

23 Giugno 2020

Fragola Candonga: la perla rossa del Metapontino

Nota per il cuore color rubino, questo frutto speciale deve le sue proprietà allo stretto ed esclusivo legame con i territori della Basilicata



Basilicata

Il segreto della **fragola Candonga** sta nel suo carattere intenso e in un cuore capace di stupire. Una tra le caratteristiche che rendono unica la Candonga Top Quality della Basilicata, infatti, è il colore **rosso rubino della polpa** che non presenta le classiche venature bianche delle altre fragole. Questa peculiarità denota inoltre la completa maturazione del frutto, da gustare in tutta la sua succosa dolcezza. Per riconoscerla in un colpo d'occhio, basta invece guardare la forma: **conica e leggermente allungata** con i piccoli acheni visibili sulla superficie dai toni accesi e compatti. La sua consistenza soda e succosa la rende infine molto resistente, tanto che, dalla raccolta, le sue proprietà organolettiche restano intatte fino a sette giorni.

La Candonga si raccoglie da gennaio a giugno, e racchiude le tante virtù del suo territorio di elezione. Non si può parlare di questa fragola, infatti, senza menzionare la Basilicata: l'unica regione in cui si coltiva una tale specialità. È in particolare nel **Metapontino** che la Candonga è di casa. Le sue fertili pianure offrono condizioni climatiche uniche che, da sempre, hanno saputo coccolare, e far crescere, un frutto dal gusto e dal profumo irripetibili. A fare la differenza sono dunque gli inverni soleggiati, combinati con i terreni generosi e abbondanti di acque sorgive, ma anche le tecniche di coltivazione impiegate. Queste ultime prevedono il rispetto del disciplinare di **agricoltura integrata**, utilizzando metodi sostenibili che tutelano la salute delle piantine come, ad esempio, l'impollinazione tramite bombi.

Per distinguere queste fragole della **varietà Sabrosa** coltivate in Basilicata da produttori consorziati è nato dunque il marchio commerciale **Candonga Fragola Top Quality**. L'attestazione garantisce anche sicurezza e tracciabilità delle produzioni, nonché rispetto dell'ambiente e salvaguardia della salute dei lavoratori. Questa preziosa fragola arriva così sulle tavole come un vero e proprio **elisir naturale** per il benessere di corpo e mente. Infatti, la Candonga è ricca di proprietà antiossidanti, depurative e rimineralizzanti che aiutano a mantenere la pelle elastica e la linea impeccabile. In più, concedersi spuntini

quotidiani a base di fragole Top Quality accende il **buonumore**, stimolando la produzione di serotonina e melatonina. Viste le ridotte calorie (27 Kcal per 100 g) sono perfette anche come fine pasto, oppure per rendere accattivante la colazione di tutta la famiglia e la merenda dei più piccoli.
