



IV° Bollettino Tecnico Varietà FUJI anno 2019 Consorzio MelaPiù

POTATURA VERDE

Si consiglia di eseguire la 'SUCCHIONATURA' negli impianti squilibrati dove la maggior parte dei frutti risulta coperta dalla vegetazione.

Si raccomanda di NON tagliare rami di 2 anni o brindilli chiusi ma esclusivamente i SUCCHIONI.

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 suggerisce 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

È 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 il 'PRIMO STACCO'.

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:

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

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.