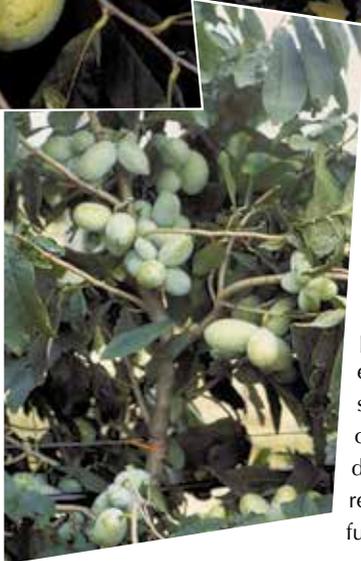


# Asimina triloba: frutta esotica nei nostri giardini

di Dr. Fabrizio Ballerio

Girando tra i banchi dei supermercati della nostra zona, notiamo che fanno bella mostra di sé quasi tutto l'anno frutti esotici di ogni tipo: papaia, mango, lichi, ananas, banane, provenienti dalle zone più lontane del globo, in barba ai chilometri zero e all'aumento della CO2! Per non parlare poi dei metodi colturali utilizzati in quelle zone per produrre tali frutti.

Da qualche anno a questa parte si è diffuso anche nel nostro territorio un frutto esotico dal delizioso sapore, che vive e produce copiosamente anche alle nostre latitudini. Si tratta dell'Asimina triloba, ribattezzata anche, per la sua rusticità e robustezza, "banana di montagna". Appartiene alla famiglia delle Annonacee, che comprende molte specie frutticole tropicali e subtropicali, è originaria del Nord America e può resistere benissimo a temperature fino a 25°



sotto zero. La pianta dell'Asimina ha un tipico portamento piramidale e può raggiungere i 3-4 metri di altezza ed altrettanti di larghezza. Le foglie sono di colore verde scuro, grandi, simili a quelle dell'ippocastano; cadono in autunno e prima di cadere assumono straordinarie tonalità di giallo che rendono la pianta molto decorativa. Pur preferendo terreni freschi e profondi, è molto fugace e si adatta bene ad ogni



## *Specialisti in fruttiferi*

**Innestiamo e coltiviamo  
oltre 200 varietà di piante  
da frutto su portinnesti  
certificati, tra cui:**

- **Goji, “il frutto della salute”**
- **Asimina triloba, “la banana di montagna”**
- **Ciliegi “senza scala”**
- **Mele antiche e resistenti...**



**VARESE**

Lungolago  
della Schiranna

(di fianco al ristorante  
“AI Passatore”)

Tel. 348 2268562 - 0332 826069

e-mail: balleriofab@gmail.com

tipo di terreno, purchè non vi siano ristagni idrici. Il trapianto va effettuato solo con pane di terra, mai a radice nuda. I fiori, di color marrone rossiccio, da noi sbocciano in maggio e sono impollinati non dalle api ma da insetti selvatici.

Nelle zone d'origine sono diffuse diverse varietà di Asimina; da noi la più coltivata è la "Sunflower" che, essendo autofertile, produce bene anche se isolata. Viene riprodotta per innesto, le piante



nate da seme producono frutti di bassa qualità dopo più di dieci anni. I frutti di forma ovale possono raggiungere anche i 400 grammi di peso; dapprima sono di colore verde e verso la maturazione virano al giallo. La polpa è

cremosa, di colore giallo paglierino, molto dolce ed aromatica, con sapore che ricorda un misto tra banana, ananas e mango. A maturazione avanzata ha perfino gusto di caffè!

I frutti dell'Asimina sono ricchissimi di vitamine e sali minerali, specialmente calcio, potassio e ferro. La raccolta avviene nel mese di settembre, quando la polpa si intenerisce ed i primi frutti cadono naturalmente a terra. Il tipico annerimento della buccia non pregiudica la qualità della polpa. Si conservano alcuni giorni a temperatura ambiente e fino a 10/15 giorni in frigorifero.

Nei nostri ambienti l'Asimina non è soggetta a malattie e quindi non necessita di trattamenti antiparassitari: ciò ci permette di produrre frutta esotica realmente a chilometri zero e con zero residui.

E' la pianta ideale per orti, frutteti familiari e giardini.