



ANNO XIV
1914

Rivista Agraria Polesana

N. 16

15 settembre

I frutteti casalinghi.

di speculazione e sperimentali

(Continuazione, vedi numero 15)

Le frutta si possono conservare in diversi modi a seconda degli scopi che si vogliono raggiungere. Se dette frutta si vogliono consumare in un periodo di tempo molto lungo, allora devesi ricorrere all'essiccamento oppure alla conservazione nell'alcool, nello zucchero, o farne conserve, marmellate, gelatine, sciroppi, confetture ecc. Oppure si possono conservare le frutta allo stato naturale con mezzi gasosi quali i vapori di anidride solforosa, di alcool, di formaldeide i quali mantengono disinfettato l'ambiente nel quale le frutta si collocano. Oppure si vuole ritardare la naturale maturazione delle frutta allo scopo di poterle fornire al consumatore per un periodo di tempo più lungo od in epoche in cui verrebbero meglio pagate, ed allora si ricorre ai processi

frigoriferi. Oppure si vuole portare le frutta al naturale punto di maturazione di consumo, ed allora si ricorre ai comuni locali di conservazione o fruttai. Sulla maturazione delle frutta influiscono l'umidità, il calore, l'aria e la luce. In un locale molto asciutto le frutta maturano più tardi che in un ambiente piuttosto umido. Se l'aria è un poco umida le frutta mantengono la loro forma, mentre se l'aria del locale è eccessivamente secca le frutta aggrinzano la buccia e si presentano male al consumatore. Se l'aria ambiente si mantiene ad una temperatura sotto i 5° C., si arresta ogni processo di maturazione. Mantenendo invece la temperatura dell'aria del locale di conservazione fra gli 8° e i 10° C., si può ritardare di molto la maturazione delle pere e delle mele. L'aria





ha pure la sua azione poichè fornendo l'ossigeno necessario, rende possibile la fermentazione interna delle frutta e quindi la loro maturazione graduale.

Maggiore sarà la quantità di ossigeno nell'aria ambiente e più rapida sarà la maturazione delle frutta. In seguito all'assorbimento di ossigeno da parte delle frutta ed alla loro fermentazione interna, si sprigiona dalle medesime dell'anidride carbonica. Questa anidride carbonica funziona da moderatore del processo di maturazione. Se il locale di conservazione delle frutta si tiene ermeticamente chiuso, l'anidride carbonica che si sprigiona dalle medesime rimane nell'aria ambiente ed allora l'ossigeno presente viene consumato in poco tempo. L'aria del fruttajo, fattasi ricca di anidride carbonica, renderà molto più lento il processo di fermentazione interna e così le frutta matureranno più lentamente con vantaggio di chi le deve vendere. Questa è la ragione, per la quale si raccomanda di tenere sempre chiusi i locali di conservazione quando contengono le frutta. La luce influisce pure sulla maturazione della frutta. Le medesime varietà di frutta, a parità di altre condizioni, maturano più presto se tenute in piena luce che non all'oscuro. Convenié perciò mantenere l'oscurità nei fruttai allo scopo di rendere più lento il processo di maturazione.

Le mele invernali e le pere invernali a polpa soda, si possono benissimo

conservare anche all'aperto. Sul terreno si distende uno strato di paglia e su di essa si mettono le mele e le pere. Di tanto in tanto si devono ripassare allo scopo di eliminare le frutta guaste. Durante i forti freddi e quando si temono nevicate è prudente coprire questi strati di frutta con stuoie. Come si conservano benissimo in tal modo le mele locali *Decio del Polesine, Durelli, Campanini, Scodellini, Del Ferro, Verdesini* ecc., così anche certe varietà di pere si possono conservare all'aria libera quali ad esempio le varietà da cuocere *Belle Angervine, Catillac, Martin secco*, le varietà invernali da tavola *Passa Crassane, Bergamotte d'Espèren, Oliviero di Serres, Decana d'inverno, Decana di Alançon, S. Germano d'inverno* ecc. Queste pere a polpa soda, consistente, tenute all'aperto non aggrinzano la buccia, non increspano. Avvicinandosi però la rispettiva epoca di maturazione conviene fare una buona cernita e portarle in fruttajo nel quale raggiungeranno il giusto punto di maturazione. Il mio carissimo amico Ambrogio Beltrame di Costa di Rovigo, intelligente ed appassionato frutticoltore, applica ogni anno questo processo di conservazione di alcune varietà di pere all'aria libera.

Le frutta si possono anche essiccare o al sole, oppure in parte al sole e completando poi l'essiccazione col calore artificiale, oppure mediante appositi apparecchi detti evaporatori o essiccatoi da frutta. Ottimi sono gli es-





siccatoi americani fatti col sistema Alden che possono essiccare anche 8-10 quintali di frutta per carica. Buoni sono l'essiccatoio Ryder, l'essiccatoio Cozens, l'evaporatore Le Français, l'essiccatoio Geissenheim, l'evaporatore Vermorel. Mediante questo ultimo evaporatore si essicano le ciliegie in 5-6 ore portando la temperatura a circa 85° C., le pere sbucciate in 10 ore circa, le pesche e le albicocche in 2 giorni ma a temperatura di 50-60° C., l'uva in 4-5 giorni ecc. Vi sono anche macchine per sbucciare le frutta e per toglierne i noccioli, quali ad esempio quelle della Fabbrica di Reudnitz»

Volendo ritardare la normale maturazione delle frutta, si può ricorrere al freddo. A temperature minori di 5° C. cessano di agire i fermenti che presiedono la maturazione delle frutta. Alla conservazione delle frutta mediante il freddo si ricorre quando si devono spedire a grandi distanze. Si usano allora le camere frigorifere sui bastimenti, i vagoni refrigeranti. L'uva si conserva benissimo in questi apparecchi a 2-3 gradi C sopra zero; le mele, le pere, le pesche, le susine ecc. si conservano a 2° C. sopra zero per periodi variabili da una quindicina di

giorni per le pesche, a 100 giorni circa per le pere. Per produrre il freddo si ricorre alle macchine a condensazione. Il freddo viene prodotto dall'ammoniaca o dall'anidride solforosa o dall'anidride carbonica allo stato liquido nell'atto in cui ritornano allo stato gassoso. Per passare dallo stato liquido al gassoso, queste sostanze rubano il calore all'aria dell'ambiente ermeticamente chiuso nel quale si trovano le frutta. Così la temperatura dell'aria all'interno delle camere frigorifere si abbassa. I gas che si formano a spese del calore sottratto all'aria ambiente, vengono spinti mediante una pompa al condensatore nel quale cedono all'acqua circolante il calore di vaporizzazione e passano nuovamente allo stato liquido. Ridotti in tale stato, si fanno passare di nuovo per i tubi che attraversano le camere nelle quali si deve far abbassare la temperatura e così il processo continua. I palchetti sui quali si dispongono le frutta nelle camere frigorifere è bene spolverarli con zolfo e calce. È consigliabile bruciare nell'ambiente anche qualche miccia di zolfo allo scopo di mantenerlo disinfettato.

(continua)

C. Malandra





ANNO XIV
1914

Rivista Agraria Polesana

N. 8
30 aprile

278

RIVISTA AGRARIA POLESANA

I frutteti casalinghi.

di speculazione e sperimentali

(Continuazione, vedi numero 16)

Le frutta, se hanno buccia resistenti quali le cotogne, le mele, le pere, si possono conservare allo stato naturale anche nella sabbia essiccata, nella polvere di carbone, nella cenere, nella calce in polvere ecc. A questo sistema si ricorre per piccole quantità di frutta. In una cassetta si mette uno strato di sabbia ben secca e poi uno strato di frutta, indi un nuovo strato di sabbia, poi altre frutta e così di seguito fino a che la cassetta è piena. Anche nella segatura di legno asciutta si possono conservare le frutta nelle cassette o nelle latte da petrolio o nelle botti ben chiuse. Qualche autore consiglia di disinfettare la buccia delle frutta immergendole in acqua fredda contenente il 3 % di formolo che trovasi in commercio. Quando si estraggono le frutta dalla sabbia, se si presentano increspate, si possono mettere nella sabbia umida per alcune ore e allora riassorbono umidità e si possono meglio presentare al consumatore. Negli ambienti non chiusi e alla luce si ha la massima evaporazione di acqua dalle frutta e quindi la maggiore perdita di peso. Negli ambienti ermeticamente chiusi

e tenuti all'oscuro, si ha invece minore evaporazione e le frutta si conservano meglio.

Le uve da tavola a polpa piuttosto soda, si possono conservare in ambienti tenuti ben chiusi e al buio. La conservazione può farsi sui graticci che servono per l'allevamento dei bachi da seta. Sui cannicci si mette uno strato di paglia e su questa si distendono i grappoli in modo che non si tocchino fra loro. Le visite all'uva in conservazione si faranno mediante il lume senza aprire le finestre. Di tanto in tanto occorrerà liberare i grappoli dagli acini guasti mediante forbici appuntite. I grappoli si possono anche appendere nel locale ai fili di ferro opportunamente tesi fra una parete e l'altra. Per togliere l'eccessiva umidità all'aria della camera di conservazione si metteranno agli angoli dei recipienti contenenti cloruro di calcio. L'uva si può conservare anche in casse ben chiuse, stratificando i grappoli con polvere finissima di torba. Per piccole quantità si può ricorrere anche alle latte di petrolio stratificando i grappoli con segature di legno e chiudendole poi ermeticamen-





te con gesso o altra sostanza. Al fondo della latta si mette uno strato di segatura di legno dello spessore di circa 2 cm., indi si fa uno strato di grappoli.

Sui grappoli si mettono due pezzetti di legno conficcati fra due pareti opposte della latta, e un foglio di carta pergamenata, e poi un nuovo strato di legno conficcato fra due pareti poli ecc. I pezzetti di legno sopra i grappoli hanno l'ufficio di eliminare la compressione degli strati superiori sui sottostanti. Ma l'uva si può conservare anche a peduncolo verde precisamente come si fa a Thomèry. I tralci si tagliano a 3 occhi sotto il grappolo da conservare ed a due occhi sopra il medesimo. Si tolgono le foglie, si rimondano i grappoli e si immergono poi le parti più lunghe dei tralci recisi in caraffe o bottiglie

della capacità di circa mezzo litro e piene di acqua. In ogni caraffa, se è a collo largo, si possono mettere anche due o tre tralci portanti ciascuno il suo grappolo d'uva. Queste bottiglie o caraffe si porteranno poi nel locale di conservazione che si terrà ben chiuso e al buio. Le visite per colmare con acqua le caraffe e per togliere dai grappoli gli acini guasti, si faranno col lume. Si possono adoperare anche dei vasi di terra cotta per mettervi l'acqua ed i tralci portanti i grappoli da conservare a peduncolo verde. In ogni recipiente si metterà anche un cucchiaino di polvere di carbone. Allo scopo di far assorbire l'umidità che evapora dai recipienti, si metterà nel locale del cloruro di calcio in vasi provvisti di sgocciolatoio.

(continua)

C. Malandra