

FRUTTA MINORI

Certamente le frutta che hanno maggior importanza e valore sui mercati sono quelle del pero, del pesco e del melo.

Possono però dare un buon reddito anche le altre specie, quali il ciliegio, il susino, l'albicocco, il fico e magari anche l'uva spina e il ribes.

Albicocco. — Dove questa pianta vien bene e produce conviene coltivarla su vasta scala. La coltivazione dell'albicocco è identica a quella del pesco.

Ciliegio. — E' pianta che prospera anche ad altitudini abbastanza elevate (in montagna la si trova sopra ai 1000 metri) e che sopporta bene i freddi invernali. Esige però terreni asciutti e di facile scolo durante le piogge. In modo particolare meritano di essere coltivate le varietà *duracine* e le *agriotte*, come quelle che meglio si prestano per la solforazione, operazione cui si sottopongono quando sono destinate alla esportazione. Per il pronto consumo sono invece preferibili i tipi dolci e succosi.

La sua coltivazione è delle più facili, chè non occorrono potature, nè cimature. Assume natu-

ralmente una bella forma. Sola avvertenza che si deve avere, si è di non salire sulle piante, per la raccolta, con scarponi ferrati, specialmente se questa si farà poco dopo una pioggia. La menoma ferita alla corteccia, o anche solo una contusione è dannosa, e produce la gommosi, e anche l'essicazione della parte offesa.

Il ciliegio è però colpito da parecchie malattie; utilissimo riesce un trattamento di solfato di rame sulle foglie; il che vale a combattere una forma di peronospora. Appena caduto il fiore si dovrà combattere la mosca delle ciliegie dalla quale deriva poi il verme del frutto. Sarà perciò utile spruzzare la pianta con questa preparazione:

acqua	litri	100
melassa	chili	3
arseniato di piombo	»	1

Si possono anche usare i preparati consigliati dal prof. Berlese contro la mosca delle olive.

Fico. — Nell'alta Italia questa frutta ha poca importanza. Si coltiverà solo per uso di famiglia. Per la vendita di frutti freschi converrà solo coltivarlo presso i grandi centri di consumo.

Anche questa pianta esige poche cure, nessuna potatura faremo, solo qualche diradamento

ai rami, quando questi sono troppo fitti. Va coltivato in località soleggiate, a ridosso di muri. Facilmente soffre i freddi intensi.

Susino. — La coltivazione del susino può avere una certa importanza, purchè si faccia con varietà buone, belle e appariscenti. Nelle località meno felici e meno adatte alla coltivazione di altre specie, si può coltivare con vantaggio. Anche a ridosso di un muro e a mezzanotte si possono coltivare i susini, e avere una buona fruttificazione.

La delicatezza del frutto, che male sopporta i viaggi, quando è maturo, ha contribuito a mettere di moda tutto un gruppo di susine di origine giapponese a buccia resistente; tali la *Burbank*, la *Santa Rosa*, ecc.

Diremo con tutta franchezza che si tratta di susine di scadentissimo pregio, buone solo a far perdere, nei consumatori, il ricordo delle saporitissime *Regine Claudie*, dell'*Anna Spath* e delle modestissime ma preziose *damaschine*. Appunto perchè non può darsi grande sviluppo alla coltivazione delle susine da consumare fresche, consigliamo di fare largo posto alle varietà da essiccare, fra le quali ricorderemo la susina d'*Italia* e quella di *Agen*.

Il susino non richiede grandi cure. Un po' di potatura nei primi anni, e diradamento dei rami per dare una buona forma alla pianta. Il susino ha una forte tendenza ad emettere dei succhioni. Appena si vedono, occorre estirparli chè la pianta ne verrebbe sformata.

Nocciolo. — Anche il nocciolo può venire coltivato con utile. Questa pianta non richiede grandi cure. Non abbisogna di potature, e viene bene ovunque anche nelle posizioni più infelici. Nei primi anni conviene ripulire dall'erba il terreno attorno alle piante. Quando si saranno formate naturalmente a cespuglio, non occorrerà più fare la pulitura se non al momento della raccolta, per non perdere i frutti che cadono scuotendo la pianta. Solo lavoro da farsi quando il nocciolo è in produzione, si è l'esportazione dei tronchi vecchi che tendono a seccare, e il diradamento annuale dei rimessiticci che sono sul cespuglio troppo abbondanti. Il cespuglio si lascerà formare a 6 tronchi grossi e si alleverà contemporaneamente qualche gettata giovane che servirà a rimpiazzare a suo tempo i troppo vecchi, quando occorre.

Utile riesce la concimazione sia con terriccio, sia con i concimi chimici. Opportuno è tagliare le punte dei rami, quando appaiono sec-

che, per bruciarle sollecitamente al fine di distruggere la larva di un coleottero che vi si annida.

Sarebbe anche consigliabile raccogliere e distruggere con il fuoco le nocciole cadute anzi tempo; perchè bacate, e spargere sul terreno, per interrarla a fine inverno, la calce di depurazione del gas.

Il nocciolo viene bene nei terreni freschi, nei versanti a mezzanotte delle colline e delle montagne. Potrebbe perciò venire destinato in parecchie località a sostituire il castagno colpito dal male dell'inchiostro, atteso pure che è suscettibile di un reddito abbastanza elevato.

PRATICHE CULTURALI

Concimazione e lavori nei frutteti.

Le esigenze degli alberi fruttiferi in fosforo, potassa, azoto e calce sono tali che lo stallatico non le può soddisfare. Ad ogni modo, nella concimazione di impianto, si deve tenere calcolo della ricchezza naturale del terreno. Piantando in terreni ove mai o da gran tempo vi furono alberi fruttiferi, non occorre una grande concimazione. Quattro miriagrammi di letame ben decomposto

e un chilogramma di superfosfato per pianta, sono più che sufficienti a dare una buona vegetazione per alcuni anni. Nei terreni argillosi si dovrà dare possibilmente la preferenza a stallatico cavallino, nei terreni silicei e calcari, farà migliore effetto quello bovino. Si deve sempre usare stallatico ben decomposto, non si userà mai *assolutamente* stallatico fresco, che facilmente produce marciume alle radici e con questo la morte dell'albero. Nella coltura intensiva è bene, dopo alcuni anni dallo impianto, fare una concimazione. Con una spesa minima si può avere a disposizione l'occorrente.

Alla caduta delle foglie, queste si raccoglieranno allo ingrosso e si ammucchieranno in un luogo appartato dal frutteto mescolandole con poca terra. Ivi si porterà pure l'erba delle raschiature al terreno che sarà bene sempre raccogliere. Il mucchio in pochi anni si farà grosso, a tempo perso si farà rivoltare e mescolare magari con alquanto letame e un quintale di superfosfato per metro cubo. Assai utile sarà l'associarvi della calciocianamide ed il bagnare periodicamente il mucchio con cessino od anche con il colaticcio delle concimaie. Si determinerà una decomposizione della materia organica che provocherà la formazione di un letame artificiale. Ivi pure, se

si potrà, si porteranno le scopature della casa, e soprattutto si spargerà periodicamente della calce viva per distruggere i germi di malattie parasitarie che potrebbero essere stati portati con le foglie e le altre parti di piante. Quando poi occorresse di fare una concimazione generale del frutteto, si farà spargere questo terriccio su tutto il terreno, come si sparge il terriccio nei prati e si praticherà una leggera zappatura per mescolarlo colla terra. Questo spargimento si farà nei mesi da dicembre a marzo.

Nella coltivazione dei fruttiferi sparsi, o quando si vedesse una pianta deperire, vegetare malamente, dà buon risultato una buona concimazione fatta a *primavera* con cessino. Lontano dalla pianta circa 20 centimetri si fa una leggera zappatura in modo che non si tocchino le radici. La terra zappata si ammucchia intorno alla pianta. Nella piccola depressione del terreno si versa circa 50 litri di cessino e si ricopre poi colla terra.

Abbiamo visto delle piante male andate, con questa operazione ripigliare vigore e fruttare bene. Uno o due chilog. di superfosfato sparsi unitamente al cessino daranno una concimazione completa bastevole per alcuni anni. Si ricordi che parecchie volte la caduta precoce dei frutti è dovuta alla mancanza di fosforo del terreno.

Quando non si potesse disporre di terriccio per la concimazione generale del frutteto specializzato, o di cessino per le singole piante a cui può occorrere, si può supplire benissimo coi concimi chimici composti. Ecco una formula che ci diede sempre buon risultato.

Nitrato soda o calciocianamide	chilog.	2
Superfosfato a 18/20	»	4
Cloruro di potassa	»	1
Solfato di ferro	»	2
Gesso	»	4

Questo concime si spargerà prima dell'inverno nella proporzione di gr. 500 per metro quadrato coprendo tutto il terreno sotto le fronde dell'albero. Il nitrato di soda o di calcio si spargerà a primavera.

Agli alberi che vegetano poco si può raddoppiare la dose del nitrato o della calciocianamide e non metterne affatto a quelli che avendo vegetazione rigogliosa stentano a fruttificare e in questo caso si aumenta la quantità di superfosfato.

Si spargerà la miscela attorno alla pianta e nel frutteto specializzato, si smoverà leggermente la terra per coprirlo. Attorno alle piante innestate sul franco si potrà coprire con una mezza vangatura. Insistiamo molto su questo punto di

non vangare attorno alle piante, specialmente su quelle di innesto sul cotogno. L'abbiamo già detto e lo ripetiamo, che molti piantamenti deperiscono causa il taglio delle radici superficiali. In Francia invece della vanga e della zappa, per smovere il terreno dei vigneti e dei frutteti, usano vanghe e zappe in forma di quadridente e questo per tagliare il minor numero di radici possibile. Sarebbe bene che questi istrumenti venissero in uso pure da noi.

Dato il caso che una pianta morisse dopo 10-15 anni, in un punto ove assolutamente si desidera che vi sia una pianta della stessa specie, se si vuole che il piantamento riesca, si deve cambiare il terreno. Si farà quindi una buca di un metro di profondità per due di larghezza e si asporterà la terra, portandone altra a sostituirla. Qualunque concimazione si faccia senza cambiare la terra, non si avrà buon risultato, e ciò per quel fenomeno di *stanchezza* del terreno che venne attentamente studiato in questi ultimi anni.

Così non si dovrà rifare un frutteto, ove un frutteto si è esaurito, prima che siano trascorsi 15 anni almeno di altre colture.

Con le precauzioni sopra accennate, per non guastare le radici delle piante, si smoverà il terreno attorno ai fruttiferi (per un raggio di 1 a 2

metri a secondo dello sviluppo della pianta) due volte all'anno.

All'inizio della primavera varrà ad arieggiare il terreno, a distruggere o disturbare parecchi parassiti dei fruttiferi, a permettere di meglio interrare i concimi.

Nel corso dell'estate un secondo lavoro contribuirà a combattere le cattive erbe che possono svilupparsi al piede delle piante; mentre varrà a mantenere più fresco il terreno negli strati inferiori.

L'accartocciamento dei frutti.

Pochi di noi conoscono questa pratica, che da anni si va estendendo e viene usata su vasta scala nei molti frutteti dei dintorni di Parigi, e che è pure largamente usata nelle coltivazioni specializzate di calvilla bianca nell'alto Adige (Merano). Viene chiamata dai francesi *esancage des fruits*, cioè messa in sacchi dei frutti. Siccome questi sacchi non sono di tela, ma di carta, da noi si può benissimo dire, e a nostro avviso meglio, accartocciamento.

Da questa pratica ne avemmo dei risultati talmente buoni che non ci peritiamo a suggerirla a quanti si dedicano alla frutticoltura intensiva

nei frutteti a forme varie per le varietà di maggior pregio. Certamente il frutteto coi frutti accartocciati fa una figura poco estetica, e in principio si riderà magari alle spalle del frutticoltore. Ma non si riderà più quando se ne vedranno i risultati. Possiamo assicurare che coll'accartocciamento dei frutti si hanno frutta migliori di sapore, colla pelle senza macchie, e quello che più importa non bacate e quindi più serbevoli.

L'accartocciamento delle pere e delle mele deve cominciare verso il 15 maggio e finire verso il 10-15 giugno.

In certe annate il 70-80 per cento delle frutta delle nostre piante (peri-meli) vengono bacate. Nelle annate favorevoli al frutticoltore, la bacatura è del 40-50 per cento, cioè della metà! Coll'accartocciamento gli insetti hanno pochissimo tempo per lavorare, chè dopo non troveranno più frutti per loro. Notisi poi che i frutti accartocciati non vengono più attaccati dalle crittogame e sono riparati anche da una grandinata leggera e dai guasti che possono produrre le vespe, le formiche, le lumache, ecc. ecc. La grandezza dei tascetti deve essere di 22 centimetri di lunghezza per 14 di larghezza.

Di questa misura servono bene per quasi tutte le varietà di pere e anche per l'uva. Essi

devono essere fatti di carta forte bianca o grigiastra o giallastra o meglio ancora con carta pergamenata pei peri; mentre per l'uva sono più adatti di carta sottile trasparente e pergamenata.

Prima di avviluppare le frutta si preparano i taschetti. Con un ferro apposito faremo sul fondo dei sacchi una fila di 10 buchi del diametro di 5 millimetri. Questi buchi servono allo scolo dell'acqua se penetrasse, e alla aereazione dei frutti. Si allarga il taschetto e in esso si introduce il frutto, si piegano i due angoli superiori e vi si punta uno spillo di ottone, facendo attenzione di non stringere troppo il picciolo e non introdurre nel sacchetto delle foglie. Per la frutta a picciolo corto, quali pesche e mele, invece dei sacchetti si usi un quadrato di carta di 20 cent. di lato. Meglio della descrizione a parole spiegherà l'operazione la figura. Avvertiamo però che il frutto non deve tenersi stretto, che ne verrebbe ostacolato l'accrescimento, i quattro angoli dopo avviluppato il frutto si punteranno con uno spillo.

Verso la metà di settembre si potrà cominciare a liberare la frutta dalla carta. Questa operazione si deve eseguire in giornate coperte e magari piovose, chè il sole ardente potrebbe danneggiare la buccia delle frutta. Si può magari farla solo alla raccolta, ma le frutta resteranno poco colorite.



Fig. 41
Taschetto preparato
per l'accartocciamento dei frutti



Fig. 42
Frutto intascato



Fig. 43
Foglio di carta preparato
per avviluppare il frutto



Fig. 44
Frutto accartocciato

Scartocciando le frutta, mercè la delicatezza della buccia, si possono stampare in pochi giorni su di essa i più svariati disegni ritagliandoli su carta bianca sottile. Cifre, stemmi, ritratti, ecc., questi disegni si applicano sul frutto con del bianco di uovo crudo e meglio ancora con la bava di lumaca soffregandola sul disegno prima di attaccarlo.

Dalle figure 41, 42, 43, 44 si capirà meglio che dalla descrizione come si deve procedere a fare l'accartocciamento.

Raccolta delle frutta.

La raccolta delle frutta è una delle pratiche più delicate. A farla veramente bene e a tempo opportuno, occorre una certa pratica. E' difetto generale, per conoscere se un frutto è maturo e atto alla raccolta, di comprimerlo tra le dita per sentire se cede alla pressione. La leggera ammaccatura che vi si produce è bastevole a farlo marcire dopo pochi giorni.

Sono da raccogliere le pere quando se ne vede qualcuna completamente sana staccarsi naturalmente dall'albero. Facendo la raccolta con una mano si tiene ferma la borsa ove il frutto è attaccato, mentre coll'altra mano si solleva il

frutto verso l'alto. Se si stacca facilmente nel punto di attacco è buono per la raccolta, se resiste ed il gambo si infrange è segno che il frutto non è sufficientemente maturo. Questo per le varietà a frutto grosso. Le varietà estive si debbono raccogliere quando si vede che qualcuna comincia a maturare. Generalmente però la raccolta, anche su uno stesso albero, non va fatta in una sola volta. Difficilmente tutti i frutti si trovano nelle stesse condizioni di maturanza. Il frutticultore pratico impara a conoscere subito al solo vederli i frutti che si devono raccogliere e quali abbisognano ancora di qualche giorno di nutrizione per essere perfetti. Generalmente si raccolgono troppo tardi le frutta di varietà estive e troppo presto quelle di varietà invernale, cioè che debbono raggiungere la maturità in fruttajo. Questo per le pere e mele specialmente. Le varietà estive si debbono raccogliere almeno cinque giorni prima che siano mature, che così sopporteranno bene il trasporto.

La raccolta della frutta va fatta con ceste larghe e basse e della capacità di circa 10 chilogrammi caduna. Usando ceste di grande capacità, la pressione stessa dei frutti produce ammaccature, che sono dannose alla buona conservazione.

Una delle più delicate raccolte si è quella

delle pesche. Per uso di tavola si debbono staccare perfettamente mature o quando manca ad avere maturanza perfetta un solo giorno. Per portarle sui mercati lontani vanno raccolte quando hanno assunto un bel colore e hanno una certa trasparenza, ma che siano ancora durette. Le pesche si debbono staccare non tirandole, chè allora si staccano dal gambo e presto marciscono, ma facendo subire al gambo una torsione; si prende cioè la pesca fra le dita e si gira sino a che si stacchi. Bisogna evitare in modo assoluto che venga menomamente schiacciata o ammaccata. La raccolta delle albicocche si fa come quella delle pesche; si conosce che sono mature dal colore, e specialmente dal colorito più chiaro della insenatura del frutto. La raccolta delle susine va fatta in modo che il gambo resti attaccato al frutto e questo si ottiene tirandole lateralmente al punto di attacco e non verticalmente, chè allora il gambo resta attaccato alla pianta. Nessuna raccolta di frutti va fatta scuotendo la pianta, chè cadendo a terra si guastano e non si conservano. Tutti i frutticoltori debbono possedere una scala doppia, per poter fare la raccolta senza appoggiarla all'albero, per non danneggiare le piante con rotture di rami e con danno delle fruttificazioni avvenire. Quando si do-

vesse salire su piante di alto fusto, si usino scarpe con soles di corda o di gomma.

La raccolta delle pere e delle mele va fatta in giornate serene o almeno asciutte, e quando le piante non hanno più rugiada.

Le pesche vanno raccolte al mattino o verso sera e non devono essere raccolte quando sono riscaldate dal sole.

Conservazione delle frutta.

Il frutticoltore che ha una certa quantità di piante fruttifere, deve avere un locale adatto alla conservazione della frutta. Si è colla conservazione che si può avere il massimo utile del frutteto. Vendendo al raccolto si ha una perdita notevole. Il locale ove si conserva la frutta deve essere munito di porte e finestre che chiudano bene, e meglio se è munito di doppia porta e di doppie invetriate. Deve essere possibilmente esposto a nord o a mezzogiorno e la temperatura del locale non deve abbassarsi oltre i tre gradi sopra zero e non salire oltre i 9 gradi, e ciò per i mesi in cui vi si conservano le frutta invernali, cioè da novembre ad aprile. Deve avere il minor numero di aperture possibile, chè meno aria vi circola e meglio la frutta si con-

serva. Le finestre devono essere munite di scuri in modo che si possa ottenere un'oscurità quasi perfetta. Prima di riporvi la frutta, sarà bene fare una disinfezione usando una soluzione di formalina nella proporzione di un litro sopra trenta litri d'acqua. Con una comune pompa pel solfato di rame si fa una buona aspersione sulle pareti tutte e sul pavimento, tenendo chiuse le finestre e le porte per alcuni giorni. Buoni risultati si ottengono anche bruciando, con le stesse precauzioni, dello zolfo in ragione di due chili per ogni 100 mc. di ambiente.

E' uso comune adoperare delle stuoie con un reticolato di filo di ferro e sopra queste stender della paglia e poi magari della carta e sopra questa collocare i frutti a casaccio. Chi vuole conservare a lungo delle frutta deve avere dei graticci fatti con listelli di legno, cogli angoli smussati per non produrre ammaccature.

In una camera di pochi metri cubi di capacità si può conservare una grande quantità di frutta. Il castello su cui si devono appoggiare i graticci deve essere fatto con travi robusti tagliati a sega. Sui denti si appoggeranno delle traverse mobili e su queste si collocheranno i graticci che devono essere mobili, così da poterli alzare ed abbassare a volontà per fare la

cernita delle frutta. Si comincia a riempire il graticcio più vicino al pavimento, sul dente della sega subito superiore alla prima stuoia si mette un altro graticcio e così via sino a che il castello è ripieno.

Quando si deve fare la scelta delle frutta si comincia dall'alto, il graticcio scelto si alza di due o tre denti, quanto occorre per poter bene osservare quello sottostante, che poi si solleva alzando i listelli vicino al graticcio superiore e così di seguito. Naturalmente per un'altra scelta si comincia dal basso e così via. I graticci però non devono essere troppo grandi, chè troppa fatica occorrerebbe per alzarli ed abbassarli per fare la cernita. Essi devono avere al massimo un metro e 30 cent. di larghezza per 3 di lunghezza. In una camera di tre metri di altezza, in un castello, possono stare comodamente 20 graticci. I castelli si dovranno collocare a un metro l'uno dall'altro. In un graticcio della larghezza e lunghezza che abbiamo detto, si possono collocare circa 100 chilogrammi di frutta e ogni castello dovrà quindi sopportare un peso di circa venti quintali. Si sappia regolare il costruttore e si usi legname buono e forte a sufficienza.

Ma avere un buon fruttai non basta a

conservare bene la frutta. Altre cure occorrono. I frutti si devono collocare sulle stuoie in modo che non si tocchino. Le pere devono stare col picciolo in alto, e le mele sarà meglio che lo abbiano in basso. Il fruttaiolo si deve poi aprire il meno possibile ed esclusivamente per fare la scelta delle frutta. Nei primi tempi si farà tale scelta ogni 2 o 3 giorni per cercare quelle che naturalmente vanno a male, ma poi basterà fare la scelta una volta la settimana. Ogni quindici giorni sarà pure bene far evaporare nel fruttaiolo della formalina; bastano 5 grammi di formalina per ogni metro cubo di capacità del locale. Si colloca la formalina in un tegame di terra piuttosto largo, nuovo, con un poco di acqua e si lascerà evaporare naturalmente. Se dopo 15 giorni si sentirà ancora odore di formaldeide, e questo succede quando la chiusura delle aperture è ermetica, non si ripeterà l'operazione e si farà solo quando l'odore caratteristico sarà scomparso. La formaldeide è un disinfettante potentissimo e impedisce le fermentazioni. Son queste che fanno andare a male la frutta.

Ho visto suggerito da alcuni la conservazione della frutta nella sabbia depurata ed asciutta. E' detto che se ne hanno risultati buonissimi. Non l'abbiamo provato chè crediamo sia

usabile solo pel frutticolore dilettante, e a chi ha poca frutta da conservare. Ad ogni modo ecco come si procede. Si lava a grande acqua la sabbia e si fa asciugare al sole. In cassette che possano contenere circa 10 kg. di frutta si pone un leggero strato di sabbia sul fondo. Su questa si collocano i frutti da conservare. Una volta la cassetta ripiena, si mette tanta sabbia sino a che tutti i vani che vi è tra la frutta siano riempiti da essa. Le cassette si collocano in un locale asciutto e scuro. E' detto che con tale sistema le frutta si conservano assai più che in qualsiasi altro modo. Non ci vuole gran fatica a farne esperimento; il metodo sarebbe consigliabile soprattutto per la frutta caduta anzi tempo.

Si conosce quando le pere cominciano a maturare dal colore giallognolo che assumono. Premendole leggermente presso al picciolo, se cedono è segno evidente che sono adatte al consumo. Raccomandiamo di non premerle al basso, che la più leggera ammaccatura le farebbe guastare. Un'ultima avvertenza. Nel fare la raccolta e nel disporre le frutta sulle stuoie, si deve fare attenzione di non mescolare le diverse varietà di frutta, le une colle altre. Così facendo resta di molto facilitata la cernita e anche la vendita. Anche per la vendita non devonsi mai mescolare le varietà nello stesso cesto.

L'essiccamento della frutta.

Una notevole quantità di frutta va sempre sciupata, riducendo di parecchio l'utile che il frutticoltore poteva sperare di trarre dal suo frutteto.

Quella ancora immatura o guasta del tutto, non può trovare utile impiego se non nella alimentazione dei maiali; ma quella prossima alla maturazione e quella matura (purchè non eccessivamente matura) potrebbe venire essicata, riducendone così il volume ed il peso, ottenendone un prodotto che — riposto in scatole di latta — è di facilissima conservazione; prodotto che all'inverno, ripreso in acqua tiepida e fatto cuocere, può fornire un ottimo piatto familiare.

Non solo le susine ed i fichi; ma le pesche, le mele e le pere si prestano benissimo per questo trattamento.

E' consigliabile pelare la frutta, certo va ripulita dalle parti guaste e liberata dal nocciolo o dai semi, quindi stratificata su graticci di rete metallica la si sottopone all'azione essicante di una corrente d'aria calda che abbia all'origine 70 gradi, quale si può ottenere sovrapponendo i telai — in colonna chiusa — ad una cucina economica.

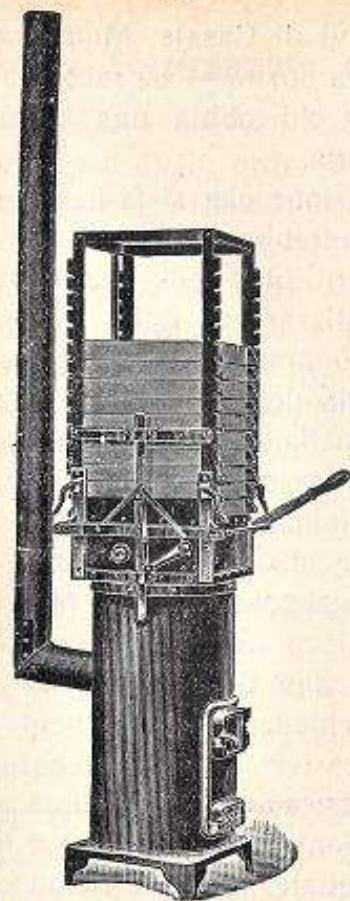


Fig. 45

Essicatoio Vermorel.

Semplici, non troppo costosi e assai pratici sono gli essicatoi del Vermorel (rappresentato

dai F.lli Ottavi di Casale Monferrato) e noi — per esperienza nostra — ne raccomandiamo vivamente l'uso a chi abbia una certa quantità di piante da frutta.

L'utilizzazione che si fa in tal guisa di tanta frutta, che andrebbe altrimenti perduta, rappresenta un vero utile pel frutticoltore e riteniamo che l'utilizzazione della frutta per essiccamento sia più pratica, più semplice e meno costosa di quella dell'utilizzazione a mezzo di conserve e marmellate. Questa pure è pratica di economia domestica conosciuta alle massaie e gradita ai bambini..... ed ai grandi ; così come anche questa è pratica consigliata per la utilizzazione di frutta parzialmente guasta. Ma di marmellate, la famiglia di un frutticoltore non potrà mai produrre tante quante l'impiego della frutta non commerciabile richiederebbe ; in quanto vi si oppone il costo eccessivo che lo zucchero ha in Italia. E mentre l'essiccamento si compie senza zucchero, l'aggiunta dello zucchero è indispensabile per le marmellate, le quali richiedono dal 50 al 100 per cento, del loro peso in polpa, di saccarosio.

Come si compie l'essiccamento della frutta.

Presso l'azienda Vianello a S. Donà di Piave furono compiute nel 1933 prove di essiccamento in grande di **pesche**. Risultò che le pesche a pasta bianca, essicate, danno sovente un prodotto buono per sapore ; ma poco bello alla vista. Meglio usare quelle a pasta gialla e fra queste ottimi risultati danno le Elberta.

Snocciolate le pesche, si dispongono in strato unico su assicelle di legno, unte con olio minerale inodoro, mantenendo rivolta verso l'alto la parte interna. Così sono portate nella stanza di solforazione ove sono lasciate per 3 ore all'azione dei vapori di anidride solforosa sviluppati da un chilo e mezzo di zolfo per quintale di frutta. Successivamente sono fatte passare all'essicatoio ove rimangono ad una temperatura costante di 60 a 65 gradi per 20 a 30 ore.

Nella esperienza in parola, compiuta su 63 quintali, le pesche dettero uno scarto dell'8% in nocciolo ed una resa di quasi il 15% in polpa essicata.

Per le **susine** ha importanza la raccolta, in quanto il frutto deve essere maturo ; ma perfettamente sano ; dopodichè il frutto è suddiviso per volume o pezzatura. Si comincia allora ad immer-

gere la frutta per pochi minuti in acqua bollente, nella quale sia stata sciolta soda o potassa caustica nella proporzione dell'uno e mezzo per cento. Ciò ha lo scopo di agevolare la successiva evaporazione della polpa. Successivamente passa sui graticci a rete metallica galvanizzata dell'essiccatoio, ove il frutto è lasciato da 24 a 30 ore, ad una temperatura crescente fra i 70 e gli 80 gradi centigradi, rivoltandolo parecchie volte.

Di tutte le frutta, la susina è forse la più difficile da essicare. La resa, dopo essiccamento, è di un terzo del prodotto fresco.

Più facile è l'essiccamento delle **pere** e più ancora quello delle **mele**. Ripulite e sbucciate si tagliano a fette dello spessore fra mezzo ed un centimetro e si dispongono in strato unico su graticci di rete metallica galvanizzata. La temperatura iniziale di 60 gradi, viene elevata gradatamente a 70 e più gradi, il che si ottiene praticamente avvicinando i graticci alla sorgente di calore. Dopo un'ora o poco più dall'inizio dell'operazione è bene capovolgere le fette di frutta per ottenere un essiccamento più uniforme. Chi desideri avere frutta a tinta bianca o biancastra, dovrà sottoporre anche le pere e le mele (affettate) alla solforazione.

Dati sull'essiccamento della frutta.

Mele (*tipo renetta*) 1 chilo con 11 pezzi si riduce a grammi 750 dopo sbucciatura e ripulitura; occupa un telaino di cent. 30×40 - l'essiccamento si compie in 8 ore - peso del prodotto essiccato grammi 200.

Pere (*tipo curato*) 1 chilo 12 pezzi; dopo pulitura da grammi 800 - essiccamento in 10 ore; peso del prodotto essiccato grammi 230.

Pesche (*giallona di Verona*) 1 chilo con 12 pezzi da 650 grammi dopo sbucciatura e senza nocciolo - occupano quasi il telaino intiero ed in 10 ore si essicano riducendosi a gr. 200.

(*Bianche di vigna*) non completamente mature - pezzi 21 per 1 chilo - dopo ripulitura sono grammi 650 - essicano in 10 ore riducendosi a 180 grammi.

Susine (*Anna Spath*) pezzi 34 per un chilo; i noccioli pesano gr. 40 - spaccate a metà, occupano un telaino completo - essicano in 8 ore - danno gr. 250 di prodotto essiccato.

100 noccioli di pesche - freschi - pesano gr. 575 - dopo essiccamento all'aria gr. 400.

100 mandorle di pesca pesano grammi 40.

1 chilo di frutta essicata occupa (a sufficiente compressione entro scatola di latta) centimetri cubici 1500.

Malattie dei fruttiferi e loro cure.

Accenneremo solo alle più gravi per non generare confusioni:

Licheni e Muschi. — Le piante robuste non vanno soggette a questi parassiti vegetali. In ogni caso appena se ne vedranno sui tronchi o rami, si leveranno col raschiatoio o spazzola e si farà una pennellatura generale alla pianta dopo potata, con latte di calce un po' denso col 5 % di solfato di ferro. Tale operazione si fa in autunno e inverno a vegetazione ferma.

Cancro. — La corteccia si vede con chiazze nere, secche, depresse. Tagliando la corteccia si osserva che anche il legno sottostante è già secco o sta per seccare. Si manifesta sulle piante giovani o sui giovani rami, e si cura con diversi tagli longitudinali attorno, sopra e sotto il male fatti collo scarificatore o coltello ben tagliente in modo che appena la corteccia sia scalfitta e non il legno sodo. Sarà pure bene scarificare con una sola scalfittura il tronco per tutta la sua lunghezza, e far seguire pennellature con solfato di ferro.

Accade talvolta che il cancro si sviluppi vicino a terra e precisamente sul punto di innesto o colletto della pianta. Alcuni tagli longitudinali alla corteccia partendo dal selvatico sino a 10 cm.

da terra, e uno lungo la corteccia del tronco, bastano a salvare la pianta da morte sicura, e tornarla a nuova vita. Questi tagli servono a facilitare il percorso della linfa, e fanno rinverdire la corteccia con una nuova vegetazione sovrapposta al male. Si deve curare il cancro quando la pianta è in vegetazione, cioè dalla primavera ad agosto. Questa cura che non troviamo accennata in nessuno trattato di frutticoltura; ci venne indicata da un contadino pratico. Provata da noi infinite volte sempre dette risultato buonissimo, purchè fatta, in tempo e quando il male non era troppo esteso. Osservammo poi che si manifesta più facilmente sulle giovani piante molto vigorose. Pare che la corteccia di queste non si dilati abbastanza per dar facile scolo alla linfa e che da questo ostacolo provenga il cancro. Piante vigorose a cui facemmo la scalfittura lungo il tronco, dalla chioma al piede, mai diedero indizio di cancro mentre altre nelle medesime condizioni e non scalfitte vennero colpite.

A nostro avviso dunque, il fungo che produce, secondo gli studiosi di parassitologia, il cancro, troverebbe condizioni di agevole sviluppo nell'ostacolato percorso della linfa.

Ticchiolatura o fusicladio. — Colpisce i giovani rami, le foglie e talvolta passa ai frutti. In

talune varietà colpisce i frutti senza che sulle foglie si vedano tracce. Queste varietà di pero non conviene coltivarle, e non le indicheremo certamente fra quelle buone. Nelle foglie produce delle piccole macchie nere e come vellutate da una polvere bruna. Sui giovani rami la corteccia appare come sollevata in piccoli frammenti contigui. Quando il nostro frutteto sia colpito da simile malattia, conviene curarlo subito per salvare i frutti, con irrorazione di poltiglia bordolese al 2 per 100 di solfato rame e altrettanta calce in pasta. Sarà bene fare alle piante affette 4 irrorazioni, a 15 giorni l'una dall'altra cominciando quando le foglie nuove sono bene aperte e formate. Sarà pure bene all'anno veniente, fare una cura preventiva. Basta farla solo alle piante che ebbero la malattia. Subito dopo la potatura, una pennellatura al tronco e ai rami colla detta poltiglia bordolese, e appena la pianta sarà in vegetazione, cominciare subito le irrorazioni e farne quattro, come sopra è detto.

Bolla del pesco. — A primavera le foglie del pesco sovente si fanno carnose, si piegano, ingialliscono e cadono, provocando così anche la caduta dei frutti già formati. La malattia è dovuta ad un crittogama (*l'exoascus deformans*) le cui spore permangono durante l'inverno sui rami gio-

vani della pianta, come è pel fusicladio. Come si è detto per questa malattia, la difesa più pratica si ha irrorando la chioma delle piante, a fine inverno, due e anche tre volte con solfato di rame al tre per cento.

La *monilia* colpisce tutti i nostri fruttiferi; ma specialmente i cotogni, i peri ed i meli. Nella forma primaverile determina l'appassimento ed il successivo essiccamento di tutti i teneri germogli a sviluppo appena iniziato. Nella forma estiva ed autunnale compare sui frutti, che marciscono e si coprono poi, sulla parte alterata, di pustole biancastre disposte ad anelli concentrici. Hanno discreta efficacia contro questo parassita i trattamenti invernali con i polisolfuri.

* * *

Con questo abbiamo finito colle malattie crittogamiche. Parleremo ora dei parassiti animali. Anche di questi accenneremo solo a quelli veramente dannosi.

Diaspis. — Ricorderemo le due specie: la *pentagona* che attacca il pesco (oltre che il gelso) e contro la quale il più semplice sistema di lotta consiste ancora nel diffondere il suo endoparassita la *prospaltella berlesei*: — e la *piricola* più piccola e di un rosso cupo, speciale del pero, che

si trova a preferenza nei frutteti ombrosi, sui rami a mezzanotte e sotto la copertura dei licheni. La spazzolatura della pianta e l'irrorazione invernale con emulsioni di olio pesante di catrame sono efficaci mezzi diretti per combatterla. Abbiamo del resto notato che se si combattono i licheni con poltiglia di calce e solfato di ferro, neppure la *diaspis piricola* ricompare, forse perchè le viene a mancare quell'ambiente umido di cui mostra aver bisogno.

Sigaraio — In primavera taglia i rami teneri e poi avvolge le foglie appassite in forma di sigaro. Nel sigaro depone le sue uova. Fare la raccolta dei sigari e esportarli dal frutteto e scottarli con acqua bollente. La raccolta dei sigari si può fare contemporaneamente a quella dei frutti bacati dalla mosca del pero.

Afide lanigero del melo. — Questa malattia, gravissima in passato, ha perso ormai molto della sua importanza con la diffusione in Italia dell'*afelino*. E' questo un parassita dell'afide, nel corpo del quale depone le sue ova. La larva che ne nasce distrugge il pidocchio che la ospita. Per diffondere l'*afelino* nelle zone colpite dal pidocchio lanigero, è quindi sufficiente portare sui meli infetti dei rametti di altro melo colpito dall'afide purchè si sappia che il corpo di questo

ospita già il suo endoparassita. La successiva diffusione avviene quindi naturalmente senza ulteriore necessità dell'intervento dell'uomo. Si riconosce che l'afide lanigero contiene l'*afelino* dal colore nero che assume il suo corpo.

Afide del pesco. — Talvolta infesta anche i ciliegi, il pero e gli altri fruttiferi. E' un piccolo insetto verdognolo, talvolta nerastro, che vive sui teneri getti, ne succhia gli umori e danneggia fortemente la vegetazione. Trasuda un umore dolciastro che le formiche vanno a succhiare. Viene quindi denominato anche vacca delle formiche. Dove sono formiche vi sono questi insetti e viceversa. Si può distruggere in due modi, irrorando i germogli colpiti con una soluzione di acqua in cui sia sciolto su 10 litri 1 chilogrammo di sapone molle di potassa e 3 ettogrammi di legno quassio, o 1 ettogrammo di estratto tabacco, oppure polverizzando le piante con una miscela di zolfo ventilato chilogrammi 3, polvere di piretro chilogrammi 1.

La polvere di piretro costa cara e perchè sia efficace deve essere macinata finissima e di recente produzione. Si deve quindi usare un buon solforatore e che consumi poco.

I trattamenti liquidi sopra accennati agiscono solo per contatto, è quindi utile applicarli verso sera, perchè la loro azione (non contrastata dalla

rapida evaporazione) possa esercitarsi durante tutta la notte.

Bacatura dei frutti — Diversi sono gli insetti che producono la bacatura dei frutti (*camula*, *tignuola*, *carpocapsa*). Ogni frutta ha il suo parassita speciale (fig. 46). E' bene esportare dal frutteto tutte le frutta man mano che cadono dagli

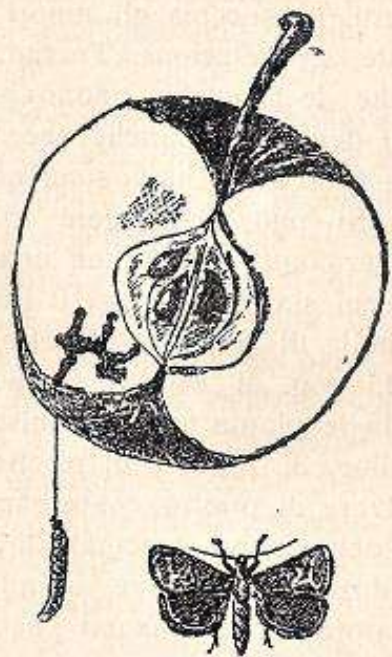


Fig. 46

La carpocapsa o bruco del frutto nella mela.

alberi. Se piccole, scottarle con acqua bollente, se grosse e non ancora utilizzabili darle da mangiare ai porci. Se utilizzabili per l'essiccazione, tagliarle a fette e il guasto darlo da mangiare ai porci o farlo bollire. Non gettate i rifiuti sul letamaio così come sono, chè gli insetti dannosi



Fig. 47

Questa figura dà un'idea del volume che deve aver raggiunto il frutto quando si deve applicare l'estratto di tabacco.

non muoiono facilmente, ma facilmente si propagano. Lasciando i frutti bacati nel frutteto, dopo pochi anni non si avrà più frutta sana.

Giovano le irrorazioni con estratto di tabacco al 2 o/o date al momento dello sfarfallamento, quando le nuove farfalline deporrebbero le ova sulla nuova frutta. Ma più efficace abbiamo trovato la ripulitura invernale ed il trattamento del tronco con solfato di ferro e emulsione di petrolio per distruggere le larve o le crisalidi che sotto la corteccia si sono ritirate a passare l'inverno.

Buoni risultati si hanno pure dai trattamenti invernali con derivati del catrame; che in commercio si trovano col nome di Antiparassit, Neodendrin, Fitodrin, ecc.

Consigliabile sempre è disporre attorno ai tronchi (nel mese di agosto) degli stracci che offrano alle larve della tignuola un rifugio invernale, nel quale sarà facile raggiungerle e distruggerle.

La ragnatela del melo è dovuta al bruco di una elegante farfallina: l'*hipomoneuta malinella*. Questi bruchi non vivono isolati, ma a gruppi si raccolgono sui teneri germogli e sulle nuove foglioline del melo, avvolgendo le foglie con fili di bava sericea per loro difesa. La pianta, pri-

vata delle sue foglie s'indebolisce al punto da risentirne gli effetti nell'anno successivo, emettendo solo piccole gemme e foglie anzichè bot-

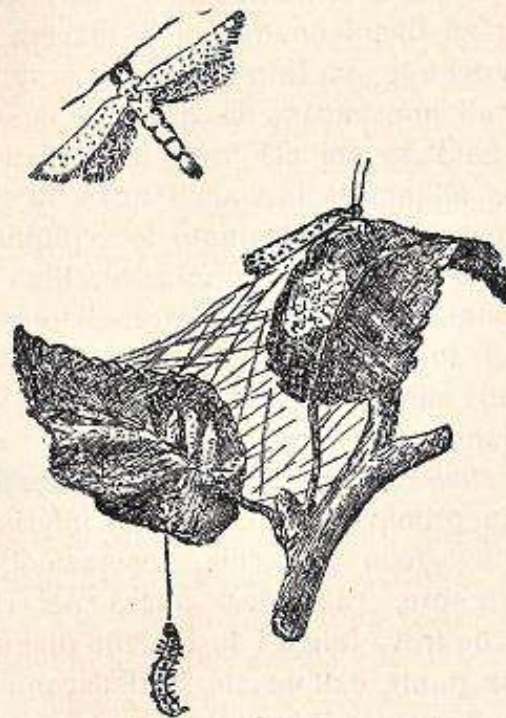


Fig. 48

L'*hipomoneuta* o tignuola della ragnatela sul melo. I così detti periodi di riposo del melo trovano anche in questa causa, una spiegazione. Si combatte la *hipomoneuta* con irrorazioni da fiori.

zioni, fatte assai per tempo sulle foglie, di estratto di tabacco all' 1 per cento, addizionato di una piccola quantità di bicarbonato di soda. (fig. 4)7.

La mosca o contarinia delle pere può fare grandissimi danni quando a primavera prestissimo depone le ova (almeno 6 per fiore) sui bottoni florali non ancora dischiusi. Le larve, schiudendo, passano poi nel frutto in formazione, che divorano all'interno lasciando quasi la sola buccia. Appena hanno raggiunto lo sviluppo necessario escono tutti per un unico forellino e vanno a incrisalidarsi entro terra. Raccogliere e distruggere col fuoco le piccole pere appena cominciano ad annerire, zappare il terreno ai piedi della pianta a fine inverno.

La cimice del pero. — L'insetto appare assai presto in primavera sulla pagina inferiore delle foglie, dove (con parecchie generazioni) rimane sino a ottobre, ritirandosi allora nei rifugi invernali che trova lungo i fusti delle piante stesse. Le foglie punte dall'insetto intristiscono e si coprono sulla pagina inferiore di spoglie e di escrementi; mentre sulla pagina superiore si fanno bianco giallastre; i frutti stentano a crescere ed a maturare, la pianta perde il fogliame anzi tempo e non produce nell'anno di poi.

I risultati più positivi si hanno dai tratta-

menti invernali applicando sul tronco delle piante derivati dal catrame (Neodendrin, ecc.) come fu detto per le tignole.

* * *

Il lettore che si vuole dedicare alla frutticoltura leggendo dei molti malanni che affliggono le piante, non deve spaventarsi delle difficoltà. Il diavolo non è poi brutto come sembra, e il lavoro di cura, purchè non si trascuri mai il frutteto, non è grande.

Mastici per il frutticoltore.

A) Dice il prof. Tamaro che il miglior mastice è quello usato *ab antiquo* detto unguento di *S. Fiacre*. Si compone di due terzi di terra argillosa ad un terzo di sterco vaccino, mescolato a poca paglia ben trita per aumentarne la resistenza; il tutto umettato con acqua.

○

Si usano anche mastici a caldo, che si applicano facilmente con un pennello, ma hanno l'inconveniente di richiedere l'uso di un fornello.

- B)** Fondere a lento fuoco :
gr. 830 di resina
» 100 di pece nera
» 30 di grasso di montone
e aggiungere » 40 di cenere setacciata.

○

I mastici a freddo devono essere spalmati sulle ferite ed i tagli con una spatola.

- C)** Si fondono a fuoco lento :

pece nera gr. 150
resina » 150
cera vergine » 25
sego » 25

ritirato dal fuoco e alquanto raffreddato, si aggiunge rimestando bene

alcool gr. 100.

○

Per gli innesti, se non si usa l'unguento di *S. Fiacre*, è preferibile prepararsi il seguente :

- D)** cera gialla gr. 50
trementina grassa » 50
pece bianca » 25
sego » 10

Si fonde tutto a fuoco lento.

DECALOGO DEL FRUTTICOLTORE

1. Nello eseguire il piantamento, potare corto i rami e rinnovare il taglio alle radici grosse.
2. Piantando a buche, queste siano almeno di un metro di larghezza per uno di profondità; ma il lavoro sia fatto parecchi mesi prima di eseguire il piantamento.
3. Eseguendo il piantamento fare bene attenzione che le radici non siano troppo profonde. Le radici si trovino alla stessa profondità che si trovavano nel vivaio. Il piantamento profondo non riesce mai bene.
4. Non si ripianti nello stesso luogo una pianta, dove già una è morta o deperita, senza cambiare il terreno.
5. Tenere il terreno pulito dall'erba, ma non vangare profondamente mai vicino alle piante se il frutteto fu fatto con soggetti innestati sul cotogno.
6. Tutti gli anni potare le piante e sopprimere i succhioni. Meglio potare male che non potare affatto; ma evitare l'esagerazione nella potatura.

7. La chioma dell'albero non sia troppo fitta di rami. L'aria deve liberamente circolare.
8. Nel frutteto specializzato non fare colture fra le file a distanza minore di un metro dalle piante, e coltivare varietà di ortaggi nane e di poco sviluppo.
9. Visitare ogni tanto il tronco delle piante, specie nei primi anni, allo scopo di combattere il cancro se questo si sviluppa, e uccidere i tarli.
10. Raccogliendo i frutti, staccarli con attenzione onde non sopprimere le borse che li hanno prodotti, chè produrranno ancora in avvenire.



I CINQUE COMANDAMENTI per chi acquista piante fruttifere

1. Non comperate piante sui pubblici mercati o da persone che non si conoscano. Diffidate dei venditori girovagli. Essi non vendono che piante infette e lo scarto dei vivai retti con poca conoscenza, che loro li cedono a basso prezzo invece di distruggerle.
2. Non comperate piante provenienti da vivai irrigati, nè da quelli che disponendo di poco terreno sono costretti a forzare le piante sempre nella stessa località colle concimazioni.
3. Non acquistate piante vecchie di vivaio. La pianta deve avere al massimo 3-4 anni di innesto, essere vigorosa e con gettate dell'annata lunghe almeno 50 cent., scorza liscia, esente da muffe e screpolature.
4. Fatevi dare fattura con garanzia delle varietà fornite, e non acquistate che varietà conosciute. Non lasciatevi attirare dalle varietà nuove, dai nomi e descrizioni stupefacenti.
5. Non lesinate sul prezzo di acquisto delle piante. Mai come in questo caso è più appropriato il proverbio: chi più spende meno spende.

LA SCELTA DEI MELI
a seconda del clima e del terreno

- Altitudini elevate, anche fredde — *Calvilla rossa*,
Pearmain dorato.
- Posizioni anche soggette a freddi tardivi — *Carp-
pendola reale*.
- Posizioni anche elevate, terreni mediocri — *Re-
netta Canadà*.
- Terreni asciutti — *Renetta Canadà*, *Drappo do-
rato*, *Renetta Bauman*.
- Terreni ricchi e posizioni calde — *Carla*.
- Terreni ricchi e freschi anche irrigui, posizioni
calde — *Calvilla bianca*.
- Posizioni arieggiate — *Pearmain dorato*.
- Per larga area di adattamento — *Renetta grigia*,
Pearmain dorato, *Carp pendola reale*.
- Fondo valle, terreni freschi — *Verdese*, *Belfiore
giallo*.



LA SCELTA DEI PERI
a seconda del clima e del terreno

- Posizioni anche elevate, qualunque terreno - *Buo-
na Luigia d'Avranche*.
- Posizioni anche elevate, areate, terreni leggeri,
fertili, asciutti - *Curato*.
- Posizioni anche battute dai venti, ma non fredde
- *Oliviero di Serres*.
- Buone posizioni della bassa montagna - *Martinone*.
- Terreni argillosi asciutti - *Madernassa*.
- Terreni argillosi anche umidi, ma caldi e riparati
- *Passa crassana*, *Butirra Diel*.
- Terreni leggeri, caldi, molto bene esposti - *Butirra
di Hardempont*.
- Terreni profondi, fertili, freschi, posizioni ripa-
rate - *Decana d'inverno* e *Passa crassana*.
- Terreni ricchi, fertili, sani - *Bergamotta Esperen*.
- Terreni freschi, anche umidi, caldi, evitando i
secchi ed i calcari - *S. Germano*.
- Terreni secchi, calcari, bene esposti, senza rista-
gno di acqua, ben riparati dai grandi freddi
- *Duchessa d'Angoulême*.

Le migliori varietà di frutta

CILIEGI

Graffione da alcool o Napoleone (fig. 49). — Matura metà giugno. Pianta forte, frutto grosso. Produzione grande e costante, tanto che talvolta i rami si rompono pel soverchio peso dei frutti, cercatissima per l'esportazione.

Marasca di Piemonte o Visciola. — Matura fine giugno. Pianta di media forza. Produzione precoce, fertilissima. Frutto grosso, rosso.

Ciliegia reale. — Pianta fortissima. Grandissima produzione e precoce. Frutto grosso e buccia nerastra, polpa soda dolce. Matura a giugno.

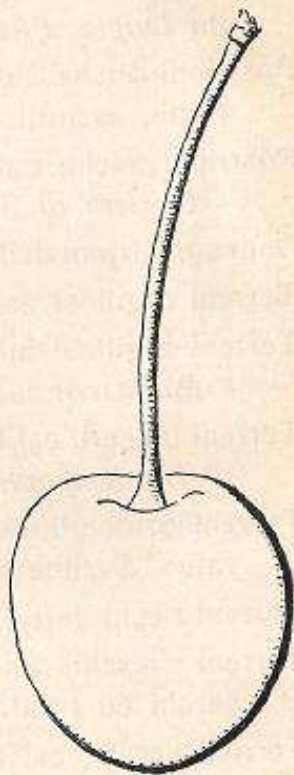


Fig. 49 *Ciliegia duracina Napoleone*

ALBICOCCHI

Bianco precoce. — Matura in principio di luglio ed è una delle varietà più profumate.

Luiset. — Matura a metà luglio. Pianta forte e fertile, fiorisce tardi. Il frutto è molto profumato.

Di Nancy. — Matura in principio di agosto. Pianta vigorosa, rustica, frutto grosso, polpa gialla, fertilità notevole.

MELI

Belfiore gialla. — Varietà di origine americana raccomandata dai congressi di pomologia. Pianta di forza discreta. Preferisce i terreni freschi. Fioritura tardiva e resiste bene ai freddi. Fertilità costante e rimarchevole. Per avere buoni alti fusti innestare in testa. E' varietà da noi poco conosciuta e che si deve propagare. Dura in fruttajo fino a marzo.

Calvilla bianca d'inverno. — Varietà antica e da tutti conosciuta. Ricercata su tutti i mercati. Non è adatta a tutti i terreni. Evitar i terreni compatti e umidi, preferire quelli ricchi, freschi e in posizioni ben esposte. Gli è un peccato che questa varietà, che è fra le migliori, sia così difficile. Dove vien bene dà un reddito cospicuo. Matura da dicembre a marzo. Preferire le forme nane. Assai indicato per cordoni. (Fig. 51).

Calvilla rossa. — Varietà di grande produzione e buona resistenza alle malattie, quando sia coltivata oltre i 700 metri di altitudine. Al di sotto di queste è colpita con grande facilità dalla monilia; frutto tronco conico allungato con forti costolature, buccia rossa carmino,

polpa arrossata a maturità. Da preferirsi nelle zone più fredde e più elevate. (Fig. 53).

Carla. — Varietà antica e conosciuta. Adatta pei paesi prealpini dove vien bene e dà un buon prodotto. E' una delle mele da taglio più saporite che si conoscano. I frutti durano fino a marzo nella loro bontà. Entra tardi in produzione - l'albero assume forma piramidale molto allargata. Vuole posizioni riparate e calde, terreni profondi e freschi. (Fig. 52). Nelle posizioni fredde il suo legno matura poco e male, ed il frutto è colpito facilmente dal fusicladio. Esistono numerose sotto-varietà da seme, forse più robuste; ma certo meno gustose delle vere Carle di Finale.

Carpandola reale. — Anche questa è fra le antiche e buone varietà. Diffusa ovunque. Fiorisce tardi, resiste ai venti e quindi è molto produttiva. Ama i terreni ar-

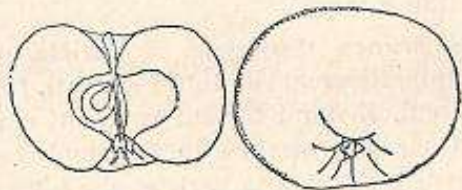


Fig. 50 *Carpandola reale.*

gillosi, umidicci e ricchi. Il frutto si raggrinza se raccolto troppo presto e fa cattivo mercato. Si raccolga nel tardo autunno. Matura da dicembre a aprile. (Fig. 50).

Drappo dorato. — Varietà pochissimo conosciuta ma di gran merito. Vuole luoghi caldi e asciutti e poco argillosi. Germoglia e fiorisce tardi. Fertilità straordinaria

ria e costante. E' una delle migliori varietà di mele e matura da novembre a marzo. Dà bellissime piante di alto fusto, ma soffre molto il fusicladio.

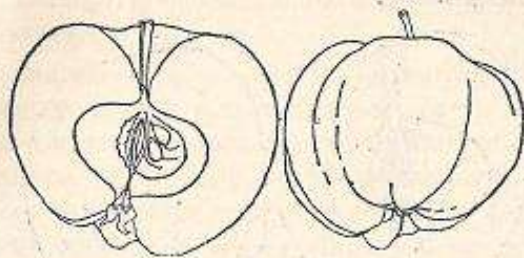


Fig. 51. *Calvilla bianca d'inverno.* 2/5 grandezza naturale.

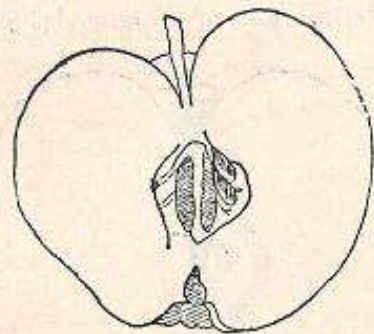


Fig. 52. *Carla.* 1/2 grandezza naturale.

Pearmain dorato. — Pochi frutti sono popolari come questo in Austria, Germania e Svizzera. In Francia e da noi è poco conosciuto. Vien bene in tutti i terreni e in tutte le forme. In Svizzera lo si trova sino ai 2000 metri. Fruttificazione precoce e costante. La pianta causa, la eccessiva produzione, invecchia presto. Sarà quindi

bene sopprimere la fioritura nei primi due o tre anni, chè soventi produce al secondo anno dopo il piantamento a dimora stabile. Matura settembre a marzo. Ottima varietà e consigliabile.

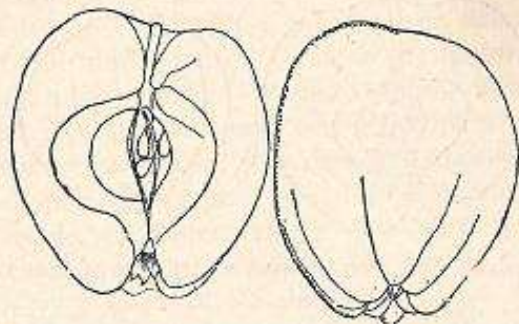


Fig. 53. *Calvilla rossa d'inverno*. 1/3 grand. nat.

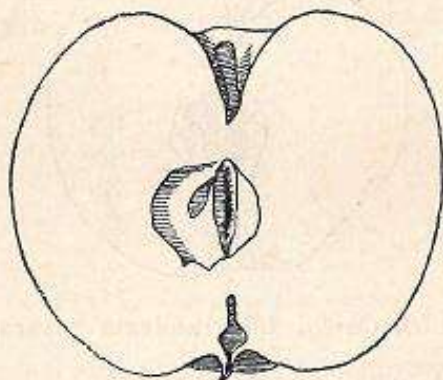


Fig. 54. *Renetta grigia*. 1/2 grand. nat.

Renetta grigia tirolese. — Varietà adatta alla grande coltura, vien bene in tutti i terreni. Il frutto è buono crudo, ma migliore assai alla cottura. Matura dicembre

marzo; serbevole sin all'estate. Pianta robustissima, longeva e di grande produzione. Resistentissima alle malattie (Fig. 54) colpita però dalla monilia nelle zone basse e umide. Innestata sul paradiso si presta per le piccole forme.

Renetta Bauman. — Varietà di merito. Produzione talmente precoce che produce persino in vivaio. Pianta di medio vigore e secondo noi va trattata alla fioritura nei primi anni di impianto come abbiamo detto pel *Pearmain dorato*. Il frutto è rosso al contrario delle renette da noi conosciute che sono gialle. Gusto eccellente. Matura gennaio e maggio.

Renetta del Canadà. — E' veramente inutile descrivere i pregi di questa varietà da tutti conosciuta in Italia ed in Francia. Deve classificarsi di primo merito assoluto. Viene male nei terreni argillosi, e sono da evitare

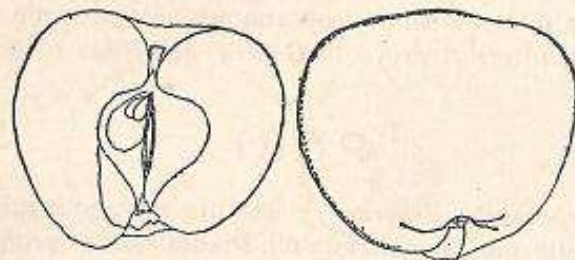


Fig. 55. *Renetta del Canadà*. 2/5 grand. nat.

quelli umidi. Fioritura tardiva. La pianta è di sufficiente vigore, i suoi rami si inclinano facilmente ad ombrello verso terra. Alquanto sensibile alle malattie, deve essere ben difesa soprattutto nelle coltivazioni di bassa montagna. Poco consigliabile al piano. Il frutto (che si consiglia raccogliere verde) dà una discreta percentuale

di scarto sia sulla pianta; sia in fruttajo, compensata largamente dall'elevato prezzo che questa varietà sempre ottiene. (Fig. 55). Si presta anche per cordoni.

Verdese. — E' una renetta assai diffusa nei circondari di Cuneo e Mondovì; pianta di produzione sempre sicura, di molta fertilità, abbastanza resistente alle malattie. Il frutto si mantiene verde sempre sino a dicembre o gennaio, poi diventa di un bel giallo dorato, notevole per serbevolezza e commerciabilità; riesce anche nelle zone di pianura.

Le mele americane di cui così facilmente si parla, non hanno, nel nostro circondario, dato ancora prova dei loro meriti speciali. Fortemente colpite dal *fusicladio* sul frutto, presentano anche il grave inconveniente di produrre su ogni pianta pochi frutti di merito e molti di scarto per deficienza di sviluppo. Dovrebbero forse venire diradate molto. Sembra possano segnalarsi come meritevoli di ulteriori prove il *Golden Delicious* e lo *Star-king*.

PERI

Bergamotta Esperen. — Matura marzo-maggio. Varietà delle più raccomandabili. Pianta rustica produttiva anche colla potatura trascurata. Vien bene sul cotogno e sul franco. Si adatta a tutte le posizioni e a tutti i terreni. Si evitino però le località umide ed i fondo valle soggetti a nebbie, perchè è facilmente attaccata dal *fusicladio*. Entra in produzione alquanto tardi e produce abbondantemente un anno sì ed un anno no. Sviluppa moltissimi brindilli che conviene potare a poche gemme. Come sapore è delle più gustose. (Fig. 56.)

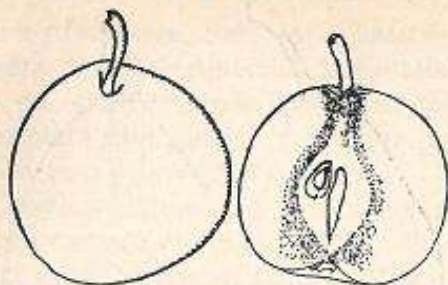


Fig. 56 *Bergamotta Esperen.* 2½ grand. nat.

Brutta e buona di Giaveno. — Matura agosto. E' una delle migliori pere estive. Le qualità del frutto sono comprese nel nome. Varietà conosciutissima in Piemonte. Vien bene tanto sul franco che sul cotogno. Su questo soggetto i frutti sono più saporiti che sul franco. (Fig. 57).

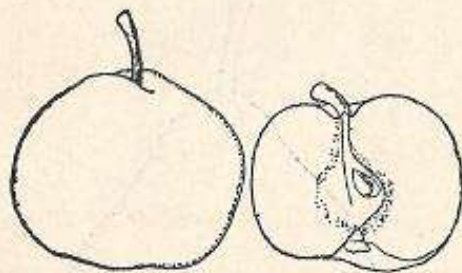


Fig. 57. *Brutta e buona di Giaveno.* 1½ grand. nat.

Buona Luigia di Avranche. — Matura settembre-ottobre. Sotto tutti i climi dove è possibile la coltivazione del pero si può coltivare questa varietà. Vien bene sul franco e sul cotogno. Ha straordinaria rusticità e deve essere potato corto. Il frutto è dei più belli, si conserva a lungo in fruttajo e la produzione è grandissima (Fig. 58).

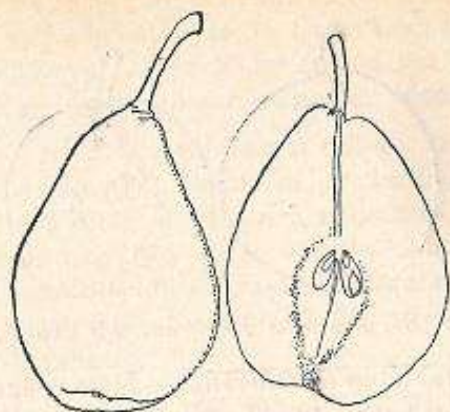


Fig. 58 *Buona Luigia d'Avranche*. 2½ grand. nat.

Butirra di Amanlis. — Matura agosto-settembre. Anche questa è una delle migliori varietà estive. Pianta

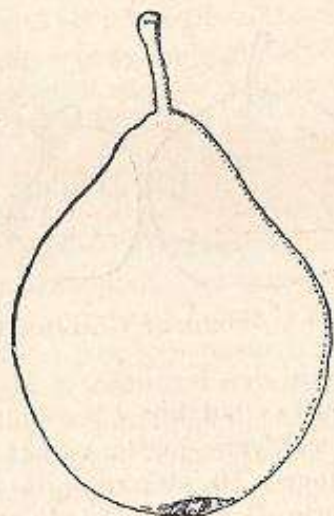


Fig. 59 - *Butirra di Amanlis*, 1½ grand. nat.

forte e ben produttiva. Solo suo difetto è la vegetazione scarmigliata. Per chi non bada tanto alla forma dell'albero, ma da questo cerca la produzione ed il reddito, questa varietà è adattissima. Anche non potata, produce. Si adatta a tutti i terreni e posizioni. Il frutto va raccolto non ancora maturo, chè negli ultimi giorni si stacca facilmente e cadendo si guasta. (Fig. 59). Pianta molto fertile e di grande vigore; sul franco da buoni alti fusti.

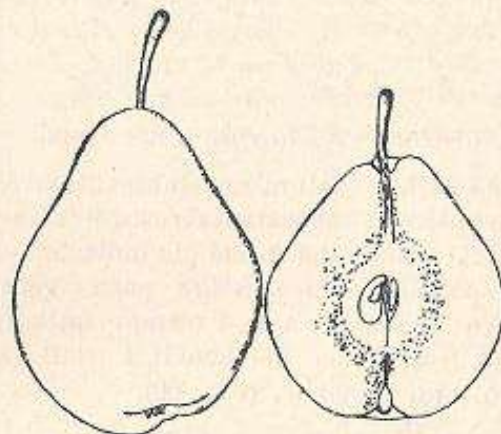


Fig. 60. - *Butirra Diel*. 2½ grand. nat.

Butirra Clairgeau (fig. 61). — E' considerata come pera di prima qualità da taglio; ma forse non in tutti i terreni riesce tale. La pianta è poco vigorosa, porta molti frutti e sviluppa poco in legno, occorre quindi procedere prestissimo al diradamento dei frutti. Può allevarsi sul franco a piramide; mentre sul cotogno da discreti cordoni. E' da consigliare in tutti i frutteti, ma in numero limitato di piante. Terreno leggero, bene esposto, riparato dai venti. Matura fra novembre e gennaio,

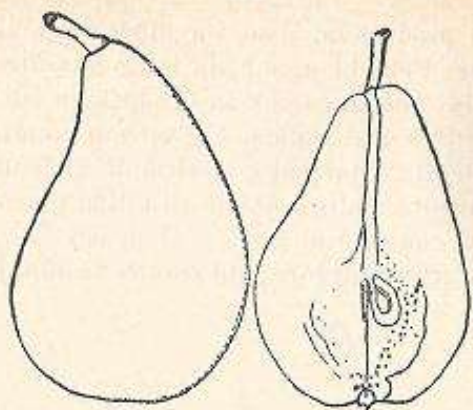


Fig. 61. *Butirra Clairgeau*. 2/5 grand. nat.

Butirra Diel. — Matura novembre-dicembre. Varietà molto produttiva e abbastanza rustica. Vien bene sul cotogno e sul franco. Le forme più indicate sono il cordone, la spalliera, il fuso. Soffre poco i venti, chè il frutto è ben attaccato. Ama i terreni forti in buona esposizione, freschi, ma non umidi. I frutti vanno raccolti il più tardi possibile. (Fig. 60).

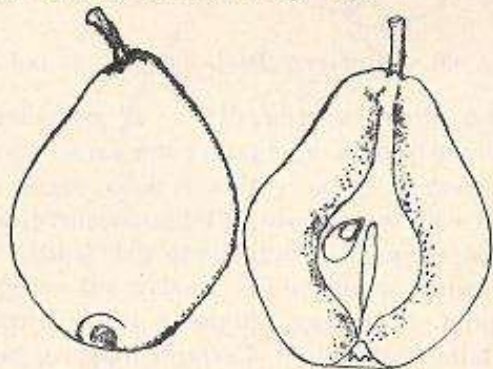


Fig. 62. *Butirra d'Hardempont*. 2/5 grand. nat.

Butirra d'Hardempont. — Matura novembre-feb-
braio. Varietà di primo merito. Vien bene sul cotogno
e sul franco. Vegetazione moderata, ma regolare; ben
produttiva, adatta a tutte le esposizioni anche a perfetta
mezzanotte. E' però esigente per la qualità del terreno.
Vuole cioè un terreno ricco, forte e poco calcareo. Nei ter-
reni troppo umidi e grassi va soggetto all'aborto dei
fiori. Il nostro parere su queste difficoltà differisce al-
quanto da quello del prof. Molon, specialmente per
quanto riguarda l'esposizione. Il nostro convincimento
al riguardo è derivato da esperienze fatte. Occorre difen-
derla bene contro il fusicladio. (Fig. 62). Forma belle pi-
ramidi ma si presta anche per le spalliere ed i cordoni.

Butirra Hardy (fig. 63). — E' pera autunnale di pri-
mo merito, che però deve essere raccolta alquanto pri-
ma della maturazione. Preferisce terreni sani e profondi,
in località riparate. Discretamente vigoroso e anche fer-
tile. Forma belle piramidi e si presta per spalliera.

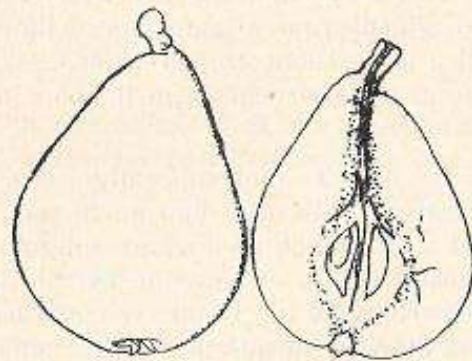


Fig. 63. *Butirra Hardy*. 2/5 grand. nat.

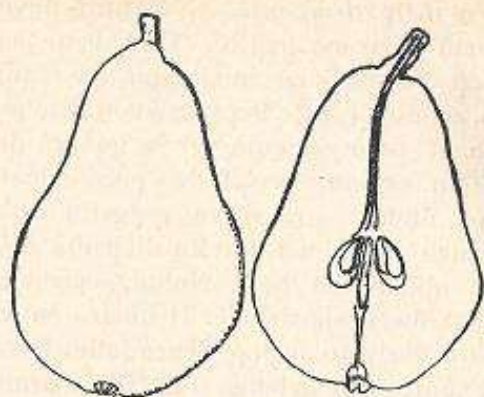


Fig. 64. *William*. 2/5 grand. nat.

Buon cristiano William. — Pianta assai vigorosa e fertile, da allevarsi preferibilmente a piramide, meglio se sul franco, con potatura corta evitando le località troppo battute dai venti. Matura a fine estate ed è la varietà preferita dalle fabbriche di conserve. Come terreno è poco esigente; ma si consiglia evitare i terreni troppo aridi e le posizioni troppo calde. Sui cataloghi americani la si trova elencata con il nome di *Bartlett* (fig. 64).

Curato. — Matura ottobre-dicembre, dice il Molon. Possiamo assicurare che dura fino a febbraio. La pianta è forte assai e di grande produzione sul cotogno e sul franco. A nostro avviso è una delle varietà di pere che merita esser coltivata in grande, venendo bene anche nelle località elevate. Su questa varietà sono diversi i pareri. Noi ci siamo formati la convinzione che il *Curato* ha diverse varietà in tutto somiglianti, ma completa-

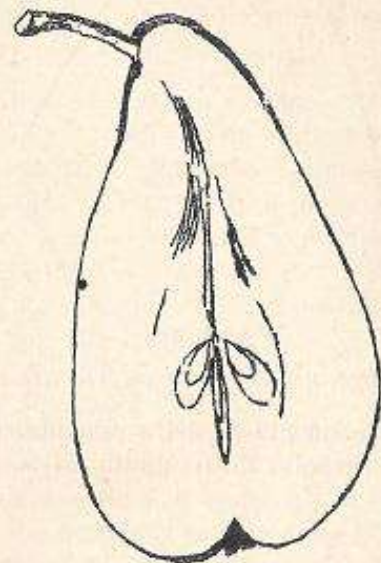


Fig. 65. *Curato*. 2/5 grand. nat.

mente differenti di gusto e di bontà. Assicurarsi della bontà prima di acquistare. Produzione abbondante e costante, sana; legno fragilissimo, assai soggetto alla diaspis. (Fig. 65).

Decana d'inverno. — Matura dicembre-aprile. Vien meglio sul cotogno. Varietà di primo merito specialmente nei paesi delle Prealpi, ma poco vigorosa. Vuole però terreno buono, forte o di media compattezza e esposizione non troppo calda. In questa varietà è diffi-



Fig. 66. *Decana di inverno*. 1½ grand. nat.

cile stabilire l'epoca giusta della raccolta. Raccolto presto avvizzisce, raccolto tardi subito matura. Sarà bene

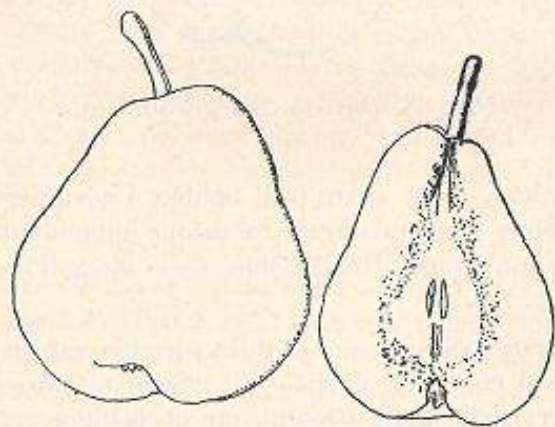


Fig. 67. *Duchessa d'Angoulême*. 2½ grand. nat.

fare la raccolta in tre volte, cioè: metà settembre, fine settembre e metà ottobre. (Fig. 66). Branche deboli, rami sottili, i fiori vanno soggetti all'aborto. Sul franco è più vigorosa, ma produce poco, Si consiglia soprainnestarla sul Curato.

Duchessa d'Angoulême. — Matura ottobre-novembre. Questa splendida varietà è da tutti conosciuta e non occorre dire molto al riguardo. La pianta è di medio vigore e va potata corta; fertile e poco esigente. Vien bene sul franco e sul cotogno, è preferibile la forma a piramide ed il cordone. Ha tendenza a spogliarsi alla base, quindi potare corto. Nei terreni troppo azotati il frutto è poco saporito. (Fig. 67).

Martin secco. — Nelle poche località, dove ancora vien bene e si conserva sano, conviene coltivarlo. Il frutto è ricercatissimo; sui mercati di Torino e Milano raggiunge prezzi altissimi. Più resistenti al fusicladio sono le derivazioni del martino: *martina bianca*, *martinone*, *madernassa*. (Fig. 68).

Oliviero di Serres. — Matura gennaio-marzo. Varietà eccellente, forse la migliore delle invernali. Vien bene sul cotogno e sul franco. In vivaio è debole assai e difficilmente si possono avere piante appariscenti. Messo però a dimora vien bene e fa bene. Nessuna pera resiste come questa ai venti. Innestato sul franco, le due forme che meglio si prestano sono il pieno ed il mezzo vento.

Passa Crassane. — Matura novembre-febbraio. Varietà di gran merito. Vien bene sul franco e sul cotogno. Produce bene anche non potata o potata male. Frutto

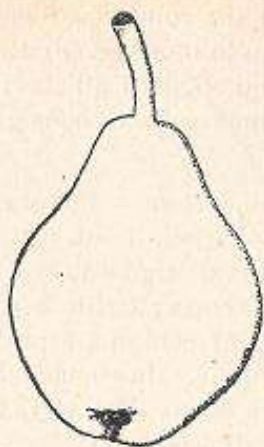


Fig. 68. *Martin secco*. 1½ grand. nat.

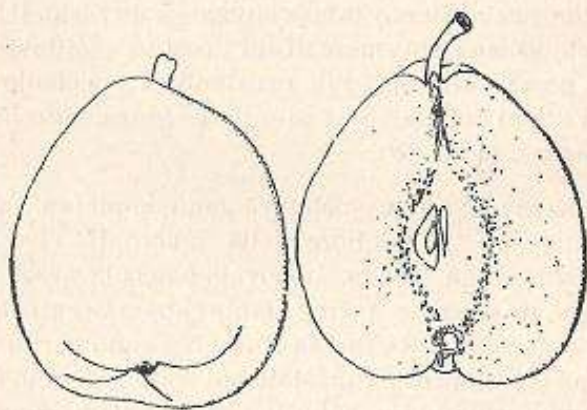


Fig. 69. *S. Germano Vauquelin*. 2½ grand. nat.

di grossezza media e anche grande. Va raccolto il più tardi possibile. Vien bene in tutti i terreni anche umidi, purchè non completamente argillosi: evitare le località

fredde e montane ove non giunge a completa maturazione. E' indicata a formare cordoni, si deve invece escludere il pieno vento.

S. Germano Vanquelin. — Matura dicembre-febbraio. Varietà non di primo merito per sapore, tuttavia è abbastanza buona. Di primo merito per adattabilità a tutti i terreni; ma per basse altitudini; resistente ai venti; forte vegetazione e produzione grandissima. Vien bene sul franco e sul cotogno. (Fig. 69).

PESCHI

Amsden. — Varietà introdotta dall'America, fra le più precoci, maturando a fine giugno. Albero non molto vigoroso ma fertilissimo. Nocciolo aderente; sapore non dei migliori; ma per la sua precocità è ricercatissimo per esportazione.

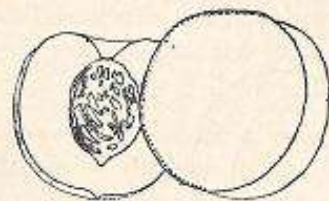


Fig. 70. *Pesca Amsden*.

Amiral Devey. — Anche questa varietà fu introdotta dall'America ed è precoce maturando a fine giugno. Frutto grosso irregolare giallo aranciato sfumato di carmino, polpa gialla eccellente, poco spiccagnolo. Pianta grande, vigorosa, resistente al freddo.

Cotogna massima o *Giallona di Verona*. — Duracina con polpa aderente al nocciolo; albero molto vigoroso, frutto voluminoso come si richiede per queste varietà destinate alla esportazione.

Buco incavato o *Massalombarda*. — Grossissima, sferica, rosso scuro vellutato, albero vigoroso e fertile, matura a fine luglio, consigliato per la grande esportazione che se ne fa.

Galande. — Matura in fine agosto; pianta di medio vigore, ma rustica e produttiva. Varietà antica molto buona (fig. 72).

Elberta. — E' la pesca più diffusa negli Stati Uniti, vigorosa, e costantemente produttiva, ma poco resistente ai freddi — gialla, spiccagnola, matura in agosto. Si adatta facilmente ad ogni terreno, mostra solo di non essere molto resistente al freddo; sopporta bene i trasporti e si presta ottimamente per l'essiccamento. Tende ora a diffondersi una sua sottovarietà più precoce, conosciuta come *Early Elberta*.

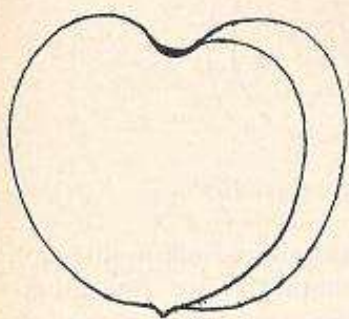


Fig. 71. *Maddalena rossa*
1½ grand. nat.

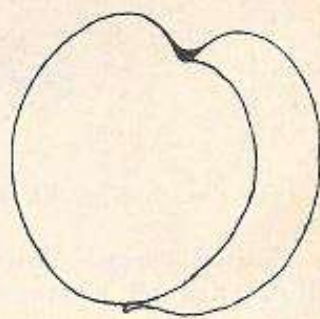


Fig. 72. *Galande*
1½ grand. nat.

Hale. — E' questa la pesca oggi di moda, per il volume, il colorito, la bellezza del frutto cui non sempre corrisponde il sapore. Meno produttiva dell'*Elberta*, matura alcuni giorni prima e sopporta meglio i viaggi. Presenta qualche volta l'inconveniente di avere fiori sterili.

Maddalena rossa. — Varietà antica, di grande produzione se ben cimata. Frutto medio, eccellente, matura a fine agosto (fig. 71).

Morellone. — Molto grossa, arrotondata, rosso cupo intenso, quasi nero dalla parte del sole. Polpa bianca, eccellente. Albero vigoroso e fertilissimo, matura ai primi di agosto.

Triumph. — Di origine americana — frutto allungato terminato a punta, buccia rosa giallastro passante al rosso cupo, polpa gialla; matura in principio di luglio poco dopo l'*Amsden*. Il frutto va facilmente soggetto al marciume. Albero vigoroso e fertile, ama terreni freschi ed ha buona resistenza ai freddi invernali; per questa ragione mantiene una certa diffusione nei paesi settentrionali, diffusione non giustificata dalla qualità del suo frutto.

Reale di Piemonte. — Vecchia varietà della Roncaglia di Benevagienna — albero fertile e vigoroso, ha buona resistenza alla siccità, matura a fine settembre; buccia gialla macchiata di rosso dalla parte del sole. Spiccagnolo, polpa gialla, farinosa, gustosa. La migliore per essicare e fare conserve.

SUSINI

Susina d'Italia. — Fra le molte susine, questa merita di essere segnalata per i suoi caratteri di vera prugna, cioè capace di essicare restando dolce, polposa e senza fermentare. Assai coltivata in America, ove è preferita alla prugna d'Agen perchè il frutto è più voluminoso. Frutto di profumo fino sia fresco, sia cotto. Pianta vigorosa resistente al freddo produttiva; ma forse non regolarmente. Matura a metà settembre. La pianta assume grande sviluppo e resiste bene al freddo.

Regina Claudia gialla è sempre una delle migliori susine da tavola, nettamente spiccagnola; matura in agosto. Albero di buon portamento e di medio vigore.

Anna Spath a frutto violetto scuro, quasi grosso, delicatissimo, matura a fine agosto. Albero di medio vigore; produzione notevole e costante.



INDICE DEL TESTO

<i>Introduzione (U. Montezemolo)</i>	Pag. 3
<i>Dedica</i>	» 5
<i>Prefazione</i>	» 7
Buone frutta (come produrle, varietà da scegliere, norme generali di coltivazione)	» 9
La frutticoltura nel monregalese	» 31
<i>Come è e come dovrebbe essere</i>	» 31
<i>Scelta delle piante</i>	» 37
<i>Piantamento</i>	» 41
<i>Utensili necessari al frutticoltore</i>	» 49
<i>La potatura</i>	» 51
Del pero	» 57
<i>Che cosa succede alle piante non potate</i>	» 57
<i>Prima potatura dopo il piantamento</i>	» 58
<i>Potatura negli anni seguenti</i>	» 61
<i>Potatura a vaso</i>	» 85
<i>Potatura del pero a cordone</i>	» 89
<i>Potatura del melo</i>	» 90
Del pesco	» 92
<i>La rinnovazione del pesco</i>	» 105
Frutta minori	» 107
Pratiche colturali	» 111
<i>L'accartocciamento dei frutti</i>	» 116
<i>Raccolta delle frutta</i>	» 120
<i>Conservazione delle frutta</i>	» 123
<i>Essicamento delle frutta</i>	» 128
<i>Come si compie l'essicamento</i>	» 131
<i>Dati sull'essicamento</i>	» 133

Malattie dei fruttiferi e loro cure	<i>pag.</i> 134
I mastici per il frutticoltore	» 145
Decalogo del frutticoltore	» 147
I cinque comandamenti per chi acquista piante fruttifere	» 149
Scelta dei meli e dei peri	» 150
Buone varietà di frutta	» 152
<i>Ciliegi</i>	» 152
<i>Albicocchi</i>	» 153
<i>Meli</i>	» 153
<i>Peri</i>	» 158
<i>Peschi</i>	» 160
<i>Susini</i>	» 172

INDICE DELLE FIGURE

1 a 5	<i>Utensili necessari al frutticoltore</i>	<i>Pag.</i> 50
6 a 7	<i>Le diverse specie di gemme d'una pianta a granella</i>	» 53-56
8 a 10	<i>Modo d'eseguire i tagli</i>	» 60
11 a 31	<i>Potatura di formazione</i>	» 62-83
25-32-33	<i>Accocamento delle gemme-incisioni</i>	» 77-87
34 a 40	<i>Potatura del pesco</i>	» 96-103
41 a 44	<i>Accartocciamento delle frutta</i>	» 119
45	<i>Essicatoio da frutta</i>	» 129
46 a 48	<i>Malattie dei fruttiferi</i>	» 140-143
49	<i>Varietà di ciliegie.</i>	» 152
50 a 55	» <i>mele</i>	» 154-157
56 a 69	» <i>pere</i>	» 158-168
70 a 72	» <i>pesche</i>	» 169-170

CONSORZIO PROVINCIALE DI FRUTTICOLTURA CUNEO

(Sede presso la Cattedra Ambulante di Agricoltura)

AGRICOLTORI!

Prima di eseguire piantamenti di fruttiferi o di fare alle piante da frutta potature, innesti, trattamenti antiparassitari o anticrittogamici, rivolgetevi al **Consorzio Provinciale di Frutticoltura di Cuneo** che può fornirvi a prezzi modicissimi **piante fruttifere di uno, due e tre anni**, robuste e sane e con assoluta garanzia delle varietà, coltivate nei vivai di Cuneo in terreni magrissimi, sabbiosi e ghiaiosi, e di conseguente ottimo sviluppo colla messa a dimora. **Non dimenticate** che dal personale addetto potrete avere, oltre i consigli tecnici e le istruzioni necessarie per un razionale impianto, per l'allevamento e per la cura dei fruttiferi, **il materiale di cura al prezzo di costo.**