

Kiwi de l'Adour IGP et LABEL

ROUGE

Région de production : **Nouvelle Aquitaine**



« All'inizio del XX secolo, i Neozelandesi sono i primi a produrre questo frutto. Tondo e peloso, gli hanno dato il nome di kiwi, a causa della somiglianza con l'uccello dal piumaggio bruno-grigio, emblema del loro paese. »

Raccolto a mano, maturi, il kiwi dell'Adour è particolarmente dolce e gustoso. Un frutto ideale che dà un tocco di colore e sapore a tutti i pasti della giornata!

Il frutto, tondo e ben sodo, presenta una buccia bruna-rossa, ricoperta da una peluria setosa... che racchiude una polpa di un verde intenso, con semini neri al centro. Un colore raro nei frutti dolci ! Il kiwi è venduto fresco, generalmente presentato sfuso. La sua raccolta, tardiva, è resa possibile dal microclima mite e dai suoli propizi del paese dell' Adour: comincia solo a fine ottobre quando i kiwi sono maturi, cioè con le qualità gustative ottimali e pronti per una lunga conservazione. In effetti, il kiwi dell'Adour possiede un gusto particolare grazie al suo elevato livello di zucchero.

I frutti, raccolti a mano, sono condizionati e conservati nell'area geografica dell'IGP in celle frigorifere e vendute un poco per volta, secondo lo stadio di maturazione, fino alla fine di maggio. Il kiwi è il frutto di una pianta liana sub tropicale (*Actinidia deliciosa*) della Cina.

I Neozelandesi hanno sviluppato per primi la produzione di questi frutti all'inizio del XX secolo. A partire dagli anni 1970, la produzione di kiwi si sviluppa in Francia nel Paese dell'Adour ; oggi rappresenta un quarto della produzione nazionale e ha ricevuto un doppio riconoscimento delle sue qualità: **IGP et Label Rouge**.

Il frutto è delizioso crudo, in insalate dolci o salate, in carpaccio o tartara con pesce o frutti di mare. Ovviamente anche nei dessert, in torte o dolci ma possiamo anche cuocerlo per farne marmellate o chutney. Si possono preparare anche deliziosi cocktails soprattutto combinandolo con acquaviti.