



Le albicocche tardive sono le più ricercate

PAOLA PIRAZZINI - Cisa "Mario Neri",
Imola (BO)

Da alcuni anni, la coltura dell'albicocco è interessata da un profondo rinnovamento, che punta ad un nuovo e più qualificato standard varietale in grado di soddisfare maggiormente le esigenze dei consumatori. Questi, infatti, ricercano frutti di grossa pezzatura con buccia di colore arancio, con esteso sovracolore rosso, caratterizzati da polpa soda, aromatica e di buon sapore.

Purtroppo non tutte le varietà di albicocco attualmente coltivate raggiungono questi standard qualitativi; la loro immissione sul mercato determina spesso la disaffezione del consumatore ed un calo generalizzato dei consumi.

È quindi chiaro che la possibilità di disporre, nel lungo periodo, di un prodotto di qualità elevata è decisiva se si vuole mantenere la quota di mercato.

A questo proposito si è assistito ad un crescente interesse per l'albicocco da parte di genetisti privati e pubblici, italiani e stranieri, che hanno messo a disposizione negli ultimi anni alcune varietà interessanti per l'aspetto ed il sapore dei frutti, ma non sempre sufficientemente valutate per produttività e adattabilità ai diversi areali.

In questo articolo sono riportate alcune osservazioni effettuate durante l'estate scorsa sulle innovazioni presentate nelle mostre pomologiche organizzate dal Crpv, in collaborazione con le aziende sperimentali CISA "Mario Neri" di Imola, "M. Marani" di Ravenna e "Martorano 5" di Cesena. *Le date di maturazione, riportate tra parentesi, sono*

Albicocca, varietà *Carmen*.
(Foto Arch. CRPV)

quelle rilevate nell'ambiente imolese nel corso del 2001.

Precocissime e precoci

Nel *periodo precocissimo*, nel quale si posiziona *Aurora*[®] (22 maggio), che fornisce un prodotto di qualità già dalla fine di maggio, si segnalano *Lady Rosa*[®] ed *Eura*[®].

Lady Rosa[®] (25 maggio) presenta frutti di pezzatura media, buon sapore e consistenza media. Nell'impianto in osservazione, quest'anno i frutti hanno evidenziato una certa percentuale di fessurazioni. Dal punto di vista vegetativo la pianta mostra elevata vigoria, buona rusticità ed una precoce entrata in produzione.

Eura[®] (1 giugno) ha frutti di pezzatura media, elevata consistenza, buccia di colore arancio intenso, che può trarre in inganno nella stima della giusta epoca di raccolta. Il frutto è caratterizzato da sapore mediocre, condizionato da un'elevata acidità della buccia, spe-

cie se raccolto anticipatamente.

Nel *periodo precoce*, caratterizzato ancora dalla scadente *Tiryntos* (2 giugno), sono da segnalare le nuove *Carmen Top*^{®*} e *Bora*, in osservazione presso campi sperimentali già da alcuni anni e dimostratesi promettenti per le zone collinari.

Carmen Top^{®*} (1 giugno) presenta frutti di elevata pezzatura, colorazione giallo arancio, con leggero sovracolore e buon sapore. In piante giovani, con scarsa produzione, quest'anno sono state segnalate leggere fessurazioni dei frutti. Dal punto di vista vegetativo la pianta è caratterizzata da vigoria medio-elevata, da precoce entrata in produzione e produzioni elevate.

Bora (6 giugno), ottenuta presso il Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna, presenta frutti di grossa pezzatura, con buccia di colore arancio intenso; la polpa è di elevata consistenza, discreto sapore e buona tenuta sulla pianta. La vigoria della pianta è medio-elevata, con precoce entrata in produzione e buona produttività.

Medio-precoci e tardive

Nel *periodo medio-precoce* la tradizionale *Bella d'Imola* (15 giugno) mantiene ancora una posizione di rilievo per l'abbondante e costante produttività ed il discreto sapore dei frutti. Tuttavia sono in osservazione nuove cultivar, migliori per aspetto e pezzatura dei frutti, quali *Silvercot*[®] (*Cotsy*^{*}), *Pinkcot*[®] (*Copty*^{*}), *Orangered*[®] (*Bhart*^{*}) e *Boreale*, meno sensibile alle fessurazioni dei frutti.

Silvercot[®] (*Cotsy*^{*}) (9 giugno) - I frutti sono di pezzatura elevata, colorazione dell'epidermide arancio in-



Novità varietali in frutticoltura

tenso con oltre il 40 per cento di sovracoloro; la polpa è color arancio, consistente e di buon sapore. Le piante presentano vigoria medio-elevata, portamento espanso. Produce prevalentemente sui dardi e rami misti di due anni.

Pinkcot® (Copty*) (11 giugno) - È molto simile alla precedente per aspetto e pezzatura dei frutti, ma di sapore medio e buccia acida. Dal punto di vista vegetativo presenta vigoria media, portamento intermedio e fruttifica prevalentemente sui rami vecchi.

Orangered® (Bhart*) (14 giugno) - Cultivar apprezzata commercialmente per l'aspetto attraente dei frutti, di colore arancio intenso con oltre il 50 per cento di sovracoloro e di ottimo sapore. La produttività è condizionata dalla presenza di cultivar impollinatrici e dall'esecuzione di una potatura adeguata che controlli la vigoria delle piante.

Boreale (15 giugno) - Ottenuta presso il Dipartimento di Colture arboree dell'Università di Bologna, si è di-



Albicocca, varietà *Silvercot*.

(Foto Arch. CRPV)

mostrata superiore a Bella d'Imola per attrattività e resistenza alle screpolature del frutto causate da piogge. La polpa, di elevata consistenza, è di sapore medio; la pianta è di vigoria media, di buona e costante produttività.

Il periodo *medio-tardivo* e *tardivo* è ancora dominato da cultivar consolidate quali San Castrese, Vitillo (migliore della precedente per aspetto e sapo-

re dei frutti ma più sensibile alle brinate tardive) e Portici, di elevata e costante produttività, con frutti apprezzati sul mercato e di buona conservabilità.

Tuttavia, la domanda commerciale di prodotto tardivo fresco si è fatta sempre più insistente ed altri Paesi produttori stanno cercando di occupare quella fetta di mercato che va da metà luglio alla prima decade di agosto. È necessario perciò individuare velocemente cultivar tardive che

si adattino bene alle zone di pianura e a quelle collinari ad elevata altitudine in Emilia-Romagna, per garantire la continuità di un prodotto tardivo valido e commercialmente remunerativo.

Per alcune nuove varietà (come Marietta, Tardicot e Tardibon) e selezioni, apparse interessanti negli ambienti di origine (Toscana, Francia), non si hanno al momento validi elementi di valutazione, poiché devono ancora essere provate negli areali emiliano-romagnoli. □