

Kiwi Latina IGP



Roma, cultura del gusto
Rome: the culture of taste

*Cibo
dell'Accoglienza*

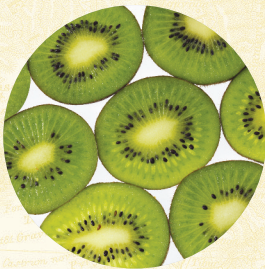
Kiwi Latina IGP

Il kiwi, originario della Cina, fu importato in Italia negli anni '40 come ornamento da giardino, e solo negli anni '70 si iniziò a coltivarlo come albero da frutto.

Nel Lazio la produzione è divisa tra le province di Roma e Latina, e si concentra nell'area dell'Agro Pontino, tra le prime zone italiane ad ospitare nel 1970, impianti specializzati per la sua coltivazione essendo particolarmente vocata per l'habitat pedoclimatico. Il frutto dalla forma cilindrica-ellissoidale, ha buccia di colore bruno chiaro e polpa verde smeraldo chiaro.

Kiwi Latina PGI

This fruit, whose cultivation was introduced, in 1970, in the Pontine Marshes, has attained excellent results over time and the PGI designation.



Nome / Name

Kiwi Latina IGP

Kiwi Latina PGI

Data di nascita / Date of birth

2004

Luogo di produzione / Place of production

9 Comuni della provincia di Latina e 15 Comuni
della provincia di Roma

*9 Municipalities in the province of Latina
and 15 Municipalities in the province of Rome*

Segni particolari / Particular features

Regolamento (CE) n. 1486/04

Regulation (EC) n. 1486/04

Presenza sul mercato / Market availability

Da novembre ad aprile

November till April

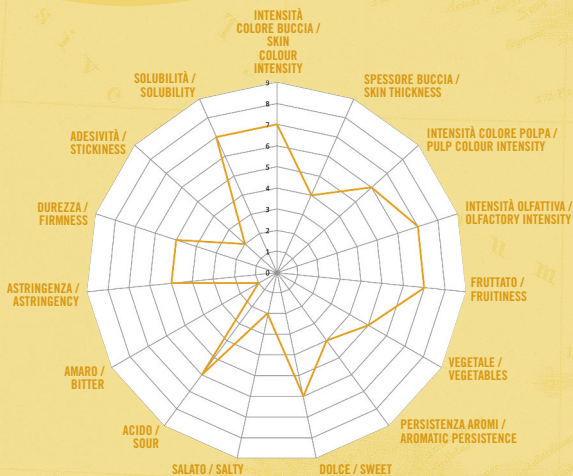
Tasting

Il frutto si presenta con un'epidermide di colore marrone ricoperta di peluria, mentre all'interno il cuore legnoso di colore bianco è circondato da una corona di semi neri e da un esocarpo verde.

La sottile buccia marrone custodisce la polpa soda che si contraddistingue per un bel colore verde acceso. Buona intensità olfattiva per note fruttate e vegetali, al gusto si presenta molto dolce, con retrogusto acido. Media astringenza.

The fruit is brown in colour with a skin covered with hair, while inside the white woody heart is surrounded by a crown of black seeds and a green exocarp.

The thin brown skin preserves the firm flesh that is characterised by a beautiful bright green colour. Good olfactory intensity with fruity and vegetable notes, the taste is very sweet and slightly acidic, with average astringency.



Il Racconto

Il kiwi (*actinidia*), ritenuto originario della Nuova Zelanda, è in realtà originario della Cina, dove è conosciuto con il nome di Yangtao. La sua denominazione attuale è ispirata all'uccello nazionale neozelandese, paese che per primo si è dedicato alla produzione ed esportazione di questo frutto. La pianta fu importata in Italia da missionari neozelandesi negli anni quaranta come ornamento da giardino, e solo negli anni settanta si iniziò a coltivarla come albero da frutto. La produzione italiana avviene principalmente in Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Veneto, Campania e Puglia, ma è il Lazio che ne detiene il primato. In questa regione, la coltivazione è stata introdotta dal 1971 ad opera del Dr. Cacioppo, il quale realizzò un impianto sperimentale a San Felice Circeo. Il territorio di produzione è diviso tra le province di Roma e Latina, e si concentra nell'area dell'Agro Pontino; in particolare, Cisterna di Latina ricopre il 60% della produzione regionale.

The Story

The kiwi (Actinidia), originally thought to originate from New Zealand, in fact originates from China, where it is known under the name of Yangtao. Its current name is inspired by the national bird of New Zealand, the country that first invested in the production and export of this fruit.

The plant was introduced into Italy from New Zealand missionaries in the Forties as a garden ornament, and only in the Seventies the cultivation of this fruit tree began. The

Italian production is concentrated mainly in Emilia Romagna, Lazio, Piemonte, Veneto, Campania and Puglia, but Lazio is the major producer. In this region, the cultivation was introduced in 1971 by Dr. Cacioppo, who started an experimental plantation in San Felice Circeo. The production area is divided between the provinces of Rome and Latina, and focuses in the area of the Pontine Marshes; in particular, Cisterna di Latina covers 60% of the regional production.

La qualità nutrizionale / Nutrition facts

Valori nutrizionali per 100 g di prodotto fresco commestibile

Nutrition facts per 100 g product (fresh, edible portion)

Energia / Energy	184 kJ / 44 kcal
Grassi / Fat	0,6 g
di cui Acidi grassi saturi / Saturated fat	0,0 g
Carboidrati / Carbohydrate	9,0 g
di cui Zuccheri / Sugar	9,0 g
Proteine / Protein	1,2 g
Sale / Salt	12,5 mg

