



[FRUTTICOLTURA] Le indicazioni per i coltivatori locali emerse alla tradizionale giornata tecnica di Cles

Trentino, non è insormontabile il problema scopazzi del melo

[DI CARLO BRIDI]

Oltre 500 frutticoltori della valle di Non e della val di Sole, del Trentino, hanno accolto anche quest'anno l'invito della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige di partecipare alla giornata di aggiornamento tecnico organizzata a Cles (Tn) dal Centro di trasferimento tecnologico. E hanno preso atto con soddisfazione che dall'indagine condotta su 233 ettari in provincia di Trento, di cui 132 nelle valli del Noce, emerge una forte regressione delle piante colpite dagli scopazzi del melo. **Fabrizio Branz** e **Andrea Dolzani**, tecnici della Fondazione Mach, ne hanno riferito in dettaglio parlando di una situazione soddisfacente.

Infatti sul portainnesto M9, che interessa ormai l'84% degli impianti, la percentuale di piante infette nel 2012 si è attestata

E contro le infestazioni da bostrici sono efficaci le trappole

tra lo 0,07 della bassa valle e lo 0,40 dell'alta valle.

Negli impianti su portainnesto medio-debole (M26), medio (M106) e forte (Franco), che occupano il restante 16% della superficie delle Valli del Noce, è



stata riscontrata una presenza più elevata della malattia. Ma questo è dovuto alla mancata estirpazione delle piante sintomatiche che unitamente alla lotta ai vettori è resa obbligatoria dal decreto provinciale del 2006, e a un ritardato rinnovo di impianti obsoleti.

Non solo informazioni sugli scopazzi alla giornata tecnica di Cles. Ma anche aggiornamenti

[Sopra: due immagini della **in fioritura** in dei meleti in questi ambienti alpini.

[Sotto: impianti di **irrigazione** in azione.

tecnici su come ottenere un letame di qualità, come affrontare il problema della stanchezza del terreno, come progettare azioni di innovazione varietale, come fare per il contenimento dei bostrici, come gestire il colpo di fuoco.

Per esempio il tecnico della Fondazione **Andrea Cristoforetti** ha lanciato l'idea di una filiera del letame di qualità (vedi box), la cui realizzazione potrebbe agevolare gli allevatori nella gestione delle deiezioni e al contempo fornire alle aziende frutticole letame di elevata efficacia agronomica a costi sostenibili.

[LA STANCHEZZA DEL TERRENO

Sul come affrontare il problema



[Nelle tre foto altrettante fasi dell'operazione di **rivoltamento** del letame.

dato vita a un percorso di progressiva cooperazione tra i consorzi del Trentino e dell'Alto Adige che ha portato a diversi concreti risultati, e che ha potuto contare su un "sistema" integrato con le istituzioni provinciali, i centri di ricerca e sperimentazione e la consulenza tecnica.

La collaborazione fra la Fondazione Mach e il Centro di Laimburg, situato in provincia di Bolzano, è per i produttori una grande risorsa, ha continuato Dalpiaz. Trovare nuove varietà vuole dire aprire nuove prospettive per nuovi mercati, offrire alternative ai consumatori, prevenire il probabile aumento di pressione competitiva di nuovi paesi produttori.

Il responsabile qualità di Melinda **Massimiliano Gremes** ha aggiunto che non possiamo ritenerci appagati dal percorso iniziato ma non concluso dell'adeguamento varietale che prevedeva la riduzione della varietà più coltivata, la Golden Deli-

[LETAME Una gestione di filiera

Come può caratterizzarsi una "filiera del letame di qualità", tale da poter parlare anche di "ammendanti a km zero? Più volte in passato è emerso come i comparti agricoli zootecnico e frutticoltura, talvolta limitrofi se non addirittura coesistenti,

non riuscissero a "fare sistema" nell'ottica di valorizzare le deiezioni di allevamento. La contraddizione più evidente stava nel fatto che in molti frutteti e vigneti il ripristino di sostanza organica umificata veniva poco e per nulla effettuato, mentre gli allevatori trovavano spesso difficoltà nella gestione (smaltimento) delle deiezioni complicate, va detto, la scarsa qualità di queste ultime.

Recentemente però si è assistito a una rivalutazione del ruolo della sostanza organica da parte dei frutticoltori, specie dopo i problemi di fertilità manifestati dai terreni oggetto di lavorazioni in occasione dei rinnovi. Alcuni allevatori hanno colto questa opportunità dedicando maggiore attenzione alla gestione del letame e producendo così ammendanti di buona qualità che trovano facilmente impiego.

Partendo da queste considerazioni è maturata l'idea della creazione di una filiera per agevolare gli allevatori nella gestione delle deiezioni e nel contempo per mettere a disposizione delle aziende frutticole letame di elevata qualità agronomica a costi

sostenibili. La realizzazione della filiera vede coinvolti più soggetti:

La Fondazione Mach (Fem), di San Michele all'Adige (Tn), che ha redatto dei protocolli dedicati per la gestione delle deiezioni in allevamento e per la conduzione dei processi di maturazione controllata con la tecnica, più volte testata, del cumulo rivoltato da 5 a 7 volte, che consente di ottenere ammendanti di ottima qualità a partire dal letame e in tempi piuttosto brevi (circa 3 mesi) al posto dei 12 -15 mesi di un letame a maturazione normale e il prodotto finale è biologicamente stabile.

Gli allevatori che gestiscono le deiezioni secondo il protocollo, ad esempio con un buon impiego di paglia (minimo 4 kg giorno a capo dimostrabile con la presentazione delle fatture d'acquisto). Gli allevatori si impegnano anche al contenimento del tenore idrico (in stalla e in concimaia) con verifiche a campione, allo stoccaggio del letame in "andane", alla copertura dei cumuli con geotessile, a permettere i controlli a campione.

I "gestori" che conducono i processi di maturazione secondo il protocollo, trasportano gli ammendanti e curano la rendicontazione economica; un allevatore può essere anche gestore.

I frutticoltori, o meglio le loro associazioni, come ad esempio le cooperative di servizio agricolo (dette "vasche"), che raccolgono gli ordini di ammendante, gestiscono la logistica delle consegne e i pagamenti.

■ **Andrea Cristoforetti** (tecnico Fem)

cious, a favore di altre varietà già affermate sul mercato, varietà sono in fase di aggiornamento assieme alla Fondazione Mach con la lista delle selezioni clonali migliorative. Inoltre Melinda, per avere una parte attiva nella ricerca di nuove varietà e per riservarsi la possibilità di piantare varietà a club (polpa rossa) oggi presenti nel panorama internazionale e ritenute interessanti, è partner di due nuovissime e strategiche società: il Consorzio Innovazione Frutta e Novamela.

[DANNI DA COLEOTTERI

Un problema che sta creando difficoltà ai frutticoltori è quello dei bostrici (coleotteri scolitidi). A Cles ne ha parlato il tecnico della Fondazione Mach **Roberto Torresani** evidenziando come la problematica dei bostrici è strettamente collegata al fenomeno



della moria delle piante. La Fondazione Mach ha messo in campo un'attività di prevenzione e alcune esperienze di cattura massale dei coleotteri per ridurre i danni provocati.

Sono stati testati una serie di prodotti attrattivi e diversi tipi di trappole facilmente costruibili ed è emersa la notevole efficacia attrattiva dell'alcol alimenta-

re (alcol buongusto) diluito al 70%.

In presenza di bostrico, i tecnici consigliano di posizionare trappole che si possono costruire in azienda utilizzando bottiglie in plastica forate e ricoperte di colla. Il consiglio è di 10-15 trappole per ettaro: il numero può essere ridotto a 6-8 trappole se la zona interessata è di 3-4

[Letame, in evidenza la frazione solida separata.

ettari. La sostanza attrattiva da utilizzare è l'alcol alimentare da aggiungere a cadenza settimanale.

[IL COLPO DI FUOCO

Per il colpo di fuoco, malattia causata dal batterio *Erwinia Amylovora* comparsa in Trentino nel 2003, non esistono invece mezzi di lotta efficaci diretti e specifiche normative prevedono la lotta obbligatoria per limitarne la diffusione.

I primi casi nelle valli del Noce risalgono al 2005; nel 2012 i casi accertati sono stati 34. I tecnici raccomandano di non creare condizioni favorevoli allo sviluppo d'infezioni e di effettuare i controlli per individuare ed eliminare prima possibile eventuali piante sintomatiche. ■

Promozioni in libreria

Guida ai Ristoranti de Il Sole 24 ORE 2013

a cura di Davide Paolini

Un appuntamento annuale con una Guida che, da sempre e per precisa scelta, non dà voti, ma che inserisce solo i locali che vengono considerati meritevoli di citazione, siano essi ristoranti, pizzerie, wine-bar o street food.

Le schede sono sintetiche, ma contengono le notizie essenziali per agevolare una scelta consapevole e allineata al gusto di ciascuno. Sono inoltre segnalati i locali vicino alla stazione ed ora si potrà scegliere i locali con vista mare. Secondo tradizione vengono premiati i locali "eccellenti" nella loro categoria.

Pagine 560 - Formato 14x21
Prezzo di copertina € 19,50
Prezzo per gli abbonati € 16,50



SCONTO 15% A TUTTI GLI ABBONATI



LE GUIDE DE IL SOLE 24 ORE

Form for ordering the book. Includes fields for name, address, phone, and payment options. A red starburst graphic indicates a 15% discount for subscribers. The bottom of the form contains a small disclaimer and contact information for Edagricole.