ANNO 154 | NUMERO 16 | 22.4.2022

Agricoltore Ticinese

SETTIMANALE DI CULTURA RURALE

Speciale agricoltore

La coltura del lampone *(Rubus idaeus)*

Tra i piccoli frutti, il lampone è certamente il più conosciuto e coltivato. Questo delicato e fragile frutto è apprezzato per il suo gusto delizioso. I nuovi metodi di coltivazione e la globalizzazione fanno sì che sia reperibile sui mercati tutto l'anno.

Testo e fotografie: Alberto Sassella e Pio Morisoli

In Ticino questa coltura è confinata nei giardini familiari e coltivata su piccole superfici di pochi metri quadri.

Suolo e clima

Esige un suolo leggero e profondo, fertile e ricco in materia organica con un pH attorno al 6.5, quindi neutro. Nei terreni leggermente calcarei manifesta delle carenze in ferro (Fe) e in magnesio (Mg) sotto forma di clorosi (ingiallimento delle foglie).
Le varietà tradizionali possono essere coltivate fino a 1300 m s.l.m., mentre che per le varietà rifiorenti si consiglia di non superare i 700 m s.l.m.

Moltiplicazione

Durante il periodo di riposo, in inverno, si possono prelevare dei polloni radicati su piante madri sane, per poi trapiantarle in un nuovo appezzamento. Al fine di evitare possibili sorprese dal lato fitosanitario, è consigliabile acquistare delle piantine certificate esenti da virus. Quelle destinate agli hobbisti sono vendute in vasetti, mentre quelle per i professionisti sono sovente fornite come piante a radice nuda.

Impianto

In pianura, nelle zone non soggette al rischio di gelo, si possono mettere a dimora da ottobre-novembre, mentre nelle zone più fredde, da fine marzo-aprile. Le piantine a radice nuda vanno raccorciate a 20 cm. Anche per questo tipo piante si ha la tendenza a utilizzare quelle

Impianto su baulatura.

in vasetto, che sono messe a dimora quando le temperature esterne sono più gradevoli e il suolo si è già riscaldato. Per garantirci un ottimo attecchimento sarà necessario prestare molta attenzione all'irrigazione.

Le distanze d'impianto variano in funzione del sistema colturale e della varietà. In generale le piante sono poste sulla fila a una distanza fra i 40 e i 60 cm, mentre tra le file, a una distanza tra i 2 e i 2,50 m. Un accorgimento, per evitare il marciume radicale provocato dal ristagno di acqua, è quello di mettere a dimora l'arbusto su terreno sopraelevato (baulatura). In questo modo l'acqua sgronda più facilmente.

Se si pianta su pacciamatura plastica, si ha il vantaggio che il telo impedisce la crescita delle malerbe, favorendo una miglior ripresa vegetativa data dal maggior riscaldamento del terreno. Normalmente, dopo il primo anno, il telo viene consumato dai raggi del sole. Il lato negativo di questo metodo di copertura è che il telo nero riscalda in modo ecessivo il terreno che può causare delle scottature alle radici e bisogna irrigare maggiormente per ridurre l'eccessiva temperatura.

Per l'irrigazione della coltura è consigliabile posare un impianto goccia a goccia: si tratta di un sistema con piccoli ugelli installati su tubi in polietilene atti al rilascio progressivo dell'acqua. Così facendo si ottiene un uso parsimonioso della risorsa idrica.

Sistemi di conduzione

Il sistema più comune è il filare, condotto come la vite, che necessita di una solida struttura con dei pali di 8 cm di diametro e della lunghezza di m 2,50 posati ogni 5-6 m di distanza. Su questi vengono stesi dei doppi fili, il primo a 50 cm dal suolo, il secondo a 1,10 m e l'ultimo a 1,80 m.

2009. Glen Ample, conduzione tre doppi fili.

Un altro metodo d'allevamento è **il sistema a V**. Come per il filare necessita di una solida struttura di sostegno con i pali posti a V, con dei distanziatori per mantenere la giusta angolatura. Su di un lato si legano gli steli che produrranno quest'anno, mentre sul lato opposto vengono fissati i nuovi polloni per l'anno successivo. Questo sistema facilita la raccolta poiché la nuova vegetazione non disturba i raccoglitori.

Per le varietà rifiorenti esistono due metodi di coltura. Il primo consiste nel rinunciare alla produzione estiva, preferendo il raccolto autunnale che si giustifica col fatto che per coloro che hanno dei grandi impianti, la produzione estiva coincide con un picco di lavoro, con la mano d'opera occupata in altri settori, per esempio la raccolta delle fragole. In questo caso il produttore taglia gli steli a livello del suolo. Così facendo, la pianta mantiene tutte le riserve che andranno a profitto del raccolto di settembre.

Per assicurarsi una vegetazione ordinata in questi tipi d'impianto, si stende una rete metallica con delle maglie quadrate di 15 cm di lato. La rete viene poi sollevata man mano che gli steli crescono.

Coltura di una varietà rifiorente in Vallese.

La seconda tecnica colturale, che è normalmente praticata nei nostri giardini, ci permette di ottenere due raccolti, uno a fine maggio - inizio giugno e il secondo sulla nuova vegetazione, a settembre. Per far questo si lasciano dai 5 agli 8 steli al metro lineare.
Per semplificare la conduzione vegetativa si dà la preferenza alla coltura a filare, come per il **lampone unifero** (un solo raccolto).

Varietà
L'evoluzione vivaistica è sempre importante e ci sono varietà adatte a ogni regione. Accanto alle varietà rosse si trovano anche quelle di colore giallo e nero. Esiste pure un incrocio molto spinoso tra la mora e il lampone (mora giapponese).

Varietà unifera (1 raccolto):
- *Malling Promise*, vecchia varietà
- *Tulameen*, ottima, di pezzatura grossa, sensibile al freddo invernale
- *Glen Ample*, buone qualità agronomiche.

Varietà rifiorenti (2 raccolti):
- *Zeva rifiorente*, varietà ottenuta a Wädenswil
- *Himbo Top,* buona resa, a grossi frutti
- *Polka*, buona resa e gusto buono
- *Autumn Bliss*, è tollerante al marciume radicale (*Phytophtora*).

Il mercato offre molte altre varietà, per cui la scelta di una varietà diventa difficile.

Potatura
Nei lamponi uniferi (1 solo raccolto), la potatura è semplice, si eliminano gli steli che hanno fruttificato (secchi) e si lasciano quelli nuovi. I polloni che crescono fuori dalla fila vanno sradicati a mano quando hanno un altezza di 20 cm. Quelli troppo deboli che crescono sulla fila sono tagliati al livello del suolo. Nei lamponi rifiorenti (2 raccolti), se si vogliono due produzioni, in inverno si taglia solo la parte apicale che è secca. Per non indebolire la forza vegetativa si lascia un numero ridotto di steli, 5-8 al metro lineare. Durante l'estate questi seccano, ed è la nuova vegetazione che produrrà il secondo raccolto. Durante la crescita estiva si possono eliminare quelli troppo deboli che sono concorrenziali ai più vigorosi.

Gestione dell'impianto
Per facilitare i lavori colturali, tra le file, si mantiene un manto erboso che va sfalciato regolarmente.
Sulla fila si cercherà di controllare manualmente le malerbe, per evitare la concorrenza idrica. In periodi di siccità l'irrigazione è indispensabile. È consigliabile posare una copertura antigrandine che, oltre a proteggere dalla grandine, funge da protezione contro i danni causati dagli uccelli e come lotta contro la cimice. A livello famigliare si può posare la rete di protezione sopra il filare senza dover ricorrere ad un impianto più costoso.

Il lampone è esigente in materia organica ed è opportuno un apporto di letame. Si può impiegare anche del letame disidratato sotto forma di cubetti.
La concimazione con fosforo (P) e potassio (K) viene eseguita a fine inverno. Per i piccoli frutti si devono evitare i fertilizzanti che contengono cloro.
L'azoto (N) va distribuito in primavera, in coincidenza con la fioritura. Per evitare il possibile dilavamento dell'azoto, lo stesso sarà distribuito su più passaggi.
Il commercio mette a disposizione dei concimi specifici per piccoli frutti che facilitano la fertilizzazione di piccole colture. È indispensabile rispettare le dosi stampate sul sacco. La norma di concimazione, per una produzione di 1.5 kg/m2 è la seguente:
N 45 u/ha, P10 u/ha, K 50 u/ha, Mg 15 u/ha.

Un consiglio nella scelta delle varietà: se durante l'estate siete sovente assenti, scegliete di preferenza delle varietà rifiorenti. Alcune varietà hanno la particolarità di fruttificare fino all'arrivo dei primi geli, ciò vi consentirà di beneficiare più a lungo di questi prelibati frutti.

Malattie

Il lampone subisce, anche lui, degli attacchi di parassiti e di funghi che possono compromettere il buono sviluppo della coltura. Per evitare contaminazioni crittogamiche (funghi), i nuovi impianti devono essere dislocati su un nuovo appezzamento di terreno.

Malattie crittogamiche:

- Marciume radicale (*Phitophtora fragariae*)
- Didimella del lampone (*Didymella applanata*)
- Marciume grigio (*Botrytis cinerea*)
- Ruggine (occasionale) (*Phragmidium rubi-idaei*)
- Insetti
- Cecidomia della corteccia (*Resseliella theobaldi*)
- Verme del lampone (*Byturus tomentosus*)
- Eriofide sulle foglie (*Phyllocoptes gracilis*)
- Antonomo del lampone (*Anthonomus rubi*)
- Afidi (*Aphis, Amphorophora*)

Parte a sinistra, danni di marciume radicale.

In Ticino il lampone è sensibile alle prime tre malattie crittogamiche e a tutti gli insetti elencati. È pure soggetto anche agli attacchi della *Drosophila suzukii* e della cimice marmorizzata *Halyomorpha halys* che danneggiano i frutti.

Raccolta

Il frutti sono molto delicati. La bacca, schiacciandola leggermente alla base del calice, deve staccarsi facilmente. Per ottenere un frutto impeccabile bisogna passare tutti i giorni, o almeno ogni 2 giorni, in particolar modo se fa caldo ed è umido. La raccolta va eseguita preferibilmente al mattino, in quanto la polpa rimane più consistente. La raccolta inizia a fine maggio-inizio giugno e si protrae per tre settimane. In un'ora si possono raccogliere dai 3 ai 5 kg. È solo a partire dal quarto anno che il lampone raggiunge la piena produzione (1-1,5 kg/m2).

La durata di un lamponeto è 10-15 anni al massimo. Ogni 100 m s.l.m. di dislivello in altitudine comporta un ritardo di 5 giorni nella maturazione.

Consumo

I lamponi sono dei frutti succulenti che si prestano bene al consumo fresco oppure spolverati con dello zucchero o guarniti con della panna montata. Sopportano bene il processo di congelazione. Quando si scongelano perdono la loro consistenza conservando intatto il loro ottimo aroma.