



ANNO XIV
1914

Rivista Agraria Polesana

N. 10
31 maggio

RIVISTA AGRARIA POLESANA

161

I frutteti casalinghi.

di speculazione e sperimentali

(Continuazione, vedi numero 9)

17. Frutteti casalinghi diversi progettati e fatti impiantare in provincia di Rovigo od in altre provincie.

Alla Cattedra di Lendinara si sono rivolti anche agricoltori di altri distretti della Provincia di Rovigo e di altre Provincie per avere studi e progetti di frutteti. Col consenso degli egregi titolari delle rispettive Cattedre, ho modestamente elaborati i singoli progetti, scelti le specie e varietà di piante e dettate le norme per il loro collocamento a dimora.

L'on. Amministrazione della Tenuta Rietti «*Mea*» (Contarina), ad esempio, mi ha fatto avere nel 1911 uno schizzo della planimetria del terreno sul quale voleva impiantare il frutteto casalingo, ed alcune indicazioni indispensabili sulla ubicazione e natura fisica del terreno medesimo. Il frutteto venne formato con due filari di peschi, 5 filari di peri foggianti a piramide, 1 filare di meli a vaso basso innestati sul melo dolceigno, 4 filare di albicocchi, 1 filare di ciliegi e 1 filare di susini.

Il Dott. Carlo Venturi nel 1912, mentre era Pretore a Lendinara, mi ha manifestato il desiderio di impiantare un frutteto casalingo sul terreno an-

nesso alla sua villa a Monteforte d'Alpone. Detto frutteto lo abbiamo impiantato con peri innestati sul cologno e foggianti a piramide, con meli, ciliegi, albicocchi, susini ecc.

Il Nob. Cav. Luigi Lorenzoni di Lendinara ha voluto impiantare un frutteto annesso alla sua villa a Dolo. Detto frutteto è in formazione. Alcune piante furono già collocate a dimora ed altre le impianteremo nel prossimo autunno.

A Villa Lagarina nel Trentino presso il Cav. Ing. Arturo Bari, ho pure impiantato un frutteto di carattere casalingo con peri, meli, albicocchi, peschi ecc. in diverse varietà.

Ai «*Sabbioni*» (Lusia) presso il sig. Ferruccio Marchiori ho impiantate diverse varietà di ciliegi in terreno leggerissimo nel 1910. Vi sono anche diverse varietà di peri, meli e peschi.

Impianti di fruttiferi a carattere casalingo li ho fatti presso i signori Spada Celeste a Lendinara con peri a piramide ed a palmetta semplice e con peschi pure a palmetta; Fava Lorenzo a Lendinara con peri a piramide, su-





sini ecc.; Cappellini Armando a Lendinara con piramidi di pero sul cotogno e peschi; Meloni Arturo a Lendinara con piramidi di pero e peschi; Capodaglio Sante a Lendinara con palmette di pero e cordoni verticali di pero a ridosso di un muro di cinta, con peschi, ciliegi ecc.; De Zaccaria Arnaldo a Lendinara con palmette e cordoni verticali di pero, ciliegi, albicocchi ecc.; Baccaglino Ing. Carlo a Lendinara con piramidi e cordoni verticali di pero innestati sul cotogno; Giacomo Marchiori a Lendinara con cordoni orizzontali di melo sul paradiso e cordoni verticali di pero; Bonauguro Giacomo a Rasa (Ramodipalo) con piramidi di pero; Lionello Guantieri a Lendinara con cordoni orizzontali di melo innestati sul melo del paradiso e con cordoni verticali di pero; Ing. Antonio Danieli a Lendinara con cordoni verticali di pero e palmette di pero e di pesco; Cattaneo Nob. Cav. Uff. Dott. Lodovico a Lendinara con peri a piramide, meli a vaso basso,

peschi ecc.; Boldrini Dott. Brunetto a Lendinara con palmette e cordoni verticali di pero, cordoni orizzontali di melo, peschi, albicocchi ecc.; Tognolo Romano con cordoni verticali di pero; Ugo Zuliani a Badia Polesine con palmette e piramidi di pero, cordoni orizzontali di melo e peschi a mezzo vento; Arduin Ettore a Ramodipalo con cordoni verticali di pero; Ugo Annibale a Lendinara con palmette, cordoni verticali e piramidi di pero, cordoni orizzontali di melo, peschi, uve da tavola ecc.; Prearo Florindo a Lusia con piramidi di pero innestate sul cotogno ed altri fruttiferi; Colognesi Giuseppe a Fiesso con cordoni verticali di pero; Direttore dello Zuccherificio a Lendinara con piramidi di pero, meli a mezzo vento, peschi ecc.; e Candido Volpe a Lendinara con cordoni orizzontali di melo innestati sul melo Paradiso e con cordoni verticali di pero innestati sul cotogno in diverse varietà.

(continua)

C. Malandra



ANNO XIV
1914

Rivista Agraria Polesana

N. 13
15 luglio

RIVISTA AGRARIA POLESANA

215

I frutteti casalinghi.

di speculazione e sperimentali

(Continuazione, vedi numero 10)

18. Il frutteto di speculazione del Comm. Dante Marchiori.

Questo frutteto specializzato è situato alla campagna « Pioppi » in comune di Lusia. Una parte del frutteto è investita a peri e l'altra a peschi consociati. Vi si coltiva una sola varietà di pero che si presta egregiamente per il commercio di esportazione e che viene bene pagata. È questa la pregiata varietà « Coscia ». Il frutteto ha una superficie di 48 pertiche censuarie (Ea 4.800).

Due terzi circa della superficie sono coltivati esclusivamente a peri. Sono 9 filari di piramidi già formate, della lunghezza di circa m. 265 ciascuno. Il terreno è leggerissimo, sabbioso. Parte delle piramidi di pero sono innestate sul *franco* o pero selvatico, e parte sono innestate sul cotogno. Dirò subito che il cotogno vive male nella sabbia asciutta ed è per questa ragione che dette piante presentano vegetazione stentata, foglie clorotiche e scarsa fruttificazione sebbene già adulte. Le piante invece innestate sul *franco* presentano una bel-

la vegetazione. Devesi tenere conto che i peri innestati sul *franco* incominciano a fruttificare soltanto dopo 10-12 anni. Ora le piante hanno soltanto 8 anni circa di età, perciò le poche pere che producono, sono dovute alle potature, alla torsione e frattura dei rametti a legno ecc.

L'altra parte del frutteto la abbiamo impiantata invece nel 1913 con peri innestati tutti sul *franco* e della medesima varietà *Coscia*. Fra un pero e l'altro abbiamo collocato un pesco sui filari. Le piante di pesco sono di una sola varietà locale da mercato. Nella primavera del 1914 abbiamo costituita la prima impalcatura di branche dei peri in modo da foggiarli a grandi piramidi, e la prima impalcatura dei peschi che verranno allevati a mezzo-vento.

Quando questo frutteto sarà in piena produzione, fornirà una quantità considerevole di pere di una sola varietà, colla possibilità quindi di realizzare buoni prezzi.





19. Il frutteto di speculazione dell' Avv. Lorenzoni Nob. Giuseppe.

Consta di due lunghe costiere della larghezza di circa m. 8. Una di queste è esposta a ponente ed ha una lunghezza di circa m. 120, l'altra è esposta a mezzogiorno ed è lunga circa m. 255. Sulle costiere abbiamo collocate le viti da tavola su filari distanti m. 5 l'uno dall'altro e colle viti ad un metro l'una dall'altra sulle file. In ciascuno degli interfilari si è impiantata una contropalliera di peri foggiate a cordone verticale colle piante ad un metro l'una dall'altra.

Sulla costiera esposta a ponente si hanno perciò N. 24 file di viti per uve da tavola e N. 25 contropalliere di peri della varietà « Coscia » da esportazione.

Sulla costiera esposta a mezzogiorno si hanno invece N. 51 file di viti per

uve da tavola e N. 50 contropalliere di peri. Due terzi dei numerosi cordoni verticali di pero sono della varietà « Ananassa » e un terzo della varietà « Butirrà Clairgeau ».

Gli interfilari vengono utilizzati coltivandovi ortaggi. La rotazione che si è mostrata molto conveniente è la seguente: Piselli - pomodoro - insalata. I piselli si seminano in autunno e si raccolgono in primavera. Ai lati di ciascun filare di piselli, e durante la raccolta, si collocano a dimora le piantine di pomodoro. Liberato poi il terreno dai piselli, si trapianta l'insalata. In tal modo queste costiere danno un reddito elevatissimo in frutta ed erbaggi, poichè i cordoni verticali di pero non fanno ombra alle coltivazioni erbacee sottostanti.

(continua)

C. Malandra



ANNO XIV
1914

Rivista Agraria Polesana

N. 15
31 agosto

I frutteti casalinghi.

di speculazione e sperimentali

(Continuazione, vedi numero 13)

20. Il frutteto di speculazione del Sig. Giacomo Marchiori.

Si tratta di un frutteto specializzato per la coltivazione industriale del cotogno. Le piante vennero collocate a dimora nella primavera dell'anno 1911. Erano astoni di un anno e perciò vennero lasciati vegetare liberamente. Nella primavera del 1912 venne fatto il capitozzamento degli astoni a m. 1.30 circa da terra in modo da ottenere degli alberelli. Le piante si svilupparono benissimo e già nel 1913 offrirono una discreta quantità di frutti. Da 60 piante si raccolsero

nel 1913 più di 4 quintali di bellissime cotogne. Nella primavera del 1914 si è avuta una splendida fioritura, ma dopo l'allegamento si è presentata una grave infezione non preveduta e quindi non prevenuta coi trattamenti cuprici. Si tratta della così detta *mummificazione dei giovani frutti del cotogno* prodotta dal parassita vegetale *Stromatinia Cydoniae*, Seell, Sclerotinia Linhartiana, Prill. et Delacr. I piccoli frutti del cotogno invasi da questo parassita rimangono piccoli e





disseccano. Occorre in tal caso staccare dai rami tutti i frutti mummificati e fare subito una irrorazione con polliglia bordolese all'1 % di solfato di rame. Durante il mese di febbraio occorrerà fare due irrorazioni ai coglioni con soluzione di solfato di rame al 5 % in modo da bagnare com-

pletamente tutti i rami e il tronco. Prima della schiusura dei fiori gioverà praticare un'altra irrorazione con polliglia bordolese all'1 % di solfato di rame.

Le cogue si possono vendere a buoni prezzi per fabbricare gelatine, conserve, ecc.

21. Il frutteto sperimentale presso il Comm. Dante Marchiori.

Lo abbiamo impiantato per studiare le principali varietà di pero adatte per la pianura. Abbiamo allo studio 97 varietà di pero foggiate a piramide. Ogni anno vengono fatte le opportune osservazioni sul modo di vegetare, sulla produttività, sulla resistenza alle malattie ecc.

Vi sono varietà di pero a frutto estivo, a frutto autunnale, a frutto in-

vernale, a frutto da cuocere, ed a frutto ornamentale della tavola. Nell'orto del Comm. Marchiori vi sono poi molte varietà di meli, di peschi, di albicocchi, di susini, di ciliegi ecc. che forniscono un prezioso materiale di studio. Vi sono piante foggiate a diverse forme, e cioè a piramide, a cordoni verticali, a mezzo fusto, a pieno vento, a palmetta ecc.

Per essere breve, trascurerò di descrivere i *pescheti* per lo studio delle varietà e di quelli di speculazione che ho fatti impiantare presso diversi proprietari.



Della raccolta e conservazione delle frutta. — Non basta impiantare dei frutteti casalinghi e di speculazione con ottime varietà di piante da frutto, non basta foggiare le piante con arte e poterle razionalmente, non basta saper prevenire e combattere le malattie dei fruttiferi, ma conviene anche saper raccogliere le frutta e con-

servarle per poterle consumare o vendere a tempo opportuno.

Non tutte le frutta sono mature quando si raccolgono, bensì molte varietà maturano a poco in un tempo più o meno lungo dopo essere state staccate dai rami. È precisamente di queste frutta che io intendo occuparmi, e più specialmente delle varietà di pere e di mele autunnali ed invernali.

Si dice comunemente che le pere e le mele che maturano in autunno o durante l'inverno, si devono raccogliere quando hanno raggiunto il completo sviluppo. Alla fine di otto-





bre, allorchè il peduncolo delle frutta comincia ad aggrinzarsi e senza sforzo si può staccare dal ramo, quando si comincia a trovare qualche frutto sano sotto le piante, quando le foglie delle piante cominciano a ingiallire, quando la parte esposta al sole delle frutta mostra colori vivi, è venuto il momento della raccolta delle pere e mele invernali ed autunnali. Se queste frutta si raccogliessero troppo tardi e specialmente dopo qualche brina, si conserverebbero male e la polpa non riuscirebbe di buona qualità. Se invece si staccassero dai rami troppo presto, si raggrinzirebbero e la loro polpa diventerebbe sugherosa. La raccolta si farà possibilmente in giornate asciutte, serene e ventilate. Le pere e mele che dovranno conservarsi per l'inverno converrà raccoglierle nelle ore più calde della giornata. Durante la raccolta si dovrà cercare di non produrre ammaccature alle frutta, e così nel metterle nelle ce-

ste per portarle nei locali di conservazione. Appena raccolte si dovranno portare in un locale bene aereato ed asciutto nel quale verranno distese molto rade perchè possano diventare fredde ed asciugarsi. In questo locale si lasceranno per 10-15 giorni ed in tale periodo evaporeranno molta acqua. I nemici della conservazione delle frutta sono diverse specie di muffe e di batteri che vivono nell'ambiente nel quale si mettono le frutta medesima. A parità di condizioni si conservano meglio le frutta provenienti da terreni asciutti, che scolano facilmente, bene esposti al sole, aereati e contenenti poche sostanze azotate, cioè piuttosto magri, le frutta provenienti da piante non troppo vigorose. Meno bene si conservano invece le frutta provenienti da terreni grassi, molto ricchi di materia organica, umidi, o da piante vigorosissime.

(continua)

C. Malandra