

Il ciliegio senza scala.

di Dr. Fabrizio Ballerio

Una volta nei frutteti e nei campi coltivati sveltavano piante di ciliegio alte anche 15 metri con chiome gigantesche. Sulla collina di Bobbiate mio nonno aveva dei

ciliegi enormi che maturavano i frutti molto precocemente, e per questo venivano chiamati "magghet". Quando era il momento della raccolta saliva sulle piante con lunghe scale e ci rimaneva quasi tutto il giorno. Io rimanevo ai piedi dell'albero a ricevere i cesti pieni di ciliege che mi calava con la fune, li svuotavo nei

"plateau" e glieli rimandavo vuoti in quota. Tutto questo si protraeva per parecchie ore, riempiendo decine di cassette tutti i giorni.

La coltivazione di questo tipo di ciliegi col passare degli anni diventa problematica e antieconomica. Infatti le piante occupano moltissimo spazio, i costi della raccolta sono pressoché proibitivi, ci sono rischi di cadute, sono impossibili trattamenti antiparassitari, gli stornelli e le piogge prolungate in maturazione spesso com-



promettono il raccolto. Alcuni anni fa, grazie all'introduzione e all'utilizzo di nuovi portinnesti nanizzanti, è stato possibile ot-

tenere piante di ciliegio di dimensioni molto contenute, che si possono gestire senza l'utilizzo della scala. Il portinnesto più valido ed utilizzato è il "Gisela 5", ottenuto dall'Università di Giessen, in Ger-

mania. Esso permette di ottenere piante di ciliegio di dimensioni ridotte anche del 70% rispetto a quelle innestate sul ciliegio selvatico (3 metri di altezza massima). Un altro portinnesto interessante è il "Gisela 6" che, però, rispetto al precedente dà piante un po' più vigorose e viene utilizzato per le varietà più deboli. (foto 1 e 2)

Su questi portinnesti si possono innestare quasi tutte le varietà di ciliegio comunemente coltivate. Un'altra importante caratteristica

dei ciliegi nanizzanti è la precoce entrata in produzione: un ciliegio innestato sul selvatico tradizionale inizia a produrre dopo 4 o 5 anni dall'impianto, un ciliegio su Gisela produce dal 2° anno e al 5° anno dà già diversi chili di ciliege. (foto3) Ma i vantaggi fonda-



Foto 3

I piatti pronti della tradizione

mentali di questi nuovi ciliegi risiedono in un notevole risparmio dei costi colturali e nella pressoché certezza del raccolto.

Le piante di dimensioni contenute (altezza massima 2,5-3 metri) possono essere gestite quasi completamente da terra, con notevole risparmio di tempo e manodopera, sia per la potatura, sia per eventuali trattamenti, sia soprattutto per la raccolta. E, cosa molto importante, essendo piante di piccola taglia, possono essere coperte con reti antigrandine con funzione anche di antiuccello, e al momento della maturazione con teli di plastica. Infatti le piogge frequenti anche



Foto 4

nelle nostre zone nei mesi di maggio-giugno, quando maturano le ciliege, provocano spaccature e marciumi che devastano il raccolto. La pianta coperta non prende acqua ed il raccolto è garantito. Utilizzando reti a maglia fine si possono evitare anche gli attacchi della mosca che provocano la presenza nei frutti dell'indesiderato "giuanin". (foto 4)

Le distanze consigliate per il Gisela 5 sono 3,5 metri tra le file e 2-2,5 metri tra le piante.

Le forme di allevamento utilizzate sono il fusetto (simile al melo) ed il vasetto basso.

Negli impianti industriali ad alta densità piantano con distanze di 80 cm/1 metro tra una pianta e l'altra, allevandole ad asse colonnare.

Con queste piante e questi accorgimenti si possono coltivare ciliegi anche in piccoli orti o giardini di ridotte dimensioni, per la soddisfazione di grandi e piccini!



L'Arte del cucinare è creatività, intuizione, genio.

"Il salumaio di Sant'Ambrogio"

Alberto ha nelle sue corde la

capacità di preparare ottimi piatti pronti improntati alla tradizione. Il contatto con il cliente è essenziale nel negozio della piazza a

Sant'Ambrogio, dove trovate Alberto ed Elena, al servizio dei clienti, con tutto e di più per ogni esigenza quotidiana. Le proposte di cucina pronta, esposte nelle vetrine interne sono quanto di più gustoso e appetitoso ci si possa aspettare.

Piatti capaci di soddisfare vista e palato perché cucinati con prodotti di qualità e freschezza garantita. La cura e la preparazione dei piatti, Alberto la riserva anche all'attività di Catering dove capacità e professionalità rappresentano la garanzia di un lavoro ben svolto.

