



Frutti tropicali

Anacardio - *Anacardium occidentale*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà e propagazione](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Estrazione della mandorla ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'anacardio appartiene alla famiglia delle Anacardiacee, al genere *Anacardium* ed alla specie occidentale. È un albero di medio sviluppo alto non più di 10 m, con una corteccia ricca di canali resiniferi. Le foglie sono semplici, alterne, obovate, lisce, coriacee, lunghe 5-20 cm e larghe 3-15 cm; le foglie giovani sono di color rosso scuro e quelle adulte verde intenso. Le infiorescenze si originano nei rametti terminali e comprendono sia i fiori ermafroditi che quelli maschili, quest'ultimi di color bianco-rosato. Nel tropico del cancro (emisfero boreale) la fioritura si verifica da febbraio a marzo. Il frutto è formato da

due parti: il pomo, costituito dall'ingrossamento del peduncolo florale, per cui è considerato un falso frutto, e la noce reniforme, il vero frutto, che si trova nella parte terminale del peduncolo. La noce ha una lunghezza di 2,5-3,5 cm ed una larghezza di 2-2,5 cm, è marrone, con epicarpo liscio e mesocarpo ricco di oli e resine, tra cui il cardolo, sostanza caustica e velenosa che evapora a caldo. All'interno della noce si trova la mandorla, lunga 2 cm, bianca e rivestita da una pellicola rossastra facilmente distaccabile durante la sgusciatura. La noce completa il suo sviluppo 3-4 settimane dopo la fioritura, mentre il pomo si ingrossa fino a raggiungere un peso finale di 60-80 g.

Clima e terreno

L'anacardio preferisce i climi tropicali, fa fatica ad adattarsi alle condizioni marginali, infatti non si è mai ambientato in California. Questa pianta è sensibile alle basse temperature; in Africa orientale, nelle aree di coltivazione dell'anacardio, durante il periodo secco le temperature oscillano tra 25-30 °C e 12-19 °C, mentre nella stagione delle piogge (estate australe) le temperature variano tra 30-32 °C e 20-24 °C. Nelle zone tropicali in prossimità dell'equatore la coltivazione può spingersi oltre i 1000 m di altitudine, mentre nelle aree subtropicali più distanti la quota massima è 600 m.

L'albero è molto esigente in luce e non fruttifica nelle parti di chioma ombreggiate, inoltre ha una forte resistenza alla siccità, infatti nel Kenia viene coltivato in zone in cui le precipitazioni sono inferiori ai 500 mm annui. L'anacardio predilige terreni sciolti e subacidi, mentre teme quelli argillosi in quanto è sensibile ai ristagni idrici. È una specie originaria del nord-est del Brasile, secondo solo all'India nella produzione mondiale.

Varietà e propagazione

Attualmente non sono ancora state selezionate delle vere e proprie cultivar, le quali possono essere distinte in base alla colorazione del pomo, gialla o rossa, e secondo la tipologia commerciale, americana e indicum. Il tipo americano è caratterizzato da un pomo grosso e succoso, mentre il secondo è dotato di un pomo piccolo di scarso interesse, per cui è utilizzato esclusivamente per la noce. In alcuni stati, come Brasile, Nicaragua, El Salvador e Guinea portoghese, esistono delle selezioni locali. L'anacardio si moltiplica prevalentemente per seme, se si utilizzano noci conservate per almeno 4-5 mesi, non si riscontrano problemi nella germinazione. La propagazione per via vegetativa, mediante la margotta aerea e l'innesto, è meno praticata.

Tecniche di coltivazione

Prima della semina è opportuno tenere le noci in acqua per 1-3 giorni, la messa a dimora in pieno campo consiste nel porre 2-3 semi per buca, dopo 2-3 mesi viene lasciata la pianta più robusta diradando le altre. I sesti d'impianto adottati negli impianti specializzati sono di 10 X 10 m o 12 X 12 m, in Brasile le distanze sono 6 X 6 m e dopo una decina d'anni si effettua un diradamento, portando il sesto ad una distanza doppia. L'entrata in produzione costante avviene al 4°-5° anno, mentre la vita produttiva dell'albero si protrae per 30-35 anni. Gli interventi di potatura si eseguono solo durante i primi due anni per dare la forma alla chioma e consistono nell'eliminazione delle branche più basse e dei polloni emessi alla base del ceppo. Mediante la concimazione si ottengono fruttificazioni abbondanti, somministrando azoto e fosforo a partire dalle prime fasi di crescita delle piante si anticipa l'entrata in produzione di due anni. I frutti maturano in circa tre mesi a partire dalla loro formazione e vengono raccolti completamente maturi. La raccolta può essere fatta dall'albero o raccattando i frutti da terra ammuccinati, quest'ultima modalità riguarda l'utilizzo della noce. La raccolta e la separazione della noce risultano molto costose, infatti in Kenia un operario accumula 27-28 kg di noci in una giornata di lavoro. L'anacardio è una pianta rustica, per cui poco sensibile ai parassiti, il più pericoloso è l'antracnosi.

Estrazione della mandorla ed utilizzo

L'estrazione della mandorla è un'operazione molto delicata in quanto bisogna allontanare l'olio caustico contenuto nel mesocarpo. La separazione avviene in apposite macchine che allontanano l'olio a caldo il quale può essere commercializzato in quanto trova impiego come isolante elettrico ed adesivo. La polpa del

pomo è succulenta, agrodolce, ricca di aromi ed astringente, per quest'ultimo motivo va raccolto a completa maturazione. Il pomo, come la mandorla, può essere consumato fresco, oppure viene sciroppato per preparare bibite analcoliche.

Ananas - *Ananas sativus*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Parassiti](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'ananas appartiene alla famiglia delle Bromeliacee, al genere *Ananas* ed alla specie *sativus* o *comosus*. È una pianta sempreverde costituita da un corto fusto o caule, alto 30-40 cm, su cui si sviluppano foglie strette, lunghe 70-100 cm, a forma di spada, appuntite, con bordo spinescente o inerme, che formano una rosetta fitta avente un diametro variabile da 70 a 150 cm. Le infiorescenze sono composte da fiori blu a tre petali, inseriti nel fusto fiorifero con brattee rosa e riuniti in una spiga che termina con un ciuffo di foglie. L'ananas è una pianta brevidiurna, per cui fiorisce quando le giornate sono più corte, in prossimità del solstizio d'inverno; la maturazione dei frutti avviene dopo 5-6 mesi. Da ogni fiore matura un frutto che è una bacca, ognuna di esse si salda reciprocamente formando un'infruttescenza carnosa, derivante anche dall'ingrossamento della spiga; all'esterno del frutto carnoso permangono le brattee, esso è dotato di un succo acidulo intensamente profumato.

Clima e terreno

L'ananas preferisce climi tropicali e subtropicali, è originario dell'America centrale e latina, ma viene coltivato in aree ubicate al limite dei tropici come Australia e Sud Africa. La temperatura ideale per la crescita è di 28-30 °C, mentre per la fruttificazione a 22-24 °C si ottiene una qualità molto elevata; qualora le temperature fossero inferiori ai 15 °C la pianta accusa uno sviluppo molto ritardato. Nelle regioni prossime all'equatore in condizioni di nuvolosità elevata con alte temperature l'attività vegetativa della pianta viene sviluppata, mentre temperature intorno agli 8 °C provocano il fenomeno del black heart, con la parte centrale che imbrunisce all'interno. Questa pianta è esigente in luce; condizioni di ombreggiamento

comportano una perdita di peso del frutto con un maggior sviluppo delle foglie. L'ananas predilige terreni sciolti, di medio impasto, profondi almeno 50 cm e tendenzialmente acidi, si adatta anche a suoli argillosi ben drenati, mentre rifugge quelli compatti in quanto l'asfissia radicale rende la pianta sensibile ai parassiti presenti nel terreno.

Varietà

Le cultivar di ananas sono suddivise in cinque gruppi varietali, che si distinguono tra loro in base alle caratteristiche della foglia, del frutto e alla resistenza al colpo del sole, detto anche wilt.

Il gruppo Cayenne è caratterizzato da foglie spinose in posizione apicale, di forma cilindrica e di un colore aranciato intenso. I frutti hanno la polpa di color giallo pallido, di sapore dolce, leggermente acidulo, una forma cilindrica e si conservano in scatola; sono molto sensibili al colpo del sole.

Le varietà del gruppo Queen hanno foglie spinose, coniche e gialle, i frutti sono estremamente dolci, a polpa gialla e si adattano al mercato fresco; tollerano il wilt.

Le cultivar Spanish presentano foglie spinose, globulari e di color aranciato intenso, i frutti sono aciduli ed aromatici, a polpa bianca-gialla chiara, ad elevato contenuto di fibra ed idonei al trasporto; resistono al colpo del sole.

Il gruppo Abacaxi si contraddistingue per il colore basale rosa delle foglie e per un asse centrale molto piccolo, mentre le varietà Mordilona sono caratterizzate da un fogliame completamente inerme.

Tecniche di coltivazione

L'ananas si propaga per parti vegetative tra cui la corona del frutto ed i polloni basali, l'attecchimento è rapido e nel migliore dei casi la fruttificazione avviene un anno dopo l'impianto, di solito sono necessari 18-20 mesi. Nelle zone in cui l'insolazione è molto forte si fa una consociazione con agrumi, papaia o palma da cocco in modo da creare un ombreggiamento proteggendo le piante dal colpo del sole. L'impianto si effettua a file singole, ottenendo un frutto di maggior pezzatura (2 kg) con 15000-20000 piante/ha ed a file binate, con un investimento variabile tra 44000 e 60000 piante/ha e sestri d'impianto di 90 X 40 X 25-30 cm. Le varietà sensibili al wilt in assenza di consociazione necessitano di una chiusura delle foglie a mazzo e legatura in cima per garantire la protezione del frutto dalle forti insolazioni e dalle cocciniglie. Per il controllo delle erbe infestanti sulla fila viene attuata una pacciamatura vegetale mediante paglia di riso o altri materiali. Relativamente alla concimazione va tenuto conto che l'ananas assorbe gli elementi nutritivi, tranne il potassio, fino al momento della produzione del frutto, quando non forma più le foglie. Il fosforo, il calcio ed il magnesio si somministrano prima della piantagione, mentre l'azoto ed il potassio vengono distribuiti durante il ciclo vegetativo, fino a due settimane prima dell'induzione fiorale. Nelle zone in cui la piovosità supera i 2000 mm annui, su terreni ben drenati, l'ananas è in grado di fruttificare bene, il fabbisogno idrico minimo annuo è di 600 mm che devono essere distribuiti con frequenza.

È importante raccogliere il frutto al giusto grado di maturazione, perché gli zuccheri si formano soltanto prima del distacco, la raccolta avviene in 2-3 soluzioni, con produzioni comprese tra 50 e 100 t/ha al primo raccolto.

Parassiti

L'ananas è una pianta soggetta agli attacchi dei parassiti, tra i funghi si ricordano il marciume del caule, delle foglie e del frutto, i marciumi radicali e della rosetta, ed altri (*Penicillium* e *Fusarium*) che si instaurano sul frutto. I parassiti vegetali si contrastano ricorrendo ai fungicidi sistemici.

Gli insetti più pericolosi sono le cocciniglie che, in concomitanza delle forti insolazioni, contribuiscono a provocare il colpo del sole; negli ambienti favorevoli allo sviluppo di questo fenomeno si effettuano trattamenti con prodotti a base di esteri fosforici.

Anona - Annona cherimola

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'anona appartiene alla famiglia delle Annonacee ed al genere Annona, comprendente alcune specie tra cui si ricordano: Annona cherimola, la più importante, l'anona spinosa (A. muricata), l'anona reticolata (A. reticulata) e l'anona bianca (A. squamosa).

La cherimola è un albero piccolo, alto al massimo 7 m, eretto, a chioma aperta, con rami pelosi e grigiastri. Le foglie sono alterne, ellittiche, lunghe 10-25 cm e larghe 5-7 cm, di color verde opaco superiormente e pelose sulla pagina inferiore; cadono in primavera, poco prima del germogliamento, a partire da aprile. I fiori si sviluppano sui rami di un anno ed in seguito alla base dei germogli e possono essere solitari o raggruppati in numero di 2-3. I fiori sono protogini, la fase femminile si protrae per due giorni alla quale segue quella maschile che dura poche ore, per cui si riscontrano difficoltà nell'impollinazione. La fioritura è scalare e si protrae per alcuni mesi, in Italia avviene da maggio in poi. La fecondazione è entomofila, operata da piccolissimi insetti, in alcuni paesi è effettuata manualmente. I frutti hanno una forma variabile che può essere sferoidale, ovoidale, conica ed appuntita, con una lunghezza di 7-12 cm. La polpa è di consistenza cremosa, biancastra, di sapore dolce acidulo ed avvolge i semi che sono numerosi, duri, scuri e si separano facilmente dalla polpa.

Clima e terreno

La cherimola è originaria delle aree tropicali, ma ad altitudini superiori ai 1000 m (altopiani andini di Ecuador e Perù), perciò vegeta bene anche in climi subtropicali e temperati caldi.

Le temperature ottimali allo sviluppo dell'anona sono di 18-25 °C in estate e di 5-18 °C in inverno, mentre se scendono al di sotto dello zero la pianta risente di danni gravissimi; è inoltre sensibile alle gelate. In fatto di terreno è adattabile, infatti si adatta anche su terreni argillosi e calcarei, ma ben drenati. È coltivata in tutto il sud America, in quella centrale, in California, in India, in Africa, nelle regioni dell'Europa meridionale, in Medio Oriente ed in Australia; la Spagna è il principale produttore mondiale, mentre nel nostro Paese è coltivata in provincia di Reggio Calabria.

Varietà

Le cultivar di anona si distinguono tra loro in base alla forma del frutto ed all'epoca di maturazione, sono perlopiù selezionate a livello locale, di seguito vengono citate quelle più importanti nelle diverse zone di coltivazione. In Spagna le varietà principali sono Fino de Jete, Campas, Mantecosa, Negrito e Cristallino; in Nuova Zelanda Reretai e Burtans, mentre in California Booth, Chaffey, Whaley, Carter e Bonita. Tra le cultivar più diffuse in America latina si ricordano Sander, Namas, Chavez, Kumbe, Chiuna temprana e tardia (Perù), Concha Lisa, Broncheada (Cile), Royale e Bosque (Ecuador).

Tecniche di coltivazione

La cherimola si propaga per seme, ottenendo i semenzali di franco che, un anno dopo l'impianto, effettuato a febbraio-marzo, vengono innestati ad aprile o a settembre. La forma di allevamento adottata è il vaso, con le branche principali che si inseriscono sul fusto a 60-80 cm da terra, con sestri d'impianto di 6 X 5 m e 7 X 5 m, essi sono piuttosto ampi perché la chioma di una pianta adulta assume dimensioni considerevoli. Le operazioni di potatura sono fatte ogni anno e consistono in tagli di raccorciamento dei rami di un anno poco prima del germogliamento, perché si attende la caduta delle foglie, per evitare che le formazioni fruttifere si spingano in alto; vengono inoltre asportati i rami troppo vicini che creano competizione e quelli con un angolo stretto rispetto al fusto. La concimazione deve essere tempestiva e continua, l'azoto, il fosforo ed il potassio vengono frazionati in 2-3 riprese, la prima somministrazione va effettuata a febbraio-marzo; apporti di azoto verso la fine dell'estate peggiorano la qualità dei frutti, che si fessurano più facilmente. Le irrigazioni sono necessarie durante il periodo asciutto, in quanto favoriscono l'allegagione, nei mesi di settembre ed ottobre in assenza di piogge è fondamentale intervenire perché, nel bacino del Mediterraneo, in questo periodo si ha il massimo accrescimento del frutto. Tra i parassiti vegetali si ricordano l'antracnosi, che danneggia fiori, frutticini ed i frutti più grossi, i marciumi alle radici ed al colletto, la fumaggine ed il wilt batterico, quest'ultimo pericolosissimo in Australia; gli insetti dannosi sono la mosca della frutta, la tignola e le cocciniglie.

Raccolta

Nel bacino del Mediterraneo i frutti sono maturi in ottobre-novembre, mentre quelli ottenuti dalla fioritura di fine estate arrivano a maturità all'inizio della primavera successiva. I frutti si raccolgono quando virano

dal verde intenso al verde chiaro, la maturazione avviene 3-6 giorni dopo la raccolta ed è molto soffice, per questo motivo va consumato subito in quanto la qualità diminuisce molto rapidamente. La polpa è molto gradevole e contiene il 20 % di zuccheri. Negli impianti specializzati spagnoli, vista la maturazione scalare, vengono eseguite 7-8 raccolte; la produzione media del primo raccolto si aggira intorno alle 8-10 t/ha.

Avocado - Persea americana

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Propagazione e portainnesti](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



L'avocado appartiene alla famiglia delle Lauracee, al genere Persea ed alla specie gratissima o americana. È un albero di notevole sviluppo, alto fino a 15-20 m, con radici superficiali ed espanse ed una chioma compatta e sempreverde. Le foglie sono alterne, ovato-lanceolate o ellittiche, di color verde brillante sulla pagina superiore, più tendente al grigiastro inferiormente; in molte cultivar si ha la caduta delle foglie al momento della fioritura, mentre in altre la perdita è più graduale protrandosi per tutta la primavera. I fiori sono piccoli, giallastri e riuniti in racemi localizzati all'apice dei rami; nonostante siano

ermafroditi difficilmente si verifica l'autofecondazione, infatti in un primo momento dell'apertura del fiore solo la parte femminile è recettiva, mentre il polline viene liberato in una seconda fase. Ciascuna pianta porta numerosissimi fiori, però solo l'1 % di questi compie l'allegagione. La fioritura è scalare e si può protrarre per mesi, l'impollinazione è entomofila, operata dalle api e da altri insetti pronubi. I frutti sono grandi, piriformi o globosi, con la buccia di color verde giallastro, verde scuro, blu cupo o bruno e con una polpa giallognola o verdognola, burrosa e con un profumo caratteristico; il seme è unico ed ha forma e dimensioni variabili.

Clima e terreno

L'avocado ha una diversa adattabilità in termini di clima, può essere coltivata in climi tropicali, subtropicali e temperati caldi, le varietà antillane sono più esigenti in calore, mentre quelle messicane possiedono una maggior resistenza al freddo, alcune anche fino ad otto gradi sotto lo zero. Le temperature ottimali per lo sviluppo e la fruttificazione sono 24-26 °C di giorno e 20 °C di notte, se superano i 35 °C e scendono sotto i 17 °C si possono verificare problemi nella fecondazione ed in allegagione. I venti caldi rendono molto

difficoltosa la fioritura, per cui si sconsiglia l'impianto nelle aree interessate da questi fenomeni. L'avocado predilige terreni subacidi, freschi, profondi, fertili e ben drenati, mentre rifugge quelli pesanti, asfittici, con sottosuolo impermeabile e calcarei in quanto provocano fenomeni di clorosi ferrica. È una specie originaria dell'America centrale, però è coltivato anche nelle Hawaii, in India, nel Madagascar, in Polinesia, nell'Australia settentrionale, a Madera e nelle Isole Canarie. Nel bacino del Mediterraneo è presente in Israele, in Algeria, nel sud della Spagna e limitatamente nella Francia meridionale, in Liguria e nel centro sud Italia.

Varietà

Le cultivar di avocado si distinguono in diverse razze a seconda di diversi caratteri.

La razza messicana ha le foglie che presentano un odore di anice, un frutto piccolo, con buccia molto sottile e liscia, che maturano a fine estate ed in autunno. Le varietà principali sono Zutano, Mexicola e Topa Topa.

La razza antillana è caratterizzata da un frutto grosso, con buccia mediamente spessa e cuoiosa e da un'epoca di maturazione corrispondente all'estate ed all'inizio dell'autunno.

La razza guatemalteca presenta i germogli di colore viola anziché verde, possiede un frutto di dimensione intermedia, con epidermide spessa, legnosa e ruvida, una maturazione a fine inverno e che si protrae in primavera. Le cultivar più importanti sono Haas, Pinkerton e Reed.

Sono diffusi anche degli ibridi tra le razze messicana e guatemalteca tra cui si ricordano Fuerte, Bacon e Rincon. Le varietà si distinguono tra loro pure a seconda del comportamento dei fiori, nel primo caso (gruppo A) i fiori si aprono al mattino comportandosi come femminili e nel pomeriggio sono chiusi, mentre nel gruppo B i fiori si aprono al mattino emettendo polline per poi chiudersi a mezzogiorno; per favorire la fecondazione in un impianto devono esserci entrambe le cultivar. Le varietà principali appartenenti al gruppo A sono Haas, Mexicola, Topa Topa, Pinkerton, Reed e Rincon; al gruppo B appartengono Zutano, Bacon e Fuerte.

Propagazione e portainnesti

L'avocado si moltiplica per seme, le cui piante sono caratterizzate da eterogeneità e da una lenta messa a frutto, e per via vegetativa, mediante la talea, che emette radici senza problemi soltanto se prelevata da semenzali, e l'innesto, effettuato in vivaio su piantine di un anno ottenute da seme che, una volta innestate, vengono messe a dimora l'anno successivo.

I portainnesti più utilizzati in California sono i messicani Topa Topa e Duke 7, caratterizzati da una buona tolleranza alle gelate, discreta al calcare e scarsa alla salinità. I portainnesti antillani come Maoz e Nahlat, utilizzati in Israele, temono le gelate mostrano un'elevata resistenza alle acque saline (specialmente al cloro), tollerano il calcare e, inoltre, riducono la dimensione delle piante.

I portainnesti della razza guatemalteca tollerano mediamente le gelate e la salinità, ma temono la presenza di calcare.

Tecniche di coltivazione

Le lavorazioni da effettuare prima dell'impianto sono lo scasso ed una concimazione di fondo a base di fosforo e potassio. I sestri d'impianto adottati sono di 6 X 4 m, una volta che le piante diventano adulte la chioma occupa uno spazio considerevole e le distanze diventano 6 X 8 m in modo da eliminare la competizione per la luce. La potatura è necessaria quando le piante si sviluppano troppo in altezza o verso l'interfilare, vengono fatti interventi di topping ed hedging ad anni alterni in quanto queste operazioni riducono la produzione dell'anno successivo. Relativamente alla concimazione è importante somministrare l'azoto, frazionandolo nel corso dell'anno; l'irrigazione è importante in quanto durante un'annata sono necessari 1000-1200 mm d'acqua. La raccolta è manuale, con produzioni di 100 q/ha per anno. Il parassita più pericoloso è la Phytophthora cinnamoni che può provocare la morte delle piante soprattutto in caso di cattivo drenaggio; per controllare gli attacchi alle radici si effettuano delle iniezioni al tronco con dei fungicidi sistemici.

Babaco - Carica pentagona

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Frutti](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Parassiti](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



Il babaco appartiene alla famiglia delle Caricacee, al genere Carica ed alla specie pentagona; è un ibrido naturale tra la papaia delle montagne (*Carica pubescens*) e il Chamburo (*Carica stipulata*).

È una pianta erbacea ed arbustiva, caratterizzata da un rapido sviluppo, dopo un anno dalla messa a dimora può essere alta 3 m. Le radici sono carnose e tuberose e colonizzano i primi 30-40 cm di terreno dopo sei mesi di coltivazione, in seguito si approfondiscono diventando più grosse. Il fusto è spugnoso, fibroso, grigiastro e presenta un diametro decrescente dalla base all'apice. Le foglie sono concentrate nella parte alta, alterne, palmate, presentano 5-7 lobi ed un apice appuntito; la foglia ha una dimensione piuttosto considerevole, può essere lunga 50 cm e larga 45 cm, con un picciolo lungo 55 cm. I fiori sono solo femminili, campanulacei, bianco-verdastri, solitari o riuniti in gruppi di 2-3 ed inseriti all'ascella delle foglie. In Italia la fioritura avviene durante tutta l'estate per cui è molto scalare, due mesi dopo la messa a dimora compaiono i frutticini che si sviluppano e si raccolgono dopo 10 mesi.

Frutti

Il frutto è una bacca senza semi, lunga 30 cm e larga 10, con l'apice tondeggiante appuntito e presenta una sezione pentagonale. La buccia è verde scura sulle bacche non ancora mature, con delle striature gialle su quelle parzialmente mature, mentre è completamente gialla sui frutti del tutto maturi. A maturità la polpa è di color bianco crema, acquosa, profumata ed ha un sapore intermedio tra l'ananas e l'arancia. I frutti raggiungono la massima grandezza due mesi prima della raccolta.

Una bacca ha un peso medio di 1 kg, però sulla stessa pianta ce ne possono essere altre che pesano 2 kg; ciascuna pianta porta più o meno 35-40 frutti. Le piante di babaco, ottenute dalla moltiplicazione per talea o mediante micropropagazione, nelle diverse coltivazioni sono molto uniformi tra loro, per cui attualmente non esistono cultivar distinguibili.

Clima e terreno

Il babaco preferisce climi umidi e piovosi, con temperature comprese tra 6 e 30 °C, quelle vicino allo zero provocano seri danni alla pianta. I venti forti possono defogliare la pianta, quindi, se coltivata in pieno campo in zone ventose, bisogna ricorrere a barriere frangivento. L'esposizione ideale è in pieno sole, se la luminosità è troppo intensa può provocare l'arricciamento delle foglie, per cui in estate si può procedere all'ombreggiamento della serra (In Italia).

Il babaco vegeta bene su terreni sabbiosi, di medio impasto, profondi, vulcanici e sabbioso argillosi, su quelli argilloso-limosi sono indispensabili il drenaggio e la baulatura in quanto i ristagni idrici provocano il marciume delle radici e del colletto. È originaria degli altopiani dell'Ecuador, dell'Australia e della Nuova Zelanda; in Italia è coltivata in serra specialmente nel Lazio, in questo caso è importante evitare correnti d'aria che abbassano la temperatura e l'umidità relativa favorendo l'insorgenza di disordini fisiologici alle piante.

Tecniche di coltivazione

Nel nostro Paese si utilizzano serre in legno o in ferro zincato coperte con polietilene neutro, dotate di impianti di riscaldamento ad aria calda o ad acqua; devono avere un'altezza minima di 3,5 m nel punto più alto. Prima dell'impianto va effettuato uno scasso di 50-60 cm con una concimazione a base di letame maturo integrata con concimi fosfo-potassici. Le piantine si mettono a dimora a primavera in una buca circolare larga e profonda 30-40 cm, interrandola poi con terreno di risulta arricchito di torba e concime. I sestri d'impianto adottati sono 1,5 X 1,5 m in quanto le foglie adulte del babaco possono raggiungere una lunghezza di un metro, piccolo incluso. Sulla fila è meglio effettuare la pacciamatura con del film di polietilene nero al fine di controllare lo sviluppo di erbe infestanti, i parassiti del terreno e di razionalizzare l'acqua irrigua. Durante la fase di crescita le piante vanno mantenute ad un'altezza non superiore a 2 m evitando la formazione di nuovi fiori apicali; dopo 2-3 cicli produttivi viene capitozzata la pianta a 30 cm da terra con l'esecuzione di un taglio obliquo per favorire lo sviluppo del germoglio laterale che darà vita ad un nuovo ciclo.

La concimazione consiste nel somministrare fosforo e potassio a febbraio e frazionare l'azoto durante tutto il ciclo vegetativo del babaco, distribuendolo in bassi dosaggi e lontano dal fusto in quanto ha un'azione caustica; i concimi possono essere apportati mediante la fertirrigazione. Nelle aree di coltivazione del babaco in cui le piogge sono inferiori a 50 mm mensili è necessario intervenire con l'irrigazione di soccorso. Nelle regioni molto calde si scelgono i sistemi di irrigazione a pioggia o per nebulizzazione che aumentano l'umidità relativa dell'aria limitando il

caldo eccessivo, nelle zone non troppo calde si preferisce adottare il sistema a goccia. La raccolta è scalare e si può protrarre per 6-12 mesi, l'epoca ottimale corrisponde ad una colorazione verde scura con striature gialle sui frutti.

Parassiti

Il babaco è soggetto agli attacchi dei parassiti, tra quelli del terreno si ricordano i funghi che provocano il marciume del colletto e delle radici ed i nematodi; questi parassiti si contrastano eseguendo la disinfestazione del terreno prima dell'impianto mediante prodotti chimici oppure ricorrendo alla pratica della solarizzazione in estate. Altre malattie fungine sono l'alternariosi e l'oidio che generalmente colpiscono le foglie; oltre ai nematodi altri parassiti animali pericolosi sono gli afidi e l'acaro raghetto rosso, in caso di forti attacchi si interviene chimicamente.

Banano - *Musa acuminata*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Concimazione, irrigazione e raccolta](#)
- [Parassiti](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



Il banano appartiene alla famiglia delle Musacee, al genere *Musa* ed alla specie *acuminata*.

Si tratta di una pianta erbacea alta fino a 7-9 m, provvista di un rizoma sotterraneo da cui si dipartono radici che si espandono 30-40 cm in profondità e 25-30 cm orizzontalmente, all'apice del rizoma si formano le foglie e la gemma a fiore. Il tronco in realtà è uno pseudofusto costituito da guaine avvolgenti che sorreggono le foglie; le guaine vecchie stanno all'esterno e portano le foglie più basse, mentre quelle nuove si sviluppano al centro con le foglie spingendo verso l'esterno quelle vecchie esistenti. Le foglie sono disposte a spirale, intere, enormi, lunghe 1,5-3 m e larghe 30-60 cm, con apice acuto o tronco; a dieci mesi dalla germinazione la pianta possiede 25-30 foglie e dall'apice del rizoma fuoriesce uno scapo florale, con il conseguente arresto nell'emissione di foglie e radici.

L'infiorescenza si sviluppa al centro dello pseudofusto con l'apice costituito da un cono con 15 brattee rosse che si schiudono all'allungarsi dello scapo florale. I primi fiori che si aprono sono quelli femminili, in posizione mediana seguono i fiori ermafroditi e gli ultimi a schiudere sono i fiori maschili terminali. I fiori femminili danno vita al frutto, una bacca denominata dito, tutti insieme, questi originano un'infruttiscenza detta mano, mentre l'intero racemo portante le diverse mani è denominato casco. La banana è un frutto privo di semi, per cui si forma senza la fecondazione col fenomeno della partenocarpia; dopo tre mesi dalla comparsa dei fiori i frutti sono pronti per la raccolta, che è scalare.

Clima e terreno

Il banano preferisce i climi tropicali e subtropicali, però è in grado di adattarsi anche ad alcuni ambienti temperati caldi; le temperature inferiori ai 12 °C provocano danni irreversibili ai frutti, il cui lattice coagula formando dei piccoli grumi, mentre quelle vicine allo zero provocano la morte della pianta. Al di sopra di 37 °C le foglie giovani vengono danneggiate, i venti, anche se moderati, possono causare l'abbattimento delle piante. Il banano produce abbondantemente sia nelle aree equatoriali, caratterizzate da una forte nuvolosità, che in quelle tropicali asciutte e continuamente soleggiate. Questa specie predilige terreni tendenzialmente leggeri, di facile sgrondo e ricchi di sostanza organica, mentre rifugge quelli compatti in quanto è sensibile all'asfissia radicale.

Il banano è originario dell'Asia meridionale, è coltivato in quasi tutte le aree del mondo non soggette alle basse temperature, per questo motivo nei climi mediterranei temperati caldi si è diffusa la coltivazione in serra.

Varietà

Le cultivar di banano sono molto numerose, le più importanti sono la Gros Michel e quelle del gruppo Cavendish. Fino a qualche decennio la Gros Michel era la varietà migliore per l'elevata produttività, la qualità del frutto e la resistenza ai trasporti, attualmente è meno diffusa in quanto si è dimostrata molto sensibile al parassita mal di Panama. Il gruppo Cavendish è molto coltivato proprio perché presenta una buona tolleranza a questa malattia, in base all'altezza delle piante è suddiviso in quattro sottogruppi: Cavendish nano, frequente nelle Canarie, le piante sono alte non più di 2 m per cui sopportano meglio il vento, Cavendish gigante, con altezza di 3-3,5 m, Grand Nain, di altezza variabile tra i due sottogruppi precedenti, e Lacatan, alta 4-6 m.

Tecniche di coltivazione

Il banano si propaga mediante le talee del rizoma oppure ricorrendo ai polloni che si formano al piede della pianta madre. Nel caso di terreni sciolti le piante si mettono a dimora in buche circolari profonde e larghe 50 cm senza alcuna operazione preliminare, mentre su suoli tendenzialmente compatti si eseguono uno scasso alla profondità di 50-60 cm e dei canali di sgrondo per favorire un rapido drenaggio. Negli ambienti ventosi è fondamentale ricorrere alle barriere frangivento, effettuate con muretti forati alle Canarie, altrimenti con delle piante. Generalmente l'impianto viene fatto a file semplici ponendo le piante sfalsate tra una fila e l'altra, altrimenti può avvenire a doppia fila con due piante per posta, distanziate tra loro 25-30 cm; le distanze d'impianto adottate sono di 3-3,5 m in quadro, con una densità di 1000 piante/ha a file semplici e di 2000 con due piante per posta. Il banano produce numerosi polloni, molti di essi vanno diradati, quelli che si lasciano hanno lo scopo di produrre dopo che la pianta madre ha fruttificato ed è

stata eliminata. Un'altra possibilità è quella di allevare una sola pianta eliminando tutti i polloni, in questo caso l'impianto viene estirpato dopo 18 mesi.

Concimazione, irrigazione e raccolta

Negli orti familiari delle regioni tropicali di solito la concimazione è organica. Relativamente ad una produzione di 46 t/ha le asportazioni di azoto, fosforo e potassio sono rispettivamente 102 Kg/ha, 11 kg/ha e 330 kg/ha. Il fosforo ed il potassio, se è necessario, si somministrano in due applicazioni, mentre l'azoto va frazionato in 3-5 interventi.

Il banano ha un fabbisogno idrico compreso tra 1200 e 2200 mm annui, nelle zone in prossimità dell'equatore l'irrigazione non si fa a causa della elevata piovosità, mentre nelle aree tropicali asciutte si distribuiscono piccoli volumi d'acqua ogni 2-3 giorni in modo da mantenere il terreno umido. La raccolta si esegue quando all'esterno della banana persiste ancora la colorazione verde, una volta raccolto il casco la pianta si capitozza ad un metro di altezza. Le banane poi vengono poste nelle camere di maturazione dove sono trattate con l'etilene e permangono qualche giorno fino a raggiungere la colorazione della buccia gialla.

Parassiti

Il banano è una specie soggetta agli attacchi dei parassiti, il più pericoloso è la malattia fungina mal di Panama, che provoca dapprima il disseccamento delle foglie ed in seguito alla morte della pianta, la quale non riesce ad emettere il racemo; questo fungo ha distrutto intere regioni bananicole.

Altri funghi pericolosi sono il leaf spot o sigatoka e gli agenti che provocano marciumi sui frutti, tra le malattie batteriche si ricordano il moko, che colpisce foglie e frutti, ed il marciume del rizoma, con le piante che divengono molto più sensibili ai venti. Gli insetti più pericolosi si nutrono dei tessuti del rizoma (larve di coleotteri curcuglionidi), attaccano i frutti maturi (ditteri e tisanotteri) ed i fiori (lepidotteri).

Carambola - *Averrhoa carambola*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Frutti](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



La carambola appartiene alla famiglia delle Oxalidacee, al genere *Averrhoa* ed alla specie *carambola*. È un albero a lenta crescita che può raggiungere un'altezza compresa tra 5 e 12 m, tende ad assumere un portamento cespuglioso; sul corto fusto si inseriscono molte branche le quali vanno a costituire una chioma ampia e tondeggiante. Le foglie sono caduche, alterne, disposte a spirale, composte da 2 a 11 foglioline ovate o ellittiche, allungate, con una pagina superiore liscia e di color verde intenso e quella inferiore ricoperta da una fitta peluria. I fiori, di color rosso-violaceo, sono piccoli e riuniti in infiorescenze inserite sui rametti all'ascella delle foglie. La carambola può essere sia autofertile che autosterile, nell'ultimo caso necessita della presenza di impollinatori.

Frutti

Il frutto è una bacca allungata di color giallo-ceroso a maturità, lunga 10-12 cm, larga 4-6 cm e generalmente pentalobata. La polpa è succosa, più o meno acida, con un sapore di fondo dolce, croccante, gialla a maturazione completa e contiene oltre 12 semi, che sono piatti, sottili e marroni.

Il frutto immaturo è verde ed ha un sapore fortemente astringente. È denominato frutto stella perché assume questa forma se tagliato a spicchi in sezione trasversale. La bacca è ricca di vitamina C, potassio, fibra e contiene acido ossalico. Nel corso di un'annata la pianta fruttifica 2-3 volte, per cui si possono trovare contemporaneamente fiori e frutti in via di sviluppo o maturi.

Clima e terreno

La carambola preferisce i climi tropicali e subtropicali, teme le basse temperature invernali infatti non è in grado di tollerare a lungo temperature vicine allo zero, la stessa cosa vale per i venti caldi;

le piogge molto forti ostacolano l'impollinazione e, quindi, la fioritura.

Generalmente è coltivata al di sotto dei 500 m, in India fino ad un'altitudine di 1200 m; l'esposizione migliore è in pieno sole. In fatto di terreno è una specie adattabile, però predilige terreni subacidi, limosi ed argillosi, purchè ben drenati in quanto non sopporta i ristagni idrici prolungati. La carambola è originaria dello Sri Lanka e dell'India, viene coltivata in tutto il sud-est asiatico, in Brasile, in Ghana, in America centrale ed in Florida; è in grado di fruttificare bene anche in Sicilia se coltivata in aree ben riparate.

Varietà

Le cultivar di carambola si distinguono tra loro in base alla dimensione del frutto ed al contenuto di acido ossalico. Le varietà a frutto piccolo hanno un sapore acido ed aromatico e contengono elevate quantità di acido ossalico, mentre quelle col frutto più grosso sono meno aromatiche, piuttosto dolci ed hanno un basso contenuto in acido ossalico. Durante gli anni 60 è stata ottenuta la cultivar Golden Star, caratterizzata da una minor sensibilità alla clorosi nei suoli alcalini e da autofertilità; il frutto è grosso, molto lobato, decorativo e presenta un sapore dolce-acidulo. Le varietà dolci più importanti sono Arkin, Maher Dwarf e Thayer.

Tecniche di coltivazione

La carambola si propaga per seme, per talea, che però fatica a radicare, e per innesto. La vitalità del seme dura pochi giorni, per cui si ricorre a semi ben sviluppati per ottenere i semenzali, caratterizzati da eterogeneità e da una lenta messa a frutto. Per accorciare l'entrata in produzione sui semenzali di almeno un anno di età vengono innestate le cultivar migliori.

La chioma di un albero adulto assume dimensioni considerevoli, per cui le distanze d'impianto minime sono di 6 X 6 m, addirittura di 9 X 9 m se l'impianto si realizza su terreni ideali per la specie; la densità varia tra 100 e 300 piante/ha. La concimazione consiste nel somministrare azoto, fosforo e potassio almeno 3-4 volte all'anno; qualora si verificassero fenomeni di clorosi si interviene con dei chelati di ferro, sui terreni calcarei bisogna apportare concimi a base di microelementi quattro volte all'anno. La carambola, per fornire produzioni di qualità, necessita di 1800 mm di pioggia ben distribuiti durante tutto l'arco dell'anno, per cui durante i periodi poco piovosi l'irrigazione viene effettuata frequentemente. La carambola è una specie poco soggetta ad attacchi di parassiti, i più pericolosi sono le mosche della frutta, le formiche e gli uccelli.

Raccolta ed utilizzo

Nelle zone tropicali come la Malesia la pianta fruttifica tutto l'anno, in India la raccolta si effettua nei mesi di settembre-ottobre ed a dicembre-gennaio, mentre in Florida viene eseguita in tre epoche: fine estate, novembre-dicembre e marzo-aprile. A maturazione completa i frutti cadono a terra, però l'epoca di raccolta ottimale si ha quando il frutto stello assume una colorazione verde chiara con una punta di giallo; in seguito i frutti sono conservati per 2-4 settimane a temperature comprese tra 10 e 20 °C per giungere alla maturazione. I frutti maturi sono utilizzati come contorno all'insalata o all'avocado, vengono inoltre destinati alla preparazione di salse, marmellate, gelatine e frutti; le bacche immature sono impiegate ancora verdi, hanno un sapore simile al limone e si usano per guarnire i dolci.

Durian - Durio zibethinus

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Frutti](#)
- [Origine e clima](#)
- [Varietà](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta ed utilizzo](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



Il Durian, o durio, appartiene alla famiglia delle Bombacacee, al genere Durio ed alla specie zibethinus. L'albero, di notevole sviluppo, può raggiungere un'altezza di 40 m, ha un tronco dritto con un diametro fino ad 1 m e la corteccia è di color grigio scuro. Le foglie sono sempreverdi, semplici, ellissoidali, con base arrotondata o ottusa ed apice appuntito, lunghe mediamente 15 cm e larghe 6-8 cm, se triturate emettono un profumo particolare; la pagina superiore è verde chiara mentre quella inferiore è marrone-rugginosa. I fiori hanno cinque petali gialli lunghi 4-5 cm, emanano un cattivo odore, sono campanulacei, autosterili e riuniti in corimbi penduli; si schiudono nel pomeriggio. L'impollinazione è operata dai pipistrelli.

Frutti

I frutti sono delle capsule raggruppate al massimo a gruppi di due per infiorescenza. Il frutto è piuttosto grosso, lungo 15-30 cm e largo 10-15 cm, di forma globosa, oblunga o ellittica. La buccia è dotata di aculei grossi, lunghi 1-2 cm, piramidali, a base poligonale, non molto acuti; a maturazione è di color verde-giallino. La polpa è fibrosa, molto profumata, bianca all'interno e gialla esternamente, burrosa ed aromatica; all'interno ci sono 3-5 comparti, ognuno dei quali contiene 2-7 semi di color caffè, allungati, sottili, lunghi 5-6 cm e larghi 1 cm. I frutti contengono il 12 % di zuccheri, il 2,5 % di proteine ed il 3-4 % di grassi, altre sostanze presenti sono l'acido ascorbico ed il carotene.

Origine e clima

Il durian è originario dell'Indonesia e della Malesia, costituisce una delle maggiori fonti di reddito per gli agricoltori locali. A livello locale è denominato il re dei frutti per il suo sapore delicato e gradevole, tuttavia risulta odiato a causa dell'odore di cipolla marcia che emette, per questo motivo a Singapore le autorità ne hanno vietato il trasporto sui mezzi pubblici. Il durio viene coltivato anche in Thailandia, in India, nelle Filippine, nella Cina meridionale, in Madagascar e nel nord dell'Australia. Questa pianta predilige climi strettamente tropicali, infatti temperature inferiori ai 10 °C provocano un prematuro distacco delle foglie; viene coltivato su terreni umidi ad altitudini superiori ad 800 m sul livello del mare.

Varietà

Le cultivar di durian hanno caratteristiche molto diverse tra loro, ad esempio la forma del frutto e delle spine, in quanto ottenute da propagazione per seme; di seguito vengono citate le varietà principali delle aree di coltivazione più importanti.

In Thailandia, il principale paese produttore di durio, le migliori cultivar sono Kam pan, Kampun luang, Kanyao, Chai mafi, Chat tong, Chok loy, Chompu sri, Ela, Montong, Kob picul, Chanee, Luang, Kradoon tong, Chomposri ed altre che iniziano col prefisso Kob.

Le varietà malesi più importanti sono Dajo nina, Hijau, Katoi, Batu e Gombat; in Indonesia si ricordano Sitokong, Bakul, Mas, Sitebel, Simanalagi, Simadat, Bojol, Ketan, Badak e Kuning.

Tecniche di coltivazione

Attualmente la propagazione per gli impianti industriali avviene per innesto, visto che mediante la talea e la margotta non si riesce ad ottenere una buona radicazione. I portainnesti franchi sono ottenuti dai semenzali di almeno un anno, però risultano sensibili ai marciumi radicali. Per questo motivo vengono impiegate altre specie come portainnesti tra cui Durio malaccensis, Durio mansoni, Durio lowianus e Cullenia excelsa. Gli alberi in fase adulta assumono una dimensione considerevole, per cui le distanze d'impianto sono di 14 m in quadro, con una densità corrispondente a 50 piante/ha. Una volta effettuato l'impianto è molto importante intervenire con delle irrigazioni di soccorso ed effettuare delle lavorazioni del terreno vicino alle piante in modo da limitare le erbe infestanti. Inoltre l'albero va protetto dal vento e dall'intensità luminosa troppo elevata. L'entrata in produzione del durian è al quarto anno, fruttifica 1-2 volte all'anno tre mesi dopo la fioritura.

Raccolta ed utilizzo

Il frutto del durian arriva a maturazione completa quando cade a terra e sono appena visibili le linee di sutura della buccia, che viene aperta con un coltello. La raccolta può essere effettuata aspettando che il frutto giunga a maturazione completa cadendo al suolo, altrimenti si raccoglie dall'albero e viene messo a

maturare in appositi locali. In quest'ultimo caso il momento giusto della raccolta è individuato dal suono emesso dal frutto battendo leggermente una lama metallica su di esso.

A maturazione completa l'odore di cipolla marcia è meno intenso; è un frutto stagionale che nelle zone di origine si raccoglie da giugno ad agosto.

Nella Thailandia meridionale il durio si raccoglie prima perché il consumatore richiede frutti croccanti e poco aromatici da utilizzare come verdura, mentre nel settentrione si prediligono i frutti completamente maturi.

La polpa è consumata cotta e cruda, gli stessi semi vengono mangiati tostati o bolliti; il frutto si consuma fresco, bollito con zucchero, sciroppato industrialmente, trasformato in pasta, utilizzato sottoforma di canditi e per la preparazione di ricette locali nelle aree di coltivazione.

Feijoa - Feijoa sellowiana

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Propagazione](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Raccolta](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



La feijoa appartiene alla famiglia delle Mirtacee, al genere Feijoa ed alla specie sellowiana.

È un arbusto alto fino a 3-5 m, provvisto di piccole foglie sempreverdi, lunghe 5-6 cm e larghe 3-4 cm, ellittiche, coriacee, con la pagina superiore di color verde scuro e quella inferiore grigio-argentea e pelosa. I fiori sono ermafroditi, con quattro petali bianchi all'esterno e rossi internamente, solitari ed inseriti all'ascella delle foglie. La fioritura nel nostro Paese avviene nei mesi di maggio e giugno, l'impollinazione nei luoghi di origine è ornitofila, operata dagli uccelli, mentre da noi è sia entomofila che anemofila. Il frutto è una bacca di forma ovale, oblunga o sferica, il cui peso varia da pochi grammi fino ad oltre 100 g, sono gradevolmente profumati e contengono il 5-8 % di zuccheri. La buccia è verde e racchiude una polpa che a maturazione è bianca e granulosa. Le 3-5 logge contengono una sostanza dolciastra avvolgente i semi. I frutti giungono a maturazione cinque mesi dopo la fecondazione.

Clima e terreno

Nonostante la feijoa sia originaria di ambienti tropicali, essa fornisce i migliori risultati produttivi nei climi subtropicali e soprattutto in quelli temperati caldi; tollera i venti, la siccità e le basse temperature invernali fino ad 8-9 gradi sotto lo zero, il frutto però subisce danni a -1°C .

La feijoa predilige terreni fertili ed irrigui, però vegeta bene anche su suoli argillosi, a patto che siano ben drenati, e moderatamente calcarei (fino ad un $\text{pH}=8$), mentre rifugge quelli salini.

È una specie originaria della zona del sud America compresa tra sud del Brasile, Paraguay ed Uruguay, attualmente è coltivata anche nel bacino del Mediterraneo. I paesi in cui ha assunto una particolare importanza sono la California, la Nuova Zelanda e l'Israele.

Varietà

Le cultivar di feijoa si distinguono tra loro a seconda dell'origine, della dimensione della bacca e della fecondazione. Le varietà a frutto grosso più importanti sono le californiane Coolidge, Choiceana e Superba, le neozelandesi Mammoth, Triumph, Unique, Apollo, Gemini e l'israeliana Slor. Le cultivar neozelandesi sono quelle che si adattano meglio ai nostri ambienti.

Le varietà autofertili principali sono Apollo, Coolidge e Superba, la neozelandese Mammoth è autosterile, mentre le altre a frutto grosso citate precedentemente sono parzialmente autofertili.

Le cultivar autosterili necessitano della presenza di impollinatori a fioritura contemporanea per compiere la fecondazione.

Propagazione

La feijoa si moltiplica prevalentemente per seme, i semenzali sono caratterizzati da un'elevata eterogeneità per cui su di essi vengono innestate varietà anche per anticipare la messa a frutto.

Oltre all'innesto per via vegetativa la specie può essere propagata per talea, ma fatica ad emettere le radici, e per margotta aerea, effettuata nelle zone di origine della coltura che consiste nell'incidere un ramo per poi ricoprirlo con della plastica nera contenente terra o torba inumidita al fine di favorire la radicazione in prossimità dell'incisione.

Tecniche di coltivazione

Le forme di allevamento principalmente adottate sono il vaso ed il globo con piante che inizialmente assumono un aspetto cespuglioso, le distanze d'impianto sono di 5 m tra le file e di 3 m sulla fila, in modo da ottenere siepi continue distaccate tra loro; la densità corrisponde ad oltre 600 piante/ha. In Nuova Zelanda le piante sono allevate a pergola in modo da posizionare con facilità le reti sotto le piante al momento della raccolta. Gli interventi di potatura si eseguono annualmente o con cadenza pluriennale e consistono nell'eliminazione dei rami posizionati all'interno della chioma per favorire una miglior distribuzione della luce e nel raccorciamento di rami alti, privi di vegetazione alla base e scarsamente produttivi. Con la concimazione si somministrano azoto, fosforo e potassio secondo i rispettivi dosaggi: 120 kg/ha, 80 kg/ha e 100 kg/ha. L'azoto si distribuisce frazionandolo in almeno due interventi, il primo a fine inverno e l'altro ad allegagione avvenuta, mentre fosforo e potassio vengono apportati durante la stagione delle piogge per far sì che si approfondiscano nel terreno. Le piante di feijoa, nonostante la resistenza alla

siccità, necessita di irrigazioni durante il periodo estivo se si vogliono ottenere produzioni abbondanti e di elevata pezzatura. La feijoa è una pianta rustica, per cui è poco soggetta ad attacchi di parassiti, tra le malattie fungine si ricordano la muffa grigia, i marciumi radicali e la maculatura delle foglie. In Italia sono stati riscontrati degli attacchi da parte di alcuni insetti quali la mosca della frutta e l'oziorrinco, che sono stati controllati senza problemi mediante qualche trattamento insetticida.

Raccolta

La maturazione è scalare e nel nostro Paese avviene nei mesi di ottobre e novembre, i frutti immaturi non si distinguono da quelli maturi, bisogna aspettare che essi cadano a terra spontaneamente. Per la raccolta si stendono delle reti e le bacche vengono raccattate in più soluzioni per un periodo di 30-40 giorni. Una volta raccolti i frutti possono essere consumati subito, a temperatura ambiente al massimo durano una settimana, mentre sono conservabili per tre mesi a 4-5 °C; possono essere destinati alla preparazione di gelatine e marmellate. Un impianto industriale di Feijoa mediamente produce 150 q/ha.

Ficodindia - *Opuntia ficus indica*

In questa pagina parleremo di :

- [Generalità](#)
- [Clima e terreno](#)
- [Varietà](#)
- [Tecniche di coltivazione](#)
- [Scozzolatura](#)
- [Raccolta e parassiti](#)

Aiutaci a crescere clicca

Generalità



Il fico d'India appartiene alla famiglia delle Cactacee, al genere *Opuntia* ed alla specie *ficus indica*.

La pianta, alta 2-3 m, ha un tronco verde, costituito da cladodi, o pale, succulenti in grado di effettuare la fotosintesi. Le radici sono superficiali e robuste. Le foglie sono caduche, verdi, di piccole dimensioni ed emergono da delle areole spinescenti. I fiori sono gialli, a coppa, si sviluppano all'apice dei cladodi, lungo il loro bordo e compaiono a primavera inoltrata, a maggio-giugno. I frutti sono bacche turgide contenenti parecchi semi all'interno della polpa, l'epidermide ha una consistenza coriacea e presenta anch'essa delle piccole spine; la parte edule è rappresentata dalla polpa.

Clima e terreno

Il fico d'India è originario dei climi tropicali e subtropicali, però attualmente è largamente coltivato nelle zone a clima temperato caldo, è una coltura resistente alla carenza d'acqua che predilige temperature superiori ai 6 °C per uno sviluppo ottimale, mentre temperature invernali sotto lo zero possono condurre a deperimenti delle piante. Le esposizioni migliori sono quelle in pieno sole ed in aree riparate dal vento; può essere coltivato fino ad un'altitudine di 750 m. Il fico d'India preferisce terreni sciolti o grossolani, profondi da 20 a 40 cm, subacidi o neutri e ben drenati, vegeta bene anche sui terreni vulcanici nella zona dell'Etna, però rifugge i suoli troppo compatti in quanto sensibile all'asfissia radicale. È una specie originaria del

Messico, poi si è diffusa in sud America, nel bacino del Mediterraneo, nelle Canarie, negli habitat semidesertici asiatici ed australiani e in Madagascar; in Italia è coltivata maggiormente in Sicilia (90 % della superficie nazionale), Calabria, Puglia e Sardegna.

Varietà

Le cultivar di fico d'India si distinguono tra loro in base al colore della polpa e della buccia, nel nostro Paese le più importanti sono: gialla (Sulfarina), bianca (Muscaredda) e rossa (Sanguigna). La varietà Sulfarina è la più diffusa per la maggiore capacità produttiva e la buona adattabilità a metodi di coltivazione intensiva; generalmente si tende ad integrare la coltivazione delle tre cultivar, in modo da fornire al mercato confezioni contenenti le tre varietà, in quanto più attraenti per la diversa colorazione. Un'altra cultivar è la cosiddetta apirena, dotata di pochi semi e di un frutto di dimensioni ridotte, per cui è poco diffusa.

Tecniche di coltivazione

Il fico d'India si moltiplica per talea, formata da un cladodio di due anni provvisto di 2-3 pale di un anno, la radicazione è rapida; l'impianto solitamente si effettua durante la stagione primaverile. Le forme di allevamento adottate sono il vaso ed il cespuglio, le distanze d'impianto sono di 5-7 X 4-5 m, altrimenti si ricorre a sestini dinamici di 2-3 X 4-5 m diradando la metà delle piante sulla fila al 5-6° anno per diminuire la competizione per l'elevata illuminazione che le piante richiedono. L'entrata in produzione avviene al 3-4° anno e l'impianto ha una durata di 30-35 anni. Nei primi tre anni lo scopo della potatura è favorire lo sviluppo della forma, mentre in fase di produzione vengono eliminati i cladodi in eccesso, malformati e che disturbano le operazioni colturali. Relativamente alla concimazione è importante intervenire con concimi fosfo-potassici durante l'inverno, il potassio agisce positivamente sulla qualità dei frutti. Il fico d'India è una specie aridoresistente, nel caso di produzioni nel mese di agosto non sono necessarie irrigazioni, mentre per la produzione autunnale dei bastardoni, in assenza di precipitazioni, si effettua qualche irrigazione.

Scozzolatura

È una pratica di potatura verde, eseguita a maggio-giugno, che consiste nella completa asportazione di cladodi e fiori emessi durante la stagione di crescita stessa. Dopo 15 giorni la pianta emette nuovamente pale e fiori che matureranno in ottobre-novembre; questi frutti, detti bastardoni, presentano una maggior pezzatura e caratteristiche organolettiche migliori rispetto a quelli di agosto. Ritardando l'epoca di scozzolatura è possibile avere un'epoca di raccolta più tardiva.

Nel caso della produzione di bastardoni generalmente gli impianti di fico d'India sono irrigui, il primo intervento viene eseguito un mese dopo la scozzolatura, mentre i turni seguenti vengono intervallati di un mese.

Raccolta e parassiti

La raccolta viene effettuata più volte ad inizio invaiatura, gli operatori devono essere dotati di guanti ed occhiali a causa delle piccole spine. I frutti possono essere frigoconservati per 2-3 mesi a 6 °C e ad un'umidità relativa del 90 %. Gli impianti irrigui destinati alla produzione di bastardoni possono raggiungere quantità intorno a 200-250 q/ha. I parassiti più pericolosi, tra gli insetti, sono la mosca della frutta e la tignola che depositano le loro uova nei frutti in fase di maturazione, specialmente a settembre-ottobre, perché fa molto caldo, rovinandoli completamente. Tra i parassiti vegetali si ricorda la ruggine scabbiosa, che provoca grossi danni ai cladodi.