

La moria dell'albicocco

✿ Fabrizio Ballerio

Fino alla fine del secolo scorso non c'era frutteto o giardino nell'areale lacustre varesino che non avesse almeno una pianta di albicocco.

I "mugnag", come venivano chiamate le albicocche dai vecchi contadini, erano probabilmente le piante da frutto più coltivate nelle nostre zone e davano frutti squisiti. Mi ricordo che i miei nonni, tra le varie colture orticole sulla collina di Bobbiate, avevano piante di albicocche gigantesche, dalle quali raccoglievano decine di plateau di frutti di pezzatura medio-piccola, con punteggiature rossastre e con un gusto eccezionale. Al mercato di Varese, dove venivano vendute, c'era calca tra i fruttivendoli per accaparrarsi le partite migliori. Ora le piante di albicocco sono diventate quasi una rarità: la loro coltivazione è diventata difficilissima a causa del deperimento batterico provocato da un batterio del genere *Pseudomonas*, nello specifico il *Pseudomonas syringae* *pv* *syringae*. Il patogeno passa l'autunno e l'inverno sulle gemme contaminate o sui cancri



Albicocche

rameali formatisi la stagione precedente, ed in seguito a ferite provocate da interventi di potatura o da gelate, penetra all'interno della pianta infettandola. Come un po' tutti i batteri anche lo *Pseudomonas* è più attivo in autunno e in inverno, quando le temperature sono basse, e va quasi in quiescenza in estate col caldo. Penetrando nei tessuti della pianta il batterio provoca la formazione di cancri, intasa i vasi conduttori causando il disseccamento di rami, branche e poi dell'intera pianta. Spesso, in seguito all'attacco del batterio e all'indebolimento della pianta, si insediano sui rami colpiti anche funghi lignicoli che

accelerano la morte della pianta stessa. Possono venire attaccati anche i frutti, che presentano macchie suberose che li rendono inutilizzabili.

È un'autentica pestilenza che sta decimando gli albicocchi non solo nelle nostre zone, ma ormai in tutto il Nord Italia, in particolare negli areali di coltivazione tipici, come le colline emiliane-romagnole o le vallate del Cuneese.

La lotta contro il deperimento batterico è estremamente complicata poiché non sono utilizzabili prodotti curativi: solo misure preventive permettono di limitare e attenuare l'incidenza della malattia, ma non sono risolutive.



Batteri nei vasi conduttori



Funghi lignicoli sui cancri

In fase di messa a dimora delle piante è opportuno evitare zone particolarmente esposte alle gelate, sia invernali che primaverili tardive, scegliere il portinnesto adatto al tipo di suolo, preferire piante con il punto di innesto alto almeno 150 cm dal suolo, evitare la potatura invernale ma potarle in estate dopo la raccolta, in luglio e agosto.

Le ferite da tagli di potatura invernale sono un'autostrada per l'ingresso del batterio nella pianta. Mentre invece, come si diceva sopra, in estate i batteri sono poco aggressivi. Se si fanno tagli rilevanti o ferite, bisognerà proteggerle con mastice addizionato a rame.

Si dovranno disinfettare frequentemente gli strumenti di taglio con candeggina, sali quaternari o col fuoco.

A differenza dei virus e dei fitoplasmi, i batteri sono diffusi dagli strumenti da taglio e trasportati passivamente.

La copertura autunnale del tronco e dei rami principali con TNT bianchi li protegge dalle gelate e dagli sbalzi termici che, provocando microferite, potrebbero favorire la penetrazione dei batteri. L'unico prodotto batteriostatico valido è il rame, che però ha solo efficacia preventiva. I trattamenti sono essenziali e vanno iniziati al momento della caduta delle foglie

(Almeno 2/3 interventi ogni 15 giorni) e continuati poi a dicembre, gennaio e febbraio a cadenza mensile.

Durante la stagione vegetativa, in caso di andamento climatico favorevole all'insediamento del batterio, si può usare ancora il rame, ma a basse dosi poiché è fitotossico per le foglie, oppure prodotti antagonisti come il *Bacillus subtilis* o il *Bacillus amyloliquefaciens*. Una mano ce la potrebbe dare il fenomeno del riscaldamento globale: più gli inverni saranno caldi meno saranno attivi i batteri, e magari gli albicocchi potranno tornare a ripopolare i nostri giardini e frutteti.