

Asimina triloba



Famiglia: Annonaceae

Descrizione: Albero da frutto, dal portamento assurgente, l'Asimina triloba, raggiunge mediamente i 4-5 metri di altezza, con una fitta chioma e con grandi foglie alterne, ellissoidali, di color verde intenso, che virano verso il giallo, prima di cadere. I fiori campanulati e di color rosso-violaceo, emanano un leggerissimo odore non molto gradevole, (per noi umani), ma molto piacevole ai vari insetti impollinatori. Viceversa i frutti dell'Asimina triloba, hanno una polpa dolce e profumata, molto gradevole al palato. Di colore bianco, talvolta tendente al giallo pallido, presenta una consistenza cremosa, densa e soda.

La maturazione generalmente, avviene da fine agosto e per tutto settembre, ma in zone climatiche molto fredde può protrarsi fino ad ottobre. Originaria degli Stati Uniti d'America, dove era considerata una specie selvatica, è stata di molto rivalutata per la sua rusticità e per la bontà dei suoi frutti. Anche in Italia la notorietà di questa pianta è in continuo aumento, per gli stessi motivi che l'hanno riportata in auge negli USA.

Dimensioni: Altezza massima 4-5 metri
Esposizione: Sole o mezz'ombra

Terreno: Fertile, ben drenato, non calcareo

Coltivazione: Il nome comune banano di montagna o banano del nord, può far intuire facilmente le condizioni climatiche ideali per questa pianta. L'Asimina triloba, gradisce infatti, inverni freddi ed estati moderatamente calde. Il fabbisogno di freddo, anche molto intenso è assolutamente indispensabile. Mentre la pianta non va a frutto in caso di estati eccessivamente calde. Ne consegue che queste particolari condizioni climatiche la rendono coltivabile in gran parte della nostra penisola.

Il terreno dovrà essere soffice, fertile, ben drenato e con pH neutro o leggermente acido. Assolutamente da evitare i terreni calcarei. Per quanto riguarda l'irrigazione, gli esemplari adulti, se la possono cavare grazie alla pioggia e possono essere posti a dimora in pieno sole. Viceversa, gli esemplari più giovani, dovranno essere annaffiati, in particolar modo durante il periodo più caldo dell'anno e posti a dimora in mezz'ombra o provvedere ad ombreggiarli, durante le ore più calde dei pomeriggi estivi.

I frutti quando maturi, si staccano dalla piante e cadono, ma bisogna aspettare alcuni giorni prima di consumarli. Durante questo periodo di post-maturazione, il colore della buccia passa dal verde al marrone, l'aroma penetrante si attenua e il sapore poco gradevole si ammorbidisce. La polpa è ricca di vitamine, sali minerali e insolitamente alta, trattandosi di frutta, la quantità di proteine.

La polpa del frutto è ricca di vitamine, sali minerali e proteine