

La potatura verde dei fruttiferi

✿ di Dr. Fabrizio Ballerio

Comprende l'insieme delle operazioni che vengono effettuate sulla chioma delle piante da frutto, dal germogliamento fino alla fine del ciclo vegetativo. Uno degli interventi cardine della potatura verde è il diradamento dei frutticini, fondamentale per ottenere

allevamento a vaso vanno asportati i germogli che spuntano in mezzo alla pianta e chiudono il vaso, mentre vanno diradati quelli disposti radialmente e mantenuti quelli che spuntano sull'asse delle branche principali rivolti verso l'esterno della chioma. (foto 1 e 2). Vanno inoltre diradati i germogli all'apice

in basso ed abbia germogli e produzione solo in alto.

Per le forme libere tipo fusetto o appiattite come la palmetta vanno asportati tutti i succhioni che vanno verso l'alto o verso l'interno della chioma, diradando quelli verso l'esterno o inclinati, badando bene di sfoltire la cima dell'asse centrale e delle branche secondarie per favorire l'ottimale illuminazione di tutta la chioma stessa.

Altre operazioni di potatura verde sono le inclinazioni, le curvature e le piegature dei rami vigorosi che, favorendo un certo indebolimento della pianta, migliorano la formazione di gemme a fiore per l'anno successivo (foto 3).

Gli interventi estivi sono fondamentali anche per le

piante giovani in allevamento, poiché permettono di completare la forma della pianta in pochi anni, abbreviando lo stadio improduttivo. Su queste piante bisogna la-

produzioni di qualità e per evitare l'alternanza di produzione, di cui abbiamo trattato ampiamente nel numero dell'estate 2010.

I primi interventi sui germogli iniziano verso la fine di maggio, con l'eliminazione di quelli più vigorosi - i cosiddetti succhioni - disposti in posizione non idonea. Nelle forme di

delle branche, cercando di lasciare libera la cima. Soprattutto nel pesco bisogna cercare di mantenere "leggera" le cime, cioè con pochi germogli, in modo che la luce solare penetri fino all'impalcatura del vaso ed illumini tutti i rami basali. In questa maniera si eviterà che la pianta si spogli gradualmente

vorare molto senza la forbice, con piegature, inclinazioni, allargamenti, togliendo i succhioni precocemente con le dita, cercando di guidare la pianta, assecondandone il naturale habitus vegetativo. Solo così potremo avere produzioni precoci già al secondo anno in alcune specie; la produzione poi ci aiuterà a tenere la



Foto 1



Foto 2



Foto 3

I piatti pronti della tradizione



Foto 4

pianta in equilibrio. Gli interventi sulle chiome vanno fatti a cadenza mensile, asportando pochi germogli per volta per non "pelare" le piante e non limitare il loro potenziale fotosintetico. Intervendendo una sola volta con tagli drastici si provocherebbe uno stress nella pianta con arresto dell'attività vegetativa per diversi giorni e una limitazione del potenziale fotosintetico che si ripercuoterebbe sulla produzione dell'anno ed anche sulla formazione delle gemme a fiore per l'anno successivo.

Se si opera correttamente, alla fine della stagione ve-

getativa la pianta si troverà in equilibrio; i rami presenti, ben illuminati e ben nutriti durante tutta l'estate, avranno differenziato un buon numero di gemme a fiore e sarà favorita la lignificazione e l'irrobustimento dei germogli.

Tutti questi interventi estivi faciliteranno anche la potatura invernale che si limiterà a qualche intervento di sfoltimento dei rami a frutto e di raccorciamento delle branche con tagli di ritorno, evitando i "massacri" che si rendono necessari su piante piene di succhioni lunghi anche alcuni metri e posti in posizioni "proibite" (foto 4).



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.

