

## **Corso Associazione Frutticoltori Ticinesi agosto 2015**

### **Quali fattori incidono per determinare il giusto momento di raccolta per una determinata varietà?**

Con la raccolta si termina l'annata frutticola, è un momento importante poiché è lì che si vede se abbiamo lavorato bene durante tutto l'anno, vale a dire se si sono applicate tutte quelle tecniche colturali che permettono di ottenere un frutto attraente e di qualità.

Il momento dello stacco del frutto dalla pianta è determinante per garantirci il massimo del sapore e del grado zuccherino nei frutti. I frutticoltori professionisti stabiliscono il giusto momento di raccolta tramite la loro grande esperienza e inoltre fruiscono di mezzi tecnici quali refrattometro per il grado zuccherino, penetrometro per la durezza della polpa, l'utilizzo di placche colorate e il test dell'amido. Tutto questo per fornire al consumatore un frutto gustoso e di alta qualità.

### **E il piccolo frutticoltore hobbysta a cosa deve attenersi per la raccolta?**

Innanzitutto si dovrebbe conoscere le varietà che si trovano nel proprio giardino. Conoscendo la varietà è molto più facile risalire al periodo di raccolta. Esempio: per la varietà di pere Williams la raccolta si situa tra il 10-15 di agosto nelle zone di pianura. Per contro la mela Golden va raccolta verso il 15-20 di settembre.

Per i frutti a nocciolo come albicocchi, pesche e prugne, la raccolta è eseguita allorquando i frutti hanno raggiunto la colorazione ottimale e se lo stacco è facile sono pronti al consumo. Le pesche sono raccolte ben colorate e che si staccano senza il peduncolo, ancora leggermente dure (a -2 giorni dalla completa maturazione) per evitare ammaccature sui frutti.

### **Quali criteri bisogna osservare per la raccolta di una varietà di pere o di mele.**

Le pere sono raccolte non pronte al consumo. Troppa gente aspetta che maturino sull'albero e si trovano la sgradita sorpresa, all'assaggio, di frutti troppo maturi con segni di disfacimento interno della polpa (un tipico esempio è quello della Williams dove il cuore è molle ed imbrunito).

Per le pere un'indicazione per la raccolta è l'osservazione sul cambiamento d'aspetto del frutto al momento della maturazione fisiologica. Un primo segnale è quando qualche frutto inizia a cadere senza l'intervento del vento ed è esente dal verme delle pere (carpocapsa), in questo caso siamo vicini alla raccolta. Un altro fattore importante è la prova dello stacco del frutto: si prende in mano la pera, si appoggia l'indice sul peduncolo e si solleva verso l'alto, il frutto non deve opporre resistenza e staccarsi senza rompere il peduncolo. Inoltre

questa pera che avete staccato, tagliandola per metà, deve avere i semi maturi, vale a dire di color marrone. La presenza di attacchi da vespe è un sintomo di inizio maturità.

### **Come mai le pere dette d'inverno sono mature già prima di Natale?**

Le pere dette "invernali" quali Conférence, Decana del Comizio, Kaiser o Butirra Bosc da noi sono raccolte durante il mese di settembre. Anche se sono varietà di lunga conservazione, nel nostro ambito familiare non abbiamo dei locali adeguati e inoltre, sovente, mettiamo le pere vicino alle mele, le quali emanano dell'etilene che ci fa maturare più rapidamente questo frutto. Per una giusta conservazione è necessario una cella frigorifera con un'umidificazione attorno del 92-95% e una temperatura vicina a +1°C con un'atmosfera controllata in ossigeno e idrogeno in modo da rallentare la respirazione dei frutti, in questo modo la conservazione può prolungarsi fino ad aprile dell'anno successivo.

### **E per le mele come ci si deve comportare?**

Per le mele determinare il giusto momento di raccolta è più facile: in generale si osserva la colorazione del frutto, la facilità nello stacco, la cavità calicinale che è larga e aperta. Tagliando il frutto per metà i semi devono essere maturi di colore marrone. Come per le pere se si conosce la varietà, la data approssimativa della raccolta è molto più facile stabilirla. Un altro metodo è il calcolo dei giorni dalla piena fioritura alla raccolta. Per esempio per la Golden Delicious sono di 145-150 giorni circa.

Stabilire la data di raccolta per le varietà completamente rosse è più difficile, il colore può trarci in inganno. Bisogna sapere che le Starking vanno raccolte nella prima-seconda settimana di settembre. Al taglio la zona vicino alla buccia non deve presentare una fascia verde di clorofilla troppo estesa. Raccolta tardivamente diventa subito farinosa. Nella famiglia delle Gala quelle con il colore rosso intenso come Galaxy o Royal Gala la data si situa tra la metà e la fine di agosto.

La data di raccolta può variare in funzione alle condizioni climatiche stagionali, alla carica dell'albero, come pure al tipo di portainnesto. Portinnesti deboli favoriscono di alcuni giorni la maturazione rispetto a quelli vigorosi. Se le pere vengono raccolte in un solo passaggio, le mele richiedono diversi passaggi, iniziando dai frutti meglio esposti e più colorati per finire con quelli all'interno della chioma che sono meno colorati e meno saporiti.

### **Alcune date approssimative di riferimento per la raccolta**

|             |                                  |   |
|-------------|----------------------------------|---|
| <b>Pere</b> | <b>Butirra Giffard</b>           | <b>10 luglio</b>                          |
|             | <b>Butirra precoce Morettini</b> | <b>25 luglio</b>                          |
|             | <b>Williams gialla</b>           | <b>inizio-10 agosto</b>                   |
|             | <b>Williams rosso</b>            | <b>2-3 giorno dopo la Williams gialla</b> |
|             | <b>Buona Luisa</b>               | <b>25-30 agosto</b>                       |
|             | <b>Conférence</b>                | <b>fine agosto-inizio settembre</b>       |
|             | <b>Decana del Comizio</b>        | <b>10-15 settembre</b>                    |
|             | <b>Kaiser</b>                    | <b>10-15 settembre</b>                    |

|             |                         |                                      |
|-------------|-------------------------|--------------------------------------|
| <b>Mele</b> | <b>Arlet</b>            | <b>fine agosto</b>                   |
|             | <b>Galaxy</b>           | <b>20 agosto-fine agosto</b>         |
|             | <b>Royal Gala</b>       | <b>idem</b>                          |
|             | <b>Gala</b>             | <b>idem</b>                          |
|             | <b>Starking</b>         | <b>10-15 settembre</b>               |
|             | <b>Golden Delicious</b> | <b>15 settembre</b>                  |
|             | <b>Idared</b>           | <b>metà-fine settembre</b>           |
|             | <b>Jonagold</b>         | <b>fine settembre</b>                |
|             | <b>Mairac</b>           | <b>metà settembre</b>                |
|             | <b>Braeburn</b>         | <b>fine settembre-inizio ottobre</b> |
|             | <b>Maigold</b>          | <b>inizio-10 ottobre</b>             |
|             | <b>Fuji</b>             | <b>10-15 ottobre</b>                 |

#### **Mele resistenti**

|                 |                        |
|-----------------|------------------------|
| <b>Retina</b>   | <b>inizio agosto</b>   |
| <b>Rubinola</b> | <b>15 agosto</b>       |
| <b>Topaz</b>    | <b>15-20 settembre</b> |
| <b>Delorina</b> | <b>fine settembre</b>  |
| <b>Resista</b>  | <b>fine settembre</b>  |
| <b>Goldrush</b> | <b>10 ottobre</b>      |

**Importante per la trasformazione in succo**, i frutti devono essere maturi, puliti e senza presenza di marciumi. Frutti raccolti anticipatamente (acerbi) forniranno un succo di scarsa qualità: poco zuccherino, acido, poco gustoso e di scarsa resa.

## **Conservazione dei frutti**

### **Quali precauzioni bisogna adottare per una conservazione ideale?**

La raccolta va eseguita possibilmente con tempo secco per non favorire le malattie di conservazione che sono i diversi marciumi che si riscontrano sul frutto, quali infezione lenticellari, gleosporium (muffa), la ticchiolatura tardiva si manifesta durante la conservazione con la presenza di puntini neri sulla buccia.

I frutti troppo maturi non sono adatti ad una lunga conservazione e sono i primi a essere consumati.

La manipolazione dei frutti deve essere delicata sia al momento della raccolta e sia durante la fase di selezione. Bisogna sempre evitare di stringere troppo con le dita i frutti e di sempre posarli delicatamente nei contenitori.

Anche durante il trasporto i frutti devono viaggiare in 1° classe.

I frutti vanno sempre selezionati per eliminare quelli che presentano dei difetti e degli attacchi d'insetti. Lo scarto può essere utilizzato in cucina oppure quantitativi di oltre 100 kg possono essere trasformati in succo. Ricordarsi che se il prodotto iniziale è di qualità anche i suoi derivati saranno ottimi.

### **Dove depositare le mele e pere per la conservazione?**

I frutti vanno messi in contenitori puliti e depositati in locali freschi e con una elevata umidità (92-95%), situazioni difficili da trovare nelle nuove costruzioni.

Mai stendere i frutti su uno strato poiché la superficie a contatto con l'aria è enorme, li fa disidratare rendendoli avvizziti. Preferire degli imballaggi originali come i cartoni, casse o imballaggi di polistirolo. Questi contenitori si possono mettere nella parte ombreggiata della terrazza, l'aria fresca e umida dell'autunno aiuta a meglio conservare i nostri frutti. In caso di gelo i frutti vanno protetti.

Per le pere un tradizionale refrigerante di casa può permettere di mantenere più a lungo le pere invernali.