

Finger Lime e Limoni Yuzu, a Giulianova con l'azienda Stacchiotti si coltivano agrumi rari

30 Maggio 2023

di **Marcella Pace**



GIULIANOVA - I frutti sembrano quasi delle dita e una volta aperti la polpa si presenta colorata, composta di piccole sfere che ricordano il caviale. Si chiama Finger Lime, o anche limone caviale, ha una forma particolarissima e arriva dall'Australia, ma la sua coltivazione

avviene anche a Giulianova (Teramo). A portare in Abruzzo questo raro e speciale agrume da circa 7-8 anni è **Flavio Stacchiotti**.

Operaio in un'azienda alimentare, con quella che lui stesso definisce "la fortuna di avere una famiglia di contadini", Flavio 30 anni fa decide di mettersi a coltivare carciofi per arrotondare. "Sono stato uno dei primi coltivatori del posto. Ho cominciato con poche piante nei terreni di mio nonno e di mio padre, che ero un ragazzino, e ora ne ho 16 mila", racconta a *Virtù Quotidiane*.

Quello che doveva essere solo un modo per racimolare qualche soldo in più diventa per Flavio ben presto la sua prima attività. "Una decina di anni fa ho creato la prima piantagione del centro Italia di melograni. All'epoca questo frutto non era usato come ora. Era un agrume antico e io ho avuto una specie di intuizione, perché poi la sua diffusione è diventata sempre più vasta e la mia azienda agricola ha cominciato a crescere, tanto che ho deciso di dedicarmi di più, trasformando il lavoro in fabbrica a part-time".

Appassionato di viaggi e sempre di più alla terra e alle coltivazioni inusuali, con l'intento di trovare "prodotti originali e speciali", Flavio, 54 anni, allevatore di circa 200 pappagalli, va spesso in Sicilia, "che è la mamma di tutte le piante", dice. Tra i vivai dell'isola, comincia a conoscere alcuni agrumi rari, che decide di portare nelle sue terre, a Giulianova. Nei 2 ettari di proprietà, più 5 in affitto, Stacchiotti pianta alcune varietà di limoni speciali. "C'è il Finger Lime - illustra - detto anche limone caviale, che adesso è coltivato in quasi tutto il centro sud Italia. Io ho più di 200 piante, è un agrume raro di origine australiana, che si usa moltissimo nella cucina gourmet. È abbastanza aspro e si abbina bene con il pesce crudo, anche nei cocktail, e in pasticceria. È molto particolare per la sua forma, con queste sfere colorate che lo rendono davvero interessante".

Poi c'è il Limone Yuzu, di origine giapponese. "Che io sappia sono l'unico coltivatore in Italia - rivendica -. Ho una piantagione da 600-700 kg l'anno. Ha un retrogusto di mandarino, pompelmo, arancia ed è meno aspro del limone normale. Si usa anche in questo caso nella cucina gourmet e in più lo trasformiamo in marmellate, cioccolate, tisane".

La lista degli inusuali agrumi continua con il Limequat, il Limone Villano, il Kumquat e l'Eremorange. "Quest'ultimo è di origine australiana e penso di essere l'unico coltivatore in Europa - azzarda Stacchiotti -. È grande come un'oliva, si mangia con tutta la buccia, e trasformato è perfetto per i dessert. La scommessa più grande per me è stata di puntare su questi agrumi e scoprire che anche il nostro territorio ne consente una coltivazione di eccellenza. Dello Yuzu sapevo che si coltivava in Spagna che ha un clima simile al nostro e in Francia. Il Finger Lime è molto delicato, non sopporta il caldo e le gelate e va protetto, ma i

risultati sono davvero stupefacenti”.

LE FOTO















