Elena Tibiletti

ilpiccolofrutteto

Come piantare e curare il frutteto familiare

edagricole

1ª edizione: novembre 2014

Disegni alberi e fregi: Fotolia/Bifeng Li; Fotolia/Konovalov
Design interni Davide Conti (www.davidecontidesign.it)

© Copyright 2014 by «Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media srl»
via Eritrea 21 – 20157 Milano
Redazione: Piazza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna

Proprietà letteraria riservata - printed in Italy

5443

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. II della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra). Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore. In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norma di legge.

Realizzazione grafica: Emmegi prepress, via F. Confalonieri, 36 - 20124 Milano
Impianti e stampa: Faenza Industrie Grafiche, via Vittime Civili di Guerra, 35 - 48018 - Faenza (RA)
Finito di stampare nel novembre 2014
ISBN-978-88-506-5443-7

indice

Frutta per la famiglia

Un frutteto familiare: perché, come e dove, *2*

Perché coltivare in proprio, *4*
A perfetta maturazione, *4*
Sapori e profumi infiniti, *4*
Come imparare, *5*
I siti internet affidabili, *5*
Il piacere di coltivare, *6*
Un occhio al portafoglio, *6*

In giardino o in vaso, *8*

Le condizioni indispensabili, *10*
Nella piena terra, *11*
Distanze: cosa dice la legge, *11*
In vaso, *13*
Chi non può vivere in vaso, *15*

Consigli per gli acquisti, *16*

Dove fare shopping, *18*
I migliori vivai specializzati, *19*
Le mostre da non perdere, *20*
Quando fare shopping, *21*
Le forme di messa in vendita, *21*
Una scelta attenta, *22*

Specie, varietà e portainnesti, *24*

Specie sì, specie no, *26*
Migliaia di varietà, *27*
Centinaia di portainnesti, *28*
Scegliete bene!, *29*

L'impianto, in terra o in vaso, *30*

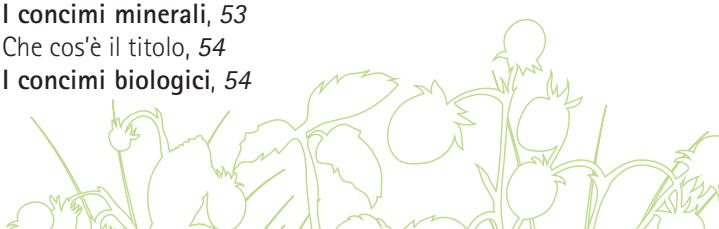
Il terreno, *32*
Il progetto d'impianto, *33*
Il campionamento del terreno, *33*
La lavorazione del terreno, *35*
La piantagione, *35*
A ciascuno il giusto tutore, *29*
Il trapianto in vaso, *37*
Le cure nell'anno dopo la messa a dimora, *38*

L'allevamento nei primi anni, *40*

Come irrigare, *42*
La concimazione, *43*
Con l'erba o senza, *43*
L'impianto antigrandine, *44*
Tutori e legature, *44*
Attenzione a malattie e parassiti, *44*
Forme di allevamento, *45*
Per le piante in vaso, *48*

Concime, fondamentale o quasi, *50*

I concimi più adatti, *52*
Durata e conservazione, *52*
Tipologie di concime, *53*
I concimi minerali, *53*
Che cos'è il titolo, *54*
I concimi biologici, *54*



Per l'uso leggete l'etichetta, *56*
Somministrare con attenzione, *57*
In giardino e nel frutteto in primavera, *57*
In giardino e nel frutteto in autunno, *58*
Per le piante in vaso, *58*
Occhio alla sicurezza, *59*

Alt ai nemici, *60*
Le avversità, *62*
Le misure preventive iniziali, *62*
Le malattie fungine, *63*
L'eliminazione della risulta, *70*
Le malattie batteriche o virali, *70*
I parassiti animali, *72*
In vaso il ragnetto rosso, *76*
Avversità specifiche degli agrumi, *78*
Mammiferi dannosi, *80*
Le fisiopatie, *81*
Uccellini ghiotti di frutta, *82*
I fitofarmaci, *85*
Consigli per la scelta, *86*
I fitofarmaci biologici, *87*
Trappole, azione silenziosa, *88*
Gli interventi molto consigliati, *88*
Le cure per i tronchi, *89*
Come e quando trattare, *90*
Sicurezza al primo posto, *90*

Potatura, quando e come, *92*
I diversi tipi, *94*
La potatura di formazione, *94*
La potatura di produzione, *96*
La potatura di produzione sulle Pomacee, *96*
La potatura verde, *97*
Il diradamento dei frutti, *98*
La potatura di rimonda, *98*
La potatura di ringiovanimento, *99*
La spollonatura, *99*
La potatura di riforma, *100*
Gli attrezzi del potatore, *100*
Quando procedere, *101*
Come tagliare, *101*
Lavorare in sicurezza, *102*
Al termine delle operazioni, *103*

Moltiplicazione: dal seme all'innesto, *104*
Da seme, facilissima, ma..., *103*
Talea, per il ribes e..., *103*
Polloni, per lampone e frutti minori, *107*
Propaggine, per rovo e kiwi, *107*
Margotta, per agrumi e..., *108*
La disaffinità, *109*
Gli innesti, per quasi tutte, *109*
I nesti o marze, *111*
L'innesto a triangolo, *111*
L'innesto a spacco, *112*
I materiali e gli attrezzi, *112*
L'innesto a corona, *112*
L'innesto a occhio o a gemma, *114*
Altri innesti, *115*
Negli anni successivi, *115*

Raccolta e conservazione, *116*
La raccolta, *118*
Frutti climaterici e aclimaterici, *120*
La conservazione, *120*
La trasformazione, *121*
Confetture, gelatine, succhi, sciroppi, *122*

45 frutti diversi

I fruttiferi maggiori, *126*
Albicocco, *128*
Arancio, *131*
Ciliegio, *134*
Kiwi o actinidia, *137*
Limone, *140*
Melo, *143*
Olivo, *146*
Pero, *149*
Pesco e nettarino, *152*
Susino, *156*
Vite da tavola e da vino, *159*

I fruttiferi minori, *164*

Azzeruolo o lazzaruolo, *166*
Banano di montagna o Paw Paw, *168*
Biricoccolo, *170*
Carrubo, *172*
Castagno e marrone, *174*
Cedro, *177*
Clementine o mandarancio, *180*
Corbezzolo, *183*
Cotogno, *185*
Feijoa, *187*
Fico, *190*
Fico d'India, *193*
Gelsi, *195*
Giuggiolo, *197*
Kaki, *199*
Kumquat o fortunella, *202*
Mandarino, *204*
Mandorlo, *207*
Melograno, *210*
Mirabolano o rusticano, *213*
Nashi, *215*
Nespolo comune o di Germania o di S. Martino, *217*
Nespolo del Giappone, *219*
Nocciolo, *222*
Noce, *225*
Pistacchio, *227*
Sorbi, *229*

I frutti di bosco, *232*

Fragola di bosco, *234*
Goji, *237*
Lampone, *239*
Mirtilli, *242*
Ribes e josta, *245*
Rovo da more, *248*
Uva spina, *250*

Glossario, *252*

Crediti fotografici, *260*

Ringraziamenti, *260*

frutta per la famiglia

“Non ci sono più i sapori di una volta...”. Una frase spesso sulla bocca di chi ha più di 50 anni, e si ricorda ancora il profumo intenso e il sapore corposo che si sprigionava addentando una mela matura, una pesca vellutata, una pera succosa... Oggi sapori e profumi sono stati azzerati a favore della conservabilità industriale che ci porta in tavola frutti scipiti e duri come il marmo. Ma la soluzione esiste: coltivare in terrazzo o in giardino le piante da frutto, per imbandire frutti aromatici, gustosi, ben maturi e privi di residui chimici. Non è difficile, seguendo i consigli di questo libro, che accompagna l’aspirante frutticoltore dall’assoluto digiuno in materia fino alla raccolta dei frutti!

Pesche impossibili da mordere senza lasciarci dentro i denti, uva di plastica come fosse chewing-gum, ciliegie che sanno d'acqua, mele meno saporite di una rapa. Tutto da lavare con grande cura e da sbucciare, se possibile, perché "chissà che cosa ci avranno dato sopra", senza pensare che i residui chimici vanno anche dentro, nella polpa...

Un frutteto familiare: perché, come e dove

Coltivare una o più piante da frutto non è difficile: è senz'altro più semplice che fare l'orto, anche se richiede cure completamente diverse, pur portando allo stesso risultato, la raccolta del prodotto. La difficoltà maggiore sta forse nel trovare le giuste informazioni di coltivazione per ciascuna specie: le librerie abbondano di manuali tecnici per frutticoltori professionisti, spesso monografici (su una sola specie), del tutto inutili per chi desidera allevare una decina o ventina di piante diverse, per avere frutti differenti da portare sulla propria tavola e non da vendere alla grande distribuzione...

Questo libro nasce per accompagnare l'aspirante frutticoltore per hobby facendogli realizzare il proprio desiderio anche se non ha mai coltivato nemmeno una fragola. Forte dell'esperienza personale di chi scrive, il testo parte dalle motivazioni e spiega, passo per passo, come allevare 45 specie da frutto, da quelle maggiori alle minori, fino ai frutti di bosco, sia in piena terra sia in vaso (quando possibile). Si parte da zero e si arriva a raccogliere i frutti, letteralmente!

Perché coltivare in proprio

Ormai pallido ricordo l'Italia contadina in cui la maggioranza della popolazione viveva in campagna, e coltivava orto e frutteto, oltre ad allevare mucche, maiali e polli, oggi questa stessa Italia iperurbanizzata si sta rendendo conto del valore di quanto si porta in tavola. Un desco sempre più depresso dalla globalizzazione, con conseguente omologazione di forme e sapori, e sospettoso circa la provenienza degli alimenti e i trattamenti che hanno subìto.
Naturale che, dall'insoddisfazione e dalla preoccupazione, nasca il desiderio di riprendere a coltivare in proprio, non solo gli ortaggi ma anche le piante da frutto. In primo luogo per "conoscerne la storia", cioè sapere dov'è nato e quali accidenti o trattamenti ha avuto il frutto che si addenta. Perché c'è una bella differenza se la mela o l'arancia viene da un angolo sperduto di campagna, lontano da strade e ferrovie, o se, a nostra insaputa, è cresciuta a un passo dall'autostrada o su terreni inquinati... Così come è diverso se è stata irrorata 20 volte con prodotti chimici di sintesi o se invece noi l'abbiamo trattata una sola volta (o nessuna), magari con un prodotto autorizzato in agricoltura biologica, sopportando che la buccia sia chiazzata o che all'interno ci sia un vermetto (basta scattivare le parti interessate) ma non i residui chimici...

A perfetta maturazione

Oltre alle motivazioni salutistiche e di sicurezza sanitaria, però, convivono altri desideri nella scelta di coltivare in proprio. In primo luogo la voglia di assaggiare un frutto Buono: colto al punto giusto di maturazione, e quindi profumatissimo e ricco di sapore, succoso, tenero, che si scioglie in bocca e regala il piacere dei sensi. Che possa riprodurre i profumi e sapori della giovinezza, gratificando l'olfatto e il palato.
Solo in famiglia si può fare: aspettare, tastandoli ogni giorno, che i frutti raggiungano la maturazione, e solo in famiglia è possibile lasciare sui rami quelli ancora "indietro" per ripassare dopo una settimana o due e staccarli nel loro momento migliore. Non se lo può permettere nemmeno l'agricoltore che porta al mercatino sotto casa i suoi prodotti a km 0...

Sapori e profumi infiniti

Questo per quanto riguarda la parte finale della produzione, ma un frutto Buono si ottiene, all'inizio, scegliendo la varietà che più ci piace. Certo, chi ha meno di 40 anni difficilmente avrà potuto assaggiare una vasta gamma di mele, pere o albicocche, visto il predominio delle cultivar industriali degli ultimi 40 anni: varietà selezionate per la grossezza, la bellezza, l'uniformità di misure, la produttività e la resistenza a manipolazioni e trasporti, ma non certo per sapore, profumo, resistenza alle malattie o conservabilità domestica... Basta però frequentare qualche sagra gastronomica in estate e qualche mostra-mercato di giardinaggio in autunno per degustare centinaia

di varietà, e scegliere le preferite, quelle da coltivare amorevolmente in casa propria, pregustandone il futuro piacere al palato.
Di varietà in varietà, avendo spazio a disposizione, è poi possibile mangiare pesche piuttosto che prugne o pere per mesi consecutivi, semplicemente scegliendo cultivar che maturino in tempi diversi, da quelle precoci a quelle tardive, così da coprire anche 4 mesi di raccolta, con sapori sempre differenti e genuini.
E magari scegliendo quelle che maturano i frutti proprio quando possiamo raccoglierli, per esempio in agosto se l'albero è nel giardino della seconda casa...

Come imparare

Tra la varietà e la raccolta, nel mezzo rimane tutta la coltivazione, ossia un insieme di operazioni sostanzialmente semplici una volta apprese bene, che portano anch'esse all'ottenimento del frutto Buono. Che ci si affidi alle tecniche tradizionali che si avvalgono della chimica, o che si preferiscano le metodiche biologiche, la sostanza delle operazioni non cambia: nessuno nasce "con l'arte in tasca", ma imparare è facile se si seguono i consigli dell'esperto, e se si sbaglia, si

I siti internet affidabili

- *www.giardinaggioweb.net/ Giardinaggio è la rivista e il portale del giardinaggio fai da te. Newsletter, forum, free report, pubblicazioni, foto album, aziende, vivai, L'esperto risponde.*
- *www.agraria.org/ Istruzione agraria online: raccolta di materiale didattico per studenti di Istituti tecnici, professionali agrari e facoltà di Agraria e Veterinaria. Luogo di studio e informazione rigorosa che va affrontata con la voglia di imparare e di capire.*
- *www.giardinaggio.pro/ Il piacere del giardinaggio, con le rubriche giardino, casabalcone, ortofrutteto, prato, lavori del mese, news, dillo con un fiore, erbe e fiori in cucina.*
- *www.giardinaggio.it/ La prima rivista di giardinaggio on line. Articoli, consigli utili, più di 8.000 fotografie, forum.*
- *www.giardini.biz/ Sito web di Giardini, rivista di giardinaggio, orticoltura, ambiente e vita in giardino.*
- *www.ortosemplice.it/ Ortaggi, piante aromatiche, giardinaggio, malattie e parassiti, forum.*
- *www.giardinaggio.org/ Il giardino, l'orto e il frutteto, che si incontrano per riscoprire i valori di una volta.*

Aggiornamento al 1-6-2014

impara ancor di più, la volta successiva si farà giusto.
Al riguardo, questo manuale è ampiamente esaustivo, sia per i temi colturali comuni sia per le singole specie: le descrizioni e le spiegazioni adottano un linguaggio più semplice possibile; ciononostante, non essendo possibile eliminare del tutto alcuni termini più o meno tecnici, troverete la loro spiegazione nel Glossario alla fine del testo.
Se dovessero rimanere dubbi, o in caso di malattie e parassiti sconosciuti, è bene rivolgersi al proprio garden center di fiducia o, ancora meglio, al consorzio agrario più vicino, dove sicuramente è presente personale specializzato in grado di fornire risposte corrette.
Utili indicazioni vengono anche dalle riviste di settore, comunemente reperibili in edicola, dove ovviamente viene affrontata una sola specie o operazione alla volta, ma in maniera esaustiva e affidabile dal punto di vista tecnico, con linguaggio semplice e comprensibile.
Nel web optate per i pochi siti affidabili (vedi box) e, se scegliete la formula del forum, accertatevi che il moderatore sia un agronomo o un perito agrario; oppure cercate i link tipo "L'esperto risponde", dove appunto un esperto può risolvere i vostri quesiti in tempo quasi reale.
Che abbiate una memoria di ferro o meno, è comunque una buona norma quella di prendere appunti, segnare su un quaderno o su un file al computer gli accadimenti per ogni singola pianta: varietà, luogo d'acquisto, data di piantagione, quantità di concime fornito ogni anno, data di fioritura, eventuali malattie e parassiti e relative contromisure (trattamenti, in che data e con quali prodotti), prima fruttificazione (data e quantità) e successive, data e tipo di potatura, eventuali innesti, andamento meteo (temperature, piogge, nevicate, grandinate...) ecc. Otterrete un utilissimo manualetto personale ricco d'informazioni, che funge da memoria storica (per es. anticipi o ritardi nella fioritura o nella raccolta) e dà la traccia su come procedere (per es. con eventuali trattamenti giusti o sbagliati...) di anno in anno.

Il piacere di coltivare

Se è la passione della nuova impresa a muoverci, il piacere scaturirà immediato, a partire dalla scelta delle varietà in vivaio, e si allargherà nella lavorazione della terra, faticosa ma di soddisfazione, passando per la piantagione, la potatura, l'osservazione dei cambiamenti della pianta mese per mese e anno dopo anno, fino a trovare il suo culmine nel raccolto: la prima mela (o pera o albicocca...) è un'emozione per la vita.
E man mano che il nuovo frutticoltore trascorre il tempo indaffarato dietro le sue pianticelle, scoprirà che le ore passano veloci, la mente si sgombra dai cattivi pensieri, i polmoni respirano liberi, i muscoli rispondono alle sollecitazioni e il fisico si tonifica. In poche parole, scoprirà di stare molto meglio che non chiuso in casa davanti alla tv o in palestra a fare pilates.
E non è solo il fisico a beneficiarne, ma anche la testa, che stacca completamente dalle preoccupazioni della vita quotidiana, all'insegna di quella "medicina" che i medici chiamano "garden therapy". Più semplicemente, molti di voi scopriranno addirittura di divertirsi, indaffarati tra potature e innesti, magari coinvolgendo tutta la famiglia, per es. al momento della raccolta, che diventa piacevolissima se nel frattempo si chiacchiera con i familiari. Altri proveranno piacere a insegnare ai propri figli o nipoti quanto avranno già imparato, in una trasmissione di conoscenze che va al di là della tecnica e sconfina nell'amorevolezza.

Senza contare, infine, l'immensa soddisfazione di portare in tavola i frutti della propria fatica: un effetto che spinge l'autostima al massimo!

Un occhio al portafoglio

Fino a qui arrivano le ragioni emotive. Ma c'è anche un altro risvolto, che da solo non è sufficiente a motivare l'aspirante frutticoltore, però rappresenta un fattore collaterale decisamente interessante: la possibilità concreta di risparmiare a fronte di una qualità eccellente.
Se infatti siete grandi mangiatori di frutta in famiglia, e a tanto maggior ragione se le vostre preferenze vanno verso la frutta biologica, più costosa rispetto a quella tradizionale, ma anche più buona, piantando un numero di alberi sufficiente a coprire all'incirca il vostro fabbisogno da maggio fino a dicembre-gennaio (una trentina di piante), potreste risparmiare alcune migliaia di euro ogni anno. Infatti, una volta acquistate le piante (investimento che viene ammortato negli anni, visto che ogni esemplare può vivere anche 30-50 anni), le spese si limitano ad acqua, concimi ed eventuali prodotti per trattamenti di difesa, una cifra di gran lunga inferiore ai 1.000 euro. E sempre con la certezza di sapere cosa mettete nel piatto.
Il risparmio si riduce man mano che cala il numero di piante coltivate: su un terrazzo, dove al massimo possono trovare spazio 5-6 fruttiferi, è evidente che, a parità di spese (le confezioni di concimi e prodotti sono le stesse e costano uguale, semplicemente dureranno di più perché se ne consuma meno), il raccolto sarà così ridotto da obbligare comunque ad acquisti esterni di frutta. In questo caso il risparmio non esiste, ma rimane la soddisfazione di mangiare i frutti di produzione propria.

edagricole

CLICCA QUI PER ACQUISTARE IL LIBRO ONLINE

ACQUISTA ONLINE

CLICCA QUI PER SCOPRIRE TUTTI I LIBRI
DEL CATALOGO EDAGRICOLE

CATALOGO GENERALE

CLICCA QUI PER AVERE MAGGIORI INFORMAZIONI

INFO

new Business Media
gruppo tecniche nuove