

I PICCOLI FRUTTI – LA FRAGOLA

Zona di produzione

Val di Fiemme, Val di Fassa, Primiero e Vanoi



Periodo di raccolta: da giugno a ottobre

Descrizione

Il colore brillante, il gusto intenso e fragrante, uniti al profumo inconfondibile, rendono questo frutto unico ed inimitabile. Di pezzatura medio grande, ha un elevato contenuto zuccherino e resiste, senza deperire, anche per alcuni giorni dopo la raccolta

Produzione

La fragola predilige i terreni sciolti ed organici; si adatta molto bene alla coltivazione su torba. Nelle valli del Trentino Orientale viene coltivata da 500 fino a 1200 metri. Il dislivello di queste aree e gli impianti ritardati permettono di ottenere una raccolta ben distribuita nel tempo. La qualità delle fragole viene infatti esaltata dal clima fresco, dagli sbalzi di temperatura e dalla forte luminosità delle valli di montagna. Dopo la raccolta, il frutto viene raffreddato al più presto, controllato e spedito rapidamente: mantenuto in frigorifero a +3 °C, con umidità del 90%, può essere conservato in ottime condizioni per 3-5 giorni.

Uso in cucina.

Le fragole del Trentino, per la tipica forma a cuore e per l'elevata consistenza e serbevolezza, si prestano ad essere utilizzate anche in pasticceria, nelle guarnizioni e in tutti gli usi che richiedono la lavorazione del frutto.

Una fragola al giorno...

La fragola e la fragolina svolgono azione dissetante, rinfrescante, diuretica, antiurica e depurativa. Indicate per i sofferenti di reumatismi e ipertensione, apportano elevate quantità di acido ascorbico, polifenoli e tannini idrolizzabili, con proprietà antiossidanti.