



Varietà di ciliegio Arianna.

Appunti di viaggio nella regione delle ciliegie: la Puglia

Massimo Zago, Centro di Sperimentazione Laimburg, Tomaso Pantezzi, Sergio Franchini, Gianluca Giuliani, Marino Gobber, Fondazione E. Mach

Dal 29/05 al 31/05/2017 una delegazione di tecnici del Centro di Sperimentazione Laimburg e della Fondazione E. Mach di San Michele a/Adige ha visitato alcune aziende cerasicole nella regione con la maggiore produzione di ciliegie in Italia: la Puglia.

20.000 ha di ciliege

Con una superficie di circa 20.000 ha la Puglia è di fatto la regione italiana che vanta la più grande superficie coltivata a ciliegio. Le favorevoli condizioni climatiche nel "tacco" della nostra penisola permettono la raccolta precoce dei frutti e quindi la commercializzazione di primizie per il mercato cerasicolo nazionale. L'azienda visitata si trova nella zona di "Castel del Monte" (Barletta-Andria-Trani) ad un'altitudine di 450 m s.l.m. Questa zona è caratterizzata da un clima piuttosto asciutto: le precipitazioni ammontano in media a 500 - 550 mm annui e sono concentrate soprattutto nei mesi invernali e primaverili. L'estate è molto secca con temperature che raggiungono livelli elevati. In questa zona infatti il problema principale è l'approvvigionamento di acqua. Per raggiungere la falda spesso è necessario trivellare il terreno fino ad una profondità di 900 - 1.000 m, con costi che si aggirano sui 100 - 200 € al metro. I terreni in media hanno dei valori di sostanza organica intorno al 1,2 - 1,5% e sono ricchi di calcare attivo. Altra nota interessante riguarda i prezzi dei terreni agricoli che in questa zona oscillano tra i 14.000 e 15.000 € all'ettaro! Nell'azienda visitata si producono ci-

liegie su una superficie di 8 ha di cui 6 ha sono in piena produzione. Le ciliege vengono coltivate con un sesto d'impianto di 5 m x 3 m che corrisponde ad una densità di 630 piante ad ettaro e una produzione annua media intorno ai 200 - 250 qli/ha. Il prezzo medio liquidato si aggira intorno ai 1,50/1,60 € al kg con un PLV di circa 30.000 €/ha. A seconda della cultivar sono necessari 1 - 2 stacchi. I frutti vengono raccolti in cassette da 20 kg e venduti direttamente ai commercianti, i quali le lavorano e confezionano nelle proprie strutture. La manodopera utilizzata per la raccolta proviene in maggioranza dall'est Europa. Grazie alla scalarità di maturazione delle diverse cultivar, la finestra di raccolta delle ciliege inizia dai primi di giugno e finisce intorno al 10 luglio con la cv **Sweetheart**. Altre varietà diffuse in questa zona sono **Giorgia, Blaze Star, Black Star, Canada Giant, Ferrovia, Lala Star, Grace Star, Lapins, Skeena, Satin e Samba**. La cultivar tradizionale e maggiormente coltivata è ancora Ferrovia; il comportamento di questa varietà dal punto di vista produttivo è però molto incostante: in presenza di forti precipitazioni e alto tasso di umidità durante la fase di maturazione i frutti sono molto soggetti a cracking.

Il portinnesto più utilizzato è Santa Lucia da seme in quanto resistente alla siccità e ai terreni calcarei, in grado di tollerare valori di calcare attivo anche molto elevati. Nell'ambito dei portinnesti della serie Gisela, il Gisela 5 non è adatto in questo ambiente, mentre Gisela 6 sembra dare dei buoni risultati se la pianta viene allevata a vaso basso (Multiasse). Per questo sistema di allevamento si utilizza un astone che viene cimato ad un'altezza di 65 - 70 cm all'impianto. Dopo la ripartenza nel mese di maggio si scelgono 3 - 4 germogli che vengono ribattuti nuovamente quando raggiungono una lunghezza di 40 - 50 cm. Per favorire l'emissione di più germogli e costruire la struttura finale della pianta si procede poi con un'ulteriore cimatura. In post-raccolta si interviene con la potatura meccanica (laterale e topping), dopodiché si rifinisce con una potatura manuale. Per la concimazione si impiega un fertilizzante organico a base di sangue al 6% che apporta 40 - 50 unità di azoto per ettaro, nei mesi invernali completata con altre 30 unità di azoto apportate tramite fertirrigazione con prodotti organici. Oltre alle ciliege l'azienda produce uva su una superficie di 8 ha e mandorle su un totale di 12.000 piante. Le



"Vaso spagnolo" in fase di allevamento.



Varietà Giorgia poco prima della raccolta.

cultivar di questa ultima specie utilizzate sono:

- **Ferragnes**, autosterile, poco produttiva e molto soggetta a fusicocco,
- **Tuono**, autofertile, ma che tende ad alternare,
- e altre varietà come **Genco** e **Fillipo Ceo**.

Il mandorlo viene potato meccanicamente ad anni alterni, mentre la spollonatura viene fatta annualmente durante il periodo estivo. La raccolta viene eseguita meccanicamente con uno scuotitore semovente e la resa è di 10 - 12 qli/ha di frutta in guscio. La vita media di un impianto di mandorlo è di circa 25 anni!

Azienda Giacovelli

La visita è proseguita alla centrale ortofrutticola Giacovelli, nel paese di Locorotondo in provincia di Bari. L'azienda commercializza in prevalenza agrumi, albicocche, ciliegie e nettarine. La quantità di pesche commercializzate è in diminuzione per il calo del prezzo di vendita, mentre è in aumento quella di albicocche e ciliegie. Circa il 60 - 70% del prodotto conferito viene venduto all'estero. Il fatturato si aggira sui 67 - 70 milioni l'anno, rappresentato per il 30% dalla vendita di uva da tavola apirena. Anche il quantitativo di

ciliegie commercializzate rappresenta una parte importante del fatturato, ed ammonta a circa 30.000 qli l'anno, conferito da circa 100 fornitori.

La calibratura delle ciliegie è meccanica e prossimamente verrà sostituita con la calibratura ottica. Le ciliegie vengono conferite nei centri di raccolta di Conversano e Bisceglie e successivamente lavorate nello stabilimento di Locorotondo. Al momento del conferimento vengono raffreddate tramite idrocooling, utilizzando acqua a 2 °C e con questo processo di raffreddamento le ciliegie vengono portate a una temperatura di 4 °C. Ogni partita di ciliegie viene costantemente monitorata e su un campione di frutti si misura durezza (tramite strumento Durofel), grado zuccherino (espresso in ° Brix).

Se una partita di ciliegie ha un valore Durofel inferiore a 65 viene commercializzata subito, se il valore è fra 70 e 75 ha una tenuta media e la partita è destinata ad una commercializzazione di media durata; solo le partite con durezza elevata possono essere destinate a trasporti più lunghi. Al conferimento si controlla un campione di ciliegie per determinarne la qualità ed il prezzo. La suddivisione in calibri prevede tre categorie: inferiore a 26, fra 26 e 28 e 28+.

Vivai Fortunato

Durante la trasferta si è avuto modo di visitare i vivai Fortunato a Sammito di Bari. I vivai si estendono su una superficie di circa 35 ettari e sono specializzati nella produzione di piante di drupacee (albicocco, ciliegio, pesco, susino), frutta a guscio (mandorlo, noce, nocciolo, pistacchio), olivo, melograno e kaki. Forniscono inoltre alcune varietà di melo e pero e alcuni portinnesti di albicocco e ciliegio. I vivai Fortunato aderiscono al CO.VI.P (Consorzio Vivaistico Pugliese) che è stato precursore in campo nazionale delle produzioni certificate di drupacee, olivo e agrumi e recentemente hanno iniziato un'attività di moltiplicazione di fruttiferi in vasetto.

Ringraziamenti

Nei due giorni di visite tecniche, ci ha accompagnato nelle zone di coltivazione delle drupacee il Dott. Lorenzo Laghezza, agronomo che fa parte di "Agrimeca Grape and Fruit Consulting", un gruppo di tecnici che svolge il lavoro di consulenti per la coltivazione di uva da tavola, drupacee (ciliegio, pesco e albicocco), olivo e mandorlo. 🍷

massimo.zago@laimburg.it