



IV° Bollettino Tecnico Varietà FUJI anno 2015 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 **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.)**.

TEST DELL'AMIDO

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

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 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**, 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 **(nel 2015 tra 14 e 16 di aprile)**

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

N.B. In alcune annate si è notata una presenza anomala di **frutti FORATI**.
Si raccomanda il massimo dell'attenzione sia in fase di raccolta sia durante la movimentazione dei cassoni.