



IV° Bollettino Tecnico Varietà FUJI anno 2018 Consorzio MelaPiù

POTATURA VERDE

E' ormai ora di eseguire la 'SUCCHIONATURA' negli impianti squilibrati dove i frutti sono coperti dai succhioni.

Si raccomanda di NON tagliare rami di 2 anni o brindilli chiusi.

BUTTERATURA AMARA e PLARA

Continuare i trattamenti con CLORURO DI CALCIO sino in prossimità della raccolta.

TRATTAMENTO DI PRERACCOLTA

Al fine di contenere l'insorgenza dei 'marciumi da conservazione' si consiglia di intervenire con **BELLIS** (7 giorni di carenza) o **GEOXE** (3 giorni di carenza).

Proseguire la difesa insetticida rispettando le carenze dei prodotti.

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

E' sicuramente il **test più importante** da effettuare al fine di stabilire l'inizio della raccolta.

Quando si raggiunge un valore di **3,5** (scala 1-5) si deve **iniziare la raccolta**.

Si consiglia a tutti i produttori di **attivarsi per eseguirlo a partire dall'ultima decade 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-giallo chiaro, il **g.s.m.** sta per essere raggiunto.
2. la presenza di un inizio di **vitrescenza**, nelle annate in cui compare, segnala l'approssimarsi della maturazione.
3. il **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.

N.B. Si ricorda che il sovra colore rosso o rosato 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.** Fuji non è soggetta a cascia preraccolta.
I frutti che eventualmente cadono nei giorni precedenti la raccolta sono quelli inseriti in mazzetti 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:

- butteratura amara
- riscaldamento in fase di conservazione
- frutti con caratteristiche qualitative scadenti, assenza di tipico gusto/aroma e riduzione del succo.

D'altro canto una raccolta posticipata 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.

INVITO

10° giornata tecnica MelaPiù

Martedì 25 settembre 2018

In collaborazione con Fondazione per l'Agricoltura F.II

Navarra

**Ritrovo ore 8.45 presso la sede della Fondazione Navarra
(via Conca 73/b - Malborghetto di Boara, FE)**