

Le varietà resistenti per una frutticoltura veramente sostenibile e pulita



Dr. Fabrizio Ballerio
Agronomo

Oggigiorno si fa un gran parlare di coltivazioni sostenibili a basso impatto ambientale, si magnifica la cosiddetta **agricoltura biologica**, per non parlare dei metodi battezzati "biodinamici". Tutti questi sistemi di coltivazione comunque, per fronteggiare alcune malattie, non possono prescindere dall'utilizzo di **fitofarmaci di derivazione chimica**. Questi sono sì autorizzati a livello comunitario per le coltivazioni biologiche, ma alcuni di essi sono i medesimi che vengono utilizzati nelle coltivazioni convenzionali ed integrate. La stessa agricoltura biologica non può, al momento, per alcune malattie fungine, prescindere dal **rame** e dallo **zolfo**. Questi ultimi, così come vengono utilizzati, sono prodotti chimici, per giunta metalli pesanti che una volta penetrati nel terreno si accumulano in esso, poiché non riescono ad essere smaltiti dai microrganismi e vanno ad inquinare ed alterare le caratteristiche chimiche del terreno. Un passo da gigante per la produzione di frutta pulita e sostenibile è stato fatto negli ultimi anni

con l'**ottenimento di varietà resistenti a determinate malattie**. E' l'apalissiano che se io coltivo una varietà geneticamente resistente ad una malattia non ho bisogno di fare trattamenti chimici contro di essa. C'è una malattia che colpisce melo e pero, la **ticchiolatura**, provocata da un fungo favorito dal clima umido e piovoso che in certe annate può provocare la perdita totale della produzione e la completa defogliazione delle piante, con con-



FOTO 1

sequenze anche per la fruttificazione dell'anno successivo (foto 1). Chi coltiva **Golden Delicious**, la varietà di melo più diffusa e conosciuta, ma molto sensibile alla ticchiolatura, in certe zone ed in certe annate arriva a fare anche 30 trattamenti contro questa patologia. Il miglioramento genetico ultimamente ha messo a disposizione dei frutticoltori una serie

di belle e buone varietà di mele resistenti alla ticchiolatura e tolleranti all'oidio, altra malattia fungina tipica del melo. La capostipite di questa varietà si chiama **Florina** ed è stata ottenuta oltre 30 anni fa incrociando il **Malus floribunda**, un melo da fiore portatore del gene della resistenza alla ticchiolatura, con altre varietà commerciali. La Florina (foto 2) è una bella mela rossa, con polpa croccante e dolce, che si conserva in fruttaiolo fino a primavera. La pianta è vigorosa e rustica e soprattutto non prende né ticchiolatura né oidio. Un'altra vecchia varietà resistente alla ticchiolatura è la **Grigia di Torriana** o **Ruggine del Piemonte**, originaria del Pinerolese dove è coltivata da parecchi decenni (foto 3). E' una varietà invernale rustica e molto serbevole, molto richiesta sui mercati di Torino.

In questi ultimi anni la ricerca ha ottenuto parecchie varietà resistenti, alcune molto simili, sia per aspetto che per sapore, alle varietà che fanno tendenza sul mercato. Tra queste la **Golden Orange**, che non ha nulla da invidiare alla illustre **Golden**

Delicious, sia per l'aspetto che per il sapore (foto 4). Così come la nuova **Fujon**, una **Fuji** resistente a ticchioratura ed oidio, che supera persino la classica **Fuji** in quanto a costanza nella produzione. Altre resistenti molto interessanti per la coltivazione



FOTO 2

hobbyistica sono: **Gold Rush**, una Golden simile invernale, bella, croccante, gustosa che si conserva bene fino a tarda primavera; **Topaz**, dalla forma schiacciata, con buccia rossa e gusto acidulo molto particolare, particolarmente apprezzata dai consumatori del centro nord Europa (foto 5). Pianta eccezionalmente produttiva è **Renè**, derivata da un incrocio complesso con la **Renetta**, di cui ha conservato il gusto e l'aroma. Il frutto dalla tipica forma schiacciata è rugginoso dalle tonalità giallo-verdi,

rossastre all'insolazione. **Brina**, mela di inizio autunno, con pianta compatta, molto produttiva e frutto medio-piccolo, rosso fuoco, molto dolce e buono.



FOTO 3



FOTO 4

Purtroppo queste varietà resistenti, pur essendo disponibili ormai da diversi anni ed avere molti pregi agronomici e gustativi, *in primis* quello di poter essere coltivate senza o con pochissimi trattamenti, sono poco coltivate e poco conosciute dai consumatori italiani. I grossi vivaisti non le innestano quasi più perchè poi non riescono a vendere le piante.

Sugli scaffali dei supermercati troviamo sempre le solite 4/5 varietà, vecchie, forse obsolete, suscettibili a parecchie malattie, prodotte con decine di trattamenti chimici, ma conosciute e richieste dal consumatore. E quindi vendibili facilmente.

Dulcis in fundo, rimanendo in tema di sostenibilità e frutti puliti, propongo la foto 6 che

ritrae una **Crimson Crisp** mela rossa bellissima con polpa molto croccante ed aromatica, coltiva-



FOTO 5



FOTO 6

ta nel nostro frutteto di Bobbiate sotto rete multifunzionale. I frutti che voi vedete non hanno subito dopo l'allegagione, alcun trattamento antiparassitario, sono assolutamente senza residui, il massimo della pulizia e della sostenibilità.