

# Mela dei cafri

di Sergio Carlini

A Villa Hanbury, alla Mortola in quel di Ventimiglia, (non molte centinaia di metri prima del confine di Stato), il fabbricato residenziale è al centro di diversi ettari di giardino naturale dedicato alla acclimatazione di piante, più o meno esotiche, provenienti da tutto il mondo, su una collina scoscesa che arriva fino al mare, con uno stupendo panorama.

A fianco del fabbricato c'è, disposto in un semicerchio orizzontale sul pendio della collina, un viale detto il Viale del The.

Il viale è coperto da un lungo pergolato ricoperto da rampicanti, fiorenti in tutto il corso dell'anno, ciò vuol dire che non è mai completamente fiorito, ma in compenso in ogni periodo dell'anno ha un corredo di piante in fioritura, (all'inizio di Ottobre ho visto una splendida fioritura di *Thumbergia grandiflora*).

Il viale ha tale nome per il fatto che gli ospiti di Sir Thomas Hanbury qui passeggiavano mentre venivano serviti dal personale di servizio il the e pasticcini..

In particolare i pasticcini avevano la particolarità di essere guarniti dalla esclusiva "Confettura degli Hanbury", di colore rosso vivo, e dal particolare sapore dolce, ma con un particolarissimo tono acidulo ed amarognolo, che mitigava il dolce eccessivo.

La confettura degli Hanbury è un segreto che ben pochi, o forse nessuno, conosce, ed avreste ora ben da cercare per trovare i misteriosi frutti rossi, tali da produrre la composta dal colore rossastro.

Ho avuto però personalmente la possibilità di conoscere Silvio, l'ultimo dei giardinieri degli Hanbury.

Silvio era in pensione da molti anni, ed ormai solo era ancora ospitato nella foresteria della Villa.

Dopo diverse mie visite al giardino, (in cui passavo regolarmente a salutare Silvio), il segreto è venuto a galla, questo perché la sorella di Silvio era la domestica dell'ultimo erede degli Hanbury, e Silvio stesso era stato l'ultimo al quale era assegnato l'onere della raccolta dei frutti per la preparazione della famosa composta.

E qui ecco la sorpresa: prima di tutto i frutti, materia base a produrre il famoso colore rosso, sono... gialli, uniformemente e nettamente gialli, e non solo: l'albero, sempreverde e spinoso, ed

ormai secolare, che li fornisce, la *Dovyalis caffra* è proprio alla estremità ed un poco più in basso, (lato fabbricato), del famoso viale, trovate qui di seguito le informazioni per tale pianta.

Scomparsa l'ultima usufruttuaria della villa e passato il possesso della Villa allo Stato Italiano è iniziato un periodo di luci ed ombre per la Villa, (in realtà più ombre che luci).

Dopo lunghi penosi periodi di latitanza, rimpallando tra Enti ed Amministrazioni, e giungendo ad un periodo nero di autogestione del personale (privo di stipendio), la villa è adesso per fortuna dignitosamente e degnamente gestita dalla Università di Genova, per conto dello Stato, anche se con mezzi limitati.

Il giardino della villa è molto grande ed è aperto al pubblico, e merita senz'altro una visita

purtroppo, salvo particolari accordi, non guidata, (si rischia di passare di fronte ad esemplari rarissimi o storici senza accorgersene), esiste la possibilità, previo accertamento, di ottenere visite assistite e guidate, il prezzo del biglietto di ingresso non è eccessivo, ed è così evitato il nefasto accesso gratuito che porterebbe il bivacco di tribù in transito, e si ottiene così anche una parziale copertura dei costi; buona parte dei visitatori sono stranieri.

Un ampio territorio, nella parte bassa del giardino, vicina al mare, è curata ad "ambiente mediterraneo naturale", con prato, pini ed essenze mediterranee ombreggianti, appositamente dedicato al picnic.

Nell'estremità inferiore del giardino, (l'ingresso è all'estremità superiore) c'è un piccolo bar ristoro dove è possibile, in qualche modo, fare spuntini all'interno, o a tavolini con gazebo liberi all'esterno.

La stagione migliore per la visita è l'autunno, il tardo inverno, o l'inizio di primavera.

A Maggio e Giugno siete già come in estate; a Luglio ed Agosto e Settembre è bellissimo, soprattutto per temprati adulti che ambiscono ad una giornata da safari africano, (il giardino è molto grande, molto soleggiato e scosceso, e per uscire occorre salire), ...a meno che abbiate la ventura di una giornata piovosa o nuvolosa. In estate potete portare anche i bimbi, ma con numerose e riposanti pennicelle all'ombra, che non manca. Arrivando in tarda mattinata c'è da girare, ed oziare, tutto il resto del giorno, lasciando il ritorno, in salita per le ore più fresche. Ci sono fioriture anche in Gennaio o Febbraio.



*Thumbergia grandiflora*

## SCHEDA BOTANICA

### *Dovyalis caffra* Warb.

Mela dei cafri

Famiglia: *Flacourtiaceae*

Sinonimi: *Aberia caffra* Harv. Et Sond.  
*Dorialis caffra*

Nomi comuni:

Kei apple (Inglese)  
Um-kokolo (Swahili-Zulù)  
Umkokolo (Inglese-Sud-Africa)  
Umkolo (Filippine)

#### DESCRIZIONE

Cespuglio o piccolo albero spinoso, a foglie permanenti, di altezza da 2.5 m a 7-8 m.

Le spine sono numerose e distribuite sui rami, singole, lunghe fino a 5-7 cm.

Le foglie sono ovali od ovali allungate obovate (con la parte più larga alla estremità opposta al picciolo), lunghe da 3 a 7 cm, con corti piccioli, a volte appuntite, lucide e coriacee, sono spesso raccolte a gruppi su corti rametti terminali.

La pianta è dioica, cioè a sessi separati, esistono piante che portano fiori maschili e piante che portano i femminili (ed i frutti). Sono state segnalate peraltro piante che produrrebbero frutti anche senza la presenza di altre piante impollinatrici; si tratta quindi di considerare la possibile esistenza di piante autoimpollinanti, monoiche (cfr.).

I fiori sono molto piccoli, senza petali, con calice di 4-5 pezzi nei maschili, 5-7 nei femminili, colore giallo pallido, sono raccolti a gruppetti all'ascella delle foglie, all'apice dei rami.

La fioritura, come molte piante tropicali e subtropicali non si ha in epoca precisa, in clima temperato la fioritura è però prevalentemente primaverile, con fruttificazione in Agosto fino all'inizio di Settembre.

I frutti hanno forma sferica schiacciata ai poli (oblata) o tonda, 25-35 mm di diametro, a buccia sottile, colore giallo vivo; la buccia è piuttosto resistente, ha superficie liscia ma leggermente pruinosa (appannata, cerosa), la consistenza è quella di una prugna.

La polpa dei frutti, colore giallo pallido, è succosa ed è attraversata da fibre che si dipartono dai semi cuneati ed appiattiti (5-12 semi per frutto).

I semi sono piuttosto grandi 5-6 mm di diametro.

La polpa è normalmente piuttosto acida, (il frutto è ricco di vitamina C), l'acidità si attenua a completa maturità; a maturità ha sapore dolce, con una tonalità dolciastra "strana" che può essere non gradita.

Si intuisce in evidenza dal sapore dei componenti del frutto, che è peraltro sicuramente comme-

stibile, la presenza di diverse sostanze che sono "estrane" alla normale composizione della frutta come noi la conosciamo.

La fruttificazione è copiosa e vistosa, le branche terminali dei rami si caricano letteralmente di catene di frutti.

#### ORIGINE E DIFFUSIONE

La *D. Caffra* è originaria del bacino del fiume Kei in Sud-Africa, della regione costiera del Capo, nella regione del Natal, e del Monte Aber, dove è stata classificata (da cui "*Aberia*"); è coltivata nelle regioni dell'interno, nel Transvaal.

La pianta è stata esportata in Inghilterra nel 1838, e da lì è stata distribuita in diverse parti del mondo: in Algeria, Egitto, nel meridione d'Italia e Francia, in USA (1901) in California ed in Florida, a Portorico, in Australia del Nord-Ovest, in Giamaica ed in Costa Rica, in Israele, nelle Filippine.

#### AMBIENTE

La pianta ha spiccata resistenza al suolo povero ed arido, sabbioso o ghiaioso, ha notevolissima resistenza ai venti salini, ed ai suoli alcalini.

La resistenza al freddo è limitata a -6°C, con punte a -7°C.

Non sopporta i terreni paludosi e con ristagno di acqua, preferendo terreni poveri ma ben drenati; per tale motivo sono falliti gli impianti in regioni caldo-umide della Malesia, ha pessimi risultati nei bassopiani delle Filippine, dove invece prospera nelle regioni di collina e montagna oltre gli 800 m di quota.

#### PECULIARITA' ED USO

La pianta ha un apparato radicale esteso e robusto, che presenta la strana caratteristica di inibire la crescita di altre piante attorno, in particolare le erbacee.

Questo fatto potrebbe essere attribuibile a sostanze rilasciate dalle stesse radici della pianta, con attività inibente la crescita delle altre, oppure più semplicemente dovuta al carattere competitivo della sua vegetazione radicale.

Questo fatto, ed il fatto dello strano sapore dei frutti, ha incoraggiato la ricerca di eventuali sostanze attive a funzione diversa che la nutrizionale.

Da studi effettuati in Egitto sono risultate presenti in radici, frutti e gemme (ma non nei rami e nelle foglie) notevoli quantità di aminoacidi non bene identificati, alcune di questi avrebbero mostrato in laboratorio una spiccata attività antibiotica, o di influenza nel trofismo e nella riproduzione cellulare.

I frutti contengono una notevole quantità di vitamina C.-

La raccolta dei frutti non è agevole dato che l'albero è grande, i frutti hanno piccoli corti, sono spesso accostati e sono circondati da lunghe spine: sfoltimenti, recisione delle spine, spuntature ed opportune potature possono produrre varchi e facilitare l'accesso ai frutti.

La pianta sopporta violente potature, anche di rinnovo drastico.

In alcuni territori di origine, in Sud-Africa, ma anche in alcuni paesi dove è stata esportata: California, Florida, Israele, è utilizzata più come siepe (barriera antivento) o per consolidamento di scarpate franose, che per i frutti.

In Israele, usata come barriera antivento per la coltivazione degli agrumi, è stata eliminata perché le enormi quantità di frutti (se caduti per terra o non raccolti) attiravano insetti.

#### UTILIZZO ALIMENTARE

I frutti raccolti a maturità sono considerati per alcuni non adatti per il consumo diretto, dato che possono avere sapore leggermente acido e con tonalità dolciastra "strana"

Normalmente sono tagliati a metà, tolti e semi e pelati, sono spolverati di zucchero e lasciati riposare in questo stato per alcune ore prima di aggiungerli in macedonie di frutta.

Le metà brevemente scottate e sobbollite con sciroppo possono essere usate per guarnire crostate e torte.

E' stato citato l'uso di frutti immaturi usati per sottaceti e salamoie.

Un uso ovvio è per gelatine e confetture.

#### *La confettura degli Hanbury (Hanbury's Jam).*

Si ritiene di citare la preparazione della confettura praticata dagli Hanbury<sup>1</sup> nella loro Villa- Giardino della Mortola (Ventimiglia), (dove peraltro esiste uno dei più belli esemplari di *Dovyalis* fruttificante in Italia), la "Hanbury's Jam" (Confettura degli Hanbury) veniva servita con i pasticcini che accompagnavano il the.

Tale confettura era preparata appunto con i frutti della *Dovyalis caffra*, ed amaricata (resa amara), a contrasto dell'eccessiva tonalità dolciastra, con la buccia (solo parte bianca) dei frutti dello Shaddock (grande agrume, con frutti di oltre 20 centimetri di

diametro, raro ibrido naturale, simile al Pumelo, presente in diversi grandi esemplari nella stessa Villa, settore degli agrumi).

Aggiungere zucchero, alla polpa di frutti in cottura, nella misura di 750 g per chilo di polpa pulita.

La confettura ha la particolarità di virare di colore, in cottura, dal giallo dei frutti al rosso vivo.

Avendo la possibilità di preparare la confettura, è poco probabile, al di fuori della villa, poter usare lo Shaddock<sup>2</sup> (\*); la buccia di limone, solo parte bianca, svolge egregiamente la stessa funzione.

Usare la buccia di un grosso limone, possibilmente non trattato, a buccia spessa, per ogni chilo di polpa; la buccia tagliata a grossi pezzi è aggiunta in cottura. Oppure quella di due limoni piccoli; togliere le bucce dopo la cottura.

La snocciolatura dei frutti di *Dovyalis*, per la preparazione della polpa pulita da usare in cottura, è noiosa e lenta, e qualche seme rischia sempre di sfuggire, verificare durante la cottura ed estrarre con un cucchiaino i semi residui.

La snocciolatura e la estrazione del nucleo fibroso di placentazione dei semi è più agevole se i semi sono abbastanza maturi ma ben sodi.

La confettura è piuttosto acida, così com'è gradita al gusto inglese, come la "marmalade" di agrumi.

Per fare addensare meglio la polpa può essere aggiunta in cottura la polpa di alcune mele, meglio se cotogne, o un po' acerbe.

#### COLTIVAZIONE

Non esistono problemi particolari di suolo, è solo da evitare il suolo non drenato.

Postazione protetta nei climi più freddi.

In caso di coltivazione di più piante singole usare impianto con passo di 4-5 m.

La pianta può essere coltivata a siepe frangivento, (passo due o tre metri).

Non sono note varietà o selezioni.

#### RIPRODUZIONE E MOLTIPLICAZIONE

La riproduzione con semi freschi è agevole, la fruttificazione si ha dopo 5-6 anni.

Si ricorda che la pianta è dioica, e quindi riproducendo per semi non si potrà avere certezza del sesso della pianta prima della maturità, i frutti maturano nella seconda metà di agosto.

La moltiplicazione per talea, margotta e per innesto sono dichiarati come possibili.

SC 15/08/98, 2005

© Sergio Carlini [sercarlin@tiscali.it](mailto:sercarlin@tiscali.it)

<sup>1</sup> Nel caso interessi visitare Villa Hanbury, alla Mortola, Ventimiglia, il giardino è adibito a parco botanico, è di notevole interesse, ed è aperto al pubblico.

<sup>2</sup> Come ibrido naturale interspecifico lo Shaddock non produce semi, e quindi non si può riprodurre, si moltiplica solo per innesto. L'albero di Shaddock è peraltro piuttosto grande, e probabilmente non molto rustico; la poca polpa dell'agrume, (la buccia è spessa ben 3-4 cm), è insipida ed amara, (simile all'arancio amaro), ed è poco o nulla commestibile: Non esistono quindi molti motivi per moltiplicare lo Shaddock.