

Il reimpianto dei fruttiferi.

Consigli per evitare insuccessi.

 di Dr. Fabrizio Ballerio

Spesso quando nel nostro frutteto eliminiamo una pianta morta o sostituiamo piante vecchie, notiamo che le nuove piante messe a dimora stentano a crescere ed in alcuni casi, dopo pochi anni, deperiscono e muoiono. Questi fenomeni avvengono non solo nei nostri frutteti famigliari, ma anche

tabile. Un appassionato frutticoltore che ha un giardino di pochi metri quadrati con una decina di piante da frutto, se gliene muore una, è costretto a metterne a dimora un'altra più o meno nello stesso posto: il rischio è quello di andare incontro a un insuccesso. La causa di tale insuccesso è da ricercare in fenome-

In alcuni areali frutticoli una causa importante nel deperimento dei nuovi impianti frutticoli è determinata anche da alcune specie di nematodi galligeni che parassitano le radici. Nelle nostre zone l'Armillaria riveste senz'altro un ruolo predominante, favorito dall'abbondanza di precipitazioni e dalla presenza



Foto 1



Foto 2



Foto 3

in frutteti industriali, soprattutto nelle zone a spiccata vocazione frutticola. In alcuni areali dell'Emilia Romagna si assiste ormai al 4°/5° ristoppio di pesco; nelle zone melicole trentine si è già al 2°/3° ristoppio di melo. Specialmente dove vi sono impianti di irrigazione o anti-grandine il ristoppio diventa inevi-

ni di depauperamento o stanchezza del terreno o, più frequentemente, nella presenza di funghi patogeni riconducibili alla specie Armillaria mellea, (il comunissimo fungo chiodino) che causano il marciume fibroso delle radici delle piante da frutto e di tante piante ornamentali. (foto 1 e 2)

di terreni pesanti che, provocando periodiche asfissie radicali, rendono le piante molto suscettibili al patogeno. Soprattutto negli ultimi 3/4 anni caratterizzati da precipitazioni pressochè ininterrotte (medie di oltre 2000 mm annui di pioggia) i danni da Armillaria sono stati ingenti.



Foto 4

Prevenzione & rimedi

Avendone la possibilità, l'impianto in terreni vergini o sottoposti a lunghe rotazioni risolve il problema.

In caso di sostituzione di piante morte o vecchie bisogna:

- Rimuovere il ceppo e la maggior parte delle radici, soprattutto se intaccate dall'Armillaria (indispensabile un ruspino) vagliando bene il terreno fino a togliere le radici più piccole (foto 3 e 4);

- Cospargere il terreno della buca con prodotti a base di rame o calce viva e lasciare la buca aperta alcuni mesi;

- Al momento della nuova piantagione apportare al terreno una buona dose di sostanza organica (letame maturo, compost umificato) e se possibile cambiare parte del terreno asportato;

- Successivamente inoculare nel terreno intorno alla nuova pianta un prodotto a base di funghi antagonisti (*Tricoderma* spp.) e biostimolanti in modo da colonizzare il substrato e impedire l'arrivo di patogeni;

- Fondamentale è poi la scelta oculata del portinnesto: nel caso del **mele** l'M9 e l'M26 sopportano abbastanza bene il ristoprio. Nel caso del **pero** alternare cotoigno e pero selvatico. Per il **pesco**, escludendo a priori il pesco selvatico, il GF 677 è ottimo per il reimpianto nei terreni sciolti e senza Armillaria, altrimenti bisogna usare un susino. Ottimo è l'Adesoto 101, buono l'Ishtarà. Per **albicocco** e **susino** si può utilizzare il Mirabolano e, se c'è Armillaria, quelli visti sopra per il pesco. Nel caso del **ciliegio** il Colt e il Gisela resistono al reimpianto ma sono sensibili all'Armillaria, mentre l'Adarà è tollerante a quest'ultima;

Va da sé che in tutti i casi si deve fare in modo che non vi siano assolutamente ristagni d'acqua nel frutteto o nel giardino; vanno quindi curati molto bene i drenaggi facendo fossi, baulature o predisponendo tubazioni sotterranee.

Il salumaio di Sant'Ambrogio

Specialità di gastronomia • produzione propria

I piatti pronti della tradizione



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.

