

17 Luglio 2013

Cooperativa Il Trigno

Se curi le pesche, le pesche ricambiano. Miracoli possibili nel paradiso abruzzese

Gli anziani le raccolgono sui campi, insieme ai giovani. La brezza marina le asciuga, facendole durare a lungo. E i mercati (anche esteri) le amano sempre di più



Abruzzo

L'Abruzzo è l'autentico paradiso delle pesche: clima e terreno hanno creato le condizioni ideali per far crescere frutti eccezionali. La brezza marina aiuta la maturazione donando a ogni frutto un perfetto grado zuccherino, un colore rosso inconfondibile e una gradevole croccantezza.



«Noi abruzzesi abbiamo ormai una certa sapienza, che gli anziani capostipiti continuano a trasmettere con passione agli eredi», racconta Piero Spidalieri, direttore commerciale della Cooperativa euro-ortofrutticola del Trigno di San Salvo (CH). «Ancora oggi, nei mesi estivi potete vedere questi signori seguire in prima persona la raccolta, spesso rimproverando i giovani nipoti quando non fanno le cose per bene?».

Un'eredità importante che Il Trigno vuole valorizzare in modo concreto: alle aziende socie, tutte piccole realtà familiari, si offrono consigli tecnici e la possibilità di acquistare sia concimi che prodotti fitosanitari a basso impatto ambientale, selezionando i prodotti migliori e riducendo i costi. In un futuro non lontano, nell'azienda i concimi chimici andranno in pensione.

La pesca abruzzese vive un momento di importanti cambiamenti commerciali: ?Il 50% della nostra produzione va all'estero?, spiega Spidalieri. I mercati e i consumatori apprezzano non solo la qualità, ma anche la lunga conservazione di queste pesche (fino a dieci giorni dalla raccolta). Un regalo della brezza marina che le asciuga al punto giusto.

I segreti stanno anche nelle capacità dei produttori: la prevenzione sanitaria viene condotta più con la tecnica della confusione sessuale che con gli insetticidi: ?Con l'uso di feromoni abbiamo abbattuto del 90% gli accoppiamenti fra microlepidotteri, i responsabili delle larve nei frutti?.

A governare il tutto, c'è un rispetto assoluto della natura. Le piante vengono concimate moderatamente, senza forzarle. Se in una coltivazione intensiva si raccolgono anche 400 quintali all'ettaro grazie ai concimi chimici, qui si arriva al massimo alla metà. ?In questo modo - racconta Spidalieri - **le piante si prendono cura del frutto, dando a ognuno tutto il nutrimento che occorre?**.

Potrebbe interessarti anche

[Quando la pesca si abbina coi funghi \[1\]](#)

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/quando-la-pesca-si-abbina-coi-funghi>