

P5
39

BIBLIOTECA del COMIZIO AGRARIO di MONDOVI

VOL. I.

PIER GIOVANNI RHO

FRUTTICOLTURA
PRATICA

AD USO DEGLI AGRICOLTORI
DEL CIRCONDARIO DI MONDOVI

3^a EDIZIONE

RIVEDUTA ED AGGIORNATA DAL SEGRETARIO DEL COMIZIO AGRARIO



MONDOVI
TIPOGR. C. MANFREDI
1934 - XII

LIRE DUE



BIBLIOTECA del COMIZIO AGRARIO di MONDOVI

VOL. I.

PIER GIOVANNI RHO

FRUTTICOLTURA PRATICA

AD USO DEGLI AGRICOLTORI
DEL CIRCONDARIO DI MONDOVI

3^a EDIZIONE

RIVEDUTA ED AGGIORNATA DAL SEGRETARIO DEL COMIZIO AGRARIO



MONDOVI
TIPOGR. C. MANFREDI
1934 - XII



Ad onorare la memoria del suo compianto presidente onorario, il senatore Felice Garelli, che dopo aver beneficato il Comizio Agrario in vita con l'opera costante, volle anche ricordarlo in morte; la direzione del Comizio propose un concorso per un manualetto di frutticoltura ad uso del nostro circondario. Parve un modo degno di chi tante volte aveva presa la penna per istruire i campagnuoli.

Approvata la proposta dall'assemblea autunnale dei soci nel 1904, fu bandito il concorso, rimesso al giudizio del prof. Sernogiotto della Scuola d'Alba, del cav. Maurizio Giachelli, presidente della Sezione del Comizio in Dogliani, e del dott. Baldi, direttore della Cooperativa agricola.

Fu ritenuto unanimemente migliore il lavoro del signor Pier Giovanni Rho, frutticoltore

di Casale Monferrato, il quale ha dettato norme pratiche e chiare, che presentiamo ai nostri coltivatori.

La direzione del Comizio è convinta che molto, per non dire tutto, vi sia da fare nella coltivazione della frutta, e perciò ritiene di iniziare nel nome del senatore Garelli e grazie al signor Rho, con fortuna, una serie di manuali pratici, che potranno correre tra le mani dei nostri contadini. E Dio ci aiuti.

U. MONTEZEMOLO.

*(Prefazione alla 1^a edizione
del 1906).*



ALLA VENERATA MEMORIA

DI

MIO PADRE

CHE SEPPE INFONDERMI

L'AMORE ALLE DISCIPLINE AGRARIE

Il lavoro che presentiamo non ha la pretesa di essere un trattato di frutticoltura. Nulla di scientifico si troverà in esso, ma solo dei consigli, a chi si vuole dedicare alla frutticoltura. Consigli dettati dalla pratica, di quanto trovammo utile nelle coltivazioni nostre.

Nella prima parte esponemmo largamente i vantaggi che si possono ottenere dalla frutticoltura fatta razionalmente.

Forse ci estendemmo troppo in questa parte. Ci perdoni il lettore considerando che solo l'amore alla frutticoltura, e il desiderio di trasfondere tale passione ad altri, ci rese prolissi. Nella seconda parte cercammo solo di essere pratici e facilmente comprensibili. Speriamo di essere riusciti a dimostrare che la frutticoltura razionale, come noi la pratichiamo, non è cosa difficile, e che qualunque agricoltore dotato di una certa intelligenza la può fare.

BUONE FRUTTA

Come produrle e come venderle - Frutticoltura redditiva - Varietà da scegliere - Norme migliori di coltivazione.

Allorquando venne iniziata la prima stampa di questo volumetto, la frutticoltura italiana in genere, e quella del nostro circondario in particolare, lasciava ancora molto a desiderare, tanto che l'autore doveva iniziare il suo scritto cercando di dimostrare quale e quanta convenienza vi fosse a coltivare alberi da frutta.

In meno di trent'anni le cose sono assai cambiate; non solo la frutticoltura ha preso largo sviluppo in tante regioni d'Italia ove ha dato luogo ad un commercio notevolissimo (citeremo le Marche, Massalombarda, il Trentino) ma la stessa provincia di Cuneo va portandosi in prima linea con le sue produzioni di pesche dell'albese e con quella di mele di tutta la cerchia delle basse alpi.

Questa intensificazione della frutticoltura è ora sorgente di cospicui redditi per le zone indicate; però — ad essere nel giusto — conviene ammettere che il nostro frutticoltore, specie quello del circondario di Mondovì, mira più a produrre molto, che a produrre bene.

I più recenti dati della statistica agraria ci dicono che, in una annata di produzione normale, il circondario di Mondovì può raccogliere

di pere	quintali	15300
di mele	»	53400
di pesche	»	5300
di susine	»	1900
di ciliegie	»	3200
di noci	»	1300
di nocciole	»	1900

Girando le nostre campagne si vedono fruttiferi disseminati qua e là per i campi. Le piante mai vennero coltivate nè patate e sono alla mercè di Dio, per la produzione, e dei ladri campestri, e dei contadini che lavorano la proprietà, per la raccolta. Il proprietario non gode che la minima parte del loro prodotto, e questo solo quando, nelle annate di abbondanza, ve n'è di troppo.

Lasciamo pure queste piante all'aperta campagna per quello a cui servirono sino ad ora, chè anche i contadini che lavorano, e i loro bambini, hanno diritto a un po' di companatico.

Piantiamone anzi ancora, così che ve ne sia per tutti, ma vediamo di ricavare dalla coltivazione delle frutta, e dai frutteti specializzati un reddito pure noi, che paghiamo salate le imposte e... il resto.

La frutticoltura non sarà mai redditiva sino a che noi coltiveremo tutte le varietà di frutta che i cataloghi ci suggeriscono.

Sta bene avere qualche pianta di ciliegio, di susino, di pesco, di albicocco, di melo, di pero delle varietà migliori e più appariscenti, per uso nostro di famiglia, e magari per regalare agli amici, ma il frutteto specializzato sia pure specializzato per la specie e non solo per la specie, ma per la varietà della specie.

Dove vien bene il ciliegio si coltivi in grande il ciliegio; dove vien bene e rende l'albicocco si coltivi in grande l'albicocco; così pel pesco e pel susino, pel pero, pel melo ecc. Ma di questi si scelgano le varietà che più si adattano alla località, e che sono di più facile smercio. E' assioma indiscutibile che per avere il miglior prezzo di una merce bisogna averne una certa quantità di qualità identica. Tanto è il disturbo e la spesa a vendere pochi miriagr. di frutta quanto a venderne parecchi quintali.

E la specializzazione dovrebbe essere a no-

stro avviso spinta ancora di più. Ogni paese dovrebbe avere la sua specialità di frutta, così che i compratori sapessero dove possono trovare in abbondanza quella data varietà. Anche in questo modo potrebbe essere, e di molto, facilitato lo smercio.

Il nostro paese è il più adatto alla coltivazione delle frutta, e ovunque si possono fare dei frutteti, tanto in colle che in piano, tanto nelle regioni prealpine che nelle vallate dei nostri fiumi. Nè si tema che tanto presto vi possa essere plethora di frutta. Nel Lussemburgo, paese molto meno adatto del nostro alla coltivazione dei frutteti, si fece una statistica pochi anni a dietro e risultò che in esso si trovavano 1.289.043 piante da frutta, che queste in proporzione della terra coltivata sono 108 per ettara e che vi sono 549 alberi fruttiferi per ogni 100 abitanti!

E malgrado tale quantità i prezzi non sono in ribasso.

Ma come si ha questa produzione?

Gli è che il consumo della frutta ha ancora un grande avvenire avanti a sè; perchè da consumo di lusso od eccezionale deve diventare consumo abitudinario di tutto il popolo.

Non più dovrà considerarsi come piatto superfluo di fine tavola sulle mense dei ricchi; ma

dovrà prendere meritato posto nel quotidiano, modesto pasto anche del sobrio lavoratore, scrive il Marescalchi.

* * *

Di grande importanza si è il decidere la specie e la varietà che si deve scegliere per formare il nostro frutteto. Questa può, anzi deve variare secondo la località più o meno prossima alla stazione ferroviaria, alla maggiore o minore vicinanza a un grande centro di consumo, allo scopo che si vuole conseguire, se si vuole cioè vendere sui mercati vicini, o se si vuole col tempo mirare all'esportazione. Prima di tutto però bisogna vedere quale specie è maggiormente adatta alla località. Questo è facile stabilire. In ogni paese, in ogni regione si trovano delle piante fruttifere. Si deve, prima di prendere una decisione, sapere quale è la specie che meglio vi produce e che va meno soggetta alle vicissitudini atmosferiche dominanti nella regione. E di questa si deve fare il frutteto, scegliendo di detta specie le varietà migliori.

In località servita da facili trasporti si potranno, se vengono bene, coltivare peschi, ciliegi ed albicocchi. Queste specie soffrono molto,

malgrado l'imballaggio accurato, il trasporto su carri. Se si è lontani, daremo la preferenza al pero e al melo, specialmente nelle varietà da inverno che resistono bene ai lunghi trasporti.

Chi poi è vicino ad un centro di consumo può derogare alquanto dalla specializzazione suggerita, ma però deve avere di ogni varietà un numero di piante sufficiente a dar in frutti un prodotto tale che alla spedizione con poche varietà della stessa specie si possa fare il carico di un vagone.

Un egregio amico, che si attenne al nostro consiglio impiantando il suo frutteto, che ora è di 2500 piante, si dedicò esclusivamente a tre varietà di pere da inverno cioè: *Curato*, *S. Germano Vauquelin* e *Butirra di Hardempont*. Ora che sono in frutto ne ha un reddito cospicuo e una facilità di vendita che non arreca nessun disturbo. All'epoca del raccolto ha sempre offerte da diversi compratori, e non ha che a scegliere l'offerta migliore.

Poche però sono le varietà di frutta in ogni singola specie, che siano atte al commercio su vasta scala.

Di ciliegi sono ricercatissime le varietà adatte alla lavorazione di confetteria, e queste sono la *marasca* o *griotta* e la *duracina bianca* o *ciliegia*

da alcool. Di queste due varietà la società di conserve alimentari Cirio (sede di Torino) consuma 30 mila miriagr. quando le trova. Oggi è anche molto richiesta la duraccina Napoleone. Tutte le altre varietà non conviene adunque coltivarle che su piccola scala e in prossimità ai centri di consumo.

Anche la coltivazione in grande dell'albicocco, dove questo vien bene, è di grande reddito e il frutto ne è di facile vendita. Si devono coltivare le varietà a pelle liscia ben profumate e non troppo piccole, quali per es. *S. Ambrogio*, *il di Nancy*, *il di Provenza*, *il Gloria di Pourtales*, ecc.

L'albicocca è pure molto ricercata dai confettieri per la confezione di conserve e marmellate, e la sunnominata società Cirio, ne acquista grandi quantità, quante ne trova, e sino ad ora non ne ha trovate mai a sufficienza per i suoi bisogni!

Per quanto riguarda al pesco, la scelta delle varietà è più facile che per qualunque altra frutta. Tutte le varietà belle e buone e profumate, tardive e primaticcie, sono sempre ricercate e ben pagate.

Le varietà americane quali l'*Amsdem*, il *Trionfo*, l'*Elberto*, l'*Hale*, l'*Uneed* ecc. sono pregiate

per la loro precocità. Non lasceremo però da parte le nostre antiche ed eccellenti varietà, quali il *S. Anna*, il *Limone*, il *Reale grosso*, il *Tèton de Venus*, il *giallo ranciato*, ecc. tutte buone, tutte belle. Ricercatissime poi dalle fabbriche di conserve, sono le varietà duracine *bianca* e *gialla*. Raccomandiamo però di coltivare varietà belle e distinte; le varietà comuni e ottenute da seme e non innestate hanno poco valore.

Il frutto però che a nostro avviso converrà coltivare su vastissima scala, specie nella zona di collina, che più si adatta all'esportazione e che è sempre ricercatissimo sui mercati nazionali ed esteri si è la *pera*, specialmente nelle sue varietà invernali e autunnali. Il pero è poco coltivato in Italia in confronto specialmente alle altre specie, mentre invece la sua coltura dovrebbe essere molto più estesa che non tutte le altre specie prese insieme. Grande è il numero delle varietà di peri che si conoscono e che furono dai pomologi distinte, nominate e descritte. Però quelle che conviene coltivare sono poche e non arrivano al centinaio.

Le varietà che maturano in estate si dovranno solo coltivare nei frutteti dedicati a centri di consumo poco lontani dal luogo di produzione. Per la esportazione si devono solo coltivare le

varietà a maturanza autunnale e più ancora quelle a maturanza invernale. Delle varietà a maturazione estiva, consiglieremo la *brutta e buona*, la conosciuta *butirra di Amanlis*, lo *Spadone d'estate*, la *butirra Giffard*, il *William*.

Nelle varietà di maturazione autunnale, sono fra le migliori :

La *Buona Luigia d'Avranches*.

La *Butirra bianca*.

La *Butirra Clairgeau*.

La *Butirra Hardy*.

La *Cedrata romana* (conosciuta in Piemonte come *butirra Rocca*).

La *Duchessa d'Angoulême*.

Per le varietà a maturazione invernale sono consigliabili per la produzione costante e la forza della pianta la *Butirra di Hardempont* adatta specialmente alle posizioni di ponente ove le altre varietà non riuscirebbero, la *San Germano Vauquelin* e la *Curato* e la *Decana d'inverno* e — per località ben sane — la *bergamotta d'Esperen* gustosissima. Consiglieremo poi il *Martin secco* per regioni prealpine dove ancora vien bene, la *Passa crassana*, la *Trionfo di Iodoigne*, la *Oliviero di Serres*, la *Madernassa*.

Il melo, come il ciliegio, non consigliamo di coltivarlo nei frutteti specializzati. Per l'estensione che esso prende occuperebbe troppo spazio.

Meglio adunque coltivarlo nei campi o nei prati. Il valore della mela è sempre inferiore a quello delle altre frutta, ma si ha un certo profitto per la grande produzione sua, tanto più nelle vallate alpine, ove trova ottime condizioni di riuscita. Consiglieremo di questa specie la *Renetta del Canadà* e la *Renetta di Champagne*, la *Carla*, la *Calvilla rossa*, la *Carpandola reale*, la *Drappo dorato*, la *Belfiore gialla*, la *Rosa mantovana* e di *Caldaro*, ecc. Tutte queste varietà sono molto ricercate sui mercati della Germania e Austria.

Nel nostro circondario ha preso un posto decisamente di prima importanza, malgrado qualche suo difetto, la *Renetta del Canadà*.

Molte sono le varietà dei meli coltivate in Italia, ma generalmente sono varietà locali di poco merito, o anche se buone, sconosciute sui mercati lontani dai luoghi di produzione e quindi aventi poco valore. Per avere un buon reddito, qualunque siasi la specie, si devono coltivare frutti di varietà buona, conosciute, bene appariscenti e sapere sempre il nome esatto della varietà che si offre al commercio.

Il mercato, specie quello dei paesi del Nord, sembra orientarsi in questi ultimi anni verso le mele a colore rosso intenso che la California ci manda in campioni veramente superbi, con i

nomi di *Delicious*, *Winc Seap*, *King David*, *Star-cking*, ecc.

Non abbiamo ancora alcun dato sicuro sulla vegetazione e la produttività di queste varietà per poterle consigliare, diremo però che ottime mele rosse, apprezzatissime si trovano anche in provincia di Cuneo: a Barge col nome di *mela morella*, e nell'alta Langa col nome di *mela rossa di Feisoglio*.

Anche il susino è conveniente coltivarlo. Questa pianta rusticissima, dà in qualunque esposizione e in qualunque terreno, anche poco fertile, ma non troppo arido, una buona produzione. Ma anche qui la confusione delle varietà è massima e in molti luoghi si vedono coltivate varietà poco buone e poco belle e quindi di nessun valore sui mercati. Cerchiamo anche in questa specie di coltivare solo le varietà buone e di reddito.

Fra le migliori sono certamente la *Claudia dorata* e la *Claudia violetta*, la prima ricercata molto dai confettieri e la seconda attissima ad essere essicata. La *Zucchetta imperiale* è pure eccellente varietà e così pure la *Susina d'Italia* e l'*Anna Spath*. Da pochi anni vennero introdotte dal Giappone alcune varietà di susine di gusto assai differente dalle nostre, ma buone, belle e di gran reddito.

Alcune di queste entrano in produzione al secondo o terzo anno d'innesto, mentre alle nostrane talvolta occorrono dieci anni e più dall'impianto per produrre.

Si è fatto un grande parlare, in questi ultimi anni, della susina americana Burbank (in realtà è una oriunda giapponese) la cui produttività è notevole e la cui resistenza ai trasporti è ancor più notevole.

Si tratta di una varietà di mirabolano a buccia dura ed a polpa gialla fibrosa assai scadente, che non si riesce a comprendere come trovi ancora compratori. Nel circondario di Mondovì, chi ha avuto la mala ventura di piantarla, la soprainnesta e fa benissimo. Questo diciamo soltanto per porre in guardia contro tante decantate novità.

Non possiamo chiudere queste poche considerazioni senza ricordare l'umile *damaschina*, che sulle colline di Mondovì ha un ottimo ambiente: pochissimo esigente, moltiplicata sempre per polloni pedali, profumata, carnosa, è comperata assai volentieri (se pure di piccole dimensioni) per la fabbricazione delle conserve.

*
* *

Non vogliamo dimenticare di parlare di un frutto pure nuovo, e da poco introdotto in Italia

e che a nostro avviso avrà certamente un avvenire. Si è questo il *Loto del Giappone* o *Kaki*. E' il *Loto* una delle piante più eleganti. Di vegetazione fortissima, assume sempre una bella forma. Fogliame grande di un bel verde lucido, che diventa rosso nel tardo autunno. Fruttificazione senza pari abbondante e costante.

La fruttificazione sua è curiosa, diversa da quella di tutte le altre frutta. Produce, come la vite sulla vegetazione delle gemme del legno dell'anno precedente.

Il suo frutto si raccoglie alla caduta delle foglie, prima delle brine però, che guasterebbero i frutti. Il frutto ha la forma di certi pomodoro, il colore varia secondo la varietà, dal giallo chiaro al cremisi, matura poco alla volta in fruttajo e dura sino alla fine di dicembre e anche a metà gennaio secondo le annate. Il gusto è diverso da quello dei nostri frutti a cui siamo abituati. Le prime volte che si assaggia non a tutti incontra, ma abituandosi al gusto riesce graditissimo. E' un frutto sano, leggermente lassativo, sommamente rinfrescante, se ne possono mangiare delle quantità senza pericolo che abbia a far male. E' già consigliato nel gastricismo inveterato e nella stitichezza da diversi medici, come continuativo della cura dell'uva. La sua maturanza,

che comincia a metà ottobre, e continua sino a fine dicembre, come abbiamo detto, lo rende prezioso per prolungare la cura di circa tre mesi.

Di questa specie si conoscono una ventina di varietà. Alcune di queste però, mangiandole, lasciano un retro gusto poco piacevole, e la lingua come allappata e questo difetto è dovuto alla loro buccia sottile; ma assai tannica. La pianta è sommamente ornamentale, sempre bella, tanto alla primavera all'inizio della vegetazione, quanto all'estate col suo verde splendido e in autunno quando mostra i frutti innumerevoli tra le foglie arrossate. Viene bene in tutti i terreni e resiste agli inverni rigidi tanto in piano quanto in colle. Non occorre alcuna potatura alle gettate dell'annata, si dirada solo un poco e si pota sul legno vecchio quando si vede che ha troppi rami o troppo lunghi e invadenti. Crediamo che quando questo frutto sarà meglio conosciuto, si potrà farne una buona esportazione in Germania ed anche in Inghilterra, facendo spedizioni al raccolto.

Le migliori varietà che conosciamo sono: il *Tiodemon*, il *Mazzelli*, il *Iokana*, il *G. B. Sella*, la *Hacky-a*, e il *Guiboki*.

*
*

Ma per fare una coltivazione redditiva di frutta, non basta conoscere le migliori varietà; bisogna anche saperle bene coltivare. Daremo per sommi capi le norme principali che bisogna seguire per riuscire.

I peggiori nemici della frutticoltura, dice il professore Molon nella sua pomologia, sono i vivaisti. Invero alcuni colle innumerevoli varietà che raccomandano e coll'allevamento poco coscienzioso di piante, danno sovente varietà di poco merito e che collocate nel frutteto fanno poi cattiva riuscita.

Così pure il Pepino nel suo libro di frutticoltura sconsiglia di acquistare piante dai venditori girovagli e non conosciuti, i quali non danno che piante di scarto, e di varietà che non si saprà poi cosa siano. Così pure non si deve mai acquistare sui pubblici mercati. Dovremmo fare noi stessi le piante che ci occorrono? Tra allevare i selvatici, trapianti, innesti, ecc., occorrono sei anni ad avere una pianta adatta ad essere collocata nel frutteto, e per ben riuscire occorre un'esperienza e una pratica che non si impara facilmente leggendo i libri che trattano di tale argomento.

Molto meglio adunque il trovare il vivaista coscienzioso e che non cerchi di vender piante, pur di vendere.

Il miglior consiglio che possiamo dare a chi intende di piantare un frutteto di qualche importanza, si è di chiamare sul posto il fornitore di piante, che deve pur essere un buon frutticoltore e seguire il consiglio che questi darà.

Fatevi garantire le varietà che sarà per fornire e la buona riuscita del piantamento.

Costerà qualche cosa di più, ma saremo sicuri di riuscire a qualche cosa e di non dover ricominciare da capo, perdendo tempo e denaro in prove inutili.

Eseguito il piantamento, negli anni successivi non bisogna tralasciare le annuali potature e le zappature occorrenti a tener mondo il terreno dalle cattive erbe. Se le piante fornite sono forti e nelle condizioni volute, non occorrono irrigazioni o bagnature per facilitare l'attecchimento, neppure se l'annata corre asciutta.

Il frutteto deve essere specializzato, cioè nello stesso appezzamento si deve trovare una sola specie di frutti, ad esempio solo peri o peschi o albicocchi; non mescolare mai la specie. E se si coltivano diverse qualità della stessa specie, si devono piantare tutte di seguito quelle

di una varietà e così di seguito le altre. Così facendo sarà più facile la sorveglianza e anche la raccolta, che generalmente si fa in tempi diversi.

*
* *

In un frutteto specializzato di peri, è meglio attenersi all'innesto sul cotogno. Produce più presto e dá frutti migliori. Nè si creda che il pero sul cotogno duri pochi anni. Le varietà forti, quali il *Curato*, il *S. Germano*, *Butirra di Hardempont*, se potati e tenuti a dovere, la durano 40 e più anni.

Se vi è deperimento prima, è certamente perchè le piante non si tennero colle dovute norme, e specialmente perchè si vollero fare negli spazi intermedi altre colture.

Ci accadde sovente di trovare dei frutteti deperiti e sentire dei proprietari affermare che il loro terreno non era adatto ai fruttiferi.

Osservando le piante trovammo la causa del deperimento, e si era la vangatura profonda vicino alle piante, la quale, ostacolando il diffondersi delle radici superficiali, faceva deperire gli alberi. Dunque vicino alle piante innestate sul cotogno nessuna vangatura nè aratura. Semplici zappature e leggere. Null'altro conviene pel loro buon sviluppo e per una buona fruttificazione.

Nell'impianto di un frutteto, la distanza minima delle piante dev'essere di tre metri fra pianta e pianta e fra fila e fila.

Preferibile però è tenere la distanza di tre metri tra pianta e pianta portandola a 4 tra fila e fila, eseguendo il piantamento a quinconce. Solo nei moderni frutteti a cordone verticale le file saranno a 2,50 e le piante a 0,60 sulla fila.

Se il vivaista che eseguisce il piantamento volesse piantare più fitto, si avrà la prova che manca di conoscenza, e che vuole solo caricarci di piante. Ebbimo occasione di vedere dei frutteti colle piante a un solo metro di distanza e che non furono mai proficui al proprietario. Lo furono però, e come! pel fornitore.

Per avere un frutteto redditivo, sarà bene attenersi alle forme più naturali che sono quelle di alberetto e di piramide. Le spalliere, cordoni, candelabri, palmette, ecc. sono belle a vedere, ma richiedono cure continue, cimature, innesti quando manca qualche ramo, incisioni, spese di armatura, legature, ecc.. Questa coltivazione può farla il dilettante di frutticoltura o il giardiniere, non mai un vero frutticoltore.

Sola eccezione si può fare pel pesco, addossandolo ai muri di cinta o per coltivazione speciale.

* * *

Ma non basta saper produrre frutti, bisogna anche saperli vendere!

I peggiori nemici del produttore e specialmente dell'agricoltore, sono i sensali. Non solo sarebbe utile, ma necessario, eliminare questi parassiti, dannosi tanto al produttore, quanto all'acquirente. Colle borse vinicole, si sta tentando in diversi luoghi di liberarsene nel commercio dei vini. Si dovrebbe trovar modo di esimersi pur da essi nel commercio delle frutta. Attualmente in Italia tale commercio è tutto in mano ad essi. Sulle piazze di Torino e Milano che conosciamo, trionfa il bagarinaggio.

Eppure abbiamo un esempio splendido di come si può fare la vendita della frutta, senza intermediari dannosi. In Ungheria si costituirono dei comitati per lo smercio dei prodotti agricoli. I produttori portano i campioni dei loro prodotti al comitato prima del raccolto, dichiarando la quantità approssimativa disponibile.

Il comitato fa un campione colle diverse partite della stessa varietà, e manda piazzisti o viaggiatori a offrir la merce sulle piazze di consumo. Effettuata la vendita si fanno le spedizioni a vagone con una minore spesa di trasporto e con vantaggio generale.

Il comitato poi detrae naturalmente dal ricavato la spesa sostenuta e distribuisce ai singoli produttori quanto a loro spetta.

Il comitato di Miramarof ha smerciato nel 1903 per due milioni di corone di frutta e quello di Zutmar più di un milione. Prugne, pere e mele sono il principale prodotto. Parecchi vagoni di prugne vennero esportati in Francia; le mele a Berlino, Dresda, Amburgo e Breslavia. La sola città di Stoccarda ritirò 692 vagoni di mele dai comitati transilvanici.

Un movimento in questo senso è ormai iniziato anche in Italia, grazie alla sezione detta *Fedexport* della Federazione italiana dei Consorzi agrarii. Questa Federazione organizza ed accudisce il commercio all'estero, senza del quale le cooperative dei produttori di frutta non avrebbero speranza di proficuo lavoro. Grazie a questo aiuto ed a questo appoggio sono sorte cooperative di produttori di pesche o di uva da tavola nell'Italia meridionale, in Liguria, nella zona d'Alba, ecc.

Se non sempre i primi passi furono fortunati, essi mostrano però la via per la quale converrà mettersi.

Il commercio della frutta tanto per l'interno quanto per l'estero, dovrebbe, per riuscire più

rimunerativo, essere più curato nell'imballaggio di quanto non lo è ora. Un imballaggio non solo buono, ma anche bello ed elegante, aumenta il pregio alla merce. Costa, è vero, ma non è che un anticipo momentaneo che si fa. La merce bene imballata arriva sana e fresca a destino, e viene pagata meglio.

Male confezionata arriva in cattive condizioni e molte volte non basta il suo valore a pagare le spese di trasporto. Soprattutto poi occorre molta onestà da parte dei produttori. (Per alcune frutta — es. agrumi — l'Istituto nazionale esportazioni ha dettato norme precise e tassative al riguardo).

Il campione che si manda dev'essere uguale alla merce che si spedirà. Di ogni varietà si devono sempre fare tre scelte e quindi tre prezzi distinti.

Non faremo mai spedizioni alla rinfusa, esse non convengono nè al venditore, nè al compratore.

Se il commercio tanto per l'interno quanto per l'estero, si potrà estendere, ne avrà gran merito la bontà delle nostre frutta, che nessuna terra e nessun cielo può produrne dei migliori. Il sapore delle frutta italiane è, senza contesta-

zione, immensamente superiore a quello dei frutti degli altri paesi, e siamo convinti che una volta introdotte non saranno detronizzate tanto facilmente.

Ma primo merito l'avranno i nostri produttori, se sapranno accontentare i compratori nelle loro giuste esigenze di imballaggio e di conformità alle ordinazioni.



LA FRUTTICOLTURA NEL MONREGALESE

Come è e come dovrebbe essere - Spese di impianto dei frutteti - Reddito che possono dare.

Abbiamo esposte sin quà le norme generali migliori, a nostro avviso, per avere una frutticoltura redditiva. Vediamo ora nel caso speciale del circondario monregalese, cosa si dovrebbe fare per riuscire ad avere dei frutteti di reddito.

Poche regioni sono più adatte alla coltivazione dei fruttiferi dei paesi prealpini. Qui le varietà più delicate e che in altri luoghi meno favorevoli danno un reddito insufficiente e frutta meschina, vegetano bene e danno buona frutta. Il *Martin secco*, il *Virgolosa*, il *Buon cristiano* d'inverno ed altre ancora delle nostre antiche e buone varietà di peri, che nelle colline del Torinese e dell'Alessandrino più non producono e la cui coltura si dovette abbandonare, continuano a produrre e danno ricercatissimi prodotti, per poco siano difesi contro le malattie. Nel monregalese poi la fertilità del terreno e la configurazione del suolo, ci offrono in special modo e in numero

infinito, località soprattutto adatte all'impianto di fruttiferi di tutte le specie e varietà che pomona ci offre. Vallette fresche con praterie verdeggianti adatte alla coltura del melo, conche riparate dai venti di tramontana, fra colli ubertosi adatti alla coltura del pesco. Dolci pendii a metà collina adatti al pero, al ciliegio ed al fertilissimo kaki, delizia al palato dei giapponesi.

Sino a mille metri di altitudine si possono coltivare con successo i fruttiferi e specialmente il pero. A queste altezze si potrebbero coltivare le varietà che in colle e in piano maturano nel mese di settembre, ottobre, novembre, cioè le cosiddette varietà di autunno, che sono di gran lunga superiori per bontà, alle cosiddette varietà invernali.

Anche nel monregalese, girando per le campagne, si vedono piante fruttifere disseminate qua e là a casaccio, mal patate o meglio mai patate. Varietà selvatiche dai frutti meschini e poco belli e meno buoni, specie nelle mele. Piante dalle quali, all'epoca della raccolta, vi è pericolo di rompersi il collo nel farla, dalle quali occorre sbattacchiare con pertiche i frutti e farli cadere al suolo, con quale vantaggio per la conservazione loro, e per la futura produzione dell'albero, lasciamo al lettore, che ha già un po' di pratica, immaginare.

Senza un ben eseguito piantamento e senza una potatura razionale non si avrà mai una frutticoltura redditiva. Purtroppo molto difficilmente si diviene potatori abili, soltanto leggendo e consultando libri e figure. Bisognerebbe poter vedere all'atto un buon potatore. Ci è accaduto molte e molte volte di spaventare coi nostri tagli dei proprietari che ci avevano pregati di curare le loro piante. Le piante differiscono sempre in qualche cosa l'una dall'altra; a poterle bene occorre occhio, pratica e un certo coraggio, e conoscere — appena veduto il soggetto — come va potato e curato. Dalla teoria alla pratica corre molta distanza e molte volte la teoria fa colla pratica a pugni e resta sconfitta.

Ma non è solo coi frutteti specializzati che si potrebbe avere nel monregalese un buon reddito dalla coltivazione dei frutteti.

Nei prati, nelle vigne, sulle testate dei filari; nei campi, lungo le strade campestri si possono benissimo piantare dei peri, dei meli, dei susini, dei ciliegi, senza per nulla aver danneggiati i raccolti sottostanti e senza che ne vengano ostacolati i lavori, ottenendo così due prodotti. Per non rendere più difficili i lavori di aratura nei campi, e di taglio nei prati, è indispensabile che i piantamenti siano fatti regolarmente e non a

casaccio e che le file e le piante siano collocate a distanze regolari ed a non meno di 9 metri tra pianta e tra le file.

Nelle praterie, specialmente non irrigue, è vantaggioso avere delle piante che ombreggino nei mesi più caldi.

Così pure nei campi, se coltivati a grano, il prodotto non è inferiore, chè l'ombra non troppo fitta, che i fruttiferi fanno, non reca danno. Solo quando si coltivasse meliga vi è una lieve diminuzione di prodotto, e ciò per le piante che vi stanno in minor numero. Danno lieve però, che viene ampiamente compensato dal prodotto in frutti. Però nei *prati* e nei *campi* si devono esclusivamente collocare varietà innestate *sul franco* o *selvatico*, chè le piante innestate sul cotogno pei peri e sul dolcigno pei meli soffrono, causa le radici superficiali, i lavori di aratura e di vangatura profonda.

Purtroppo queste piante sul selvatico sono lente a venire in produzione, occorrono il più delle volte 10 anni dal momento del piantamento e talvolta molto di più. Però le piante sul franco, quando entrano in produzione, danno prodotti talmente abbondanti che compensano lautamente la lunga aspettativa.

Le piante sul franco possono produrre e ve-

getare bene sino oltre 100 anni. Nei nostri tempi di vita intensiva, chi lavora vuole godere i frutti del suo lavoro. Chi pianta dei fruttiferi vuole subito raccogliere, e generalmente piantansi fruttiferi innestati sul cotogno, che dopo tre, quattro anni danno già qualche prodotto. Sarebbe molto meglio anche nella frutticoltura intensiva, collocare fra le file delle piante innestate sul franco, in modo che, estirpando quelle sul cotogno, quando saranno esaurite, queste restino alla distanza regolare di metri 9 l'una dall'altra in tutti i sensi. Se anche non raccoglieremo noi i frutti, li raccoglieranno i nostri figli, come noi godiamo ora i frutti delle piante che furono coltivate dai nostri padri.

La spesa di impianto di un frutteto specializzato non è superiore a quella di un vigneto, anzi è a questa inferiore. Come pure ne è inferiore la spesa di coltivazione, mentre di molto superiore ne è il reddito.

Sono tanti i modi di utilizzare la frutta e di venderla, che si possono con questa conquistare, oltre i mercati che già le sono aperti, altri anche lontani e ciò soprattutto perchè ben pochi paesi possono vantare il bel sole d'Italia.

La frutta si può vendere allo stato fresco, in scatole di latta sotto sciroppo, essicata all'aria o

in appositi essicatoi, sotto forma di conserve o marmellate, confettata e candita. Può quindi la coltivazione della frutta, mercè tali lavorazioni assurgere a grande importanza e trovare un buon smercio, come anche l'industria della lavorazione delle frutta potrebbe più ampiamente svilupparsi.

Ora tale industria è da noi già in confortante sviluppo, però di più potrebbe fare se avesse maggiore abbondanza di materia prima e di frutta adatta. Sotto le citate forme ne resta agevolata l'esportazione per tutto il mondo.

Il nostro governo, onde aiutare tale industria, concede lo zucchero con riduzione di favore per quanto occorre a questa lavorazione e per quanto si esporta. Aiutamola pure noi coltivando le specie e varietà adatte. Spingendo adunque la coltivazione delle frutta noi faremo il nostro interesse, nè si tema il rinvilio; chè noi ci troviamo nelle migliori condizioni per lottare coi paesi concorrenti e ciò mercè la superiorità dei nostri prodotti, che è notorio essere le frutta italiane, e specialmente poi quelle nell'alta Italia, più saporite e più belle di quelle prodotte in altre regioni.

Scelta delle piante.

Di massima importanza per la riuscita del piantamento, si è la buona scelta delle piante. Alcuni suggeriscono di piantare soggetti di un solo anno di innesto, ma la maggioranza degli autori e dei frutticoltori, e con ragione, a nostro avviso, consigliano piantare i fruttiferi di almeno due anni e, secondo la forza della varietà, andare sino ai quattro anni dall'innesto. Di fatti le piante di tre, quattro anni potranno sceglierle ben formate e robuste dal vivaio, e quelle che non sono in tali condizioni le lasceremo al vivaista. Le piante poi innestate sul franco e che devono servire al piantamento nei prati e nei terreni aratori devono essere di uno sviluppo discreto. (1)

Sappiamo che su questo soggetto lo sviluppo dello innesto è molto lento nei primi anni, e se piantiamo in aperta campagna dei soggetti poco appariscenti in mezzo alle altre colture, facilmente andranno guastate e anche rovinare senza remissione. Dunque piante giovani per i frutteti spe-

(1) Rispettiamo questo criterio dell'autore; ma desideriamo dire che esperienze compiute presso l'osservatorio di frutticoltura di Pistoia, hanno provato come gli impianti che meglio riescono sono quelli eseguiti con piantini di non oltre due anni. n. d. r.

cializzati e piante già formate se sul franco, e da collocare in aperta campagna. Questo specialmente sul pero. Il melo ha sviluppo più rapido e si può piantare anche di soli 2-3 anni, così pure il susino ed il ciliegio. Il pesco e l'albicocco sarà meglio siano di un solo anno di innesto. L'accrescimento del pesco è molto rapido e pur troppo presto invecchia e quindi è meglio piantarlo giovane. Quando si piantino alberetti in frutteto specializzato, il meglio è però attenersi ad astoni di un anno.

Dovremo poi osservare che le piante non siano troppo vecchie di vivaio. Certi vivaisti poco scrupolosi hanno l'abitudine, quando restano in vivaio delle piante invendute e robuste, di trapiantarle e ciò perchè non ingrossino di sovrachio e vengano quindi invendibili. Non trovando il compratore al successivo anno, le trapiantano ancora e così via per diversi anni sinchè non riescono a gabellarle a qualcuno. Si riconosce la pianta vecchia stata trapiantata, dalla corteccia rugosa, dalla poca vegetazione nei rami dell'annata, dalle radici fine, fittissime rassomiglianti a una capigliatura arruffata. La pianta sana e giovane, invece, ha la corteccia liscia e come untuosa, le gettate dell'annata lunghe almeno 50 centimetri, le radici non fitte, grosse e lunghe

alcune, fine le altre, ma ben distribuite.

Molta importanza ha poi sulla buona riuscita delle piante la qualità del terreno in cui furono allevate e il sistema di coltivazione del vivaista. Il produttore di piante deve disporre di sufficiente terreno, in modo che non si riproducano piante in un appezzamento ove già si estrassero. I fruttiferi prodotti da un terreno esausto, migliorato con sovrabbondante concimazione, non fanno mai buona riuscita, sebbene siano di bella apparenza in vivaio. Così pure il vivaista che vuole vendere piante buone e sane non deve mai irrigare il suo vivaio. Dalle replicate colture nello stesso terreno si hanno poi pianticelle infette di ogni sorta di malattie: *Diaspis pentagona*, *Afide lanigero*, cancro, vaiolatura, ecc. ecc.

Il compratore di fruttiferi deve quindi essere molto oculato e prima di comprare deve informarsi minutamente della provenienza e coltivazione delle piante che acquista. Il basso prezzo a cui certuni offrono le piante dovrebbe non attirare il compratore, ma servire a renderlo cauto prima di accettarle. Pensiamo che dalla semina, per produrre i selvatici atti allo innesto, sino ad avere piante adatte a esser piantate a stabile dimora occorrono alle volte 5-6 anni e sono anni di cure continue. Il personale adibito ai vivai

deve essere un personale specialista intelligente, e per averlo buono, bisogna pagarlo bene. Se si vuole adunque aver piante buone è necessario pagarle quello che valgono, e non lesinare troppo sul prezzo. Con piante buone, avremo certezza di riuscire bene, e con piante cattive non si riuscirà che a radicare la convinzione sbagliata, che i nostri terreni non sono adatti alla coltura delle frutta, e a perdere rendita e capitale.

Concludiamo adunque: chi desidera avere buona riuscita nei suoi impianti, scelga piante di provenienza conosciuta, sane, vegete, robuste e giovani e certamente non si pentirà della spesa fatta.

Fra i contadini e agricoltori che non si dedicarono ancora a fare della vera frutticoltura, è uso piantare dei selvatici che sradicano nei boschi, e, dopo averli piantati in campagna e coltivati alla meglio per parecchi anni, innestarli sul luogo, nella speranza di ottenere piante più grandi e più robuste, anzi ve ne ha di quelli che sostengono che gli alberi prodotti nei vivaî non raggiungono uno eguale sviluppo. Generalmente le piante che si tolgono nei boschi vengono levate con poche radici, il fusto è male formato, per cui la circolazione degli umori è ostacolata. Piantate nel campo e nel frutteto, solo in minima

parte vi attecchiscono e devono restarvi 8-10 anni prima che possano venire innestate. Dopo l'innesto passano altri 5-6 anni prima che incomincino a dare qualche frutto, si perdono quindi almeno 15 anni e si avranno sempre piante mal formate, stortacchiate e brutte. Vi sono di quelli che pretendono che una pianta, perchè proveniente da vivaio, dia frutto, si può dire, prima ancora che venga impiantata. Se si può ottenere frutti presto, dopo 3-4 anni da piante innestate sul cotogno, questo non si può assolutamente avere da piante innestate sul franco.

Vi è poi chi afferma che una pianta giovine coltivata in un clima mite, se trasportata in un clima più rigido non può prosperare e viceversa. Possiamo assicurare che, purchè la varietà corrisponda al clima in cui viene piantata, l'albero da frutto cresce, prospera e produce senza risentirsi del cambiamento.

Piantamento.

Primo coefficiente per la buona riuscita dei fruttiferi si è il piantamento.

Chi ben incomincia è a metà dell'opera, e forse non vi è caso a cui meglio si adatti il proverbio.

Nella nostra lunga pratica abbiamo osservato che purtroppo son pochi gli agricoltori che sanno piantare bene. Pare impossibile ma è così.

Se è possibile, i piantamenti è meglio farli in autunno.

Il prof. Pieri, del R. Osservatorio di frutticoltura di Pistoia, ha compiuto interessanti ricerche al riguardo, giungendo a dimostrare che le radici delle piante messe a dimora in autunno iniziano il loro sviluppo assai presto a primavera e giungono all'estate avendo raggiunta una lunghezza superiore a quella delle radici di piante messe a dimora in primavera. Ciò le pone in migliori condizioni per resistere alla siccità.

Non è vero come alcuni asseriscono, che, piantando in autunno, si guadagna un'anno, ma è vero che nell'annata le piante avranno una migliore vegetazione. Volendosi fare un piantamento a coltura intensiva colle piante alla distanza di 3 metri è bene fare lo scasso, a 70 centimetri, e fare contemporaneamente, quando occorre, la concimazione con stallatico. Costa, è vero, di più, ma la riuscita è migliore. Si può anche rinunciare allo scasso e fare dei fossi della larghezza di metri uno e profondi altrettanto. Facendo i fossi, la metà della terra si colloca sulla sponda destra, l'altra metà, la più profonda, sulla sinistra. I fossi

si lasceranno aperti sino all'epoca del piantamento. La terra prima levata si butterà prima a riempire il fosso e la seconda a chiuderlo, ricordando che le radici delle giovani piantine dovranno essere contornate da terra ricca di forza vecchia più che da letame.

Trattandosi di piantare a distanze maggiori di metri 5 non vi è più convenienza a fare lo scasso o le fosse; si faranno nel punto in cui si devono collocare le piante delle buche di un metro cubo, non meno, sempre tenendo separata la terra superiore che va poi messa attorno al palco delle radici.

Prima di procedere al piantamento si deve segnare con pali diritti e ben piantati il punto preciso ove van collocate le piante. Collocati questi indici, si vede se il terreno fu ben diviso, cioè se tutti fanno fila, e quindi, di ciò assicurati, si fa il piantamento dei fruttiferi. I pali serviranno poi a legare ad essi le piante per difenderle da eventuali guasti. Avvertiamo che tanto lo scasso, quanto le fosse e le buche è meglio farle qualche tempo prima di piantare. Così si eseguiranno i lavori preparatori nel mese di agosto, settembre per i piantamenti da farsi in autunno, e nei mesi susseguenti quelli dei piantamenti primaverili. Sarà bene, ad ogni modo, dopo fatto il lavoro

preparatorio, attendere almeno 15 giorni a eseguire l'impianto che così la terra tolta in zolle subirà l'azione dell'aria, maturerà, come è uso dire, e il piantamento riuscirà meglio. Di più la terra si assesterà nella buca, il che è importante per evitare che successivi movimenti nuocciano alle radici.

Chi, per risparmio, si limita a fare delle buche piccole, nelle quali possono appena trovar posto le radici, lavora contro il proprio interesse. Simili piantamenti avranno sempre uno sviluppo meschino e tale da non compensare il poco lavoro fatto.

Il piantamento si deve fare quando il terreno è asciutto e in giornata senza vento.

E' accaduto al sottoscritto di eseguire, per forza maggiore, l'impianto di un frutteto in primavera e con giornate ventose e si ebbe una perdita per mancato attecchimento del 10 per cento, mentre cessato il vento proseguendo lo stesso lavoro la perdita fu dell'1 per mille!

Risultati ottimi da sempre la inaffardatura, cioè quella pratica che consiste nel tenere a bagno in acqua e letame, addizionata di poca terra argillosa, l'apparato radicale delle piante per due giorni, prima di eseguire l'impianto. Così le radici si fanno turgide e la ripresa delle piante è più facile.

E' abitudine generale in chi pianta fruttiferi di piantare troppo profondo. Solo rare volte visitando dei piantamenti ci venne dato osservare che si era piantato alla profondità voluta, e molte volte ci occorre di vedere che le piante erano di troppo profonde perfino 50 centimetri! mai assolutamente trovammo che si era piantato troppo superficiale.

Generalmente le piante che si acquistano dai vivaisti sono innestate in vivaio al piede, cioè a fiore di terra. Collocandole a dimora stabile, non si devono piantare più profonde di questo punto, cioè si planteranno alla stessa profondità cui già si trovavano in vivaio. Per ciò ottenere si riempie la fossa di terra in modo che la terra formi un cono nella buca. Sul vertice del cono (che dovrà arrivare all'altezza del terreno non smosso) si colloca la pianta, si butta altra terra fina o terriccio sino a che le radici non siano tutte coperte. A questo punto si mette il letame, che dev'essere ben maturo e decomposto, e i concimi artificiali. Si badi bene che il letame si deve mettere poco per volta in modo che continui a formare cono, e mettendo una forcata di letame e una o due badilate di terra sopra il letame e così via sino a che il letame che si vuol dare alla pianta è esaurito. Il letame e il concime non

devono assolutamente mai essere a contatto diretto colle radici.

Questo modo di collocare il letame è molto importante. Se si butta il letame tutto in una volta e poi si copre di terra, lo strato di letame si torbifica, si comprime, e non lascia più passare l'aria tanto necessaria alla buona vegetazione delle radici. Contemporaneamente al letame sarà bene spargere chilogrammi 2 di scorie Thomas o chilogramma 1 di superfosfato per pianta, più di 300 grammi di cloruro potassico.

Nei terreni molto fertili si può, anzi è meglio, fare senza letame.

E' pure molto importante attenersi alla forma di cono nel buttare la terra sino a riempimento della fossa, chè la terra più fina resterà al centro e le zolle andranno alla periferia della buca. Così pure è meglio non rompere le zolle anche grosse, che nei primi tempi del piantamento agevolano la circolazione dell'aria e dell'acqua nelle buche quando pioverà.

Prima di collocare la pianta a posto è necessario visitare le radici, e tagliare quelle che si fossero guaste nell'estrazione, e rinnovare i tagli delle radici grosse. Questi tagli devono esser fatti a zampa di cavallo e in modo che il taglio sia volto allo in giù verso la terra.

Un mese circa dopo l'impianto, e meglio dopo una pioggia abbondante, a terreno asciutto, prima però che le piante siano entrate in vegetazione sarà bene fare una visita alle piante onde vedere, quando il terreno sarà a posto, se qualcuna non risultasse troppo profonda. In questo caso è necessario sollevarla. Se la differenza è poca, prendendola pel tronco, scuotendola leggermente e tirando verso l'alto si fa andare a posto, se la differenza è molta si fa leva con due badili contemporaneamente piantati intorno alla pianta in modo da sollevarla, e con colpi leggeri, poco per volta, si tira su. Se accadesse, il che alle volte succede, che le piante si approfondissero dopo entrate in vegetazione, non si toccano sino all'autunno alla caduta delle foglie. Ma assolutamente si devono poi sollevare, col sistema sopra detto dei due badili, facendo in modo che il colletto della pianta o punto di innesto riesca a fiore di terra.

Insistiamo molto su questo, di piantare a fiore di terra, chè da esso dipende il più delle volte la riuscita o no del piantamento.

Facendo la visita alle piante onde assicurarci che non siano piantate troppo profonde, e non prima, si procede al legamento delle piante al palo. Questo si fa con salice alquanto grosso.

Le legature però si devono fare in modo che la pianta non ne venga a soffrire e quindi fra la legatura e la pianta si pongono alcune foglie di granoturco ripiegate. Generalmente i vivaisti attaccano alle piante una etichetta con filo di ferro. Questa va levata e attaccata al paletto, che altrimenti la pianta, ingrossando, può venire dal filo di ferro tagliata.

Se poi il piantamento vien fatto in un terreno arido, e si teme la siccità, sarà bene attorno alle piante mettere un paio di forcate di stallatico paglioso, cioè appena levato dalla stalla. Ai fruttiferi provenienti da vivai non irrigati non occorrono innaffiature per facilitare l'attecchimento; basta la precauzione che abbiamo detta, per tenere la terra sufficientemente fresca. Solo si può fare eccezione quando a vegetazione incominciata si vedessero le gettate nuove avvizzire e cessare la vegetazione. Questo può accadere in fine di giugno a tutto agosto. In questo solo caso è bene dare una buona bagnatura, cioè circa 50 litri di acqua per pianta in una sola volta.

Se non si potesse disporre di questa quantità di acqua, meglio non bagnare che bagnare poco, che difficile è il caso che una pianta muoia per la siccità, se il lavoro venne fatto a dovere. Vegeterà meno bene pel primo anno, ma nel secondo riprenderà vigore.

Utensili necessari al frutticoltore.

Vanga - Zappa - Badile - Rastrello in ferro.

— Di questi non occorre fare la descrizione, chè sono da tutti conosciuti.

Sarchiello. — Consiste in un bastone lungo m. 1,50, al quale sta attaccato un ferro a guisa di coltello, largo circa 6 centimetri, posto di traverso al bastone, col quale si raschiano i viali e si recidono e levano le erbe dal terreno.

Svettino o potatoio. — E' una specie di coltello leggermente adunco. Deve essere ben tagliente e sempre affilato. Serve specialmente per lisciare i tagli fatti colla sega. (*Fig. 1 e 2*).

Sega. — E' necessaria per tagliare, quando occorre, i rami grossi pei quali non è sufficiente la forbice. (*Fig. 3*).

Forbice. — Con la quale si potano spedatamente le piante. Le forbici comuni che si usano per potare la vite schiacciano il legno dei fruttiferi. Vi sono forbici speciali a doppio taglio con movimento strisciante, che fa tagli veramente perfetti. Consigliamo questa forbice che presenta un vantaggio reale sulle altre, è buonissima, dura molti anni e quindi costa meno delle altre che subito si guastano. (*Fig. 4*). Anche alcune ditte italiane oggi ne costruiscono, oltre alla nota casa Künde di Dresda.

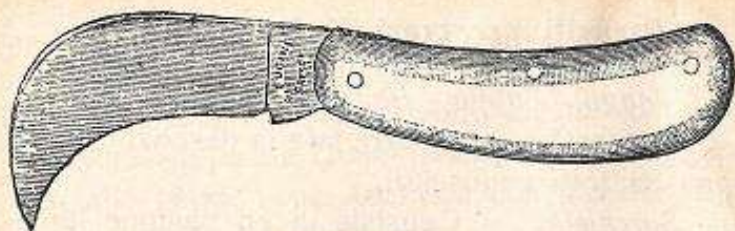


Fig. 1 **Potatoio**



Fig. 2 **Potatoio**



Fig. 3 **Sega da patate**

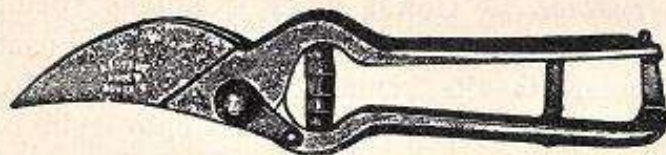


Fig. 4 **Forbice**



Fig. 5 **Raschiatoio**

Scarificatore. — E' una lama tagliente, di acciaio, larga 1 cent. che è fissa a un manico dal quale sporge 3 millimetri. Serve a incidere la corteccia delle piante quando questa ostacola l'accrescimento delle medesime e per la cura del cancro.

Raschiatoio. — Serve per raschiare il tronco e i rami grossi della pianta, quando la corteccia è invasa dalle muffe e dagli insetti. (Fig. 5).

Spazzola di fili di acciaio. — Per gli stessi usi, quando non si può usare il raschiatoio.

Grembiale con tasca grande per riporre gli istrumenti quando si lavora.

La potatura.

Prima di trattare della potatura occorre intenderci sui termini tecnici.

Gemme. — Sono corpi rotondi un poco allungati o terminanti a punta, che si trovano sui rami degli alberi. Le gemme si dividono in:

gemme a legno. — Sono quelle che producono foglie e rami e si trovano specialmente sulla vegetazione dell'annata.

gemme a fiore o a frutto. — Non si trovano mai sulla vegetazione dell'annata, ma sui rami vecchi.

gemme terminali. — Sono quelle che si trovano all'estremità del ramo. Si chiama poi anche gemma terminale quella che resta sul ramo alla estremità dopo la potatura.

gemme latenti. — Sono pochissimo sviluppate e si trovano alla base dei rami dell'annata e non germogliano generalmente che in caso di tagli molto corti; o dietro cure del frutticoltore.

gemme ascellari. — Ogni gemma è formata da tre gemme, una centrale e due laterali latenti. Guastandosi, per qualsiasi causa, la gemma centrale, si sviluppano le ascellari, sopprimendone poi ancora una, la sola rimasta acquista forza, quanto la centrale, o poco meno.

gemme latenti su legno vecchio. — Sono gemme rudimentali che però coll'arte si possono fare sviluppare quando occorre.

Rami. — Si chiamano le divisioni superiori del tronco. Questi si dividono in:

rami principali che hanno origine dal fusto o asta.

ramo centrale o freccia. — E' quello che prolunga o meglio innalza l'albero.

rami secondarii. — Sono quelli che derivano dai rami principali.

rami succhioni. — Sono rami il più delle volte molto robusti con internodi molto lunghi che si

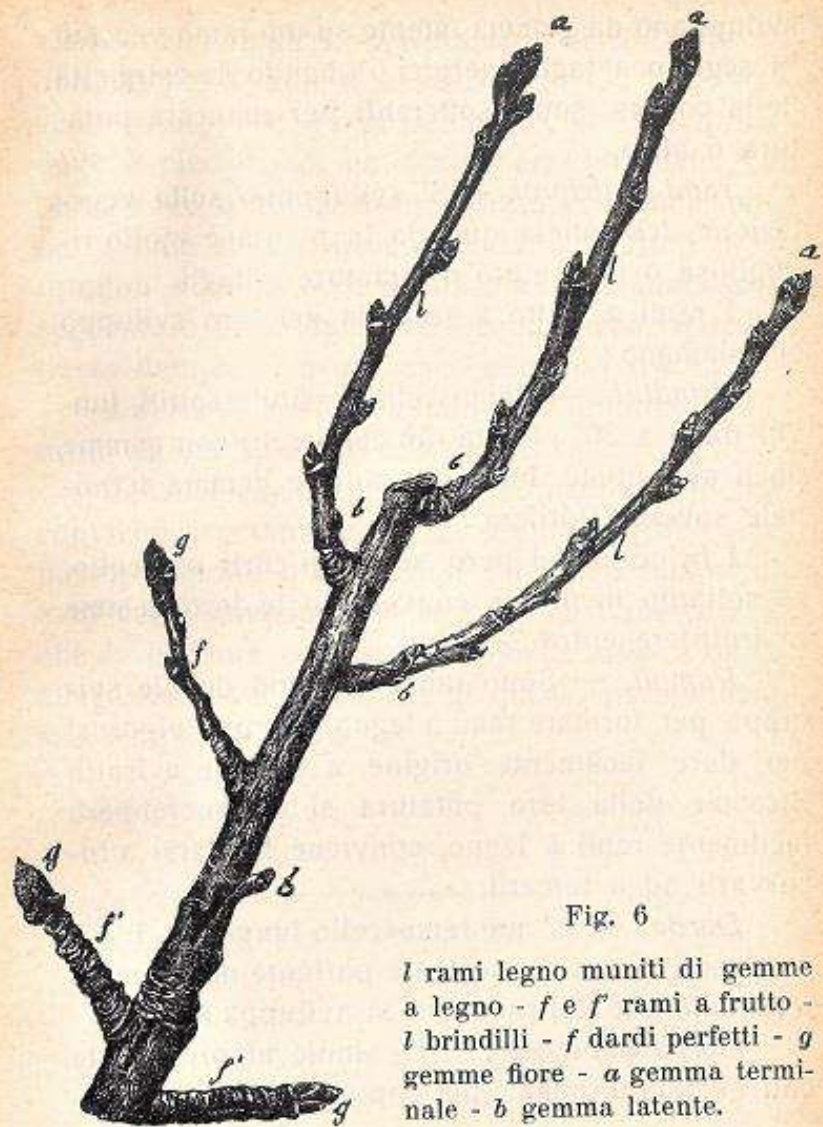


Fig. 6

l rami legno muniti di gemme
a legno - *e* e *f* rami a frutto -
l brindilli - *f* dardi perfetti - *g*
gemme fiore - *a* gemma termi-
nale - *b* gemma latente.

sviluppano da gemma latente su un ramo vecchio in seguito a tagli energici o quando le estremità della corona sono sofferenti per mancata potatura o altro.

rami anticipati. — Si sviluppano sulla vegetazione dell'annata quando la pianta è molto rigogliosa o in seguito a cimature o tagli.

I rami a frutto a seconda del loro sviluppo si chiamano :

Brindilli. — Ramoscelli flessibili, sottili, lunghi da 6 a 30 e talora più centimetri con gemme poco sviluppate, internodi corti e gemma terminale sovente fiorifera.

I brindilli del pero, se potati corti o, meglio, se soltanto incurvati convertono le loro gemme in fruttifere entro 2-3 anni.

Ramuli. — Sono rami a troppo debole sviluppo per formare rami a legno e troppo vigorosi per dare facilmente origine a gemme a frutti. Siccome dalla loro potatura si originerebbero facilmente rami a legno, conviene limitarsi a incurvarli od a torcerli.

Dardo. — E' un ramoscello lungo da 1 a 3 cent. con corteccia rugosa e portante una gemma terminale che a primavera si sviluppa a fiore.

Dardo imperfetto. — E' simile al precedente con gemma terminale più appuntita, che general-

mente nell'annata si perfeziona e si converte in fiorifera per l'anno seguente.

Borsa. — E' l'ingrossamento che si forma dove il picciolo di un frutto era attaccato. Le borse sono quasi sempre munite di gemme che nell'annata si convertono in dardi fioriferi o in brindilli e ritornano a fruttificare nell'annata susseguente o entro due anni secondo i casi. Rispettiamo dunque le borse raccogliendo i frutti.

Lamburda. — Così chiameremo un ramo che è misto di dardi, borse e brindilli.

E' facile comprendere che potando una pianta conviene rispettare dardi, borse e lamburde, come pure i brindilli quando non sono più lunghi di 8-10 cent. salvo però il caso ve ne siano troppi, chè la fioritura eccessiva è talvolta nemica dello allegamento dei frutti, ma di questo parleremo a suo tempo. (*Fig. 7*).
