



V° Bollettino Tecnico Varietà FUJI anno 2014 Consorzio MelaPiù

POTATURA VERDE

E' il momento di eseguire la 'succhionatura' negli impianti molto vigorosi, dove in passato si sono avute difficoltà di colorazione.

Si raccomanda di eliminare solo i succhioni e NON rami di 2 anni o brindilli chiusi.

TRATTAMENTO DI PRERACCOLTA

Al fine di contenere l'insorgenza dei 'marciumi da conservazione' si consiglia di intervenire con **CAPTANO** (21 giorni di carenza), o **BELLIS** (7 giorni di carenza) o **GEOXE** (3 giorni di carenza).

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.)**.

Per individuarlo si devono eseguire **Test ed Analisi**; i tecnici delle aziende socie del Consorzio si occuperanno di prelevare il campione di frutti su cui compierle.

TEST DELL'AMIDO

E' sicuramente il **test più importante** da effettuare.

Per FUJI 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 dalla seconda decade di settembre** prendendo contatto con il proprio tecnico di riferimento.

ANALISI PIMPRENELLE o con macchinari NON DISTRUTTIVI che utilizzano la tecnologia "NIR"

Grazie a questi laboratori si misurano i **parametri qualitativi** che caratterizzano i nostri frutti:

- zuccheri solubili ($^{\circ}$ brix)
- acidità (g/l d'acido malico)
- durezza della polpa (in kg)
- peso (in g)

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**, che può sembrare un'indicazione superficiale, 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 **(a Ferrara per il 2014 si può collocare tra il 4 e il 6 di aprile)**

N.B. Si ricorda che il sovra colore rosso o rosato non è di nessun'utilità al fine di individuare il **g.s.m.**; infatti, il **viraggio di colore avviene indipendentemente dal grado di maturazione.**

MOMENTO DI RACCOLTA

- **La data d'inizio raccolta deve coincidere il più possibile con il **g.s.m.**, individuabile dopo aver messo in relazione tra loro tutte le analisi e i test sopra elencati.**
- La Fuji non ha mai evidenziato il fenomeno della cascola preraccolta; **si sconsiglia quindi l'impiego dei prodotti anticascola.** I frutti che eventualmente cadono nei giorni che precedono la raccolta sono quelli inseriti in mazzetti (a 3 o 4) mal diradati che vanno soggetti a "strozzatura".
- Esistono situazioni ambientali o legate al portinnesto utilizzato, che inducono un anticipo o un posticipo nel raggiungimento del **g.s.m.**, rispetto alla media dei frutteti monitorati.

Riassumiamo schematicamente i rischi di 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 una raccolta posticipata può provocare un aumento della suscettibilità nei confronti di:

- vitrescenza
- spaccature (soprattutto in annate calde e siccitose in estate e molto piovose nei giorni che precedono la raccolta).

NB In alcune annate si è notato un aumento considerevole della percentuale di danno da forato.
Si raccomanda il massimo dell'attenzione possibile sia in fase di raccolta sia durante la movimentazione.