

TUTTOMELE 2023 ----- 44° EDIZIONE

COMPRESORIO FRUTTICOLO DEL CAVOURESE - PINEROLESE

Superfici

Le superfici investite a frutteto sono all'incirca Ha 2.400 dei quali:
Ha 1050 a melo, Ha 650 ad actinidia Ha 150 a pesco, Ha 350 a pero ed i restanti 200 Ha suddivisi in altre specie minori.

Composizione del comparto varietale per singola specie:

MELO: 12 % da Golden Delicious (Clone B, Smoothee, PinkGold), 3 % da Red Delicious (Red Chief, Super Chief, Jérôme), 60 % dal Gruppo Gala, Jonagold, Jonagored, Fuji, 5 % Renette, Runsè, Imperatore, Grigia di Torriana; 25% Goldrush, Golden Orange, Crimson Crisp, Dalinette, Florina, Fujon, Opal, Inored Story queste ultime tutte ticchiolatura resistenti. Inoltre si stanno facendo spazio alcune nuove varietà a Club, le più rappresentative per il momento sono Ambrosia, Crimson snow e Tessa.

PESCO: le superfici a pescheto sono rappresentate per il 40 % da varietà a pasta gialla quali: Royal Glory, Vista Rich, Summer Rich, Rome Star, Zee Lady, Summer Lady, Roberta; per il 50 % da Nettarine come: Big Top, Gea, Amiga, Alitop, Venus, Orion, ecc... per il restante 10 % da varietà a polpa bianca tipo: Alipersiè, Alirosada, Magique, Michelini.

PERO: le superfici a pero sono costituite per il 45% da Abate Fetel, per il 35% da William, per il 10 % da Kaiser per il restante 10 % da varietà di interesse minore come Conference, Decana del comizio, Precoce Morettini, Cedrata Romana, Carmen o da vecchie varietà locali tipo i Martin Sec, Martin del Bosu, Martin dla Sala;

ACTINIDIA: rappresentata quasi esclusivamente dalla varietà Hayward e da qualche impianto di Top Star e Soreli a polpa gialla e dalla rustica Arguta.

Non contemplata nelle superfici indicate troviamo 220 Ha suddivisi fra le seguenti specie: albicocco, susino, ciliegio, kaki, mirtillo gigante, ecc...

Sulla totalità delle aziende, all'incirca 150, viene applicata la lotta integrata; mentre sono oltre 35 le aziende che adottano il metodo della produzione biologica ricoprendo una superficie pari al 25% dell'intera SAU frutticola.

Le aziende vengono indirizzate nella scelta varietale, nella gestione del suolo con piani di concimazione, particolare attenzione viene rivolta alla potatura con aggiornamenti in campo durante il periodo invernale..

La difesa antiparassitaria viene coordinata con bollettini periodici, che tengono conto dei dati meteorologici forniti dalle stazioni Agro-meteo presenti in zona, dai modelli matematici per le principali malattie fungine e per i più importanti parassiti, dalle trappole a feromoni per il monitoraggio dei principali fitofagi, dai campionamenti in campo e dall'evoluzione fenologica delle diverse specie frutticole.

Su una superficie di circa 1000 Ha coltivati a melo, pero e pesco vengono collaudate tecniche di difesa biologica ai principali insetti carpofagi, si tratta della confusione sessuale, con questo metodo si può abbattere dell'80 % l'uso degli insetticidi. Le tecniche di difesa sopra citate, mirano all'ottenimento di produzioni a basso impatto ambientale con residui finali non rilevabili a Residuo Zero o al di sotto del 30 % del R.M.A. (Residuo Massimo Ammesso).

Continua l'attività di controllo, con l'analisi residui dei frutti al momento della raccolta, condizione indispensabile per una merce che vuole garantire salubrità e sicurezza ai consumatori.

ANNATA 2023:

La campagna produttiva 2023, si caratterizza per una produzione medio scarsa per tutte le specie frutticole dell'area CIFOP, ma in particolare il pero con un calo di produzione dell'80%.

L'annata 2023 caratterizzata da un inverno asciutto e non particolarmente freddo, con una primavera inizialmente poco piovosa, seguita da un'estate calda ma con una serie di precipitazioni piovose che hanno contenuto gli stress idrici.

Giornate con temperature oltre ai 41 C° hanno determinato arresti di crescita dei frutti, scottature e cascole in maturazione, con riduzione delle produzioni per ettaro nell'ordine del 30-50% . Alcune grandinate hanno annullato la produzione, con danni ingenti alle produzioni ed agli impianti non protetti da reti antigrandine.

I parametri qualitativi sono buoni per quanto riguarda, tenore zuccherino e acidità, garantendo un'ottima serbevolezza dei frutti, la pezzatura media risulta grande ,elevata nei frutteti scarichi.

Per quanto riguarda le patologie fungine, pur se i mesi di maggio e giugno sono stati piovosi, il loro controllo è stato buono.

Anche i parassiti animali carpofagi, in particolar modo la carpocapsa e la cidia , non hanno causato danni eccessivi ai frutti, nei frutteti condotti con il metodo biologico il loro controllo è stato soddisfacente.

Per le malattie causate dai nuovi fitofagi , si segnala un forte aumento dei danni tardivi sui frutti di pesco-pero e melo, da parte della Cimice asiatica, per il momento ancora poco controllata dal suo limitatore naturale "Trissolcus japonicum", pur se la lotta biologica sul nostro territorio sia ormai giunta al quarto anno di applicazione, i risultati di contenimento naturale non sono ancora sufficienti, mentre il danno, malgrado i trattamenti, diventa economicamente insopportabile per le aziende frutticole.

Prosegue in alcuni impianti di actinidia la manifestazione chiamata moria, con piante che disseccano nella parte aerea e marciscono nell'apparato radicale, al momento non sono ancora certe le cause di questo fenomeno.

Nel complesso, l'annata si presenta abbastanza buona sotto il profilo produttivo per quasi tutte le specie ad eccezione del pero. La campagna di commercializzazione è migliorata rispetto al disastroso 2022 scorso, con prezzi all'ingrosso più in linea ai costi di produzione, la manodopera per la raccolta stenta a soddisfare la richiesta. La congiuntura economica negativa che sta interessando l'intera economia, si sta riversando sul produttore primario e sul consumatore finale, al primo non si remunerano i costi di produzione, aumentati di un 30%, al secondo con un potere di acquisto sempre minore, il prezzo al consumo lievitato, rende più difficile l'approvvigionamento dell'ortofrutta, rischiando un calo dei consumi della nostra frutta.

IL TECNICO FRUTTICOLO