



TUTTO SULLA FRUTTA SECCA

le origini, le caratteristiche, le curiosità



noccioltost
emozione per la frutta

ANANAS

Nome botanico:
Ananas comosus



Caratteristiche morfologiche: foglie spinose a rosetta, fiori bratteati riuniti in una spiga che termina con un ciuffo di foglie. Il frutto ha polpa giallo chiaro e un cuore fibroso.

Varietà principali: Cayenne, Spanish, Quenn, Abacaxi.

Diffusione: America Centrale, Africa Centrale, Thailandia, Filippine.

Provenienza materia prima Noccioltost: Thailandia per il prodotto essiccato/zuccherato.

Calibro/Pezzatura: cubetti 10x10 mm o rondelle.



ARACHIDE

Nome botanico:
Arachis hypogaea



Caratteristiche morfologiche: frutto mono-polispermo costituito da un legume indeiscente (cioè che non si apre quando è maturo), reticolato, tuberoso, oblungo, con alcune strozzature più o meno accentuate, che contengono semi di forma cilindrico-gibbosa. I semi/frutti in coltura si trovano sotto terra, e le piante vengono estirpate con apposite macchine per la raccolta per subire una prima lavorazione in loco e/o nei centri di raccolta.

Varietà principali: Virginia, Gregory, NC, Peruvian, Valencia, Spanish, Runner, Fancy, Choice.

Diffusione: Asia (Israele, Cina), Africa (Egitto), Americhe (Texas, Virginia, Argentina).

Provenienza materia prima Noccioltost: USA, Egitto, Israele, Argentina.

Calibro/Pezzatura: a livello internazionale questa è espressa in numero di frutti contenuti per oncia (oz) = frutti contenuti in 28,35 grammi. Ad esempio Arachidi calibro 7/9 sta a significare che in 28,35 grammi possono essere contenuti mediamente dai 7 ai 9 frutti. Il calibro viene effettuato su diverse aliquote di un lotto omogeneo, non certo prelevando una sola aliquota di 28,35 grammi di frutti/semi.

L'oncia (ounce indicate con "oz") è ancora utilizzata negli Stati Uniti, come retaggio del sistema imperiale britannico per misure di massa o di peso; questo potrebbe indurre ad interpretazioni ambigue in quanto con questa unità di misura (peso) si va comunemente ad identificare la dimensione (lunghezza) in millimetri dei frutti senza tener conto del peso specifico dei frutti stessi.

Nota: per convenzione si parla di "frutti", nella realtà l'Arachide è un tubero.



BANANA

Nome botanico:
Musa L.



Caratteristiche morfologiche: frutto del peso oscillante tra i 125 e i 200 grammi, sviluppato in grappoli chiamate “mani” dal cuore di banana. La massa di frutti è nota come “casco” e comprendente dalle tre alle venti “mani”.

Varietà principali: Inarnibal, Lakatan Pisang Lilin, Sucrier, Cavendish, Gros Michel, Ibota, Mutika/Lujugira, Red.

Diffusione: Asia e America Centrale, Thailandia, Filippine (varietà Lakatan).

Provenienza materia prima Noccioltost: Filippine per il prodotto essiccato/disidratato.

Calibro/Pezatura: per il prodotto essiccato-zuccherato sono rondelle dallo spessore di 3-6 mm e dal diametro variabile a seconda dei frutti utilizzati.



CECI

Nome botanico:
Cicer arietinum



Caratteristiche morfologiche: seme rotondeggiante di colore oscillante tra il giallo, rosso e marrone contenuto in un legume ovato oblungo.

Varietà: esclusivamente locali.

Diffusione: India, Africa, Europa, Americhe.

Provenienza materia prima Noccioltost: Turchia

Calibro/Pezatura: espresso in mm per il diametro del legume.



CILIEGIA

Nome botanico:
Prunus avium



Caratteristiche morfologiche: frutto sferico di 0,7-2 cm di diametro, in grado di assumere anche la forma di un cuore o di una sfera leggermente allungata. Di colore variabile dal giallo chiaro al rosso quasi nero.

Varietà principali: Arecca, Burlat, Del Monte, Durone, Forlì, Francesi, Graffione Bianco, Lapins, Malizia, Marasche, Napoleon, Black Star, Regina.

Diffusione: Europa, Americhe, Asia.

Provenienza materia prima Noccioltost: Serbia.

Calibro/Pezatura: nd



COCCO

Nome botanico:
Cocos nucifera



Caratteristiche morfologiche: seme ricco di sostanze di riserva localizzate nell'endosperma che è in parte liquido (latte di cocco) e in parte solido (polpa), di colore bianco latteo.

Varietà principali: Malayan Dwarf.

Diffusione: continente asiatico, America centrale e meridionale, Mozambico, Tanzania e Ghana.

Provenienza materia prima Noccioltost: Thailandia, Filippine.

Calibro/Pezzatura: cubetti e scaglie.



FRAGOLA

Nome botanico:
Fragaria



Caratteristiche morfologiche: falso frutto costituito da ricettacolo floreale che si accresce, facendosi succulento, e presenta sulla superficie i piccoli acheni, ossia i veri frutti. È di colore rosso. Secondo una leggenda, viene indicata come le "lacrime di Venere" e la sua forma e il colore ricordano il cuore degli innamorati.

Varietà principali: umifere, bifere, Day Neutral, Senga Sengana.

Diffusione: Europa, Americhe, Asia.

Provenienza materia prima Noccioltost: Thailandia.

Calibro/Pezzatura: nd



KIWI

Nome botanico:
Actinidia chinensis



Caratteristiche morfologiche: bacca ricoperta di peluria con polpa di un verde caratteristico, punteggiata di piccoli semi violacei o neri, disposti attorno a un cuore biancastro chiamato columella.

Varietà principali: Hayward, Abbot, Allison, Bruno, Katuscia, Top Star, Tumuri, Matua, Autari.

Diffusione: Italia, Nuova Zelanda, Cile, USA, Giappone, Francia, Asia.

Provenienza materia prima Noccioltost: Thailandia.

Calibro/Pezzatura: nd



MANDORLA

Nome botanico:
Prunus dulcis



Caratteristiche morfologiche: frutto con endocarpo legnoso contenente il seme, che a sua volta contiene un tegumento liscio o rugoso, di colore variabile dal marrone all'ocra.

Varietà principali: Non Pareil, Carmel, Pizzuta o Avola scelta.

Diffusione: Bacino del Mediterraneo ed Europa Meridionale, Americhe, Asia.

Provenienza materia prima Noccioltost: USA, Cile.

Calibro/Pezzatura: provenienza Americhe, fr/oz, n° di frutti contenuti in un oncia (in 28,35 grammi); per il Mediterraneo, si fanno passare i frutti attraverso un setaccio per poi discriminare tra quelli che passano o non passano dai fori.



MANGO

Nome botanico:
Mangifera indica



Caratteristiche morfologiche: buccia verde, gialla o rosso cupo; polpa di colore arancio, compatta e profumata, priva di filamenti, con nocciolo duro e piatto.

Varietà principali: Tommy Atkins, Haden, Kent, Keitt.

Diffusione: Brasile, Sud Africa, Perù, Venezuela, Costa d'Avorio, Africa Occidentale, Israele, Puerto Rico

Provenienza materia prima Noccioltost: Thailandia per il prodotto essiccato.

Calibro/Pezzatura: fette.



MELONE

Nome botanico:
Cucumis melo



Caratteristiche morfologiche: frutto di notevoli dimensioni, con polpa carnosa di colore variabile tra il giallo e l'arancio, al cui interno si forma una massa spugnosa in cui sono inseriti semi bianchi allungati e appuntiti.

Varietà: cantalupi, retati, da inverno.

Diffusione: mondiale.

Provenienza materia prima Noccioltost: Thailandia.

Calibro/Pezzatura: nd



MIRTILLO ROSSO

Nome botanico:
Vaccinium vitis-idaea



Caratteristiche morfologiche: frutti composti da bacche tonde, di 0,5-1 cm di diametro, con buccia lucida e dura, di colore rosso brillante o rosso scuro al momento della maturazione. Polpa densa, ricca di semi e di gusto acidulo.

Varietà principali: Mirtillo rosso selvaggio, Koralle, Erntedank, Entrekronen, Ernteseegen, Ammerland.

Diffusione: Europa, Americhe, Asia.

Provenienza materia prima Noccioltost: USA, Cile.

Calibro/Pezzatura: nd



NOCE

Nome botanico:
Juglans regia



Caratteristiche morfologiche: drupa composta dal mallo e dalla noce vera e propria, costituita da due valve che racchiudono il gheriglio.

Varietà principali: Sorrento, Franquette, Parisien, Grenoble, Hartley, Howard, Lara, Malizia, Vinas, Pedro, Serr, Chandler.

Diffusione: mondiale.

Provenienza materia prima Noccioltost: USA, Italia, Francia, Cile, Argentina, Australia.

Calibro/pezzatura: è espressa in millimetri, è la misura del frutto nella parte più larga.

Nella seconda foto a destra, la Noce ha un calibro di 34 mm.



NOCCIOLA

Nome botanico:
Actinidia chinensis



Caratteristiche morfologiche: il frutto composto da nocciola e involucro (diclesio) contiene la nocciola, un seme dolce e oleoso.

Varietà principali: Tonda di Giffoni, Tonda Romana, Tonda Gentile delle Langhe, Levant, Giresun.

Diffusione: Asia Minore, Europa Meridionale, Americhe.

Provenienza materia prima Noccioltost: Turchia, Italia.

Calibro/Pezzatura: è espressa in millimetri, è la misura del frutto nella parte più larga.



PAPAYA

Nome botanico:
Carica papaya



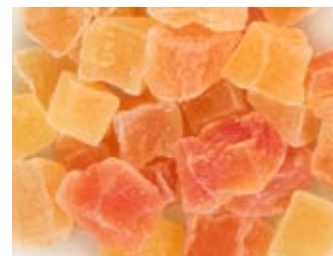
Caratteristiche morfologiche: bacca di forma e dimensioni variabili, con polpa di colore arancio che racchiude piccoli semi neri ricoperti da una pellicola mucillaginosa.

Varietà principali: Solo, Kapoho Solo, Sunrise.

Diffusione: Brasile, Hawaii, Israele, Asia.

Provenienza materia prima Noccioltost: Thailandia

Calibro/Pezzatura: nd



PINOLO

Nome botanico:
Pinus pinea



Caratteristiche morfologiche: semi dal guscio legnoso contenuti a coppie nelle squame legnose dei coni.

Varietà principali: Pinus koraiensis, Pinus gerardiana.

Diffusione: Bacino del Mediterraneo, Asia (Cina, Pakistan).

Provenienza materia prima Noccioltost: Italia, Spagna.

Calibro/pezzatura: nd



PISTACCHIO

Nome botanico:
Pistacia vera



Caratteristiche morfologiche: frutti a grappolo composti da piccole drupe subglobose (infiorescenza a grappolo), apiculate, dapprima verdastre e poi rosso-brunastre a maturazione.

Varietà principali: tra le principali "Kerman", è la varietà maggiormente utilizzata in California, mentre in Iran si hanno Fandhori, Kalle Goochi, Badem, Ahmad Aghai, Akbahri. In Italia le varietà più diffuse sono la Bianca o Napoletana, Cerasola o Femminella, Cappuccia, Insolia, Agostina e Natalora.

Diffusione mondiale: Iran, Stati Uniti (California), Italia (Sicilia e Basilicata), Turchia, Grecia (regione di Almyros), Siria.

Provenienza materia prima Noccioltost: USA, Iran.

Calibro/Pezzatura: fr/oz, n° di frutti contenuti in un oncia (in 28,35 grammi).

Il pistacchio è una pianta antichissima, ed è citato nella Bibbia come il frutto pregiato (Genesi cap. 43-11) che Giacobbe incaricò di portare in dono al Faraone d'Egitto: "Israele loro padre rispose: «Se è così, fate pure: mettete nei vostri bagagli i prodotti più scelti del paese e portateli in dono a quell'uomo: un po' di balsamo, un po' di miele, resina e laudano, pistacchi e mandorle".



SEMI DI ZUCCA

Nome botanico:
Cucurbita



Caratteristiche morfologiche: frutti di grossa dimensione, sferoidali o di forma allungata, con buccia variamente colorata e polpa gialla o arancione, dolce e consistente.

Varietà (Zucca ad uso alimentare): Maxima, Moschata e Pepo.

Diffusione: Europa, America, Asia.

Provenienza materia prima Noccioltost: Cina.

Calibro/Pezzatura: è espressa in millimetri, e si riferisce alla misura del seme nella parte più larga.



UVA CILE

Nome botanico:
Vitis vinifera



Caratteristiche morfologiche: uva bianca senza semi dal colore ambrato e dalla dimensione particolarmente grande.

Varietà: nessuna.

Diffusione: Cile.

Provenienza materia prima Noccioltost: Cile.

Calibro/Pezzatura: jumbo (numero frutti per unità di peso).



UVA SULTANINA

Nome botanico:
Vitis vinifera



Caratteristiche morfologiche: uva bianca caratterizzata da acini piccoli e privi di semi, di colore verde chiaro e che assumono una colorazione ambrata alla maturazione.

Varietà: Corinto Nero, Thompson Seedless, Smirne.

Diffusione: Turchia, Grecia, Iran.

Provenienza materia prima Noccioltost: Turchia.

Calibro/Pezzatura: numero frutti per 100 grammi; si utilizza anche una numerazione in base alla gradazione del colore.



ZENZERO

Nome botanico:
Zingiber officinale Roscoe



Caratteristiche morfologiche: pianta erbacea con rizoma aromatico, steli eretti con due file di foglie lanceolate. È caratterizzata da spighe di fiori bianchi.

Varietà principali: White Ginger e Black Ginger.

Diffusione: Giamaica, Cina, Sierra Leone, India, Thailandia.

Provenienza materia prima Noccioltost: Thailandia prodotto essiccato e zuccherato.

Calibro/Pezzatura: cubetti 10x10 mm o maggiori.



NOCCIOLTOST s.n.c.

Via Berlino, 3 _ 24040 ZINGONIA VERDELLINO (Bg)

Tel. 035 882286 _ Fax 035 4810763

P.Iva 01219340161

info@noccioltost.it - www.noccioltost.it

noccioltost
emozione per la frutta