Varietà per la coltura biologica, cosa fa l'Europa

MARKUS KELDERER - JOSEF TELFSER

Centro di Sperimentazione Laimburg (Bolzano)

Dominano ancora le varietà tradizionali. Poche quelle resistenti; Topaz è appena al 10%. Non mancano le difficoltà agronomiche, soprattutto nella difesa e nella gestione del suolo e della nutrizione. L'importanza della vocazione territoriale e delle varietà resistenti.

n Europa vengono prodotti in media, negli ultimi 10 anni, circa 8 Ml di t di mele all'anno per il consumo fresco. Di gueste, circa due terzi provengono dall'Europa occidentale (Ue-15), principalmente Italia, Francia e Germania. Un terzo proviene dall'Europa orientale della quale fa parte la Polonia che in pochi anni è diventata il primo produttore di mele in Europa.

Il mercato della mela in Europa è caratterizzato da una costante sovrapproduzione, da riduzione del consumo a livello europeo e problemi nei mercati di esportazione extracomunitari (Russia, Libia, ecc.). Di conseguenza negli ultimi anni i prezzi di

liquidazione ai produttori si sono abbassati continuamente, non rimunerando più i costi di produzione.

Gelate in primavera e grandinate estive hanno ridotto quest'anno il volume di mele per il consumo fresco a circa 6 Ml di t. È tutto da vedere come si comporterà il mercato nei prossimi 11-12 mesi. Sarebbe auspicabile una politica dei prez-

TAB. 1 - INCIDENZA DEL BIOLOGICO SULLA PRODUZIONE DI MELE IN EUROPA

Paese	Prod. Bio 2015 in t	% della raccolta Ue-Bio 2015	Prod. Bio 2016 in t	% della raccolta Ue- Bio 2016	Prod. Bio 2017 in t	% della raccolta Ue-Bio 2017
Italia	64.230	47	78.495	52	75.685	64
Germania	39.613	29	54.702	36	26.001	22
Austria	19.567	15	5.443	4	8.021	7
Paesi Bassi	5.745	4	5.657	4	3.811	3
Francia	4.621	3	3.831	2	3.654	3
Belgio	2.443	2	2.721	2	819	1
Totale	136.219	100	152.865	100	117.991	100

zi di vendita moderata, per evitare lo spostamento dei consumi su altri prodotti.

Un prodotto che sul mercato finora non ha conosciuto la crisi è la mela biologica. Soprattutto i consumatori dei Paesi dell'Europa del Nord (Germania, Austria, Paesi scandinavi, Danimarca, ecc.) apprezzano un prodotto naturale, senza residui di fitofarmaci sintetici, e sono disposti a pagare anche il doppio di quel che costa al supermercato la mela coltivata secondo i regolamenti della produzione integrata.

Negli ultimi anni il biologico si sta affermando però anche nei Paesi dell'Europa del Sud. Non è facile trovare dati attendibili sul consumo e sul-

la produzione di mele biologiche in Europa e a volte i dati sono anche contraddittori. L'EBF (Foro Europeo frutta bio) stima il consumo di mele fresche bio in Europa attorno a 220.000 t, che vengono prodotte su circa 10.000 ha di cui 2/3 sono organizzati nell'EBF (158.000 t coltivate su 6.500, ha).

Il maltempo di quest'anno ha inciso drasticamente anche sul raccolto biologico, riducendolo di quasi un terzo. L'indiscusso leader della produzione di mele bio in Europa é l'Italia. Per il 2017 si prevede una produzione del 65% sulla media degli anni precedenti in Italia, seguita da Germania 22% e Austria 7% (Tab. 1). Quest'ultimi due Paesi comunque quest'anno devono essere considerati particolar-

mente danneggiati dal maltempo. In un'annata normale la produzione italiana si aggira attorno al 50%.

Tra le regioni italiane spicca l'Alto Adige che produce attorno a 55.000 t e rappresenta il 70% delle mele bio in Italia. Il Piemonte si afferma al secondo posto. Qualche segnale di vita lo da negli ultimissimi anni anche il Trentino (Tab. 2). Tutto

TAB. 2 - PRODUZIONE BIOLOGICA DI MELE IN ALCUNE REGIONI **ITALIANE**

Regione	Prod. Bio 2015 (t)	% della raccolta italiana Bio 2016		% della raccolta italiana Bio 2017
Alto Adige	56.384	87,8	52.384	65,7
Piemonte			19.051	24,3
Trentino			7.060	9
Altre regioni				1
Totale	64.230		78.495	



▲ Fig. 1 - Nei Paesi del Centro-Nord d'Europa la varietà Topaz è una delle più importanti nella produzione di mele bio.

sommato si può affermare che la mela bio dev'essere considerata ancora una nicchia, anche se in forte evoluzione. Lo dimostrano le adesioni alla conversione in bio degli ultimi anni.

La produzione rimane una sfida

L'assortimento varietale della mela bio somiglia molto a quello della produzione integrata (Tab. 3) Al primo posto in Europa incontriamo il gruppo delle Gala, seguite da Golden Delicious, Elstar e Jonagold. Dal

TAB. 3 - ASSORTIMENTO VARIETALI DI MELE IN COLTURA BIOLOGICA NELLA UE

IN COLITICA BIOLOGICA NELLA DE						
Varietá	Prod. Bio 2016 (t)	% della raccolta Ue-Bio 2016				
Gala	25.188	18,8				
Golden Delicious	19.277	14,4				
Elstar	12.559	9,3				
Gruppo Jonagold	14.130	10,5				
Topaz	11.697	8,7				
Braeburn	10.634	7,9				
Pinova	6.243	4,6				
Red Delicious	7	-				
Santana						
Fuji						
Boskoop						
Cripps Pink	> <	< 3.500 t				
Cox Orange / Holsteiner Cox						
Idared						
Coop 38 / GoldRush	J					
Nicoter / Kanzi	7					
Granny Smith						
Dalinbel Antares	> <	1.000 t				
Gloster						
Pilot						

punto di vista agronomico Gala ha il grande vantaggio di avere una stagione vegetativa corta rispetto ad altre varietà che vanno trattate fino agli inizi di dicembre (es. Cripps Pink). Inoltre, è abbastanza robusta a sopportare i principi attivi ammessi in biologico in termini di fitotossicità. Le varietà Golden, Elstar e Jonagold sono in riduzione tranne che nelle zone particolarmente vocate (es. Val Venosta con 500 mm di precipitazioni). Delle varietà resistenti alla ticchiolatura la cv. Topaz (Fig. 1) è finora l'unica che si è diffusa su una superficie importante; infatti, in Austria in produzione biologica è la varietà più importante e in Germania è al secondo posto (Tab. 4). Anche in Alto Adige questa varietà ultimamente si diffonde di più. Il motivo di ciò è da ricondurre principalmente alle sue eccellenti caratteristiche organolettiche, forse però più adatte al palato tedesco che a quello italiano. La varietà è inoltre abbastanza tollerante all'oidio, all'afide lanigero e non è particolarmente soggetta all'alternanza. Qualche difetto c'è l'ha forse nelle aspettative di una lunga conser-



Gala Schniga • Schnico (S)



per la sua epoca di maturazione precoce e per gli elevati standard produttivi. Questa varietà deriva da una mutazione Questa varietà deriva da una mutaz della Gala Schniga® Schitzer (S) con

Golden Delicious B



Una delle varietà di mela più famosa e piantata: caratteristico il frutto giallo e puntinato. La peculiarità di questa mela è che grazie alla sua grande conservabilità è disponibile tutto l'anno.

Fuji Kiku® Fubrax (S)



Varietà di mela rossa che deriva da una mutazione della Fuji KIKU®8 Brak(S). Come l'originale mantiene le elevate qualità gustative del frutto, con u colorazione rosso intensa su tutta la superficie e con una caratteristica

Gala Schniga ® Schnitzer (S)	agosto	settembre	ottobre	novembre	dicembre	
Gala Schniga ® Schico (S)						
Earlychief ®		7 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1				
Red Chief @ mercier				- 1		
Red Miracle ® averdale		-		Legenda		
Golden Delicious				Moltiplicata su Fruitgrowing		
Florina ® querina				@Crpv	Equipment	
Red Fuji				@ C.A.V.		
Enterprise @ Braeburn				O KIKU SRK - B	olzano	
Granny Smith				Schniga Srl		
Fuji KIKU ® 8				-		
Fuji KIKU ® Fubrax (S)						
GoldRush ®						
Annurca					01 978	



▲ Fig. 2 - Le fumaggini sono difficili da controllare nelle varietà tardive.



▲ Fig. 3 - Le coperture con reti anti-insetto possono essere una soluzione in situazioni difficili.

Un motivo per il quale attualmente le varietà resistenti alla ticchiolatura sono poco diffuse è dovuto al fatto che la resistenza si basa principalmente sul gene Vf, che è superata nella maggior parte delle zone melicole da varie razze di Venturia inaequalis. È consigliato quindi trattare le infezioni più gravi durante la stagione

delle infezioni primarie. Rilievi fatti in Germania, dove la percentuale di varietà resistenti alla ticchiolatura arriva al 25% (prevalgono Topaz e Santana), dimostrano inoltre una stretta correlazione tra la riduzione dei trattamenti in primavera e l'aumento di fumaggini (Fig. 2) alla raccolta e dopo la conservazione. Negli ultimi anni le fumaggini, dovute a diversi funghi che si possono classificare in due gruppi ("sooty mold" e "sooty blotch"), sono diventate sempre di più la sfida principale nel biologico e non solo per le varietà più tardive a partire da Braeburn fino a Cripps Pink.

Visto il numero ridotto di principi attivi ammessi, la giusta scelta dalla varietà adatta ad una zona, interventi preventivi per ridurre l'inoculo dei patogeni, un attento monitoraggio e una previsione realistica del rischio delle infezioni sono fondamentali per il successo di un meleto bio. Per controllare alcuni insetti (carpocapsa, cimici, ecc.) a volte come ultima alternativa rimangono i mezzi fisici, ovvero la copertura del frutteto con reti più o meno fitte (Fig. 3). Tra oidio, alternaria, marssonina,

gloeosporium, vari tipi di fumaggini, TAB. 4 - PERCENTUALE DI MELE IN COLTURA BIOLOGICA IN ALTO-**ADIGE, AUSTRIA E GERMANIA NEL 2016**

Varietà	% raccolta bio in Alto Adige	% raccolta bio in Austria *	% raccolta bio in Germania
Boskoop		0,06	3,4
Braeburn	14,5	14,2	6,2
Cox Orange/Holst. Cox	#	<u> </u>	3,8
Cripps Pink/Rosy Glow	4,0 -		-
Elstar	0,09	0,9	22,2
Fuji	3,2	0,1	0,9
Gala	32,7	25,2	4,1
Golden Delicious	17,6	5,3	0,2
Gruppo Jonagold	1,8	3,3	7,7
Jonagored	-	0,02	11,0
Idared	1,0	5,9	1,6
Pinova/Evelina	7,8	2,5	4,9
Red Delicious	5,0	0,4	7
Red Jonaprince			5,6
Santana	-	0,5	4,0
Topaz	3,1	33,2	13,2
Altre varietà	6,0	9,7	10,5
* dati relativi all'anno 2015			

ecc., la resistenza alla ticchiolatura diventa un argomento secondario per il produttore e ai supermercati interessa ben poco, prediligendo varietà conosciute dal mercato attraenti esteticamente, di buone caratteristiche organolettiche e senza problemi di "shelf-life"

Anche la gestione del suolo nel

meleto biologico non è sempre facile ed è sicuramente più dispendiosa rispetto al meleto integrato. La regolazione delle malerbe nel filare, soprattutto nella fase di allevamento, richiede ripetuti interventi di diverse macchine in funzione delle caratteristiche del suolo, della sistemazione e delle densità di piantagione. Queste attrezzature sono costose sia nell'acquisto, sia nella manutenzione. Per quanto riguarda i concimi organici, sia aziendali che commerciali, spesso i produttori ignorano le dinamiche di mineralizzazione rischiando di squilibrare i frutteti.

Insomma, dubito che a tutti i produttori che approdano ad una conversione dall'integrato al biologico siano sempre chiare tutte le difficoltà che incontreranno trattandosi tutt'altro che di una passeggiata domeni-