

Il successo della melicoltura biologica in Val Venosta

JOSEF TELFSER¹ - MARKUS KELDERER¹ - CHRISTIAN GAMPER²

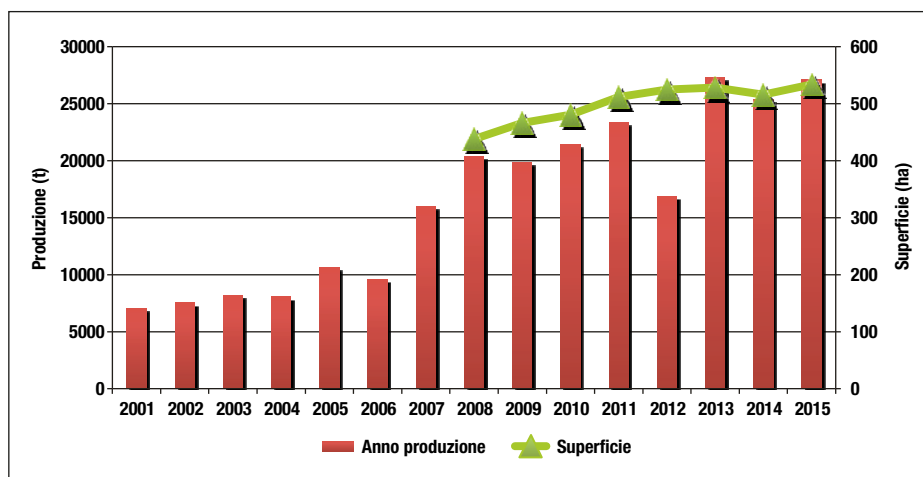
¹Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale Laimburg (Bz)

²Vi.P Bio - Laces (Bz)

Il felice connubio fra vocazione del territorio, scelta delle varietà, assistenza tecnica specialistica, fanno della produzione di mele biologiche di questa parte dell'Alto Adige un settore economicamente fiorente, in crescita e con forte impronta eco-sostenibile.

La Val Venosta presenta, grazie alle sue vocazioni pedoclimatiche, le condizioni ottimali per la frutticoltura biologica. Già nel penultimo secolo erano prodotte ed esportate mele in botti di legno fino alla corte dello zar di Russia. Dagli anni '50 del secolo scorso la Val Venosta si è sviluppata in una delle più importanti ed innovative zone di coltivazione d'Europa.

L'area di produzione, situata nel triangolo di confine tra Italia, Austria e Svizzera, si espande da un'altitudine di 500 m s.l.m. nella zona Est della valle, fino ad arrivare fino ai 1.000 m s.l.m. nella zona Ovest. A causa della direzione Est-Ovest della vallata e della sua posizione centrale all'interno delle Alpi, la Val Venosta presenta un microclima con una precipitazione media annuale di 500 mm, circa 300 giornate di sole ed elevate differenze tra le temperature diurne e notturne (Fig. 1).



▲ Fig. 2 - Evoluzione della superficie (ha) e della produzione (t) di mele biologiche in Val Venosta dal 2001 al 2015.

Essendo poi posta direttamente lungo il principale pettine alpino, molto spesso si manifestano eventi ventosi, che rafforzano maggiormente il clima secco. Questa situazione climatica rende assolutamente necessaria, per una gestione professionale del frutteto, l'introduzione dell'irrigazione, la quale nella maggior parte dei casi è organizzata consorzialmente ed è utilizzata anche per la difesa dalle gelate primaverili durante la fioritura. I terreni alluvionali ricchi di scheletro e il clima vantaggioso rappresentano le condizioni più importanti per il successo della frutticoltura biologica in Val Venosta.

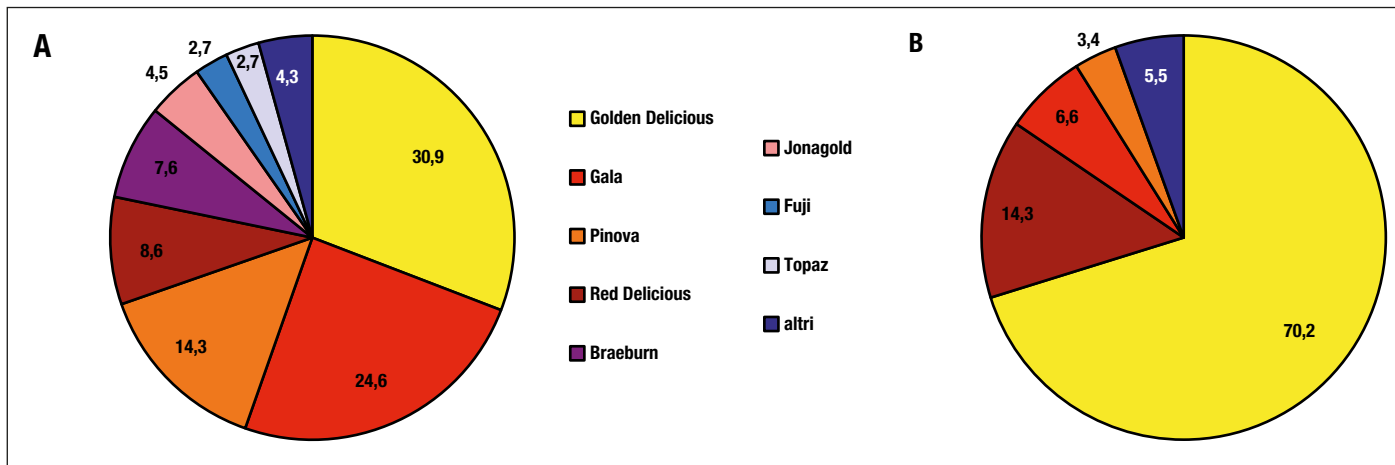
Altra caratteristica del territorio è rappresentata da una dimensione media dell'azienda pari a 3,4 ha, su-

perficie che molto spesso è composta da più appezzamenti. Per compensare questo svantaggio organizzativo aziendale i frutticoltori della vallata si sono strutturati, fin dall'inizio, in una forte organizzazione cooperativistica. Ora in Val Venosta, 1.535 aziende familiari producono 358.620 t di mele che sono commercializzate comunemente attraverso la cooperativa di secondo grado VI.P.

Alcune aziende pionieristiche avevano già riconosciuto negli anni '70 che sussisteva una richiesta per i prodotti biologici e iniziarono a confrontarsi, già allora, con la produzione "organica". Dopo diverse prove di commercializzazione, nel 2000 è stata fondata, nell'ambito della stessa

FIG. 1 - PRECIPITAZIONI E TEMPERATURE MEDIE ANNUALI REGISTRATE NEL COMUNE DI SILANDRO (BZ; 700 MSLM, CAPOLUOGO COMPRESORIALE DELLA VAL VENOSTA)

	gen.	feb.	mar.	apr.	mag.	giu.	lug.	ago.	set.	ott.	nov.	dic.	media annuale
Precipitazioni (mm)	17,0	18,0	22,7	30,4	48,9	61,2	63,8	70,6	48,5	48,0	46,6	24,7	500,4
Temperatura (C°)	-0,23	2,20	6,31	10,26	14,37	17,73	19,55	18,77	15,34	10,15	4,49	0,44	9,95



▲ Fig. 3 - Varietà di mele allevate in regime biologico (A) ed integrato (B) (% sul totale) in Val Venosta.

cooperativa VI.P, il servizio Bio-VI.P, che commercializza la maggior parte della produzione biologica della valle. Attualmente sono 135 le aziende che producono mele biologiche su una superficie di 534 ha. Negli ultimi quindici anni la produzione di mele bio nell'ambito di Bio-VI.P ha subito un incremento, partendo dalle 7.050 t iniziali e arrivando alle attuali 27.150 (Fig. 2). Questo trend positivo è adesso confermato da molti frutticoltori che reagiscono positivamente alla sempre maggiore richiesta di prodotti biologici, convertendo le loro aziende.

Altri frutti biologici, come ad es. ciliegie, pere, albicocche e piccoli frutti, svolgono, similmente a quanto avviene nella produzione integrata, un ruolo minore. Il maggior mercato di vendita per la Bio-VI.P è rappresentato dal Sud Europa con un 37% (33% Italia), seguito dall'Europa centrale e del Nord, con quote di vendita rispettivamente del 33 e del 27%, mentre il 3% della produzione è venduto in altri Paesi.

L'assetto varietale

Nella coltivazione integrata, Golden Delicious presenta una percentuale di coltivazione del 70% (Fig. 3), che sta però diminuendo a favore delle varietà bicolori, nonché delle varietà gestite da Club come Nicoter Kanzi®, Ambrosia e Scilate-Envy®.

Nel settore biologico, invece, Golden Delicious raggiunge solo il 31% perché i frutticoltori biologici prediligono le varietà rosse o bicolori come Gala (24,6%) e Pinova (14,3%) come riportato in figura 4. Golden Delicious, a causa della sua sensibilità nei confronti della ticchiolatura e della rugginosità, non è molto attrattiva per la coltivazione biologica, anche se le di-



▲ Fig. 4 - Una panoramica della melicoltura in Val Venosta.

verse zone della vallata garantirebbero un'eccellente colorazione.

L'elevata quota di coltivazione di Gala è correlabile con il suo periodo di vegetazione relativamente breve, che permette contemporaneamente di ridurre gli interventi fitosanitari. Pinova, invece, terza varietà in ordine d'importanza, deve il suo successo ad una parziale resistenza alla ticchiolatura (*Venturia inaequalis*) favorendo regolari ed elevate rese quantitative. L'elevato sbalzo termico tra giorno e notte durante il periodo della raccolta influenza positivamente la colorazione dei frutti. Il resto delle varietà è composto da mele tradizionali come Red Delicious, Braeburn, Jonagold e Fuji e dalla cv Topaz, resistente a ticchiolatura. Un grosso interesse è adesso rivolto alle nuove varietà Natyra e Bonita, più tolleranti la ticchiolatura.

Le tecniche

Altre differenze rilevanti si manifestano negli interventi fitosanitari e nel diradamento. Mentre i produttori

"integrati" possono fare riferimento a diversi prodotti chimici di sintesi per il contenimento delle malattie fungine, la regolazione della ticchiolatura e dell'oidio (*Podosphaera leucotricha*) in frutticoltura biologica avviene tramite la scelta delle varietà e delle zone, così come utilizzando prodotti a base di rame e zolfo. Uno dei più importanti prodotti fitosanitari è rappresentato dal polisolfuro di calcio, che presenta anche un'efficacia collaterale come diradante andando a completare il diradamento meccanico e/o manuale.

Grazie ai vantaggi climatici della Val Venosta, le malattie fungine sono di contenimento relativamente facile. Anche la regolazione della carpocapsa (*Cydia pomonella*), compiuta con i prodotti a disposizione dell'agricoltura biologica (CpGV), nella maggior parte dei casi non è problematica. Normalmente si ha la comparsa di una sola generazione e un ulteriore aiuto è rappresentato dalla grossa diffusione del metodo della confusione, applicato anche nelle coltivazioni integrate.



▲ Fig. 5 - Meleto (cv Gala) in Val Venosta.



▲ Fig. 6 - Meleto biologico con muro a secco.



▲ Fig. 7 - Erpice rotante per la gestione del filare di meleto biologico sviluppata da un'azienda artigianale locale.

In questo periodo la più grande sfida per la coltivazione biologica in Val Venosta, sia per la ricerca, sia per l'assistenza tecnica, è rappresentata dal trovare metodi di contenimento efficaci della *Cacopsylla picta*, vettore del micoplasma *Candidatus phytoplasma mali*, responsabile degli scopazzi del melo. I prodotti naturali ora disponibili, come ad es. il piretro naturale, devono essere applicati con molta frequenza e i risultati ottenuti non sono soddisfacenti.

I servizi di assistenza

Con la consulenza specifica per la frutticoltura biologica da parte del Centro di consulenza per la frutticoltura di Lana d'Adige (Alto-Adige), con l'appoggio della Bio-V.I.P nella conservazione e vendita, così come con il supporto del settore per l'agricoltura biologica del Centro Sperimentale Laimburg, il frutticoltore biologico ha a disposizione un'ampia offerta di assistenza tecnica, la quale in tempi brevi è in grado di affrontare i problemi attuali della produzione biologica e di trovare, assieme agli agricoltori, soluzioni accettabili. Un aspetto importante e vantaggioso è rappresentato dall'efficiente organizzazione cooperativistica, cosa questa che permette agli agricoltori di concentrarsi esclusivamente sulla produzione. Inoltre, la piccola e ben motivata strutturazione familiare alto-atesina permette di reagire abbastanza velocemente e con molta flessibilità alle nuove sfide che il mercato e la coltivazione richiedono.

Grazie alla necessità di un'elevata specializzazione frutticola, nella zona si sono sviluppate una serie di aziende che costruiscono macchine specializzate per la moderna melicoltura. Queste ditte sono anche in grado di affrontare le necessità della coltivazione biologica e sviluppare, in stretta collaborazione con gli agricoltori, macchine dedicate come ad es. le spazzolatrici e gli erpici rotanti per gestire la crescita dell'erba lungo il filare. Questi aspetti, dove tutti i settori di produzione sono rappresentati, e non per ultimo il successo economico, permettono lo sviluppo di un ambiente innovativo, permettendo così una continua progressione della coltivazione biologica.

Ulteriori informazioni sulla melicoltura biologica in Val Venosta sono disponibili all'indirizzo web <http://biography.vip.coop/it/home/1-0.html> ■