

COLLANA
PASSIONE BOTANICA

Il mio frutteto in vaso

Guida e difesa delle piante da frutto.

 Copyr

Indice

Prefazione

Le piante da frutto da coltivare in vaso	3
Consigli sulla scelta delle piante da frutto	4
Le buone regole per una corretta coltivazione	4

Le piante da frutto in vaso

Agrumi	8
Albicocco	18
Ciliegio	20
Cotogno	22
Fico	24
Kaki (loto)	26
Melo	28
Melograno	30
Nespolo	32
Pero	34
Pesco e Nettarino	36
Susino	38
Vite	40

Malattie e parassiti delle piante da frutto e possibili soluzioni Copyr

I parassiti e le malattie più frequenti	54
Il Piretro, soluzione naturale ed efficace	55
Guida alla cura delle piante: dal parassita alla soluzione	56

Fruttiferi per i più curiosi

Ananas Guava (Feijoa)	44
Carambola (Star Fruit)	46
Nashi (pero giapponese)	48
Passiflora edulis	50

Il mio frutteto in vaso: guida e difesa.

Prefazione

Anche chi abita in appartamento in città può vedere crescere e maturare dei frutti gustosi e sani sul proprio balcone o terrazzo. Peri, meli, susini, agrumi, ciliegi, peschi, albicocchi, melograni, nespole producono fioriture variopinte e regalano la soddisfazione di qualche frutto.

Oltre ad avere il piacere di assaporare un frutto appena colto, secondo la regola del prodotto a km zero (o meglio "metro zero"), potrete integrare in modo sano tutte quelle sostanze (fibre, micronutrienti, enzimi, vitamine e sali minerali) indispensabili per il corretto funzionamento del vostro organismo e per la tutela della vostra salute.

Deliziatevi a creare il vostro frutteto in vaso: seguendo i nostri consigli, vi regalerete l'emozione e la gioia di cogliere un frutto gustoso e curato dal frutteto, in miniatura, a cui avete dato vita.

In questa guida vi presentiamo una selezione attenta di fruttiferi coltivabili in vaso che garantiscono buoni raccolti e grandi soddisfazioni nei diversi climi della Penisola.

Le piante da frutto da coltivare in vaso

- Agrumi (limone, arance, calamandino, kumquat, mandarino ...)
- Albicocco
- Ciliegio
- Cotogno
- Fico
- Kaki (loto)
- Melo
- Melograno
- Nespolo
- Pero
- Pesco e Nettarino
- Susino
- Vite

e per i più curiosi

- Ananas Guava (Feijoa)
- Carambola (Star Fruit)
- Nashi (pero giapponese)
- Passiflora edulis

Consigli sulla scelta delle piante da frutto

Le proposte sul mercato sono tantissime, esistono varietà di piante da frutto con portainnesto nanizzante, caratterizzate da una minore crescita in altezza (1,50 - 2 m), dallo sviluppo radicale modesto, adatto alla vita in contenitore, di forma compatta, adeguate agli spazi ridotti. Volendo si può puntare su varietà locali e tradizionalmente diffuse nella nostra area di residenza, più rustiche e più resistenti alle malattie, che ben si adattano al clima in cui saranno coltivate.

Le buone regole per una corretta coltivazione

- Al momento dell'acquisto controllate con attenzione le piante. Queste devono essere sane, robuste e con l'innesto ben cicatrizzato. Scartate le piante con segni di malattia e di aspetto gracile.
- Ogni pianta è identificata da un cartellino con le caratteristiche della varietà, l'altezza massima raggiunta, la foto dei frutti, il periodo in cui compariranno, ecc ... Una corretta etichettatura consentirà di capire le esigenze specifiche, facilitando la scelta giusta.
- Valutate attentamente l'epoca di maturazione di ciascuna varietà, scegliendo piante che maturano in diversi periodi, in modo da distribuire la raccolta dei frutti su tutto l'arco dell'anno.
- Naturalmente la scelta delle piante da coltivare è molto personale, ma nella decisione di cosa coltivare dobbiamo fare i conti con lo spazio che abbiamo a disposizione e soprattutto con l'esposizione ideale richiesta dalle piante.
- Se desiderate coltivare una sola pianta di una certa specie, accertatevi se esistano varietà autocompatibili, cioè che possano essere fecondate dal proprio polline e la scelta ricadrà quindi sugli albicocchi, sui kaki, sul melograno e i nespoli del Giappone, ma non su meli, peri, susini e ciliegi, autosterili e che quindi necessitano della presenza nelle vicinanze di altri esemplari, sempre della stessa specie, appartenenti a varietà diverse. Questo significa che gli acquisti da prevedere sono almeno due e che ci vorrà molto spazio a disposizione.

- In un vaso le radici dispongono di un volume di terreno limitato e la scelta del contenitore è importante quanto quella delle piante che si vogliono coltivare. In commercio è possibile trovare una grande quantità di contenitori di forme, dimensioni e materiali vari. I vasi in terracotta assicurano alle piante le migliori condizioni dal punto di vista funzionale e salutare. I vasi in plastica o vetroresina assicurano invece leggerezza e maneggevolezza. Considerate anche l'idea di acquistare dei supporti o sottovasi con ruote, molto utili per spostare le piante senza faticare. Le piante da frutto hanno bisogno di contenitori molto capienti e con altezza e larghezza comprese tra 50 e 100 cm. L'unico accorgimento è quello di mantenere le dimensioni del vaso proporzionali alle dimensioni della pianta, evitando vasi eccessivamente grandi. I vasi devono essere dotati di fori di drenaggio sul fondo. Le piante da frutto hanno bisogno di molta acqua ma temono i ristagni idrici.
- Per mantenere le piante sane e rigogliose è molto importante la qualità del substrato da utilizzare. Un buon terriccio deve essere permeabile, poroso, ben drenato, privo di infestanti e contenere sufficienti sostanze nutritive necessarie alla crescita delle piante. Nei garden e nei centri specializzati è possibile acquistare terricci pronti per l'uso, formulati appositamente per le piante frutticole. In alternativa è possibile utilizzare anche della normale terra al posto del terriccio, con in aggiunta un po' di compost o del concime organico. Quando si mettono a dimora (o si rinvasano) le piante è fondamentale l'uso di un terriccio nuovo. Se il vaso è già di dimensioni piuttosto contenute ci si limita a sostituire parte del terriccio. Per assicurare un buon drenaggio sul fondo del vaso va sistemato del materiale grossolano quale ghiaia, argilla espansa o pezzi di coccio che garantiranno il rapido sgrondo delle acque in eccesso.
- Ogni pianta necessita di condizioni e cure differenti. Alcune specie si adattano e crescono bene con qualunque clima, è il caso del cachi, della vite, del susino e del ciliegio. Alcune specie crescono bene in un clima freddo, come cotogno, pero e melo, altre invece preferiscono un clima temperato – caldo: è il caso degli agrumi, del fico e dell'albicocco.
- Scegliamo specie a fioritura tardiva se nella zona dove viviamo si verificano spesso gelate tardive, in modo da non compromettere fiori e frutti.
- Garantiamo alle piante un'esposizione favorevole. L'esposizione più indicata per le frutticole è quella soleggiata. Le piante da frutto hanno bisogno di sole per fare maturare i propri frutti. Una parziale ventilazione evita i ristagni di umidità, spesso causa di malattie fungine, ma evitiamo le posizioni esposte a forti correnti d'aria, che ostacolerebbero l'impollinazione.
- Irrigare in modo corretto significa adattare gli apporti idrici alle specifiche necessità di ciascuna pianta. Le piante da frutto in vaso sono sensibili a colpi di caldo e in estate vanno irrigate abbondantemente. L'acqua va fornita regolarmente e con generosità soprattutto alla ripresa vegetativa, ma le piante da frutto coltivate in vaso devono essere innaffiate anche durante l'inverno.

- Una buona concimazione in autunno e in primavera favorisce la fioritura e la produzione di frutti.
- La potatura è indispensabile per contenere le dimensioni delle piante e stimolare la produzione.
- Controlliamo con una certa frequenza la salute delle piante e interveniamo con tempestività, con i prodotti specifici, allo stadio iniziale di una malattia fungina o di un attacco parassitario, evitando così che l'infestazione si estenda.

Le Piante da Frutto in Vaso



Gli Agrumi



Gli agrumi sono piante bellissime, dotate di un fascino tutto particolare. Il verde brillante delle foglie, l'intenso profumo



della bianca zagara, il giallo oro dei limoni, l'arancio con tonalità verde delle arance, le forme talvolta curiose dei frutti, suscitano il desiderio di coltivare queste piante in casa, sul balcone, sul terrazzo o in giardino.

Gli agrumi sono di origine tropicale e provengono dall'Asia, in particolare da una vastissima zona che si estende dai versanti meridionali dell'Himalaya alla Cina meridionale, all'Indocina, alla Thailandia, alla Malaysia e all'Indonesia.

Gli agrumi appartengono alla famiglia delle *Rutaceae*, sottofamiglia *Aurantioideae*. La coltivazione degli agrumi ha origini antichissime, cominciata in Cina e in India intorno al 2400 a. C. Tra il X e il XIII secolo gli Arabi introdussero la coltivazione nel Mediterraneo dell'arancio amaro, del limone e della limetta, ma furono i portoghesi a diffondere la coltivazione dell'arancio dolce. I principali agrumi coltivati appartengono al genere *Citrus* (aranci, mandarini, pompelmi, pummeli, cedri, limoni, bergamotti e limette), mentre del genere *Fortunella* fanno parte i kumquat.

Per ultimo citiamo il genere *Poncirus* (l'arancio trifogliato, usato come portainnesto).

I fiori (zagare) sono ermafroditi, solitari o riuniti in corimbi, solitamente di colore bianco, a volte con lieve sfumature bianco – violacee, e molto profumati.

Il frutto è un "esperidio" contraddistinto da spicchi (o segmenti) tenuti insieme da un asse centrale. In questa guida illustreremo le specie e le varietà adatte alla coltivazione in casa, sul terrazzo e sul balcone. Nei garden o nei vivai è facile trovare agrumi a sviluppo ridotto, solitamente innestati su portainnesti a effetto nanizzante, facili da coltivare in vaso, e che di solito non superano l'altezza di 1,5 m.

Gli agrumi che meglio si adattano alla coltivazione in vaso, sono:

Limone (*Citrus limon*) - Il limone è forse l'agrume più coltivato in vaso, pianta ineguagliabile dal punto di vista decorativo e nutrizionale. I suoi frutti sono ricchi di vitamina C, un solo limone contiene il 35% della vitamina C di cui il nostro corpo ha bisogno quotidianamente. Interessante il limone Meyer (*Citrus limon "Meyeri"*), originario della Cina, che è probabilmente un ibrido naturale tra limone (*Citrus limon*) e arancio dolce (*Citrus sinensis*). Pianta dal grande valore ornamentale, grazie al verde inteso delle foglie e alla continua fioritura. I frutti sono simili a quelli del limone ma un po' meno aspri e molto ricchi di succo. Presenta una buona resistenza alle basse temperature, potendo sopportare, in luoghi riparati, anche temperature di -10°C. *Citrus limon "Lisbona"* si adatta sia al caldo che al freddo. *Citrus limon "Primofiori"* è conosciuto soprattutto con il nome di limone "Lunario". Il nome si deve alla capacità della pianta di fiorire quasi a ogni ciclo lunare. Questa caratteristica la rende particolarmente adatta alla coltivazione in vaso.

Arancio dolce (*Citrus sinensis*) - Pianta di straordinaria bellezza. I fiori sbocciano dalla primavera, i frutti di colore giallo – arancio risaltano tra le fronde di un intenso colore verde. Consigliamo la coltivazione di *Citrus sinensis "Navel lite"*, varietà tardiva. I frutti maturano a partire da gennaio. Altra varietà adatta alla coltivazione in vaso è *Citrus sinensis "Kotidiana"*, una pianta molto decorativa per via dei suoi frutti, inizialmente di colore verde, che in seguito diventano striati di giallo – verde e alla maturazione si fanno di colore arancione.

Mandarino (*Citrus reticulata*) - È una pianta molto facile da coltivare in vaso. I frutti sono piccoli, ricchi di semi, globosi, appiattiti ai poli, di colore variabile dal giallo all'arancio, e dal sapore unico e inconfondibile. Le clementine (*Citrus bigaradia x reticulata*) sono un agrume dall'origine incerta, forse derivato dall'incrocio tra mandarino e arancio amaro. Grazie alle dimensioni contenute, le clementine sono adatte alla coltivazione in vaso. I frutti sono simili al mandarino, meno schiacciati ai poli, privi di semi e molto dolci e succosi. *Citrus reticulata "Hernandina"* ha frutti piccoli e dal sapore dolce e aspro nello stesso tempo. Sopporta temperature relativamente basse.



Mandarino tangerino (*Citrus × tangerina*) è un ibrido del mandarino con l'arancio, perciò la buccia è di colore arancio acceso. Mapo è un ibrido con caratteristiche intermedie tra il mandarino (*Citrus reticulata*) e il pompelmo (*Citrus paradisi*). I frutti hanno una buccia sottile che resta in buona parte verde anche a piena maturazione. La polpa, giallo - arancio, ha un sapore gradevolmente acido. *Citrus unshiu* "Satsuma", o semplicemente mandarino Satsuma, dal nome di una provincia sull'isola Kyushu (Giappone). Questa varietà presenta uno sviluppo lento, caratteristica che la rende adatta alla coltivazione in vaso.

I frutti sono succosi, quasi privi di semi. Altra cultivar consigliata per la coltivazione in vaso è *Citrus reticulata* "kara", a crescita contenuta e frutti arancione scuro. *Citrus reticulata* "Clemenvilla", abbastanza resistente al freddo, è ideale per la coltivazione nelle regioni settentrionali.

Citrus (*Madurensis* "Calamondino") - deriva dall'incrocio tra il mandarino (*Citrus reticulata*) e il kumquat (*Fortunella margarita*). In Italia ha avuto una grande diffusione e rappresenta uno degli agrumi più coltivati.

I fiori sono di un bel colore bianco, mentre i frutti sono rosso - arancione e dalla polpa succosa e un po' aspra, meglio utilizzarli quindi nella preparazione di marmellate.

È una pianta che resiste al freddo ma anche al caldo secco degli appartamenti.

Una varietà molto interessante è la "Variegata", dalle caratteristiche foglie verdi chiazze di bianco.

Kumquat - Conosciuto con il nome di "mandarino cinese", è originario della Cina.

Adatto alla coltivazione in ambienti interni, ha frutti che persistono a lungo sui rametti.

La particolarità di questo agrume è che i frutti sono da gustare al naturale, senza sbucciarli. La polpa è acida e la buccia molto aromatica. Il kumquat ovale (*Fortunella margarita*), porta spine molto piccole e foglie di color verde scuro. I frutti sono color arancione, ovali, piccoli e persistenti, senza semi. Il kumquat rotondo (*Fortunella japonica*) proviene invece dal Giappone. I frutti sono leggermente più piccoli e di forma sferica.

Il kumquat di Hong Kong (*Fortunella hindsii*) è un piccolo cespuglio spinoso rotondeggiante alto circa 1 m. I frutti sono sferici e dal sapore acido. Ideale per la creazione di bonsai. Tutti i Kumquat sono piante graziose, adatte alla coltivazione in piccoli vasi su terrazzi, giardini o in ambiente interno. Presentano buona resistenza al freddo.

Chinotto (*Citrus myrtifolia*) - Bellissima pianta che presenta fioriture profumatissime. I frutti sono di colore arancione a completa maturazione, dal sapore aspro.

La varietà "Variegata" presenta foglie maculate giallo - verde.

Pompelmo (*Citrus paradisi*) - È uno dei pochi agrumi originario non dell'Asia ma dell'America centrale. Può venire coltivato in vaso solo in contenitori molto grandi, almeno di 70 - 80 cm di diametro. Consigliamo *Citrus paradisi "Duncan"*, una cultivar selezionata in Florida. I frutti sono grandi, succosi, aromatici e di sapore dolce; *Citrus paradisi "Sweetie"*, i frutti sono dolci e aromatici, senza l'amaro tipico dei pompelmi; *Citrus maxima "Large pink pomelo"*, originario della Malesia, porta frutti di colore giallo-verdastro. È una varietà di pompelmo rosa.

Limette (*Citrus × aurantifolia*) - È conosciuto anche con il nome di "Lime". I frutti sono leggermente ovali, simile al limone ma di sapore più dolce e delicato, e di colore verde. Con buona resistenza al freddo, è facile da coltivare in vaso. È possibile trovare in commercio numerose varietà adatte alla coltivazione in vaso.



Altri agrumi interessanti sono:

Arancio amaro (*Citrus aurantium*) - I fiori sono bianchi e profumati.

I frutti (amari) sono molto decorativi, grossi, di colore arancione dorati, e con buccia ruvida. Interessanti e molto ricercati dai collezionisti: *Citrus aurantium* "Bizzaria" (arancio bizzarria). I frutti sono bitorzoluti e di colore giallo, arancione e verde; *Citrus aurantium* "Corniculata" (arancio amaro cornuto). Fiorisce nel periodo primaverile, i fiori sono bianchi e dal profumo intenso. I frutti portano delle protuberanze che assomigliano a dei piccoli corni; *Citrus aurantium* "Canaliculata" (arancio amaro a frutto scannellato).

I frutti sono appiattiti di colore arancione e dalla buccia irregolare; *Citrus aurantium* "Salicifolia" (arancio amaro a foglia di salice). Le foglie sono strette e lunghe, mentre i frutti sono uguali a quelli dell'arancio amaro; *Citrus aurantium* "Foliis variegatis" (arancio amaro a foglia variegata); *Citrus aurantium* "Foetifera" (arancio amaro fetifero).

I frutti sono grossi, e spesso al loro interno si trova un secondo frutto più piccolo.

Arancio trifogliato (*Poncirus trifoliata*) - Caratteristica che lo contraddistingue da tutti gli altri agrumi è il fatto che in autunno perde le foglie. Presenta resistenza alle basse temperature (sopporta minime di circa -10° C). L'arancio trifogliato viene utilizzato come portainnesto per altre specie di agrumi. In primavera produce fiori bianchi e profumati, i frutti sono piccoli, globosi o leggermente piriformi e a maturazione hanno colore giallo e sapore acido.

Citrus medica "Digitata" (cedro digitato o "Mano di Budda") - La caratteristica di questa pianta, stupendamente ornamentale, è dovuta al fatto che ogni spicchio che forma il frutto tende a svilupparsi come unità a sé stante.

I frutti emanano un odore molto intenso. *Citrus medica* "Diamante" (cedro di Diamante): in Sicilia ne viene coltivata la varietà bitorzoluta (chiamata in dialetto "vozza vozza"), a bassa acidità e buona per il consumo crudo.

Citrus medica "Etrog" (cedro 'Etrog') - Ha buccia molto aromatica.

Citrus lumia (*lumia siciliana*) - I frutti sono a forma di pera, gialli e con buccia spessa. La varietà "Pyriformis" è conosciuta con il nome di "pera del commendatore".

I fiori sono grandi e profumati, mentre i frutti hanno un aspetto piriforme. La buccia giallo verdastra è molto spessa e la polpa è poco succosa.

Limequat - Ibrido tra limetta e kumquat rotondo. I frutti sono gialli e aspri.

Kaffir lime - Ha foglie profumate e produce frutti gustosi utilizzati nella cucina Thai.

Tangelo - Ibrido tra pompelmo e mandarino. La polpa è molto saporita. Famosa la varietà "Ugli", che nonostante l'aspetto (Ugli = brutto) è apprezzata per i frutti gustosissimi.

Citrus ichangensis (limone di Ichang) - Ha l'aspetto di un cespuglio. Presenta notevole resistenza al freddo. Frutti non commestibili.

Microcitrus australis - originario dell'Australia. L'aspetto ricorda quello di un cespuglio con frutti piccoli e aspri. Particolare il *Microcitrus australasica* ("Australian finger lime"). Curiosissimo agrume, dall'aspetto di piccolo arbusto, che cresce nella foresta pluviale del Queensland e del New South Wales, in Australia.

Questo agrume si adatta alla coltivazione in ambienti interni. I frutti ricordano dei cetrioli colorati. Spesso viene chiamato anche "*agrume caviale*" poiché la polpa ha l'aspetto di sfere quasi tondeggianti. La polpa viene utilizzata come contorno, aggiunta ad insalate e zuppe, guarnizioni per pesce e piatti di carne.

La sua coltivazione a fini commerciali è molto recente.

Proprietà degli agrumi: gli agrumi contengono piccole quantità di zucchero, in prevalenza fruttosio, buone quantità di acidi organici, in particolare l'acido citrico, dosi discrete di sali minerali come il calcio, il potassio e lo zinco, e costituiscono un'importante e ricca fonte di vitamina C.

Consumo e principali impieghi in cucina: gli agrumi, oltre ad essere importanti per la salute, sono ingredienti preziosi anche in cucina. Con gli agrumi si esalta ogni tipo di pietanza, dall'antipasto, ai piatti di carne e di pesce, fino al dolce. Si preparano gelatine, marmellate, canditi, liquori, gelati, sorbetti.



Clima

gli agrumi sono piante di origine tropicale e preferiscono un clima con inverni miti e senza ampie escursioni termiche.



Esposizione:

gli agrumi si coltivano in pieno sole.



Coltivazione:

gli agrumi sono piante perfette da coltivare sul balcone di casa o in terrazzo, in quanto necessitano soltanto di una posizione riparata e di piccole attenzioni. Utilizziamo contenitori molto capienti e con un buon drenaggio. Sul fondo del vaso è necessario stendere argilla o ghiaietto e sabbia (meglio se a grana grossa). È possibile utilizzare anche della normale terra al posto del terriccio universale. Aggiungere anche un po' di compost o del concime organico.

Non è necessario rinvasare spesso, ogni 4-5 anni è più che sufficiente.

Con un vaso di 70-80 cm di diametro il rinvaso può venir considerato definitivo, quindi ci limiteremo a rinnovare, con del terriccio fresco, solo lo strato più superficiale.

Per una buona allegagione è importante anche una concimazione equilibrata (può bastare un concime liquido specifico per agrumi): concimazioni troppo azotate favoriscono la vegetazione e non la fruttificazione.

Il periodo più idoneo per somministrare del concime è a fine inverno anticipando la ripresa vegetativa, per continuare poi ad intervalli regolari di 15 giorni.

Gli agrumi allevati in vaso non richiedono potature. Si può spuntare di tanto in tanto le cime dei rami all'inizio o alla fine dell'estate per dare alla pianta una forma più simmetrica. È buona regola rimuovere i frutti maturi per facilitare la nuova produzione.



Riparo invernale

gli agrumi allevati in vaso, nelle regioni a clima più rigido, necessitano di un ricovero invernale. Lo svernamento deve avvenire in un luogo con temperature non inferiori ai 5°C. Se ciò non fosse possibile, basta coprire la chioma delle piante durante le giornate più fredde con tessuto non tessuto (TNT), fissandolo con un legaccio senza stringere.

Così facendo garantiremo l'aerazione e la luce necessarie, oltre a un certo grado di protezione. Quando la temperatura ritorna intorno allo zero, è meglio togliere subito il cappuccio.



Irrigazione

gli agrumi sono molto esigenti in fatto di acqua e anche durante l'inverno hanno bisogno di qualche intervento irriguo. In estate le irrigazioni devono essere più frequenti, ma sono da evitare gli eccessi idrici. È consigliabile innaffiare a distanza di 15-30 minuti almeno due volte, in modo che la terra sia bagnata. Per aiutarci a capire che la pianta ha bisogno di acqua basta sentire il terreno sotto lo strato superficiale, vicino al colletto (cioè la zona di passaggio fra il fusto e la radice, a livello del terreno).



Raccolta e conservazione

gli agrumi si raccolgono quando i frutti sono maturi, a parte i limoni, perché non possono completare la maturazione dopo la raccolta.

Gli agrumi si conservano senza problemi sia in frigo, sia a temperatura ambiente.

Il succo può essere congelato per averlo sempre a disposizione.



Malattie e parassiti

gli agrumi sono soggetti ad una ampia casistica di avversità. La minatrice serpentina (*Phyllocnistis citrella*) è tra i parassiti più dannosi per gli agrumi. Le larve scavano delle caratteristiche mine dentro le foglie, i germogli e i frutti.

I danni consistono in accartocciamenti, deformazioni, disseccamenti e caduta di foglie e frutti. Anche i ragnetti rossi (*Tetranychus urticae*) provocano parecchi danni. Monitoriamo la presenza di afidi, mosca della frutta (*Ceratitis capitata*), tignola della zagara (*Prays citri*), cocciniglie (*Mytilococcus beckii*, *Aonidiella aurantii*, *Icerya purchasi*, ecc...), tripidi. Tra le malattie fungine temibile il mal secco (*Phoma tracheiphila*), la gommosi (*Phytophthora spp*), l'antracnosi (*Colletotrichum*), la muffa grigia (*Botrytis cinerea*), le fumaggini. Le lumache e le limacce possono rappresentare un serio problema soprattutto per le piante più giovani.



Difesa

Afidi, aleurodidi, tripidi, psilla, mosca della frutta, defogliatori lepidotteri e coleotteri: [Piretro Verde](#), [Reldan 22](#), [Affirm](#), [Meteor](#), [Mediator Extra SL](#), [Gardius](#)

Ragnetto rosso: [Botanigard 22 WP](#), [Olio Minerale](#)

Cocciniglie: [Olio Minerale](#)

Grillotalpa, nottue, maggiolino (insetti terricoli): [Teflutar](#)

Ruggini, mal secco, ticchiolatura, cancri rameali, muffa grigia, peronospora, alternariosi: [Poltiglia Bardoiese](#), [Idroframe Flow](#), [Antiperonosporico](#)

Oidio (mal bianco): [Zolfo Bagnabile](#), [Galeo](#)

Marciumi radicali: [Ossiclolor 20 Flow](#)



Albicocco (*Prunus armeniaca*)

L'albicocco (*Prunus armeniaca*) è una specie originaria di una vasta zona dell'Asia centrale, compresa tra le frontiere di



Tajikistan, Arghanistan, Pakistan e Cina. I Romani introdussero l'albicocco in Italia e in Grecia nel 70-60 a.C. con il nome di "pesca o mela dell'Armenia", regione dove era coltivata.

La sua diffusione nel bacino del Mediterraneo fu consolidata successivamente dagli arabi. L'albicocco appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*, sottofamiglia delle *Prunoideae*, genere *Prunus*. I fiori compaiono dalla primavera e sono di un bel colore bianco – rosato, singoli o in gruppetti. Tutte le varietà sono autocompatibili. È quindi possibile coltivare anche un solo esemplare. Il frutto (drupa) è di colore giallo-arancio, con buccia vellutata e polpa carnosa dal sapore zuccherino e lievemente acidulo.

Il seme (*armellina*), racchiuso all'interno del nocciolo, ha un retrogusto gradevolmente amarognolo, che ricorda la mandorla amara. La scelta tra le tante varietà nane può inizialmente confondere, noi consigliamo: "Bulida", "Moorpark", "Trevatt".

Belli e attraenti i cosiddetti "alberi doppi", che permettono di coltivare due diverse varietà su una stessa pianta. Consigliamo "Gold Riche" (albicocco) + "Opal" (susine).

Proprietà delle albicocche: le albicocche contengono dosi elevate di potassio e carotene. Hanno un buon contenuto di proteine, zuccheri, calcio, potassio, carotene e vitamine A, B, C e PP e di diversi oligoelementi (come magnesio, fosforo, ferro ecc.). Il consumo di albicocche previene la formazione di radicali liberi, aumenta le difese immunitarie e stimola l'appetito.

Consumo e principali impieghi in cucina: oltre per il consumo fresco, le albicocche vengono conservate e trattate in numerosi modi (essiccate, sciroppate o congelate). Le albicocche vengono anche impiegate per la preparazione di marmellate. La gelatina è usata in pasticceria per "apricottare" (da Apricot, albicocca in francese ed in inglese) torte e pasticcini. Il loro gusto lievemente acidulo può essere esaltato con la vaniglia, la

cannella, l'anice, la menta e il basilico. Le albicocche vengono utilizzate nella preparazione di insolite insalate, per preparare salse di accompagnamento alle carni rosse, pietanze a base di pesce e altre carni e nelle macedonie. Dalle albicocche si ricavano liquori, grappe e distillati.



Clima

l'albicocco predilige un clima temperato e caldo, come quello delle regioni meridionali, o ambienti dove siano bassi i rischi di gelate tardive, che potrebbero compromettere la fioritura molto precoce.



Esposizione

preferisce un'esposizione soleggiata. Ideale la coltivazione al riparo di un muro esposto a sud.



Coltivazione

pianta rustica e longeva, molto facile da coltivare in vaso. In autunno si deve concimare con fertilizzanti organici o minerali. Le varietà nane, grazie al ridotto ingombro, non richiedono praticamente alcun intervento di potatura di fruttificazione. Se coltivate delle varietà antiche, ricordiamo che l'albicocco è sensibilissimo ai tagli di potatura.

Per evitare l'eccessiva formazione di gomma sulle ferite, si consiglia di potare dopo la raccolta dei frutti, in modo da ripulire la chioma, eliminando i rami secchi, malati e contorti. I tagli di potatura vanno pennellati con mastici cicatrizzanti per facilitare la cicatrizzazione e impedire l'accesso di eventuali parassiti.



Irrigazione

irrigazioni regolari in estate, ma senza eccessi. Diminuire sensibilmente le irrigazioni qualche giorno prima della raccolta per evitare la spaccatura dei frutti.



Raccolta e conservazione

i frutti vanno raccolti tra giugno e luglio. I frutti possono essere conservati solo per pochi giorni.



Malattie e parassiti

tra le malattie fungine citiamo il corineo (*Coryneum biserinckii*), la monilia (*Monilia laxa* e *Monilia fructigena*) e l'oidio o mal bianco (*Podosphaera oxycanthae* var. *tridactyla*). Tra gli insetti, l'anarsia o verme dell'albicocca (*Anarsia lineatella*).

Occasionalmente l'albicocco può venir attaccato da altri insetti, quasi tutti appartenenti alla famiglia dei lepidotteri (*Eulia*, *Operoptera*, *Archis rosana* e altri).

Anche gli acari possono a volte provocare qualche danno.



Difesa

Lepidotteri: **Piretro Verde**, **Affirm**, **Meteor**, **Mediator Extra SL**

Acari: **Botanigard 22 WP**, **Olio Minerale**

Corineo, moniliosi: **Ossiclor 20 Flow**, **Idrorame Flow**, **Poltiglia Bardoiese**

Oidio (mal bianco): **Zolfo Bagnabile**, **Galeo**



Ciliegio (*Prunus avium*)

Il ciliegio è originario dell'Asia minore e appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*. In questa guida ci



occupere del ciliegio dolce (*Prunus avium*) che si può trovare facilmente nei garden o nei vivai e ben si adatta alla coltivazione in vaso. Consigliamo la "*Compact Stella*", una varietà molto compatta e resistente al gelo, che raggiunge al massimo un'altezza di 1,80-2 metri e produce tra giugno e luglio numerose e squisite ciliegie. Per avere buone produzioni è necessaria la vicinanza di una varietà impollinatrice. Altre varietà nane sono: "*baby cherry*" e "*cerasella*".

Tra le specie conosciute il *Prunus cerasus* si caratterizza per avere uno sviluppo più contenuto. I frutti, amarene, sono leggermente acidi e vengono utilizzati per la preparazione di frutti e confetture.

Note: tutti conosciamo i ciliegi da fiore, piante di medie o piccole dimensioni, con chioma dalla forma globosa, fastigiata o pendula, e fiori semplici o doppi e colori dal bianco al rosa. Si coltivano in vaso o si inseriscono come elemento decorativo, meglio se coltivati in posizione isolata o affiancati da cespugli con fioriture scalari, in ogni giardino.

Proprietà delle ciliegie: possiamo fare valere il detto: "*una ciliegia tira l'altra*". Le ciliegie sono povere di calorie, contengono vitamine A, B e C, sali minerali e oligoelementi (zinco, rame, manganese, cobalto), sono ricche di flavonoidi, dalle ampie proprietà antiossidanti, e di antociani. Tali caratteristiche rendono questo frutto un alimento ottimo per qualsiasi dieta.

Consumo e principali impieghi delle ciliegie: oltre al consumo fresco le ciliegie vengono utilizzate nella produzione di sorbetti, gelati, crostate di frutta, mostarde e budini. Con le ciliegie si preparano anche dei liquori.

Famoso in Italia il maraschino. Spesso le ciliegie accompagnano alcuni piatti di selvaggina.



Clima

il ciliegio si adatta praticamente a qualsiasi clima.



Esposizione

da preferire un'esposizione ben soleggiata e luminosa poiché l'assenza di luce solare diretta causa spesso la mancanza di fiori.



Coltivazione

il ciliegio è una pianta che non richiede particolare impegno. L'unico accorgimento sarà quello di scegliere il terreno più adatto (2/3 di terra fresca, 1/3 di terriccio e una manciata di compost), poiché è molto sensibile ai ristagni d'acqua. Le forme nane presenti sul mercato non richiedono praticamente alcun intervento di potatura. A fine inverno si deve distribuire del concime granulare a lenta cessione, ricco in azoto.



Irrigazione

le innaffiature devono essere regolari ma è necessario evitare i ristagni idrici.



Raccolta e conservazione

i frutti maturano tra giugno e luglio. La maturazione è completa quando la buccia ha raggiunto il colore tipico della varietà, e il frutto stesso si stacca facilmente.

Si conservano senza problemi per 2-3 giorni in sacchetti di carta. In frigo conservano più a lungo il sapore, ma evitiamo la vicinanza con gli alimenti molto aromatici, in quanto possono assorbirne gli odori.



Malattie e parassiti

tra gli insetti pericolosi ricordiamo l'afide nero del ciliegio (*Myzus cerasi*) e soprattutto la mosca delle ciliegie (*Rhagoletis cerasi*). La mosca, in primavera, depone le uova all'interno delle ciliegie già in fase di maturazione, e i danni possono essere anche notevoli.

Tra i funghi ricordiamo la monilia (*Monilia laxa*), il corineo (*Coryneum gejjerinkii*), la cilindrosporiosi (*Cilindrosporium padi*). Attenzione ai marciumi radicali.

Ricordiamo anche che per le piante allevate in vaso il rischio di infestazione del terreno da parte di insetti terricoli è sempre dietro l'angolo. L'uso di un geodisinfestante è sempre consigliato.



Difesa

Lepidotteri: **Piretro Verde, Affirm, Meteor, Mediator Extra SL**

Acari: **Botanigard 22 WP, Olio Minerale.**

Corineo, moniliosi: **Ossiclor 20 Flow, Idroame Flow, Poltiglia Bordolese**

Oidio (mal bianco): **Zolfo Bagnabile, Galeo**



Cotogno (*Cydonia oblonga*)

Il cotogno (*Cydonia oblonga*) è una pianta dal grande valore ornamentale, coltivata anche per i suoi frutti.



Il cotogno è originario dell'Asia Minore e della zona del Caucaso, più precisamente dell'Anatolia. Successivamente fu naturalizzato in tutta Europa, tanto che i Romani l'acquistavano presso la città cretese di Cydon (oggi Chania). I fiori del cotogno sono bianchi o rosati, vistosi e spuntano all'estremità dei nuovi rametti. Fiorisce in marzo – aprile. Le cotogne, a seconda delle varietà, sono di forma arrotondata e simili alle mele, oppure più allungate e simili alle pere, ma in realtà il cotogno, nonostante sia una pianta della famiglia delle *Rosaceae*, è una specie a sé stante, che non fa parte né dei meli né dei peri. Sebbene il cotogno trova la sua collocazione ideale in giardino, come pianta isolata o a gruppi con 2-3 piante vicine, si può provare la sua coltivazione in contenitori capienti e profondi. La maggioranza delle varietà sono autosterili ma tutte si avvantaggiano della presenza di una diversa varietà come impollinatore. Le varietà di cotogno (distinte in "maliformi" e "piriformi") sono comunemente reperibili presso i garden center e i vivai più riforniti.

Note: il cotogno da frutto (*Cydonia oblonga*) non va confuso con il cotogno da fiore (*Chaenomeles japonica*). Il Cotogno da fiore (o giapponese) proviene del Giappone ed è un arbusto alto circa 150 cm, ideale per aiuole o in balcone, che tra la fine dell'inverno e l'inizio della primavera si ricopre di fiori di color rosso mattone o rosa intenso.

Proprietà delle cotogne: le cotogne contengono zucchero, acido malico e tannini, una buona dotazione di calcio, fosforo e vitamine B e C. Sono ricche di fibre.

Consumo e principali impieghi in cucina: le cotogne non possono essere consumate allo stato fresco perché la polpa è dura, molto poco dolce ed astringente. Dopo la cottura la polpa diventa invece dolce e ideale per le marmellate. Con le cotogne si preparano gelatine, mostarde, distillati e liquori.



Clima

il cotogno è una specie rustica e resistente al freddo, ma dà il meglio di sé in zone a clima caldo, come quelle meridionali.



Esposizione

in pieno sole.



Coltivazione

non particolarmente esigente, sopporta male le potature. Meglio limitarsi a qualche diradamento.



Irrigazione

resiste molto bene alla siccità. Dalla primavera e nel corso dell'estate è opportuno aumentare la frequenza delle irrigazioni.



Raccolta e conservazione

le cotogne si raccolgono da metà settembre a metà ottobre a seconda del clima e delle varietà. I frutti maturi, dall'attraente colore giallo oro, emanano un intenso e caratteristico profumo. I frutti vanno colti solo quando si staccano facilmente dai rami con una leggera torsione del peduncolo. In casa si conservano bene per 3-4 settimane. Se le cotogne sono già mature si avvolgono singolarmente nella carta da cucina e si conservano nel frigorifero. Per una conservazione più prolungata meglio cuocere e passare la polpa della cotogna e poi congelarla, con o senza zucchero.



Malattie e parassiti

il colpo di fuoco batterico (*Erwinia amylovora*) è tra le malattie più pericolose. Temibile anche la *Monilia fructigena*, una malattia fungina che colpisce i frutti vicini alla maturazione, provocando la formazione di muffa a circoli. Tra gli insetti si ricordano la Carpocapsa (*Cydia pomonella*) e la Tignola orientale (*Cydia molesta*).



Difesa

Carpocapsa e tignola orientale: **Affirm**, **Gardius**, **Piretro Verde**, **Meteor**, **Mediator Extra SL**.

Colpo di fuoco batterico e moniliosi: **Galeo**, **Ossiclor 20 Flow**, **Idrorame Flow**, **Venturex 35 L**.

Fico (*Ficus carica*)

Il fico (*Ficus carica*), appartiene alla famiglia delle *Moraceae*. Originario dell'Asia occidentale, viene coltivato



fin dall'antichità nell'area mediterranea. Il fico è una pianta dal fascino quasi esotico, grazie alle sue foglie, tri o penta lobate, coriacee e ruvide. Il frutto in realtà è un falso frutto, chiamato siconio. I veri frutti sono costituiti dagli acheni, cioè i "semini" presenti all'interno del fico, ciascuno dei quali deriva da un fiore. Il fico è generalmente un albero di grandi dimensioni che sviluppa un apparato radicale molto espanso e forte, tuttavia alcune varietà come "*nerucciolo*" e "*datterino*", per le loro limitate dimensioni, si possono coltivare senza difficoltà anche in vaso (50 - 60 cm di diametro) e produrre ogni anno frutti saporiti e abbondanti. Entrambe le varietà presentano una crescita molto contenuta: circa 2 metri il nerucciolo, 3 metri il datterino. In genere tendono a crescere in maniera molto cespugliosa, ma con opportune cure possono venire allevati ad alberetto. I frutti sono neri periformi e con l'interno rosso vivo nella varietà nerucciolo, marrone e piatti, con l'interno rosso tendente al marrone per il datterino. Altre varietà che possono adattarsi alla coltivazione in contenitore sono: "*Rouge De Bordeaux*", "*Brown Turkey*", "*Preston Prolific*", "*Black Genoa*" e "*White Genoa*".

Proprietà dei fichi: il fico fresco è una preziosa fonte di potassio e fibre. Il fico secco è ricco di potassio, magnesio rame e ferro, contiene vitamina B6, calcio, fosforo sodio, zinco e tiamina.

Consumo e principali impieghi in cucina: il fico viene impiegato per la preparazione di confetture, crostate, dolci e biscotti. Il fico può essere consumato al naturale, fresco o anche secco. Fresco si aggiunge alle macedonie, alle insalate, accompagna gli antipasti, in particolare il prosciutto, il salame e latticini, coniglio e selvaggina.



Clima

il fico è una pianta mediterranea, che soffre temperature rigide. La pianta può morire a temperature inferiori a -10°C . Nelle regioni settentrionali se ne consiglia la coltivazione a ridosso di un muro o di una siepe.



Esposizione

in posizioni molto soleggiate la pianta esprime meglio la sua produttività e soprattutto la qualità dei suoi frutti.



Coltivazione

di facile coltivazione. Il drenaggio del vaso deve essere ben curato. Non si esegue alcun tipo di potatura, se non piccoli tagli di sfoltimento e pulizia della chioma. Dalla primavera ad agosto si deve somministrare un concime a lenta cessione, ricco in fosforo e povero in azoto.



Raccolta e conservazione

il fico più gustoso è quello che risulta tenero e con una goccia zuccherina alla base. I frutti freschi si possono conservare in frigorifero per qualche giorno.



Malattie e parassiti

tra gli insetti risultano dannose alcune cocciniglie, la mosca della frutta (*Ceratitis capitata*) e la psilla del fico (*Homotoma ficus*). Temibilissimo il colpo di fuoco batterico. La malattia è causata da un batterio (*Erwinia amylovora*) che può colpire diverse rosacee, in particolare biancospini, piracontana, cotoneaster, peri, meli, fotinia, nespole, sorbi, cotogno.



Difesa

Mosca della frutta e psille: **Piretro Verde, Mediator Extra SL, Gardius, Meteor.**

Cocciniglie: **Olio minerale.**

Colpo di fuoco batterico: **Galeo, Ossiclor 20 Flow, Idrorame Flow, Venturex 35 L.**



Kaki (*Diospyros kaki*)

Il *Diospyros kaki* (cachi o kaki, anche diospero o diospiro) è originario dell'Asia orientale, e appartiene alla famiglia delle *Ebenaceae*. Secondo alcune fonti il Kaki era coltivato in Cina circa 2.000 anni fa. Dalla Cina la coltivazione si diffuse ai paesi limitrofi, Corea e Giappone, e solo intorno alla metà del 1800 anche in Europa e America. Il Kaki è coltivato per i frutti gustosi e dolci, ma anche per le grandi qualità ornamentali, esaltate con il volgere della stagione fredda.

I frutti possono contenere o no semi: nel primo caso c'è stata la fecondazione, nel secondo caso la formazione dei frutti è avvenuta per partenocarpia, cioè senza l'intervento del polline. I frutti possono essere eduli sin dal momento della raccolta (da cui il termine "kaki" = mela) oppure astringenti (per l'alto contenuto di tannino), allappanti per il palato, e diventano eduli solo quando la polpa si è intenerita ("ammezzita").

Il Kaki è una delle poche specie poligamo-dioiche, le diverse cultivar possono portare fiori femminili (pistilliferi), maschili (staminiferi) e completi (ermafroditi).

Di conseguenza in piante con fiori femminili (ad es. il "Kaki tipo") i fiori fecondati danno frutti eduli, mentre quelli partenocarpici possono dare frutti astringenti (per esempio, le cultivar "Fuji" e "Hachiya") oppure non astringenti ("Fuyu"). Naturalmente piante con fiori sia femminili sia maschili daranno sempre frutti con semi, e quindi eduli (per esempio, le cultivar "Akagaki", "Mandarino", ecc.).

Il kaki è conosciuto anche come "l'albero delle sette virtù" per la sua longevità; la sua grande ombra; la mancanza di nidi tra i rami; l'assenza di tarli nel legno; la possibilità di giocare con le sue foglie indurite dal gelo; il fuoco che si ricava dal legno; le foglie che concimano il terreno.

Note: *Diospiros lotus* è una specie utilizzata a scopi ornamentali o come portinnesto di *Diospiros kaki*. Anche *Diospiros virginiana* è utilizzata come ornamentale, ma anche come portainnesto.

Proprietà dei Kaki: il kaki è una preziosa fonte di beta-carotene, di vitamina C e di potassio. A maturazione il frutto è molto zuccherino.

Consumo e principali impieghi in cucina: i frutti del kaki sono destinati principalmente al consumo fresco. Provateli frullati e aromatizzati con un po' di liquore dolce, ne ricaverete una salsa per accompagnare semifreddi e dolci. Si prestano alla preparazione di marmellate, creme, crostate e dolci vari.



Clima

il kaki è una pianta che preferisce le zone caldo - temperate, ma si adatta bene anche in aree con inverni più freschi, in quanto mediamente resistente alle minime invernali (sopporta anche -15°C, per brevi periodi).



Esposizione

scegliere un'esposizione soleggiata.



Coltivazione

non particolarmente impegnativa. Eliminare i rami secchi, contorti e malati.



Irrigazione

pur tollerando abbastanza bene la siccità, gli interventi irrigui si devono concentrare prevalentemente in luglio - agosto, e considerando l'epoca di maturazione dei frutti almeno fino a settembre - ottobre. Evitare gli eccessi idrici.



Raccolta e conservazione

i kaki devono essere raccolti al giusto punto di maturazione (da settembre a novembre) quando la buccia raggiunge il colore giallo - arancio e tende a rompersi molto facilmente. Le cultivar "*variabili non astringenti*" se impollinate producono frutti da consumo fresco, se partenocarpiche, occorre attendere l'ammezzimento della polpa per ridurre l'astringenza. Le "*costantemente astringenti*" per poter essere consumate fresche devono essere necessariamente sottoposte ad ammezzimento (tecnica che non comporta alterazioni del sapore, ma permette di eliminare, o comunque ridurre al minimo, il caratteristico effetto astringente causato dall'elevato contenuto di tannini. In pratica i frutti appena colti si dispongono in cassette alternandoli con delle mele: l'etilene liberato dalle mele riduce la quantità di tannini presenti nella polpa dei kaki e favorisce la maturazione). Si conservano in frigo per alcuni giorni. Si possono conservare anche fuori dal frigo, ma per pochi giorni (3-5).



Malattie e parassiti

tra gli insetti il parassita più pericoloso è la sesia o rodiscorza del Kaki (*Synanthedon tipuliformis*): un piccolo insetto che vive a spese del kaki e di altre piante come melo, nocciolo, sambuco, ginepro, ecc ... Il picco di volo si ha tra maggio e giugno. Le larve si localizzano all'interno della zona corticale e sottocorticale. Altro insetto parassita è la Mosca della frutta (*Ceratitis capitata*). Tra le malattie fungine ricordiamo il cancro rameale (*Phomopsis diospyri*). Gli eccessi idrici possono favorire i marciumi radicali.



Difesa

Sesia e mosca della frutta: **Piretro Verde, Meteor, Gardius, Mediator Extra SL.**

Cancri rameali e marciumi radicali: **Ossiclor 20 Flow, Idrorame Flow, Politiglia Bordoese.**



Melo (*Malus domestica*)

Il Melo (*Malus domestica*) è una pianta di origine europea e asiatica. Il melo appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*,



sottofamiglia delle Pomoideae ed al genere *Malus*. Il melo rappresenta la pianta ideale quando c'è poco spazio in balcone o in terrazzo. In commercio si trovano meli colonnari della serie "*Ballerina*" che sviluppano solo corti rametti laterali e sono la soluzione ideale per coloro che non vogliono rinunciare a coltivare alberi da frutto in vaso. Adatti alla coltivazione in vaso anche piante a sviluppo normale, come ad es. la "*Golden Sentinel*", la "*Scarlet Sentinel*", la "*Annurca*", la varietà "*Belfiore*", ecc ...

Per favorire l'impollinazione si consiglia di allevare più di una varietà. Non mancano poi i meli doppi, una combinazione di due varietà di mele, tra i più noti "*Elstar + Golden Delicious*".

Note: in commercio si trovano diverse varietà di melo ornamentale, molto decorative non solo per l'abbondante fioritura ma anche per i bei frutti. Citiamo la varietà "*Red Sentinel*" che si contraddistingue per le fioriture bianche a fine primavera e per i frutti rosso lucente in autunno; la varietà "*Golden Hornet*" dai candidi fiori e dai frutti giallo oro; la varietà "*John Downie*", dai fiori bianchi e dai grossi frutti arancioni e rossi.

Proprietà delle mele: le mele sono un'ottima fonte di nutrimento per l'elevato contenuto di acqua con zuccheri, acidi organici, vitamine, sali minerali e fibra.

Consumo e principali impieghi in cucina: le mele in cucina sono usate per tantissime preparazioni. Con le mele si fanno gustosissime torte e crostate, lo strudel, lo smorm veneto, le frittelle, le macedonie e le marmellate, frullati, e gelati. Grazie alla loro grande versatilità vengono utilizzate anche nelle pietanze salate: rientrano nella composizione di insalate miste, nei ripieni di pasta fresca, nelle sfogliate con il gorgonzola, nei risotti (tipico del Trentino), nelle minestre e zuppe, in ricette con carne a base di curry, come pollo e maiale, e sono spesso accostate al fegato. Altre destinazioni sono la produzione di succhi, aceti, produzione di alcol da distillazione da fermentati.



Clima

il melo predilige climi temperati e si adatta senza difficoltà ai diversi ambienti di coltivazione.



Esposizione

la migliore esposizione è sicuramente in pieno sole.



Coltivazione

il melo è una pianta rustica e resistente al freddo invernale (anche oltre -20°C). Facciamo però attenzione alle gelate tardive. La sensibilità alle gelate dipende dalla precocità di fioritura delle diverse varietà coltivate. Le forme nane non richiedono praticamente nessun tipo di potatura, mentre per le varietà a sviluppo normale, coltivate in vaso, è necessario eseguire una regolare potatura ogni inverno, dopo la caduta delle foglie. Concimare a partire da marzo, un po' prima della fioritura, senza esagerare una volta al mese e fino a fine settembre - ottobre.



Irrigazione

il melo ha bisogno di essere irrigato soprattutto dopo la fioritura. Per regolarsi e non eccedere basta aspettare che la superficie del terreno sia leggermente asciutta tra una innaffiatura e l'altra.



Raccolta e conservazione

per valutare la maturazione delle mele è necessario orientarsi in base al colore caratteristico della varietà. Le mele vanno conservate in un luogo fresco e asciutto, in cantina o in frigorifero. Durante l'inverno possono essere conservate in un recipiente coperto all'aria aperta. È preferibile non conservare le mele insieme all'altra frutta, in quanto accelerano la maturazione dei frutti circostanti.



Malattie e parassiti

in ambienti umidi, piovosi e freddi prevalgono le problematiche legate alle malattie fungine ed in particolare alla ticchiolatura. Altre malattie fungine da tenere sotto controllo sono l'oidio o Mal bianco (*Podosphaera leucotricha*), l'alternaria (*Alternaria alternata*) e i cancri del legno. Meno frequente, rispetto ad altre *Rosaceae* il "colpo di fuoco batterico", una grave malattia causata da un batterio, *Erwinia amylovora*. Tra gli insetti temibili evidenziamo soprattutto la Carpocapsa (*Carpocapsa pomonella*), più conosciuto come verme delle mele e delle pere. Talvolta possono esserci attacchi da parte dell'afide grigio (*Dysaphis plantaginea*) e della cocciniglia di San Josè o cocciniglia grigia (*Quadraspidiotus o Comstockaspis perniciosus*).



Difesa

Afidi e carpocapsa: [Affirm](#), [Gardius](#), [Piretro Verde](#), [Meteor](#), [Mediator Extra SL](#).

Cocciniglie: [Gardius](#), [Olio minerale](#), [Reldan 22](#).

Colpo di fuoco batterico: [Galeo](#), [Ossiclor 20 Flow](#), [Idrorame Flow](#), [Venturex 35 L](#).

Ticchiolatura, alternaria: [Antiperonosporico](#), [Ossiclor 20 Flow](#), [Idrorame flow](#).



Melograno (*Punica granatum*)

Il melograno (*Punica granatum*) è originario dell'Asia centrale e più precisamente di una vasta area compresa tra



l'Iran, il Turkmenistan e l'India settentrionale. Il melograno appartiene alla famiglia delle *Punicaceae*. In Italia la sua coltivazione è diffusa soprattutto in Calabria e in Sicilia, dove vengono allevate numerose varietà locali. In Sicilia le principali cultivar sono "Dente di cavallo tipica", "Dente di cavallo tardiva", "Dente di cavallo a coccio duro" e "Dente di cavallo a coccio tenero". Il melograno è una pianta che trova la giusta collocazione negli orti familiari o in un giardino. I frutti, bacche carnose (*balauste*) molto voluminose, i fiori di colore rosso brillante che sbocciano dalla primavera e i germogli color bronzo, rendono il melograno una bellissima pianta che valorizza qualsiasi giardino, grande o piccolo che sia. Il melograno è una specie dalla buona capacità di adattamento alle peculiari condizioni ambientali e può essere coltivata anche in contenitore: bastano semplici accorgimenti e poche cure. Tra le tante varietà nane, che si trovano nei garden specializzati e nei vivai, consigliamo la "Red Silk", che cresce fino a 1,85 m e produce frutti di dimensioni medie dal sapore agro dolce.

Note: tante le varietà ornamentali. Segnaliamo "*Granatum pleniflora*", dal bel fogliame verde lucido che in autunno diviene giallo-arancio. Da giugno ad agosto produce una profusione di fiori grandi, doppi, rosso scarlatto.

Proprietà delle melagrane: le melagrane, sono ricche di vitamina A e B, e contengono tannino.

Consumo e principali impieghi in cucina: oltre che per il consumo fresco, i frutti del melograno sono utilizzati per preparare sciroppi (la famosa "granatina", base di molti cocktails), succhi, gelati, marmellate, granite, sorbetti. I grani vengono impiegati sempre più di frequente per decorare preparazioni sia dolci che salate. Le melagrane, assieme alle arance, rappresentano un importante elemento decorativo sulla tavola nei giorni di festa.



Clima

il melograno è una pianta da clima caldo - temperato. Tollera molto bene il caldo estivo. In ambiente ben drenato resiste agevolmente anche minime invernali di circa -10° C, tanto da trovare posto in giardino anche al nord.



Esposizione

nelle regioni a clima più freddo, se coltivato in vaso, scegliamo una posizione riparata dai venti freddi ed esposta a mezzogiorno, magari vicino a piante sempreverdi che fungano da "schermo".



Coltivazione

il melograno è una pianta rustica e resistente che si adatta senza problemi alla coltivazione in vaso. Le piante coltivate in vaso vanno concimate ogni 20 giorni circa da aprile a settembre.



Irrigazione

in piena terra si interviene con irrigazioni di soccorso solo in caso di estrema siccità. In vaso si deve invece irrigare regolarmente dalla primavera, diradando gli interventi irrigui 2-3 settimane prima della raccolta. Il melograno sopporta molto bene la siccità ma teme i ristagni idrici. Ricordiamo che periodi di siccità, seguiti da improvvisi aumenti dell'apporto idrico, possono comportare la spaccatura della buccia.



Raccolta e conservazione

la parte edule è rappresentata dai semi o grani, immersi in chicchi traslucidi dalla polpa succosa, dolce e acidula, incastonati a loro volta in setti membranosi. I frutti vanno raccolti in autunno staccandoli con una piccola porzione di ramo. In genere si raccolgono anticipando la completa maturazione (evitando così che la buccia si fessuri), quando il colore verde della buccia è stato quasi completamente sostituito dal giallo – rosso. In seguito alla raccolta i frutti continueranno lentamente a maturare diventando ancora più dolci e gustosi. I frutti si conservano senza problemi per un paio di settimane in un luogo fresco e asciutto.



Malattie e parassiti

monitorare la presenza di afidi, acari, cocciniglie, nematodi e soprattutto della mosca della frutta (*Ceratitis capitata*). Tra le malattie fungine ricordiamo i marciumi radicali e l'alternaria.



Difesa

Afidi e mosca della frutta: **Gardius, Piretro Verde, Meteor, Mediator Extra SL.**

Acari: **Botanigard 22 WP, Olio minerale.**

Cocciniglie: **Olio minerale.**

Alternaria: **Antiperonosporico, Idrorame Flow, Poltiglia Bordoiese, Venturex 35 L.**

Marciumi radicali: **Ossiclor 20 Flow.**

Nespolo

Le nespole sono i frutti di due distinte specie: il nespolo europeo, o comune, e il nespolo giapponese.



Entrambe le specie appartengono alla famiglia delle *Rosaceae*. Il nespolo comune (*Mespilus germanica*) è originario dell'area balcanica, ma ormai naturalizzato in Europa centrale e meridionale. Il nespolo è una pianta a foglie caduche che raggiunge dimensioni medio grandi (4-5 metri d'altezza). Spesso presente negli orti familiari e nei giardini urbani, è particolarmente apprezzato per i suoi fiori bianchi molto decorativi, e i frutti, drupe tondeggianti, colore bronzo, che si raccolgono tra ottobre e novembre. La polpa è bianca, compatta, molto ricca di tannini ed ha sapore astringente. Il nespolo è dotato di una eccezionale rusticità e anche se abbandonato a se stesso, garantisce sempre una buona produzione. Il nespolo giapponese (*Eriobotrya japonica*) è originario della Cina, da qui si diffuse in Giappone e solo in seguito nel continente europeo come pianta ornamentale, apprezzata per le sue grandi foglie lucide e persistenti. I grappoli di fiori bianchi sbucano dall'estremità dei rami da ottobre a febbraio. Sebbene la pianta sopporta temperature abbastanza rigide, la fruttificazione è possibile solo nelle aree con clima mite. Il gelo invernale impedisce ai frutti di allegare, ma in presenza di inverni più miti o posizioni riparate, la maturazione dei frutti si svolge completamente anche nelle regioni del nord. Di recente introduzione alcune interessanti varietà nane, tra le quali citiamo la "Westerveldt", piccolo alberello dai fiori attraenti, molto decorativi e frutti commestibili che maturano a novembre.

Proprietà delle nespole: sono ricche di tannino, vitamine A, B, C e sali minerali, zuccheri e acido formico (conosciuta fibra alimentare).

Consumo e principali impieghi in cucina: le nespole sono consumate prevalentemente fresche o utilizzate in macedonie e composizioni di frutta fresca. Si utilizzano per farne conserve e marmellate. In Sicilia è molto apprezzato il miele di fiori di nespolo. Spesso le nespole accompagnano pesce e carni bianche. Dalle nespole si preparano liquori e anche grappe.



Clima

il nespolo preferisce zone temperato - calde.



Esposizione

il nespolo necessita di posizioni soleggiate.



Coltivazione

scegliete varietà locali se decidete di provarne la coltivazione in vaso. I vasi devono essere molto capienti e profondi. Si consiglia di curare il drenaggio, ponendo sul fondo del vaso dell'argilla o ghiaietto e sabbia (meglio se a grana grossa). Una manciata di concime organico darà sufficiente nutrizione alla pianta. Il nespolo è una pianta dalle limitate esigenze di cura. Le potature vanno eseguite dopo la raccolta e consistono solo in interventi di rimonda e mantenimento della chioma. Non presenta particolari esigenze di concimazione.



Irrigazione

irrigare regolarmente fino al momento della fruttificazione. Gli eccessi idrici possono compromettere la salute della pianta.



Raccolta e conservazione

le nespole comuni si raccolgono in autunno, quando i frutti assumono una colorazione bruno - rossastra. La polpa è inizialmente acida in quanto ricca di sostanze tanniche. Prima del consumo vanno lasciate "ammezzire", maturare cioè in un ambiente fresco per alcune settimane. Le nespole giapponesi si raccolgono nei mesi di marzo-aprile. La raccolta inizia quando i frutti assumono la piena colorazione giallo-arancio. Le nespole una volta mature sono una delizia per il palato: la polpa diventa morbida e pastosa, con sapore dolce-acido.



Malattie e parassiti

il colpo di fuoco batterico rappresenta la malattia più grave. Altre malattie fungine da tenere sotto controllo sono la ticchiolatura e l'antracnosi. Tra i parassiti animali ricordiamo gli afidi e le cocciniglie.



Difesa

Afidi: **Piretro Verde, Botanigard 22 WP, Meteor, Mediator Extra SL, Affirm.**



Cocciniglie: **Olio minerale, Gardius.**

Colpo di fuoco batterico: **Galeo, Ossiclor 20 Flow, Idrorame Flow, Venturex 35 L.**

Ticchiolatura, antracnosi: **Antiperonosporico, Ossiclor 20 Flow, Poltiglia Bordoiese, Idrorame Flow.**



Pero (*Pyrus communis*)

Il pero (*Pyrus communis*) è una specie appartenente alla famiglia delle *Rosaceae*. Il suo areale di origine è incerto,



ma si può identificare nella regione compresa tra l'Anatolia, il Caucaso, la Transcaucasia e l'Asia centrale. Nella sua forma naturale raggiunge e supera anche i 15 m di altezza. Nei vivai e nei garden si trovano numerose varietà autofertili di dimensioni ridotte che non sviluppano rami laterali e dalla forma colonnare (si sviluppano in altezza fino a metri 1,5 - 1,8 m) adatte per la coltivazione in vaso, molto ornamentali grazie alla graziosa fioritura (da marzo compaiono fiori bianchi riuniti in corimbi avvolti da un mazzetto di foglie). Consigliamo il pero nano "*Baby Dragon*" e il "*Pearl Garden*". Varietà che ben si adattano alla coltivazione in vaso: "*Doyenne du Comice*" (con polpa fine, fondente, succosa e molto profumata. Raccolta da ottobre), "*Williams*" (frutti a polpa fine, succosa e zuccherina che si raccolgono da settembre), "*Conference*" (con frutti succosi e profumati che si raccolgono tra settembre e ottobre). Così come per il melo non mancano le varietà "doppie": citiamo ad esempio la "*Conference + Bonne Louise*". Le due varietà si impollinano a vicenda.

Al sapore squisito delle pere "*Conference*" si sommano le pere "*Bonne Louise*" dalla polpa tenerissima. I frutti si raccolgono nel mese di settembre e ottobre. Scegliete sempre varietà locali, che presentano il vantaggio di non avere particolari problemi di adattamento.

Proprietà delle pere: le pere sono ricche di vitamina C, E, e del gruppo B e di zuccheri fra cui il fruttosio e il levulosio. Hanno un buon contenuto di potassio e di fibre.

Consumo e principali impieghi in cucina: le pere si consumano soprattutto al naturale o cotte con lo zucchero o vino (pere al Rulander) con l'aggiunta di aromi. Con le pere si preparano marmellate, macedonie, mostarde, succhi di frutta, torte e crostate, flan e crumbles. La pera si sposa perfettamente con i formaggi dal gusto deciso e tendente al piccante come pecorino, gorgonzola e parmigiano.



Clima

il pero può essere coltivato in tutti gli ambienti. Presenta resistenza a temperature minime anche inferiori a -25°C. Attenzione alle gelate tardive.



Esposizione

soleggiata.



Coltivazione

il pero si può considerare una pianta rustica che non necessita di particolari attenzioni. È opportuno fornire regolarmente del concime, una volta al mese, a partire dalla fioritura.



Irrigazione

il pane di terra deve essere bagnato con una certa frequenza. Evitare accuratamente i ristagni idrici, causa di marciumi radicali.



Raccolta e conservazione

la raccolta va da giugno ad ottobre, secondo le varietà. Alcune varietà dopo la raccolta hanno bisogno di un periodo di conservazione per arrivare al giusto grado di maturazione. Si conservano senza problemi in ambienti freschi per alcune settimane, magari all'interno di in un sacchetto di carta.



Malattie e parassiti

il colpo di fuoco delle pomacee è una batteriosi che colpisce prevalentemente melo e pero ma anche altre rosacee pomoidee quali il cotogno e il nespolo. L'agente causale della malattia è *Erwinia amylovora*. Tra le malattie fungine la ticchiolatura (*Venturia pirina*), il mal bianco (oidio), i marciumi radicali, la maculatura bruna (*Stemphylium vesicarium*) e i cancri rameali. Tra gli insetti, la carpocapsa (*Carpocapsa pomonella*), l'afide grigio del pero (*Dysaphis pyri*), cocciniglia di San José o cocciniglia grigia (*Quadraspidiotus o Comstockaspis perniciosus*), le psille (*Psilla pyri*, *P. pyrycola*, *P. pyrisuga*), i ricamatori (diversi tipi di lepidotteri), le tentredini, l'eriofide del pero (*Eriophyes pyri*), la tingide (*Stephanitis pyri*).



Difesa

Afidi, psille, tingidi, tentredini, e carpocapsa: **Affirm**, **Gardius**, **Piretro Verde**, **Meteor**, **Mediator Extra SL**.

Eriofidi: **Botanigard 22 WP**.

Cocciniglie: **Gardius**, **Olio minerale**, **Reldan 22**.

Colpo di fuoco batterico: **Galeo**, **Ossiclor 20 Flow**, **Idrorame Flow**.

Ticchiolatura, maculatura bruna, cancri rameali: **Antiperonosporico**, **Poltiglia Bordoiese**, **Idrorame Flow**, **Venturex 35 L**.

Oidio (mal bianco): **Galeo**, **Zolfo Bagnabile**.

Marciumi: **Ossiclor 20 Flow**.

Pesco e Nettarino



Il pesco (*Prunus persica*) è originario della Cina. È una specie di dimensioni medio – piccole (4 - 6 metri d'altezza)



appartenente alla famiglia delle *Rosaceae*. Le foglie sono lanceolate e con margine dentellato. Il pesco è talmente bello in fioritura che non può mancare in un giardino o in un terrazzo. I fiori sono di un bel colore rosa, singoli o riuniti in mazzetti di 3-4, e compaiono prima delle foglie. Le varietà coltivate sono quasi tutte autofertili.

Le pesche classiche hanno la buccia rivestita da una fitta peluria, mentre le nettarine o pesche noci sono glabre. Nei garden si trovano un'infinità di varietà allevati a colonna, o a pilastro, che raggiungono altezze di 1,5-2 metri circa. Tra le numerose varietà di pesco nano consigliamo: "Circe", "Bonanza", "Calypso", "Didone", "Summer Fest".

Tra le nettarine: "Nectarina", "Necta Zee", "Nectar Babe", "Leprechaun".

Note: in commercio si trovano numerosi peschi da fiore, alcuni con fiori grossi doppi, dai colori bianco, rosa e rosso-scuro.

Proprietà delle pesche: le pesche contengono le vitamine A, B, C, E e K, fibre alimentari, proteine, zuccheri semplici, lipidi e glucidi.

Consumo e principali impieghi in cucina: le pesche vengono consumate fresche cotte al forno, frullate o per la preparazione di gelati e sorbetti, marmellate, sciroppi liquori. Provate a cucinare il risotto alle pesche e mandorle salate. Una vera delizia.



Clima

il pesco preferisce un clima temperato, ma nelle aree con clima caldo è buona regola scegliere varietà con basso fabbisogno in freddo. Per fiorire e fruttificare le piante necessitano di un elevato numero di ore di freddo.



Esposizione

sole pieno.



Coltivazione

il pesco è una pianta facile da coltivare in vaso. Ricordiamo che è buona regola curare il drenaggio al momento del rinvaso, in quanto la pianta non tollera i ristagni idrici. Il pesco può sopportare temperature basse con minime invernali anche -15 e -18° C. Le varietà nane grazie al ridotto ingombro non richiedono praticamente interventi di potatura. Concimare dalla primavera.



Irrigazione

irrigare regolarmente senza eccessi, curando soprattutto l'irrigazione nel mese che precede la raccolta.



Raccolta e conservazione

le pesche si raccolgono da giugno a settembre e si conservano in frigorifero, per non più di 3-4 giorni. Se avete raccolto le pesche senza che queste abbiano raggiunto un buon grado di maturazione, seguite questo piccolo accorgimento: mettetele in un sacchetto di carta, a temperatura ambiente, e in 2-3 giorni saranno pronte da mangiare.



Malattie e parassiti

la bolla del pesco (*Taphrina deformans*) è forse la malattia fungina più pericolosa per la coltivazione del pesco. Altre malattie fungine, causa di notevoli danni, sono la monilia (*Monilia laxa*, *Monilia fructigena*) e l'oidio (*Sphaerotheca pannosa*). Tra gli insetti, la cidia del pesco (*Cydia molesta*), l'anarsia (*Anarsia lineatella*), la cocciniglia di San José o cocciniglia grigia (*Quadraspidiotus* o *Comstockaspis perniciosus*), la cocciniglia bianca (*Diaspis pentagona*) e gli afidi.



Difesa

Afidi, lepidotteri: **Piretro Verde**, **Meteor**, **Mediator Extra SL**, **Affirm**.

Cocciniglie: **Olio minerale**, **Gardius**, **Reldan 22**.

Bolla del pesco: **Ossiclor 20 Flow**.

Monilia: **Idrorame Flow**, **Galeo**, **Poltiglia Bordolese**, **Venturex 35 L**.

Marciumi: **Ossiclor 20 Flow**.



Susino o Prugno

Il susino appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*. Il nome comune susino deriva probabilmente dall'antica città persiana di Susa. Le susine che comunemente troviamo in commercio si suddividono in due gruppi:

- i **susini cino-giapponesi** (*Prunus salicina* e *Prunus simonii*), di origine orientale e dalla fioritura precoce, ma sensibili alle gelate primaverili. I susini cino-giapponesi preferiscono gli ambienti di coltivazione caldi e sono autosterili, per cui è necessario la consociazione con varietà intercompatibili.
- i **susini europei o euro-asiatici** (*Prunus domestica*). A questo gruppo appartengono anche un terzo tipo di susine chiamate Damaschine o Susine Siriache (*Prunus domestica ssp. insititia*), considerate come una sotto-specie del susino europeo. I susini europei, rispetto ai susini orientali, sono più rustici, hanno fioritura più tardiva e resistono bene alle basse temperature invernali. Inoltre molte varietà sono autofertili o parzialmente autofertili.

Le Damaschine sono piante molto rustiche, ideali nei frutteti familiari o nei giardini, e molto adatte alla coltivazione in vaso. I frutti sono piccoli ma molto gustosi e rinfrescanti. Tra le tante varietà ne consigliamo: il susino "Gold Dust" dai frutti gialli, zuccherini, a polpa profumata che in genere non supera il metro e mezzo d'altezza. La fioritura è molto decorativa. I frutti maturano nel mese di agosto; e il susino "Freedom" con frutti dalla buccia viola-rosso e polpa gialla, finissima, dal sapore delizioso. Anche questa varietà non supera gli 1,5 m in altezza.

Note: *Prunus cerasifera* (mirabolano) è il portinnesto più utilizzato per la coltivazione del susino da frutto, sia con le varietà europee (*Prunus domestica*) che cino-giapponesi (*Prunus salicina*). Dal *Prunus cerasifera* è stata selezionata la varietà ornamentale "Pissardii" con fiori di colore bianco rosato e foglie rosse. I frutti si presentano nel mese di luglio e sono delle bacche di colore rosso.

Proprietà delle susine: le susine (o prugne) contengono zuccheri, vitamina A, B e C, oltre a una buona concentrazione di ferro, calcio, fosforo, magnesio, potassio, sodio e manganese. Le prugne essiccate, rispetto a quelle fresche, hanno un superiore apporto calorico e una maggiore concentrazione di zuccheri e sali minerali ma contengono meno vitamine.

Consumo e principali impieghi in cucina: allo stato fresco le prugne sono molto energetiche e rinfrescanti. Con le prugne si fanno conserve, marmellate e succhi di frutta. Le prugne (secche, fresche o come marmellate) rientrano nella preparazione di molti dolci (pan di prugne, strudel, ecc ...). Le prugne secche si accompagnano a piatti di carne e torte salate. Si ricavano anche grappe e distillati.



Clima

il susino si coltiva senza problemi in tutte le regioni italiane; predilige un clima temperato, ma sopporta bene il freddo.



Esposizione

il susino preferisce l'esposizione in pieno sole.



Coltivazione

il susino in vaso richiede poco impegno.



Irrigazione

regolare dalla fioritura fino allo stadio di accrescimento del frutto, senza eccedere per evitare la cattiva allegazione (fase iniziale dello sviluppo dei frutti successiva alla fioritura) e la cascola dei frutti.



Raccolta e conservazione

i susini giapponesi maturano tra metà giugno e fine di ottobre, mentre quelli europei da luglio a settembre. I frutti si raccolgono man mano che maturano e prima che diventino troppo molli. In frigo si conservano per non più di una settimana.



Malattie e parassiti

la moniliosi (*Monilia laxa*, *M. fructigena*) rappresenta l'avversità più importante per il susino, che oltre a compromettere la produzione, provoca gravi danni alle piante. Malattie fungine da contenere sono il corineo (*Coryneum beyerinckii*) e la ruggine (*Tranzschelia* o *Puccinia prunispinosae*). Tra gli insetti la cidia del susino (*Cydia funebrana*), la cocciniglia di San Josè o cocciniglia grigia (*Quadraspidiotus* o *Comstockaspis perniciosus*), la cocciniglia bianca (*Diaspis pentagona*), le tentredini, l'afide verde del susino (*Brachycaudus helichrisi*). Anche gli acari in particolari condizioni di caldo secco possono provocare gravi danni.



Difesa

Afidi, lepidotteri, tentredini: **Piretro Verde**, **Meteor**, **Mediator Extra SL**, **Affirm**.

Cocciniglie: **Gardius**, **Olio minerale**.

Acari: **Botanigard 22 WP**.

Corineo, monilia, ruggine: **Idrorame Flow**, **Galeo**, **Poltiglia Bardoiese**, **Venturex 35 L**.



Vite (*Vitis Vinifera*)

La vite (*Vitis vinifera*) è un arbusto con rami molto flessibili, foglie (pampini) verdi, grandi e a 5 punte, e fiori riuniti in



grappoli che compaiono da maggio. I grappoli sono costituiti da bacche di colore, forma e dimensioni diverse. La vite coltivata in contenitore è molto decorativa (pensiamo ad esempio ad una pergola o un arco in legno) e fornisce apprezzabili produzioni.

Tra le numerose varietà presenti sul mercato, consigliamo: "Zibibbo" (grappoli dorati e caratteristico sapore), "Canadice" (varietà senza semi), "Seyval" (varietà con semi), "Early Muscat", "Swenson Red", "Sweet Lace". Alcune varietà antiche come la "Regina Nera", "Mammolo Nero", danno buoni riscontri se coltivate in vaso.

Proprietà dell'uva: l'uva è molto ricca di zuccheri (glucosio, levulosio, mannosio), contiene inoltre acidi organici, sali minerali (potassio, ferro, fosforo, calcio, manganese, magnesio, iodio, silicio, cloro, arsenico), vitamine A, del gruppo B e C, tannini (nella buccia), polifenoli.

Consumo e principali impieghi in cucina: l'uva si consuma fresca, in macedonia o ridotta in succo. L'uva, fresca o essiccata, è usata in cucina per svariate preparazioni, dagli antipasti ai primi piatti (risotti, insalate di riso e pasta), ai secondi di carne (manzo, cacciagione, ecc...). Con l'uva si preparano torte, biscotti, dessert, marmellate.



Clima

l'uva è coltivata praticamente ovunque



Esposizione

molto soleggiata



Coltivazione

la coltivazione in vaso richiede molte attenzioni, soprattutto perché le viti tendono a riempire tutto lo spazio a disposizione con le loro vigorose radici. La potatura rappresenta un'operazione da compiere con attenzione. Vanno selezionati i tralci più robusti diradandoli per equilibrare la quantità di grappoli presenti sulla pianta, mentre vanno eliminati tutti quelli che hanno prodotto (i tralci di due anni). Concimare dalla primavera.



Irrigazione

a partire dalla fioritura si devono aumentare progressivamente gli interventi irrigui. La vite soffre gli eccessi idrici.



Raccolta e conservazione

l'uva si raccoglie da agosto fino ai primi di ottobre, secondo le varietà. Il grappolo va raccolto quando gli acini sono maturi, tagliandolo con un pezzo di tralcio. L'uva va consumata entro pochi giorni dalla raccolta in quanto deperisce facilmente. In frigorifero si conserva per circa una settimana.



Malattie e parassiti

tra le malattie fungine segnaliamo la peronospora (*Plasmopara viticola*), la botrite (*Botrytis cinerea*), l'oidio (*Uncinula necator*), il mal dell'esca, l'escoriosi (*Phomopsis viticola*), l'antracnosi (*Elsinoe Ampelina*) e i marciumi. Citiamo anche una grave virosi nota come flavescenza dorata (trasmessa dall'insetto *Scaphoideus titanus*). Tra gli insetti pericolosa è la fillossera della vite (*Phylloxera vastatrix*), la tignoletta della vite (*Lobesia botrana*), le cicaline della vite e le nottue (*Noctua comes*, *Phlogophora meticolosa*). Alcuni elateridi possono provocare danni. Per quanto riguarda gli acari, le principali specie che attaccano la vite sono gli Eriofidi e i Tetranychidi. Alcune cocciniglie (*Planococcus ficus*, *Parthenolecanium corni*, *Neopulvinaria innumerabilis*, *Pulvinaria vitis*), si attaccano alle foglie e ai tralci della vite, e in caso di forti infestazioni possono provocare danni.



Difesa

Afidi, lepidotteri, cicaline: **Piretro Verde**, **Meteor**, **Mediator Extra SL**, **Affirm**, **Cythrin 50 EC**.

Elateridi: **Teflutar**.

Acari, cocciniglie: **Botanigar 22 WP**, **Olio minerale**.

Peronospora, botrite, escoriosi, antracnosi: **Antiperonosporico**, **Idrorame Flow**, **Galeo**, **Poltiglia Bordoiese**.

Oidio (mal bianco): **Zolfo Bagnabile**, **Galeo**.

Marciumi: **Ossiclor 20 Flow**.



Fruttiferi per i più curiosi

In questa sezione dedichiamo alcune righe ai segreti della coltivazione di alcune specie meno note ma ornamentali per le generose fioriture e la bellezza del fogliame, e soprattutto dai curiosi frutti, gustosi e deliziosi. La coltivazione in vaso o in un angolo del giardino di una di queste piante, insieme a meli, peri, agrumi, ciliegi, fichi, melograni, darà un tocco esotico ed originale.



Ananas Guava (*Feijoa*)

L'ananas Guava o Feijoa [dal suo nome botanico *Feijoa* = (*Acca*) *sellowiana*] è una bellissima pianta sempreverde



arbustiva e cespugliosa, produce frutti con sapore di fragole, guava e ananas. La *Feijoa* è originaria della zona subtropicale dell'America del Sud. Nella zona d'origine supera anche i 7-8 metri di altezza. Appartiene alla Famiglia delle *Mirtaceae*. I fiori, dai petali bianchi, sono molto vistosi e grandi, carnosì e commestibili. La fioritura inizia a partire dal mese di marzo e si completa in un paio di mesi. Il frutto è una bacca di forma ovale più o meno allungata, di color verde scuro. All'interno del frutto si trovano numerosi semi, immersi in una polpa color crema, dal gusto e dal profumo aromatico. Il sapore è come una combinazione di guava, ananas e fragola. Sono note diverse cultivar: "Apollo", "Colidge", "Gemini", "Mammoth", "Moore", "Triumph" che differiscono fra di loro per il tempo di maturazione dei frutti, la grandezza e la diversa qualità degli stessi, nonché la diversa impollinazione. L'impollinazione è incrociata, anche se esistono varietà autofertili.

Proprietà della feijoa: i frutti hanno un basso potere calorico e una elevata concentrazione di iodio. Contengono vitamina C e B6 e sali minerali. Il frutto fresco contiene flavonoidi, naturali antiossidanti.

Consumo e principali impieghi in cucina: i frutti consumati freschi, privati della buccia, sono dissetanti e rinfrescanti. Ottimi nelle insalate e per la preparazione di frullati di frutta, marmellate, yogurt e gelati. I frutti accompagnano anche risotti e secondi di carne. I fiori, dolcissimi, vengono aggiunti alle insalate.



Clima

Il clima ideale è quello temperato caldo, ma grazie alla sua sorprendente rusticità riesce a superare anche gli inverni più freddi.



Esposizione

l'esposizione migliore è in pieno sole.



Coltivazione

Feijoa sellowiana è una pianta dalle poche pretese. Soffre un poco gli sbalzi di temperatura. Usate un contenitore capiente per la coltivazione, ma se avete uno spazio più grande a disposizione, non rinunciate a piantarla in piena terra (terreno sciolto e ben drenato): vi rigaferà con bellissime fioriture e frutti profumati e saporiti.



Irrigazione

se coltivata in vaso non facciamole mancare l'acqua, soprattutto a partire dalla fioritura. In piena terra a causa di un apparato radicale superficiale la mancanza di acqua nel terreno e di umidità nell'ambiente può portare all'arresto di sviluppo della pianta e alla mancanza di maturazione dei frutti. Soffre i ristagni d'acqua.



Raccolta e conservazione

la raccolta dei frutti inizia da settembre - ottobre e dura fino alla fine di novembre - dicembre. Un leggero rammollimento della polpa ed un leggerissimo schiarimento di colore della buccia, sono i segnali dell'avvenuta maturazione. I frutti maturi cadono a terra naturalmente, appena raccolti dal suolo vanno consumati in pochi giorni. I frutti raccolti con un po' di anticipo continuano la maturazione anche dopo la raccolta. In frigo si conservano per alcune settimane.



Malattie e parassiti

tra i parassiti fungini ricordiamo la botrite (*Botrytis cinerea*) e i marciumi radicali (*Phytophthora spp.*, *Pythium spp.*). Tra gli insetti monitoriamo la presenza di cocciniglie, della mosca mediterranea (*Ceratitis capitata*), di alcuni crisomelidi e talvolta di alcune notte.



Difesa

Mosca della frutta: **Piretro Verde, Meteor, Mediator Extra SL, Affirm.**

Coleotteri: **Gardius, Meteor, Piretro Verde.**

Cocciniglie: **Olio minerale, Gardius.**

Insetti terricoli: **Teflutar.**

Botrite: **Antiperonosporico, Idroame Flow, Galeo, Poltiglia Bordolese.**

Marciumi: **Ossiclor 20 Flow.**

Carambola (*Star fruit*)

La carambola (*Averrhoa carambola*) è una pianta originaria dello Sri Lanka, dell'India e delle isole Molucche, diffusa



in tutto il Sud-est asiatico. Famiglia delle *Oxalidaceae*. Nel suo areale d'origine è una sempreverde di dimensioni medie con foglie verdi brillanti e grappoli di piccoli fiori porpora. Il frutto della carambola consiste in cinque coste prominenti (a volte anche 4 - 6) che percorrono l'intera lunghezza del frutto. Quando il frutto viene tagliato di traverso le fette sono modellate come una stella e questo spiega perché la carambola è conosciuta come "frutta stella" (*star fruit*). La buccia può essere in base alle varietà acidula o dolce, ma sempre con una polpa molto succosa. Il gusto della carambola è un mix di diversi frutti che ricorda il limone, l'ananas, le prugne. Le varietà di carambola più adatte alla coltivazione in vaso sono: "Arkin", "Fwang Tung", "Kari" e "Sri Kembangan".

Proprietà della carambola: il frutto è ricco di antiossidanti e vitamina C e povero di zuccheri. Contiene numerosi fenoli e flavonoidi.

Consumo e principali impieghi in cucina: i frutti si consumano interi, nelle macedonie e nelle insalate. Si accompagnano agli aperitivi, ma anche a pietanze a base di pesce, carne e salumi. Nei luoghi di origine i frutti vengono consumati anche verdi, spremuti nelle pietanze come un limone. Con i frutti si preparano dessert, succhi e gelati. La polpa può anche essere trasformata in canditi.



Clima

la carambola ama i climi caldi e temperati.



Esposizione

scegliere sempre un'esposizione soleggiata.



Coltivazione

la pianta va protetta dai periodi di gelo con una buona pacciamatura. Alla fine dell'inverno eliminare i rami secchi e/o malati.



Irrigazioni

le irrigazioni devono essere frequenti. La pianta soffre la siccità.



Raccolta e conservazione

il frutto a maturazione completa ha un bel color giallo – oro. I frutti si conservano a temperatura ambiente per 3-4 giorni.



Malattie e parassiti

occasionalmente attacchi da parte di cocciniglie. Controlliamo la presenza della mosca della frutta (*Ceratitis capitata*). Attenzione ai marciumi radicali.



Difesa

Mosca della frutta: **Piretro Verde**, **Meteor**, **Mediator Extra SL**, **Affirm**.



Cocciniglie: **Olio minerale**, **Gardius**.

Marciumi: **Ossiclor 20 Flow**.



Nashi (*Pyrus pyrifolia*)

Il nashi (*Pyrus pyrifolia*), o pero giapponese, può essere considerato il "cugino" delle nostre pere.



Il pero giapponese è infatti originario della Cina centrale e appartiene alla famiglia delle *Rosaceae*.

Il frutto del nashi ricorda più una mela che una pera, e per questo motivo viene spesso chiamato anche "mela-pera". La buccia dei frutti è giallo-verde o bronzata. La polpa è solitamente succosa, abbastanza zuccherina ma con acidità scarsa. Le varietà reperibili sul mercato: "Chojuro", "Hosui", "Kosui", "Nijiseiki (Twentieth Century)", "Shinseiki". La maggior parte delle varietà è autoincompatibile, cioè per fruttificare è indispensabile la presenza di una varietà impollinatrice.

Proprietà del nashi: il nashi è un frutto poco calorico con un alto contenuto di magnesio ed altri sali minerali e vitamine.

Consumo e principali impieghi in cucina: i frutti si consumano interi con o senza buccia. Ottimi con prosciutto crudo, formaggi duri e in macedonia.



Clima

il nashi preferisce i climi temperati ma resiste bene al freddo invernale. Le gelate tardive possono compromettere la fioritura (ad inizio aprile).



Esposizione

i migliori risultati si hanno con una esposizione in pieno sole.



Coltivazione

il nashi è una pianta vigorosa, abbastanza rustica e facile da coltivare. Si deve concimare in primavera e all'inizio dell'estate.



Irrigazione

intensificare le irrigazioni, senza esagerare, specialmente dopo l'allegagione e durante la fase di ingrossamento del frutto.



Raccolta e conservazione

in genere la raccolta è concentrata nei mesi di agosto e settembre. Il nashi si conserva in frigorifero per molto tempo.



Malattie e parassiti

come il pero europeo questa specie risulta sensibile ad alcuni parassiti; tra i principali la carpocapsa, la psilla, il ragnetto rosso. Tra le malattie fungine la ticchiolatura rappresenta la principale avversità.



Difesa

Afidi, psille, tingidi, tentredini, e carpocapsa: **Affirm**, **Gardius**, **Piretro Verde**, **Meteor**, **Mediator Extra SL**.

Acari: **Botanigard 22 WP**, **Olio minerale**.

Ticchiolatura: **Antiperonosporico**, **Poltiglia Bordoiese**, **Idrorame Flow**, **Venturex 35 L**.



Passiflora edulis

Due le specie più conosciute per il loro valore commerciale, la *Passiflora edulis* (detta anche "maracujà viola") e la



Passiflora edulis flavicarpa (detta anche "maracujà gialla"). Famiglia delle *Passifloraceae*. Il nome passiflora dato alla pianta è merito dei Gesuiti che vedevano nella forma del fiore i simboli della passione di Cristo: la corona di spine (la raggiera centrale), i chiodi (i tre stili), la spugna imbevuta di fiele (gli stami) e la frusta con cui veniva percosso (i viticci). Di qui appunto il nome "frutto della passione". La passiflora è una specie originaria dell'America tropicale, apprezzata per i frutti, di colore variabile dal viola al giallo, contenenti numerosi piccoli semi immersi in una massa gelatinosa gialla.

Il frutto è particolarmente profumato e dal sapore dolce-acidulo. La passiflora è un arbusto a portamento rampicante e sarmentoso, che si sviluppa anche parecchio in altezza (5-6 m). I fusti sono dotati di viticci che si avvolgono ai sostegni con molta facilità. Questa pianta è stupendamente attraente anche per via dei suoi fiori. I fiori presentano una struttura complessa: una corolla di petali bianchi circonda una corona di sottili filamenti suddivisi in segmenti blu, bianchi e rossi.

Note: il genere *Passiflora* è ricco di numerose specie dai fiori vivaci, bellissimi e insoliti. Tra le specie e varietà più coltivate: *Passiflora caerulea*, vigorosa rampicante che da luglio a settembre produce fiori larghi fino a 10 cm. Le bacche sono commestibili, ma poco saporite. Se il clima è mite sopravvive senza problemi all'inverno. In zone con clima più rigido conviene coltivarla in vaso e farla svernare in un ambiente luminoso e riparato. Tra le varietà più diffuse: "Constance Elliot", a fiori bianco puro; "Imperatrice Eugenia", ibrido ottenuto incrociando *P. caerulea* con *P. triangularis*, con fiori rosa e adatto alla coltivazione in vaso. E poi ancora, *Passiflora coccinea*, che in luglio-agosto produce fiori con petali rosso vivo; *Passiflora kermesina*, bellissima, dai fiori di colore rosa intenso; *P. incarnata* con colori che vanno dal lilla, al rosa, al bianco e al malva intenso. E ancora, *Passiflora mollissima*, *Passiflora ligularis*, *Passiflora miersii*, ecc ...

Proprietà della passiflora: il frutto della passione è ricco di zuccheri, vitamine A, B, C ed E, di sali minerali quali ferro, fosforo e potassio.

Consumo e principali impieghi in cucina: i frutti si consumano al naturale con un cucchiaino. Provateli in aggiunta allo yogurt. Con la polpa passata al setaccio si preparano marmellate, cocktail o salse per accompagnare arrosti di maiale o di pollo.



Clima

temperato caldo. La passiflora soffre già a temperature intorno agli 8-10°C. Se coltivate in piena terra proteggete le piante dal freddo con una pacciamatura.



Esposizione

scegliere una collocazione ben soleggiata, meglio se a sud. Non ama particolarmente il vento. Nelle regioni con clima più fresco si consiglia di coltivare la passiflora in una zona ben riparata, ad esempio contro un muro esposto a sud.



Coltivazione

si tratta di piante che non necessitano di cure particolari in quanto tendono a crescere senza problemi in un angolo del giardino. Se coltivate in vaso necessitano di potature di formazione in modo da contenere la crescita in altezza. Dalla primavera all'autunno concimare ogni 15 giorni. Gli esemplari coltivati in vaso si rinvasano ogni 2-3 anni circa.



Irrigazione

abbondante per tutto il periodo che va dall'inizio della stagione primaverile fino alla fine della stagione estiva. Il terreno o il terriccio si devono mantenere costantemente umidi, ma senza causare ristagni idrici.



Raccolta e conservazione

i frutti più pesanti, profumati, cedevoli al tatto, e con la buccia corrugata, sono un indice della loro avvenuta maturazione. I frutti non pienamente maturi si fanno maturare a temperatura ambiente. I frutti maturi si conservano nel frigorifero per un paio di giorni; volendo si può congelare la sola polpa sigillata ermeticamente.



Malattie e parassiti

la passiflora è soggetta all'attacco di afidi, cocciniglie e raghetto rosso. Tra le malattie fungine ricordiamo i marciumi radicali.




Difesa

Afidi: **Affirm, Gardius, Piretro Verde, Meteor, Mediator Extra SL.**

Cocciniglie: **Gardius, Olio minerale.**

Acari: **Botanigard 22 WP, Olio minerale.**





Malattie e parassiti delle piante da frutto e possibili soluzioni Copyr

I parassiti e le malattie più frequenti.

Le cure da dedicare alle piante da frutto allevate in vaso sono le stesse che per il giardino e l'orto.

In particolare il periodo di riposo invernale deve essere utilizzato in primo luogo per eseguire dei piccoli tagli di potatura e di "pulizia" delle piante (si tagliano ad esempio i rametti secchi e malati, rotti e contorti, anche i frutti rimasti sulle piante vanno allontanati) e in particolar modo per eseguire i trattamenti preventivi utili per ridurre il rischio di malattie fungine e di infestazioni di insetti e di acari nell'annata successiva.

Ricordiamo che la migliore difesa resta la prevenzione, e un trattamento fungicida o insetticida preventivo è sempre consigliabile. Durante i mesi invernali si possono creare i presupposti per le malattie fungine primaverili ed estive, con conseguenti gravi danni alle piante e perdita delle produzioni.

Per le piante da frutto i trattamenti per il controllo di importanti patologie fungine (**bolla**, **monilia**, **corineo**, **ticchiolatura**, **ruggini**, **antracnosi**, ecc ...) e batteriche (**colpo di fuoco batterico**, **tumore batterico**, **maculature**, ecc ...) vanno concentrati nel periodo compreso tra la caduta delle foglie e la fine dell'inverno (il periodo del riposo vegetativo).

È buona regola eseguire un primo trattamento invernale con fungicidi rameici subito dopo la caduta delle foglie, ed un secondo trattamento sempre con un fungicida rameico all'ingrossarsi delle gemme immediatamente prima dell'emissione delle prime foglie o dei primi fiori.

In determinati periodi possono verificarsi attacchi di diversi parassiti animali, quali **cicaline**, **cocciniglie**, **afidi**, **tripidi**, **acari**, **psilla**, **tentredini**, **lumache**, **limacce**, **bruchi**, **nematodi**. È buona regola controllare periodicamente la presenza o meno di insetti con un'attenta ispezione degli apici fogliari e delle lamine inferiori delle foglie.

L'uso di insetticidi sistemici prima, e a base di piretro poi, riducono notevolmente i rischi di infestazioni.



Il Piretro, soluzione naturale ed efficace.

Copyr S.p.A è l'azienda che da più di 50 anni fa di un insetticida naturale (**Piretro**) il proprio core business.

Il **piretro** è un **insetticida naturale** efficace contro molti tipi di parassiti: **afidi, psille, coleotteri, cicaline, aleurodidi** (mosche bianche), **tripidi, lepidotteri, dorifora, altica** e diversi altri insetti. Il piretro è un insetticida sempre di grande aiuto per chi coltiva gli ortaggi, le piante aromatiche e le piante da frutto secondo il metodo biologico o tradizionale.

Il piretro, difesa biologica contro i parassiti del frutteto, dell'orto e del giardino

Il piretro (*Chrysanthemum cinerariaefolium*) è un fiore, simile a una comune margherita, da cui si estraggono le piretrine, componenti attive di questo insetticida naturale. Il piretro agisce per contatto e proprio per questa caratteristica non penetra nei tessuti delle piante.

Il piretro è abbattente, cioè elimina l'insetto bersaglio molto rapidamente; è insetto-repellente: non solo uccide gli insetti, ma contribuisce a tenerli lontani dagli ambienti trattati; è snidante: ha cioè la capacità di far uscire alcuni insetti dai propri rifugi in modo tale che sia più facile colpirli con un trattamento insetticida.

Il piretro può venire impiegato nella lotta contro i parassiti delle piante orticole, delle piante aromatiche, delle piante ornamentali, del frutteto, e si rivela efficace anche in ambiente domestico nella lotta contro diversi infestanti, tra cui le mosche e le zanzare. In particolare, per quanto riguarda l'uso del piretro - per la difesa delle piante orticole, del frutteto e delle piante ornamentali - è importante intervenire tempestivamente alla prima comparsa dei parassiti, cercando di nebulizzare uniformemente sulla pianta la soluzione insetticida e avendo cura di trattare anche la parte inferiore delle foglie.

Ricordiamo che dopo il trattamento è necessario attendere 2 giorni prima di consumare ortaggi e frutti trattati.

Un uso corretto e razionale degli insetticidi a base di piretro rappresenta uno strumento sicuro ed efficace nella lotta contro i parassiti delle piante, nel rispetto dell'ambiente.



Guida alla cura delle piante: dal parassita



ACARI (ragnetto rosso)



SINTOMI

Decolorazioni dai riflessi argentei ed ingiallimento delle foglie, che finiscono per disseccare e cadere. Sulle foglie si può notare l'abbondante presenza di ragnatele.

INTERVENTI

Trattamento con un acaricida

PRODOTTI CONSIGLIATI

BOTANIGARD 22 WP
(ammesso in Agricoltura Biologica)
OLIO MINERALE



AFIDI (o pidocchi delle piante)



SINTOMI

Deformazione di foglie, germogli e boccioli che si ricoprono di gocce zuccherine (melata) sulle quali si sviluppano le fumaggini (funghi saprofiti).

INTERVENTI

Trattamenti con insetticidi sistemici o di contatto.

PRODOTTI CONSIGLIATI

BOTANIGARD 22 WP
(ammesso in Agricoltura Biologica)
PIRETRO VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
METEOR
GARDIUS
RELDAN 22
CYTHRIN 50 EC
MEDIATOR EXTRA SL *(sistemico)*



alla soluzione



COCCINIGLIE



SINTOMI

Maculature, decolorazioni, disseccamenti e deformazioni di foglie, germogli e rami.

Infestazioni massicce di cocciniglia possono produrre abbondante melata, favorendo così lo sviluppo di fumaggini (funghi saprofiti).

INTERVENTI

Trattamento con olio minerale all'inizio della primavera oppure in autunno-inverno al fine di soffocare gli insetti adulti e le uova.

PRODOTTI CONSIGLIATI

**OLIO MINERALE
RELDAN 22**



LARVE DI LEPIDOTTERI (bruchi)



SINTOMI

Crescita stentata, con gravi danni per le colture.

INTERVENTI

Trattamenti con insetticidi di contatto.

PRODOTTI CONSIGLIATI

PIRETRO VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
METEOR
GARDIUS
MEDIATOR EXTRA SL *(sistemico)*
AFFIRM
RELDAN 22
CYTHRIN 50 EC



Guida alla cura delle piante: dal parassita



ALEURODIDI (mosche bianche)



SINTOMI

Decolorazioni puntiformi delle foglie.

INTERVENTI

Trattamenti con insetticidi sistemici o di contatto.

PRODOTTI CONSIGLIATI

KENYATOX VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
PIRETRO VERDE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
METEOR
GARDIUS
MEDIATOR EXTRA SL *(sistemico)*



LUMACHE, CHIOCCIOLE E LIMACCE



SINTOMI

Attacchi a diverse specie di ortaggi e a numerose piante, prevalentemente in luoghi umidi e freschi, con danni a frutti, infiorescenze, foglie, fusti, tuberi o radici.

INTERVENTI

Trattamenti specifici.

PRODOTTI CONSIGLIATI

SLUGX
(trappola biologica che si attiva con la semplice aggiunta di birra)
LIMAVAL
TRAPPOLA PER LUMACHE



alla soluzione



GRILLOTALPA, NOTTUE, MAGGIOLINO



SINTOMI

Erosione delle pareti delle piante e conseguente collasso delle stesse.

INTERVENTI

Trattamenti specifici.

PRODOTTI CONSIGLIATI

**INSETTICIDA DEL TERRENO
TEFLUSTAR
METEOR**



OIDIO (o mal bianco)



SINTOMI

Muffa grigia che provoca avvizzimento e seccume su boccioli e germogli, ma anche su foglie e frutti.

INTERVENTI

Antibiotritici e fungicidi a base di rame.

PRODOTTI CONSIGLIATI

**ZOLFO BAGNABILE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
GALEO
(ammesso in Agricoltura Biologica)**



Guida alla cura delle piante: dal parassita



RUGGINE



SINTOMI

Piccole macchie gialle sulla pagina superiore delle foglie, ammassi polverulenti di colore giallo sulla pagina inferiore. Queste macchie diventano sempre più scure fino ad assumere un colore nerastro.

INTERVENTI

Trattamenti con fungicida specifico.

PRODOTTI CONSIGLIATI

IDRORAME FLOW
(ammesso in Agricoltura Biologica)
ANTIPERONOSPORICO
(azione endoterapica)
OSSICLOR 20 FLOW
(ammesso in Agricoltura Biologica)
POLTIGLIA BORDOLESE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
GALEO



PERONOSPORA



SINTOMI

Ingiallimento delle foglie che assumono un colore nerastro traslucido e argenteo, sino a seccarsi e cadere.

INTERVENTI

Trattamenti con fungicidi base di rame.

PRODOTTI CONSIGLIATI

POLTIGLIA BORDOLESE
(ammesso in Agricoltura Biologica)
ANTIPERONOSPORICO RIFLE 4 - 24 R
(azione endoterapica)
OSSICLOR 20 FLOW
(ammesso in Agricoltura Biologica)
IDRORAME FLOW
(ammesso in Agricoltura Biologica)
VENTUREX
PREVITER



alla soluzione



TICCHIOLATURA



SINTOMI

Macchie sulle foglie di colore bruno, olivaceo, marrone, a volte contornate da un leggero alone giallo. Le foglie colpite cadono precocemente determinando la defogliazione della pianta.

INTERVENTI

Trattamenti con fungicidi base di rame.

POLTIGLIA BORDOLESE

(ammesso in Agricoltura Biologica)

IDRORAME FLOW

(ammesso in Agricoltura Biologica)

OSSICLOR 20 FLOW

(ammesso in Agricoltura Biologica)

GALEO

PRODOTTI CONSIGLIATI



MARCIMI RADICALI E DEL COLLETO



SINTOMI

Marcescenza del colletto e della radice, arresto della crescita, ingiallimento del fusto e/o delle foglie e avvizzimento della parte aerea dovuta alla ridotta traslocazione di linfa.

INTERVENTI

Trattamenti con fungicidi specifici

IDRORAME FLOW

(ammesso in Agricoltura Biologica)

OSSICLOR 20 FLOW

(ammesso in Agricoltura Biologica)

PREVITER

PRODOTTI CONSIGLIATI





Copyr è specializzata nella formulazione di prodotti di sintesi e naturali, particolarmente efficaci, per la difesa dagli infestanti di casa, orto e giardino per gli utilizzatori professionali e amatoriali.

In particolare, per i formulati naturali, Copyr ha maturato una cinquantennale esperienza nell'utilizzo del Piretro, unico principio attivo naturale, sviluppando soluzioni innovative, efficaci e certificate capaci di soddisfare le necessità dei consumatori più attenti ed esigenti.

La sua gamma di prodotti comprende: insetticidi per le piante, insetticidi contro gli infestanti più comuni degli ambienti domestici (formiche, mosche, zanzare, scarafaggi), repellenti per la cura delle persone, disabituantanti naturali e derattizzanti.

Copyr mette a disposizione le sue conoscenze in ambito di cura e difesa degli ambienti e delle piante a tutti i suoi consumatori attraverso una pluralità di canali di comunicazione, tra i quali, il sito www.copyrgiardinaggio.it e la pagina facebook www.facebook.com/copyrgiardinaggio dove è possibile usufruire gratuitamente di un servizio di consulenza curato da agronomi specializzati in grado di rispondere a tutte le curiosità relative alla cura delle piante.

Questa guida vuole essere un ulteriore strumento di supporto per tutti gli amanti del giardinaggio.

Copyr, guardiamo avanti per garantire benessere e sostenibilità.



COLLANA
PASSIONE BOTANICA



COPYR S.p.A.
via Stephenson 29
20157 Milano - Italy
tel. +39 02 390368.1
www.copyrgiardinaggio.it
copyr@copyr.it