



## IV° Bollettino Tecnico Varietà FUJI anno 2024 Consorzio MelaPiù

### SUCCHIONATURA e SOGLIATURA

Si consiglia di eseguire la 'SUCCHIONATURA' dove una buona parte dei frutti risulta coperta dai 'succhioni'

Si raccomanda di **eliminare solo i succhioni** e di:

- NON tagliare rami di 2 anni
- NON tagliare brindilli chiusi a gemma
- NON lasciare SPERONI presso cui possa trovare rifugio l'afide lanigero nel prossimo anno

**Il momento ideale per eseguirla è 15-20 giorni prima della raccolta**; sarebbe auspicabile che i giorni seguenti l'intervento fossero caratterizzati da **bassa radiazione solare e temperature non eccessive** per evitare **danni da scottature** sui frutti esposti alla luce dalla potatura.

---

Per mettere alla luce il maggior numero di frutti, oltre alla 'succhionatura' si sta diffondendo la **SFOGLIATURA (PNEUMATICA O MANUALE)**.

Su Fuji non sempre questa tecnica ha consentito di migliorare la colorazione dei frutti rispetto al testimone non sfogliato, forse perché l'intervento non sempre può essere fatto con il giusto anticipo a causa delle alte temperature che caratterizzano il mese di settembre.

La profondità di lavoro della macchina sfogliatrice **non va oltre 40 cm** quindi l'operazione ha senso se le mele si trovano all'interno della fascia di lavoro della macchina.

La **SFOGLIATURA** può anche essere eseguita **manualmente nella parte bassa della pianta**; è doveroso ricordare che l'impegno di manodopera può risultare importante (oltre le 250 ore/ha) a fronte di un risultato finale non sempre garantito.

## **BUTTERATURA AMARA e PLARA**

Si può eseguire l'ultimo trattamento con CLORURO DI CALCIO.

### **TRATTAMENTI DI 'CHIUSURA'**

Al fine di contenere l'insorgenza dei 'marciumi da conservazione' si suggerisce di intervenire con BELLIS o GEOXE.

Proseguire la **DIFESA INSETTICIDA** soprattutto nei confronti della **Cimice Asiatica** che potrebbe trasferirsi nei meleti di Fuji durante le trebbiature di soia, mais e sorgo.

Tra i principi attivi più efficaci si segnala **LAMBDAIALOTRINA** e **DELTAMETRINA**; come sempre al fine di non danneggiare la buccia si consiglia di preferire i prodotti commerciali in **formulazione WG** rispettando le rispettive carenze.

Nel 2023 si sono registrati diversi danni provocati dalla **Mosca della frutta** sia sulla Fuji che su Golden e Granny; per contenerla o monitorarla da inizio agosto molte aziende hanno posizionato trappole insetticide o cromotropiche; nel caso sia necessario intervenire i prodotti da usare sono ancora una volta i piretroidi.

### **MATURAZIONE E RACCOLTA**

L'apprezzamento dimostrato dai consumatori per questa varietà, si ottiene solo se i frutti sono raccolti al **GIUSTO STADIO DI MATURAZIONE (g.s.m.)**.

#### **TEST DELL'AMIDO**

È sicuramente il test più importante da effettuare al fine di stabilire l'INIZIO DELLA RACCOLTA.

Quando si raggiunge un valore di 3-3,5 (scala 1-5) si deve iniziare il '**PRIMO STACCO**'.

Si consiglia a tutti i produttori di **attivarsi per eseguirlo a partire dall'ultima settimana di settembre** prendendo contatto con il proprio tecnico di riferimento.

#### **TEST PRATICI DI MATURAZIONE**

1. **colore di fondo della buccia**
  2. **vitrescenza** (*presenza sporadica negli ambienti di pianura*)
  3. **punto di distacco del frutto**
  4. **giorni dalla piena fioritura**
1. **colore di fondo della buccia**; quando si assiste al viraggio dal verde crudo al verde-chiaro, il **g.s.m.** sta per essere raggiunto.
  2. la presenza di un inizio di **vitrescenza** segnala l'approssimarsi della maturazione.
  3. la valutazione del **punto di distacco del frutto**, è interessante per due motivi:

- quando il numero dei frutti che si staccano in corrispondenza del corretto setto d'abscissione aumenta sensibilmente, il **g. s. m.** si avvicina;
  - il distacco così preciso produce un peduncolo a bordi morbidi, che, durante la movimentazione in campagna e la lavorazione in magazzino, consente di ridurre la % di frutti "forati".
4. **giorni dalla piena fioritura**; negli anni passati la data d'inizio raccolta si è sempre collocata tra il 170° e il 180° giorno dalla piena fioritura; quest'anno la fioritura è avvenuta tra il 9 e il 15 aprile.

**N.B. SI RICORDA CHE IL SOVRA COLORE ROSSO NON È UN INDICE DI MATURAZIONE; IL VIRAGGIO DI COLORE AVVIENE INDIPENDENTEMENTE DAL GRADO DI MATURAZIONE DEL FRUTTO.**

## **MOMENTO DI RACCOLTA**

- ❑ **La data d'inizio raccolta deve essere individuata mettendo in relazione i test sopra elencati.**
- ❑ Si **SCONSIGLIA l'impiego dei prodotti anticascia**; i frutti che cadono nei giorni precedenti la raccolta sono quelli in grappoli mal diradati (3 o 4) che vanno soggetti a "strozzatura".
- ❑ Esistono situazioni ambientali, che inducono un anticipo o un posticipo nel raggiungimento del **g.s.m.**, rispetto alla media dei frutteti monitorati. Proprio per questo è **importante** eseguire il test dell'amido per tutti i singoli impianti.

**Elenchiamo di seguito i rischi connessi ad una raccolta anticipata:**

- buttermatura amara
- riscaldamento in fase di conservazione
- frutti con assenza di gusto/aroma e riduzione della tipica succosità.

**D'altro canto un ritardo nella raccolta può provocare un aumento di:**

- vitrescenza
- **microlesioni (soprattutto con estati calde e siccitose e piogge in prossimità della raccolta).**

**N.B. In alcune annate si è notata una presenza anomala di **frutti FORATI**.**

Si raccomanda la massima attenzione sia in fase di raccolta sia durante la movimentazione dei cassoni.