

## RICERCA Raccolta in unico stacco

di Cristiano Riciputi

## Pesche a lunga maturazione



Tutti i fronti dell'innovazione: dal contenimento della sharka alle potature mirate sino all'arricchimento dei terreni in carbonio

«Tante varietà nuove di pesco non sono sufficientemente testate circa l'effettivo comportamento nei confronti del virus della sharka». È l'allarme lanciato da **Vito Savino**, dell'Università di Bari, al convegno peschicolo di Ravenna. Ma la ricerca non si ferma nonostante la rarefazione degli investimenti pubblici e privati: «Per contenere il virus, le ricerche più promettenti mirano a migliorare la sensibilità e i tempi di diagnosi. Ma i costitutori devono essere attenti e valutare

i comportamenti delle piante nei confronti delle virosi. Ci sono varietà che ritardano la manifestazione dei sintomi e su queste occorre lavorare. Ma ancora non è stata individuata alcuna resistenza naturale al PPV». In primo piano anche le pesche *stony hard*, a polpa dura: i frutti pronti allo stacco resistono sulla pianta, o anche nel post raccolta, per più di un mese senza modificare il proprio punto di maturazione. «La tipologia *stony hard* – ha detto **Alessandro Liverani**, ricercatore del Cra di Forlì – è associata all'incapacità del frutto di emettere etilene in fase maturazione. Sono state ottenute diverse selezioni di pesco e di nettarine a polpa bianca e gialla ora in avanzata fase di studio, pronte per una valutazione pre-commerciale. Alcune di queste selezioni hanno caratteristiche particolarmente innovative quali elevata croccantezza e consistenza della polpa, lunga tenuta dei frutti in pianta, sapore molto dolce e, in generale, ottime caratteristiche organolettiche». I frutti maturi possono rimanere in pianta anche per un mese, con una perdita di consistenza minima e un concomitante aumento di pezzatura contenuto di solidi solubili. Questo trend di maturazione offre la possibilità di raccogliere prodotto maturo in un unico stacco e in un ampio periodo di tempo.

«Interessante anche il carattere lento inalteramento della polpa (l'etilene è emesso in misura ridotta durante la maturazione). È il caso della nettarina 'Big Top' e la pesca 'Royal Glory', che mantengono la qualità sull'albero e nel post-raccolta per alcuni giorni in più. Tuttavia, essendo tale carattere associato al sapore dolce, la raccolta anticipata non

## RAMI INCLINATI, FRUTTI MIGLIORI

Prove sperimentali hanno confermato che la qualità e la pezzatura dei frutti dipendono anche dall'inclinazione dei rami. E di conseguenza occorre regolarsi durante la potatura. Secondo i ricercatori dell'Università delle Marche i rami inclinati a 45° (orientati in obliquo verso l'alto) portano i frutti migliori mentre la qualità diminuisce nei frutti dei rami a 135°, cioè rivolti verso il basso. Lungo il ramo, i frutti migliori sono vicini alla branca e non quelli apicali, verso la punta del ramo.

## MONILIA NUOVE SPECIE

Nuove specie di *Monilia* si stanno diffondendo nei frutteti. La *Monilia fructicola* che si aggiunge alle più 'classiche' *Monilia laxa* e *Monilia fructigena*. Fin al 2001 il patogeno era assente in Europa. In quell'anno è stato segnalato in Francia, nel 2009 in Piemonte e nel 2011 in Emilia-Romagna. Ma ora vi è una minaccia in più: la *Monilia polystroma*, specie molto vicina alla *fructigena*. Le prove del Crioif hanno isolato le diverse specie di *Monilia*, con particolare attenzione alle ultime rilevate.

compromette troppo la qualità gustativa percepita al consumo».

**Infine Cristos Xiloyannis**, dell'Università della Basilicata: la gestione sostenibile del frutteto arricchisce i terreni di carbonio e, di conseguenza, di flora micrimitnobica che concorre alla fertilità: «È tempo di iniziare una coltivazione sostenibile attraverso l'uso di compost, il riciclo in loco del materiale di potatura e la non-lavorazione». ■

## DIRADARE A MACCHINA

Il diradamento meccanico prende sempre più piede, abbattendo i costi di manodopera e avvicinandoli a quelli delle aziende che lo applicano. Funziona tramite un sistema di fruste che toglie una buona percentuale di fiori. In tal modo agli operatori, dopo l'allegagione, basterà una veloce passata così da ottenere comunque una buona uniformità e pezzatura elevata. Un limite sta nella forma di allevamento: dev'essere a parete stretta: se i rami sporgono troppo le fruste si limitano alla parte più esterna e all'interno restano troppi fiori.