



ANNO XIV  
1914

Rivista Agraria Polesana

N. 18  
15 ottobre

RIVISTA AGRARIA POLESANA

295

## I frutteti casalinghi.

### di speculazione e sperimentali

(Continuazione, vedi numero 17)

Per locale di conservazione delle frutta può servire benissimo una camera situata a nord, munita di doppie serramenta alle finestre, di porta e contro porta, e che non sia troppo umida.

Il locale per la conservazione delle frutta deve essere tale che l'aria in esso possa mantenersi a temperatura costante onde evitare le dilatazioni dei succhi delle frutta medesime. L'aria nel locale dovrebbe avere costantemente una temperatura di circa 9° C. Se detta temperatura non subisce oscillazioni forti, i processi di ossidazione che presiedono la maturazione delle frutta, si compiono regolarmente. Se la temperatura si innalzasse di troppo, la maturazione di consumo verrebbe anticipata e se invece la temperatura si mantenesse più bassa di quella suindicata, la maturazione verrebbe ritardata. Volendo costruire un locale apposito per la conservazione delle frutta, si terrà il pavimento a circa mezzo metro sotto il livello del terreno circostante perchè l'aria nell'ambiente non subisca forti sbalzi di temperatura. Al terreno circostante si darà forte pendenza allo scopo di allontanare l'acqua dai muri. Le pareti interne del locale saranno intonacate di cemento almeno per un buon metro dal pavimento. Du Breuil consiglierebbe muri doppi dello spessore di cm. 33 ciascuno, separati l'uno dall'altro da uno spazio vuoto largo

mezzo metro. Il soffitto si dovrebbe costruire con un doppio strato di cannicci intonacati con calce. Lo spazio vuoto situato fra i due strati di cannicci, dovrebbero riempire con muschio secco bene compresso. Lo spessore totale di questo doppio soffitto dovrebbe essere pure di cm. 33. Il locale avrà una porta ed una controporta e le 2 finestre munite di doppie serramenta. Al principio dell'inverno lo spazio vuoto fra i due muri in corrispondenza delle finestre, verrà riempito con paglia. Se l'inverno corresse molto rigido, si potrebbe riempire con paglia anche lo spazio situato fra la porta e la controporta. Ciascuna finestra, avendo due serramenti, quello esterno si aprirà dal di fuori, e quello nel muro interno s'aprirà per di dentro. Il tetto avrà forte pendenza, e lo spazio situato fra il soffitto ed il tetto si potrà utilizzare per mettervi della paglia o del fieno. Le pareti interne del fruttajo si dovranno foderare con tavole di legno. Anche il pavimento si rivestirà con tavole di legno. Nel centro del locale di conservazione si metterà un tavolo per deporvi le ceste di frutta nei momenti del carico e in quello dello scarico. Lungo le pareti si collocheranno i palchetti sovrapposti distanti 30 cm. l'uno dall'altro e larghi 50-60 cm. Questi palchetti si faranno con assicelle di legno larghe 8 cm. circa con intervalli di un centimetro e mezzo fra





l'una e l'altra perchè possa circolarvi liberamente l'aria. Il primo palchetto si potrà collocare a circa 60 cm. dal pavimento. L'aria del locale di conservazione costruito secondo le su indicate norme, si manterrà a temperatura sufficientemente costante. L'aria del locale dovrà ancora mantenersi non soverchiamente umida ed a tale uopo sarà opportuno mettervi del cloruro di calcio in recipienti foderati di piombo, poichè questa sostanza, essendo igroscopica, toglierà all'aria l'eccesso di umidità. Non devè però ridursi l'aria troppo secca, perchè in tal caso la buccia delle frutta aggrinzirebbe e verrebbe arrestato il processo di maturazione. Dalle frutta in conservazione si sprigiona dell'anidride carbonica che deve rimanere nell'ambiente perchè compie l'ufficio di moderare i processi di fermentazione interna delle frutta prolungandone il periodo della maturazione di consumo. Il locale di conservazione si terrà completamente oscuro perchè, come abbiamo già detto, la luce accelera la maturazione delle frutta.

La frutta, appena raccolta, non si porterà direttamente nel locale di conservazione, ma si farà sostare per alcuni giorni in una camera bene aereata ed asciutta, perchè si liberi di una parte dell'umidità che contiene e perchè abbia a raffreddarsi. Sul tavolo naturalmente queste frutta si terranno rade.

Durante l'estate, quando il fruttajo è vuoto, si lascieranno aperte la porta e le finestre perchè possa circolarvi liberamente l'aria. Si farà una ac-

curata pulizia, si laveranno i palchetti con soluzione tiepida di potassa al 12 %, si chiuderà poi ermeticamente il locale e vi si brucierà un miscuglio di zolfo e salnitro lasciandovi l'anidride solforosa che si svilupperà per un paio di giorni. Fatto ciò si potrà dare aria e imbiancare soffitto e pareti con latte di calce contenenti il 5 % di solfato di rame. Prima di collocarvi la frutta, si cospargeranno i palchetti con un miscuglio di zolfo e calce in polvere. Si porteranno nel locale di conservazione soltanto le frutta sane. Nei primi giorni si avrà una evaporazione piuttosto sensibile di acqua ed allora le finestre si lascieranno aperte ma soltanto nelle ore più calde. In seguito il cloruro di calcio assorbirà l'eccesso di umidità dell'aria ambiente. Dopo i primi 15 o 20 giorni, basterà entrare nel fruttajo una volta al mese allo scopo di togliere le frutta guaste o mature. Qualche leggera solforazione dell'ambiente durante la conservazione delle frutta, giova assai. Le frutta sui palchetti si metteranno col picciuolo in alto e in modo che non si tocchino le une colle altre. Le varietà di frutta si terranno divise perchè non nascano confusioni. Trattandosi di frutta di frutteti casalinghi, e di un buon numero di varietà, sarà opportuno fissare mediante puntine dei cartellini alle sponde dei palchetti, coi nomi delle varietà medesime e le relative epoche di maturazione per facilitare il compito della persona alla quale sarà stato affidato il governo del fruttajo.

*C. Malandra*





ISBN 978-88-6337-173-4



9 788863 371734