

Varietà di melo resistenti in Alto Adige – produzione biologica

Ulrich Kiem, Centro di Consulenza

Le prime prove di coltivazione di varietà di melo resistenti alla ticchiolatura risalgono, in Alto Adige, a oltre 30 anni fa. Allora erano soprattutto frutticoltori biologici quelli che cercavano varietà resistenti o almeno meno sensibili a questa patologia. Gli impianti sono stati allestiti in modo non coordinato e a completo rischio dell'azienda.



Impianto di Bonita in Val Venosta.

Pionieri sì, ma non coordinati

Una delle prime varietà resistenti coltivate in Alto Adige, portatrice del gene *Vf*, è stata **Florina**, della quale inizialmente si apprezzavano la scarsa sensibilità nei confronti dell'oidio e dell'afide grigio. Si trattava di motivazioni più che valide, dato che al tempo non erano disponibili in commercio insetticidi a base di azadiractina (neem). Ciò che ne rallentò l'impianto furono i problemi con l'alternanza, la qualità non soddisfacente e la scarsa serbevolezza dei frutti.

Coop 38/GoldRush® è una varietà a maturazione tardiva, che si caratterizza per una qualità interna eccellente e per una buona serbevolezza. La maturazione tardiva e il sovracoloro giallo la rendono però estremamente sensibile alla fumaggine. La marcata tendenza all'alternanza e la sensibilità all'*Alternaria*, osservata tardivamente, hanno contribuito al blocco della messa a dimora di questa varietà.

Altre varietà, piantate su superfici meno estese erano **Coop 39/Crimson Crisp**®, **Coop43/Juliet**® e **Delorina**. **Coop 39/Crimson Crisp**® è interessante soprattutto per il fatto che si tratta di una varietà parentale di

CIVM49/ RedPop®. In effetti, sui suoi frutti compaiono, anche se in minor quantità, le macchie sulla buccia tipiche di **CIVM49/RedPop**®. Gli impianti di **Coop43/Juliet**®, scarsi in Alto Adige, rappresentano invece una rarità, dato che i detentori francesi dei diritti di impianto non ne hanno consentito la messa a dimora – a scopi commerciali – al di fuori del territorio francese. **Coop43/Juliet**® fornisce rese regolari. Le mele a maturazione tardiva, simili alle Fuji, sono caratterizzate da una copertura biancastra lattiginosa sulla buccia (facilmente dilavabile) e sono particolarmente sensibili alla buttersatura amara.

I frutti color giallo-rosso di **Delorina** maturano nello stesso periodo di **Golden Delicious**. La varietà non è soggetta all'alternanza, ma è abbastanza sensibile all'oidio. Notevoli difficoltà si sono riscontrate a causa delle ingenti perdite durante la conservazione.

Un'altra varietà messa a dimora già 20 anni fa è la precoce **Sansa**. Le mele bicolori di piccolo calibro sono gustose e, trattandosi di una varietà a maturazione precoce, decisamente molto serbevoli.

Il momento di maturazione, fissato a ca. 10 giorni prima di Gala, era allentante, dal punto di vista commerciale,

ma richiedeva impegnativi adeguamenti logistici e tecnici. Ben presto si sono osservate anche problematiche di tipo agronomico, tra le quali soprattutto la scarsa vigoria e la sensibilità all'alternanza.

La varietà **Dalinbel/Antares**® – piantata soprattutto nelle zone a maggior altitudine della Val Venosta – a causa dell'estrema sensibilità all'oidio e al fenomeno dell'alternanza ha avuto vita breve.

L'unica varietà resistente della "vecchia generazione", che in Alto Adige ha avuto successo nella produzione biologica e ancor oggi viene coltivata su un'ampia superficie (60 ha), è **Topaz** o il suo mutante rosso **Red Topaz**, protetto come varietà singola. La prima ondata di messa a dimora in Alto Adige si è presentata a fine anni '90. Successivamente però è stato necessario estirpare grandi quantità di piante, data l'estrema sensibilità di **Topaz** al marciume del colletto. L'attacco avveniva, di regola, nella parte inferiore del tronco, tra il punto d'innesto e la prima ramificazione. Non è stato possibile risolvere il problema nemmeno con i più diversi trattamenti al tronco; nelle prove condotte presso il Centro di Sperimentazione Laimburg, tra le sostanze attive ammesse per



alla *Phytophthora*. Altre patologie che spesso interessano Topaz sono la fumaggine e il marciume da *Gloeosporium*. Quest'ultimo incide anche sulla serbevolezza dei frutti e limita fortemente il periodo della loro commercializzazione.

Nel 2005, il Consorzio Italiano Vivaisti (CIV) ha richiesto la protezione varietale europea per la varietà **CIVG198**. Lo stesso anno sono state messe a dimora, in Alto Adige, le prime piante-test. Tre anni più tardi ha avuto inizio la fase commerciale con il marchio Modì®. Della varietà CIVG198/Modì® hanno convinto soprattutto la buona colorazione dei frutti anche in condizioni di fondovalle e la stabilità della

In produzione biologica, fin dall'inizio questa varietà non ha suscitato grande entusiasmo, anche perché il profilo varietale non rispondeva ai requisiti richiesti dai più importanti mercati bersaglio.

L'ampia scelta varietale ha anche aspetti negativi

Con la centralizzazione della commercializzazione della frutta bio e con le crescenti quantità conferite si sono modificati anche i canali di smercio delle mele bio altoatesine, che vanno dal negozio dedicato al bio alla GDO. In questo modo, la vendita di quantità ridotte è diventata più difficile. A



Bonita



Coop 38/GoldRush®



Topaz



SQ 159/Natyra®

l'impiego in produzione biologica solo i prodotti rameici hanno mostrato un effetto secondario di qualche interesse.

Ciò che ha "salvato" questa varietà è l'osservazione che il problema si poteva risolvere con il doppio innesto con una varietà meno sensibile

resa. Durante la coltivazione, i problemi principali sono rappresentati dalla sensibilità alle scottature solari e la rugginosità.

L'interesse dei frutticoltori altoatesini è però venuta rapidamente meno, soprattutto a causa dei prezzi di liquidazione giudicati non soddisfacenti.

questi problemi di natura logistica si sono aggiunte la talora limitata serbevolezza e la qualità interna ed esterna, inferiore alla media per tante delle varietà sopra citate. Ciò nonostante, l'interesse di molti produttori bio per le varietà resistenti alla ticchiolatura si è mantenuto anche negli anni seguenti.

Progetto varietà resistenti

“Ci sarà mai una varietà bio proveniente dall’Alto Adige?” Questo il titolo di una relazione tenuta da Gerhard Eberhöfer, responsabile del settore bio del VIP, e presentata in occasione della giornata della frutticoltura biologica che si è svolta il 25 febbraio 2010 a Laces. Ha riconosciuto l’assoluta necessità di sviluppare specifiche innovazioni varietali per la produzione bio in Alto Adige e si è rivolto perciò a tutte le organizzazioni competenti in materia, invitandole ad affrontare e a sviluppare questa tematica.

Il suo richiamo non è rimasto inascoltato: nell’agosto dello stesso anno, su iniziativa mia e di Walter Guerra – responsabile del settore Pomologia del Centro di Sperimentazione Laimburg – il Centro di Consulenza per la frutticoltura dell’Alto Adige ha promosso un invito a partecipare ad una visita varietale dal titolo “Varietà di melo resistenti alla ticchiolatura per la frutticoltura biologica altoatesina: status quo e prospettive future”. Alla manifestazione hanno preso parte i responsabili delle organizzazioni commerciali bio dell’Alto Adige e Markus Bradlwarter del Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige. In questa occasione è stato deciso di intensificare e coordinare la ricerca di una nuova varietà resistente alla ticchiolatura adatta alla coltivazione biologica. Di tale compito è stato incaricato il Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige. Il progetto “Varietà resistenti” era appena nato.

All’inizio 8 candidati

In collaborazione con il Consorzio Innovazione Varietale Alto Adige è stato allora stilato un elenco delle varietà disponibili per le prove. I candidati, ricavati dopo un’attenta valutazione, sono risultati i seguenti: CH 101/Galiwa®, Ariane/Les Naturianes®, KSB I-406/1, UEB 32642/Opal®, SQ 159/Natyra®, Coop43/Juliet®, Dalinette/Choupette® e la varietà Lb17906, proveniente dal Centro di Sperimentazione Laimburg. Queste varietà sono state mes-

se a dimora, nel 2012, in diverse zone di coltivazione. In due località, a Laces e a Terlano, le piante sono state testate in condizioni biologiche.

Dopo alcuni anni di osservazione e valutazione abbiamo deciso, nel 2015, che Bonita (al tempo ancora KSB I-406/1) e SQ 159/Natyra® rispondevano ai requisiti. Oltre alle diverse caratteristiche pomologiche, per le due varietà sono state decise anche le considerazioni sulle positive prospettive della loro commercializzazione nel mercato bio. Per la varietà SQ 159 coltivata nel rispetto dei canoni della produzione biologica è notoriamente riservato il marchio Natyra®, in precedenza di proprietà di Fresh Forward (Paesi Bassi). I diritti di moltiplicazione di Bonita erano nelle mani del KSB (Consorzio Vivaisti Frutticoli Altoatesini).

Bonita

Le mele della varietà Bonita, ottenuta presso l’Istituto di botanica sperimentale di Praga, sono di pezzatura uniforme sulla pianta, la varietà mostra una buona stabilità della resa e la costruzione dell’habitus delle piante non è particolarmente impegnativa. Lo sviluppo vegetativo è buono e la sensibilità nei confronti dell’oidio è media. La varietà matura poco prima di Golden Delicious ed è stato osservato che la colorazione di copertura rosso brillante si forma in tempo utile solo nelle zone di coltivazione situate ad elevate altitudini. La formazione del colore sui frutti viene negativamente influenzata – come accade per la varietà parentale Cripps Pink – da un’eccessiva disponibilità di azoto. Bonita non è adatta alla conservazione di lungo periodo e mostra una certa sensibilità al *Gloeosporium*. In qualche caso sono stati registrati problemi con il riscaldamento comune. Poiché una varietà parentale di Bonita è Topaz, tutte le piante sono state finora innestate con doppio innesto e tronco intermedio, a titolo precauzionale. Sino ad oggi non sono noti casi di attacco di marciume del colletto. Attualmente Bonita è coltiva-

ta, in Alto Adige, su oltre 100 ha, 24 dei quali – a produzione integrata – si trovano nel territorio gestito dal VIP.

SQ 159/Natyra®

I frutti della varietà SQ 159/Natyra®, ottenuta presso il Plant Research Institute (PRI) di Wageningen – Paesi Bassi, catturano per il loro gusto eccellente e per la buona serbevolezza. L’aspetto estetico può essere definito “rustico”, sebbene ciò non sembra influire sul grado di accettazione da parte dei consumatori bio. Nei primi anni d’impianto può accadere, nelle condizioni altoatesine, che un’elevata percentuale di frutti presenti una marcata rugginosità o numerose screpolature – nella maggior parte dei frutteti in produzione questo fenomeno non rappresenta però un grave problema. Le sfide più grandi che SQ 159/Natyra® pone dal punto di vista agronomico consistono nella debole vigoria, nel cattivo stato della chioma e nella tendenza all’alternanza. Tutti questi problemi sono in diretta interconnessione tra loro. A ciò si aggiunge che la qualità del materiale vivaistico finora fornito non sempre risponde alle aspettative. Ne consegue che spesso è difficile raggiungere la piena produzione nell’usuale periodo di 5 - 7 anni.

In Alto Adige, la maggior parte degli impianti di SQ 159/Natyra® è innestata su M9 T337, una parte su M9 RN29 e poche piante sul nuovo portinnesto G11. La speranza che la combinazione tra SQ 159/Natyra® e un portinnesto più forte potesse risultare vantaggiosa non è stata finora soddisfatta. In campo non sono state riscontrate nemmeno differenze relativamente alla vigoria né alla resa.

Per ovviare a queste difficoltà di tipo agronomico si punta spesso, per SQ 159/Natyra®, al reinnesto di frutteti già esistenti. È stato verificato che su piante reinestate di SQ 159/Natyra® si è formato rapidamente un buon volume della chioma. La coltivazione di questa varietà rappresenta una sfida, soprattutto in produzione biologica. In



Coop43/Juliet® con e senza copertura biancastra lattiginosa, facilmente dilavabile (sopra). Coop 39/Crimson Crisp® (al centro). Dalinbel/Antares® (sotto).

Alto Adige, tale sfida è stata raccolta e SQ 159/Natyra® è attualmente a dimora su 35 ha.

Inored/Story®

Alla ricerca di una varietà adatta alla conservazione di lungo periodo e alla coltivazione biologica, la cooperativa frutticola Biosüdtirol, che fa capo al VOG, si è imbattuta nella varietà Inored/Story® ottenuta in Francia, presso l'INRA. È soprattutto in Piemonte che già da qualche anno si punta, non solo per la produzione biologica, a questa varietà le cui mele sono dolci. A maturazione quasi concomitante a Braeburn, Inored/Story® è accattivante per i frutti di pezzatura uniforme e molto serbevoli, dotati di buona colorazione e di resa costante e regolare. Problematiche possono essere riscontrate nella tendenza alla formazione di fiori secondari nei primi anni d'impianto e nella sensibilità all'oidio e all'imbrunimento interno. Per contenere quest'ultimo, se ne consiglia la coltivazione al di sotto dei 350 - 400 m s.l.m. Pur essendo considerata una varietà "libera", i diritti di moltiplicazione di Inored/Story® sono detenuti dal gruppo di vivaisti Novadi (Francia). Molti frutticoltori biologici intravedono la possibilità di considerare questa varietà come un'opportunità per le zone di fondovalle. E proprio qui negli ultimi 3 anni la superficie messa a dimora ha superato i 30 ha.

I progetti più recenti

Due dei più recenti progetti varietali altoatesini, adatti per la produzione sia integrata che biologica, si basano ancora sulla resistenza Vf: si tratta delle varietà CIVM49/RedPop® e Ipador/Giga®. Rimane da ricordare che anche le varietà a polpa rossa (es. R201/Kissabel® del programma di miglioramento genetico di IFORED) sono dotate del gene Vf. Informazioni più dettagliate in merito si trovano nei prossimi due articoli. 🍏

ulrich.kiem@beratungsring.org