

LAMPONE, ABBATTUTI I PATOGENI

Le sperimentazioni del Creso hanno dimostrato la riduzione dei marciumi radicali e risultati positivi della coltivazione delle varietà rifioranti in tunnel

di **Roberto Giordano, Cristiano Carli, Michele Baudino**

La coltivazione del lampone in Piemonte è iniziata nei primi anni '60 nell'area della Bisalta (Peveragno, Boves e Chiusa di Pesio). In pochi anni si è estesa ad alcune centinaia di ettari lungo la fascia pedemontana del Cuneese. Ha rappresentato una grande opportunità per le tante piccole aziende che disponevano di manodopera familiare. Oggi è ridotta a una quarantina di ha, soprattutto in conseguenza della difficoltà di reperire manodopera stagionale.

Nei primi decenni si sono coltivate solo varietà unifere, mentre oggi prevalgono le rifioranti per prolungare il calendario di raccolta lungo tutta la stagione turistica e distribuire l'impiego della manodopera. Un'ulteriore evoluzione è avvenuta con l'utilizzo di cupolini plastici posizionati sopra la vegetazione dopo la fioritura, con lo scopo di migliorare la qualità dei frutti e di proteggere le drupeole dai violenti temporali estivi tipici delle zone montane.



Himbotop® Rafzaqu*.



Himbotop® in canaletta elettrosaldata.

HIMBOTOP® RAFZAQU*

È ormai un riferimento per la tipologia rifiorante nel segmento medio-precoce. Le piante sono caratterizzate dall'aver una buona attività pollonifera, la vigoria è media per cui in terreni poveri potrebbe risentirne. I polloni sono tendenzialmente ricadenti sotto il peso della produzione. Il frutto è caratterizzato da forma conico arrotondata, regolare e uniforme nelle diverse raccolte. Il colore del frutto è rosso chiaro mediamente brillante. Il sapore è buono. La consistenza è media con una buona tenuta delle drupeole in fase di post raccolta che consentono di avere un'ottima shelf-life. La maturazione è scalare. ■

Nei terreni poveri, o soggetti a ristagni idrici, o in condizioni di reimpianto il lampone va soggetto a patogeni tellurici, tra cui il marciume delle radici (*Phytophthora fragrarie var. rubi*), che compromettono la durata dell'impianto. Il problema si è accentuato negli ultimi anni, trovando una risposta nella coltivazione fuori suolo.

Ricerca finanziata dalla Regione

Le esperienze condotte dal Creso nell'ambito di specifici progetti di ricerca finanziati dalla Regione Piemonte hanno confermato i risultati positivi della coltivazione dei lamponi rifioranti in tunnel fuori suolo. Si ricorre alle varietà rifioranti per sfruttare i vantaggi della tecnica colturale, concentrando 5-6 produzioni nell'arco di un triennio (dopo il terzo anno la produttività declina



Impianto sotto tunnel in mastello da 15 litri.

e le piante devono essere sostituite). Solo così si può pensare di ammortizzare i maggiori investimenti economici necessari. Le tecniche di coltivazione in fuori suolo sono molteplici. Oltre al classico vaso o mastello da 12-15 l, si possono utilizzare "canalette" in rete metallica elettrosaldata rivestite con telo anti-alga, oppure il classico sacchetto da fuori suolo adagiato sul terreno e tagliato longitudinalmente. I substrati utilizzati sono a base di compost lasciato maturare almeno un anno per non incorrere in problemi di fitotossicità, o una miscela di cocco e perlite. Buoni risultati si ottengono anche utilizzando il substrato esausto proveniente dalla coltivazione della fragola in fuori suolo.

Le varietà idonee

Le varietà di lampone rifiorente sono valutate presso il Centro sperimentale per la fragola e i piccoli frutti del Creso



Lamponi rifiorenti coltivati sotto tunnel nel Saluzzese.

HERITAGE

È una cultivar con epoca di maturazione medio-tardiva di origine americana. Pur essendo una cultivar datata le sue caratteristiche di rusticità e adattabilità ai vari ambienti fanno sì che, ancora oggi, sia una delle varietà più coltivate. Le piante hanno un'elevata vigoria che consente un buon sviluppo della parte aerea. I polloni sono anch'essi vigorosi e l'attività pollonifera è intensa. Da segnalare l'elevata spinescenza dei tralci che può rendere poco agevole la raccolta. Il frutto è arrotondato, sodo con buona tenuta nel post raccolta, particolarmente adatto alle esigenze del mercato fresco e si adatta altresì molto bene alla trasformazione (surgelazione e produzione di frutta sciropata). Il sapore è buono, il contenuto zuccherino è medio con un buon livello di acidità. La pezzatura del frutto tende a perdere significativamente peso nelle ultime raccolte. ■



Heritage.

a Boves (Cn), nell'ambito del progetto Liste varietali del Mipaaf/Regione Piemonte. La collezione di nuove varietà è aggiornata ogni anno con accessioni provenienti da programmi di miglioramento genetico sia nazionali che mondiali.

L'obiettivo è verificare l'adattabilità all'ambiente di produzione, le caratteristiche agronomiche, produttive e soprattutto qualitative. Le osservazioni di campo vengono poi sintetizzate nelle Liste di orientamento varietale approvate dai Comitati tecnici di settore, previsti dallo statuto del Creso, con cui si forniscono ai produttori piemontesi le indicazioni pratiche. Nel box vengono descritte le varietà di lampone rifiorente che si sono rivelate adatte per la coltivazione fuori suolo. ■

Gli autori sono del Creso – Centro ricerca e sperimentazione per l'ortofruitticoltura piemontese, Cuneo