

## Pesche d'antan

In Italia quasi tutte le vecchie pesche sono state soppiantate già all'inizio del Novecento dall'introduzione massiccia di varietà americane. Il rinnovamento varietale, continuo e velocissimo, è una caratteristica peculiare del pesco: ogni anno sono selezionate centinaia di nuove cultivar con caratteri sempre diversi per pezzatura, colore, gusto ed epoche di maturazione e ogni periodo storico ha la sua pesca di moda. Non solo: l'intero gruppo delle pesche (*Prunus persicae*) sta cedendo il passo alle nettarine (*Prunus persicae var. laevis*), meglio note con il nome di pesche noci.

**Tardive di Leonforte**, uniche per la tecnica colturale loro associata. Nel paese poco a nord di Enna, infatti, si rinnova ogni anno una piccola follia: i contadini, armati di sacchetti di carta pergamenata, chiudono a mano, una a una sull'albero, le pesche ancora verdi. Un lavoro certosino per soli uomini, che viene pagato a cottimo (in un giorno i più veloci insacchettano più di 2000 frutti). Le pesche di Leonforte maturano a settembre, ottobre, addirittura a novembre.

Chiuse nei loro pacchettini sono protette dai parassiti e dal vento e possono rimanere fino all'ultimo sull'albero per essere raccolte solo quando sono perfettamente mature. La coltivazione è laboriosa e delicatissima: dall'insacchettatura alla raccolta, quando i frutti sono staccati con una lieve rotazione del picciolo (guai a strapparli).

