi si diletta di interpretazione dei sogni sostiene che le pesche preannuncino un periodo gioioso e piacevole, spesso caratterizzato da una relazione d'amore pura e sincera. Attenzione però all'albero:



le
*Pesche
Nettarine*



La Natura di Prima Mano

se è rinsecchito o privo di frutti potrebbe annunciare un amore non corrisposto.

Infine alcune curiosità: Esiste una varietà di marmo estratto in Toscana che viene definito persichino. Negli USA , lo stato della Georgia è soprannominato Peach State per l'estensione delle sue coltivazioni di pesco. Come non ricordare Lucio Battisti e la sua "Fiori rosa, fiori di pesco"? E come è già successo per l'albicocca anche la pesca ha dato il suo nome a una tonalità di arancione, che ricorda il colore della pelle interna del frutto.



le
Pesche
e
Nettarine



La Natura di Prima Mano