

OGGI IL CONSUMATORE PREDILIGE PRODOTTI QUALITATIVAMENTE VALIDI, PRIVI DI DIFETTI E DURATURI NEL TEMPO. CIO PREMESSO IL CANDIDATO, FACENDO REFERIMENTO AD UNA SPECIE ARBOREA DA FRUTTO, NE TRATTI LA TECNICA COLTURALE PIU' IDONEA PER OTTENERE UNA PRODUZIONE DI QUALITA' E NEL RISPETTO DELLE ESIGENZE AMBIENTALI. INOLTRE, IPOTIZZANDONE IL CONSUMO FRESCO, NE ILLUSTRILIA LA TECNICA DI CONSERVAZIONE E/O CONDIZIONAMENTO AL FINE DI PROLUNGARE LA PRESENZA SUL MERCATO DEL PRODOTTO, EVITANDONE, AL CONTEMPO, DIFETTI ED ALTERAZIONI.

Tra gli alberi da frutta presenti nel nostro territorio, la specie da me prescelta è il melo.

Oggi giorno il consumatore predilige un prodotto qualitativamente valido tradotto sia in termini di bontà al palato che agli occhi per forma e dimensioni e sicuramente preferisce che queste caratteristiche durino nel tempo. La buona qualità delle mele dipende principalmente dalla tecnica colturale e dalle condizioni ambientali.

Presupposto fondamentale per la coltivazione integrata del melo è la scelta di aree vocate, cioè con caratteristiche pedoclimatiche adatte alla specie considerata, in modo che la qualità dei frutti sia esaltata e la pianta possa svilupparsi e produrre adeguatamente senza forzature o eccessivi interventi tecnici. Le zone leggermente ventilate ed aperte sono le migliori in quanto, non essendoci ristagni di umidità, riducono lo sviluppo della ticchiolatura e l'insorgenza nei frutti della rugginosità dell'epidermide.

È necessario adottare forme di allevamento che assecondino il più possibile il modo naturale di vegetare delle piante e favoriscano una buona illuminazione di tutta la chioma, al fine di evitare squilibri vegeto-produttivi. Nel melo, le forme di allevamento consigliabili sono quelle a fusetto e a palmetta irregolare, spesso anticipata e libera.

I fabbisogni idrici del melo sono piuttosto elevati, quindi è consigliabile prevedere l'irrigazione. Quando le disponibilità idriche sono molto limitate (terreni siccitosi e assenza di irrigazione), la gestione del suolo dovrebbe essere eseguita mediante lavorazioni. In autunno, dopo la raccolta, si esegue un'aratura a 15-25 cm di profondità per interrare i fertilizzanti organici e minerali poco mobili e per favorire la penetrazione dell'acqua; in primavera-estate si eseguono alcune lavorazioni a 5-10 cm di profondità per eliminare le infestanti e ridurre l'evaporazione. Per limitare gli inconvenienti delle lavorazioni si può sostituire la lavorazione autunnale con uno sfalcio, in modo da avere il terreno inerbito nel periodo autunno-inizio primavera; ciò, oltre a facilitare l'accesso delle macchine operatrici nei campi, è particolarmente utile in terreni in pendenza al fine di ridurre l'erosione. Altra possibilità è data dal sovescio tra le file con leguminose e graminacee con ciclo autunno-primaverile che, oltre a proteggere il terreno, fornisce un valido apporto di sostanza organica i cui processi ossidativi sono favoriti dalle lavorazioni, specialmente nel periodo estivo. Parte della sostanza organica può essere reintegrata trinciando e lasciando in campo i residui della potatura invernale. Quando possibile, inoltre, è consigliabile la somministrazione di letame o di compost di varia origine la cui distribuzione deve essere fatta in autunno (fine settembre-dicembre).

Per quanto riguarda la concimazione della pianta del melo si tenga conto che gli elementi primari richiesti sono Azoto (80-90 kg/ha/anno) e Potassio (50-80 kg/ha/anno), il Fosforo in quantità inferiore alla metà dei precedenti (100-120 kg/ha biennale o triennale).

Nel melo la raccolta è l'operazione colturale più onerosa. Essa può essere manuale oppure integrata, cioè eseguita mediante l'ausilio di carri raccolta su cui si dispongono parte degli operatori, quando le piante hanno una forma che consente l'utilizzo di tali carri (palmetta e fusetto). In entrambi i casi, i frutti raccolti vengono posti in cassette o in cassoni sollevabili da un elevatore a forche montato sulla trattoria. Il distacco dei frutti e la loro collocazione nei contenitori devono essere fatti con cura per evitare danneggiamenti che, oltre al danno diretto, potrebbero favorire il successivo attacco di patogeni.

Si consiglia di non raccogliere frutti bagnati a seguito di piogge. I frutti dopo la raccolta dovrebbero essere trasferiti entro 6-8 ore nei luoghi di lavorazione e conservazione, evitando in particolare la sosta dei frutti sotto il sole. La conservazione di questo frutto può essere effettuata mediante :

- Diminuzione della quantità di ossigeno a disposizione del frutto;
- Aumento della quantità di anidride carbonica , artificialmente introdotta dall'uomo ,nella cella di conservazione.
- Conservare un adeguato tasso di umidità nell'atmosfera della cella di conservazione, al fine di evitare che i frutti perdano un'eccessiva quantità di acqua con evidenti cali fisiologici di peso
- Diminuzione della temperatura di conservazione. In tal modo i processi respiratori sono notevolmente rallentati.

Ogni intervento da parte dell'uomo deve comunque essere tempestivo. I processi di condizionamento sono tutte quelle azioni predisposte dall'imprenditore per modificare la velocità dei processi maturazione. La prima operazione di condizionamento da effettuare è la tempestiva refrigerazione dei frutti immediatamente dopo la raccolta tradizionalmente realizzata o con acqua o con aria fredda. I frutti una volta introdotti nelle celle di conservazione, con una temperatura più bassa , possono utilmente essere conservati fino al momento dell'immissione in commercio mediante l'uso di atmosfera controllata modificando la composizione chimica dell'atmosfera in essere contenute. I vantaggi dovuti alla maggiore quantità di anidride carbonica ed al minore contenuto in ossigeno sono :

- allungamento del periodo di conservazione;
- i frutti rimangono più verdi e succosi;
- minor calo di peso
- riduzione dei marciumi dovuto all'effetto fungistatico dell'anidride carbonica
- eliminazione del disfacimento da bassa temperatura dal momento che l'uso dell'atmosfera controllata consente temperature di esercizio superiori a quelle del frigo normale.

Un corretto uso del freddo e dell'atmosfera controllata possono consentire la riduzione di alterazioni tipiche da conservazione quali il disfacimento interno ed il riscaldamento.