

terra trentina

Periodico trimestrale della
Provincia autonoma di Trento

gennaio-marzo 2021
nr. 1 anno LXVI

AGRICOLTURA • AMBIENTE • TECNICA • TURISMO RURALE

trentinodagricoltura.it

 **resi
mittente**
TRENTO CDM

postatarget
magazine
NAZ/220/2008
Posteitaliane

Spighe Trentine

Le donne dei fiori

I borghi più belli

Ciliegie: il raccolto 2020

di Angela Gottardello, Dario Angeli, Gianluca Giuliani, Fabio Zeni
Centro Trasferimento Tecnologico FEM

La produzione di ciliegie del Trentino si aggira attorno alle 2.300 tonnellate e rappresenta circa il 2% di quella nazionale, si tratta quindi di una produzione di nicchia ma che immette sul mercato produzioni tardive e caratterizzate da alti standard qualitativi. La superficie coltivata a ciliegio nella provincia di Trento è di circa 230 ettari, dislocati principalmente in Valsugana (circa 80-90 ha) e in Val di Non (circa 120 ha), ma anche in Val d'Adige e nelle Valli Giudicarie.

In questo contesto, l'assetto varietale è rappresentato principalmente dalla varietà Kordia (circa il 60% della superficie) caratterizzata da maturazione medio-tardiva, da un frutto cordiforme dalla buccia scura e lucente, con buona consistenza ed eccellenti qualità organolettiche che la distinguono da molte altre cultivar. La sua produttività è buona ma spesso subisce delle flessioni dovute alla sua grande sensibilità alle gelate tardive. In Trentino, l'epoca di maturazione della Kordia inizia verso la fine di giugno nelle zone più precoci e si protrae fino alla fine di luglio nelle zone altimetriche più elevate. La maggior parte della produzione viene comunque raccolta nella seconda decade di luglio. Il parametro qualitativo che viene considerato per definire l'inizio della raccolta è il colore del frutto, che per Kordia coincide con l'indice colorimetrico 6 (carta CTIFL), ovvero rosso scuro-nero; oltre ad esso, occorre tenere in considerazione anche diversi altri parametri. Una ciliegia di qualità viene definita dal consumatore sulla base di parametri estetici (colore, lucentezza, peduncolo) e organolettici (sapore, grado zuccherino, acidità, croccantezza). È importante che la qualità, al momento della raccolta, sia elevata per garantire una buona conservabilità del prodotto, in modo tale da arrivare con caratteristiche ottimali sulla tavola del consumatore.

Nel 2020 è stato condotto un lavoro con l'obiettivo di valutare la qualità delle ciliegie Kordia nei frutteti del Trentino e fornire indicazioni per una corretta gestione del cantiere di raccolta. È stata monitorata l'evoluzione della qualità in 4 frutteti dislocati in diversi areali e quote altimetriche. I frutteti scelti erano allevati



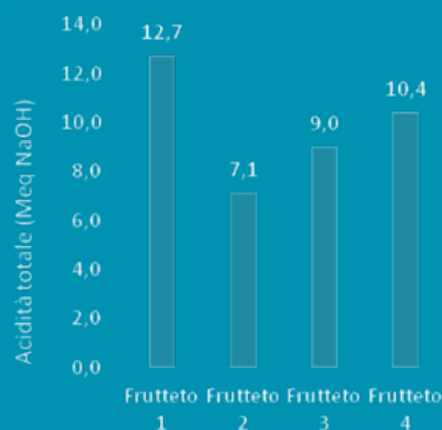
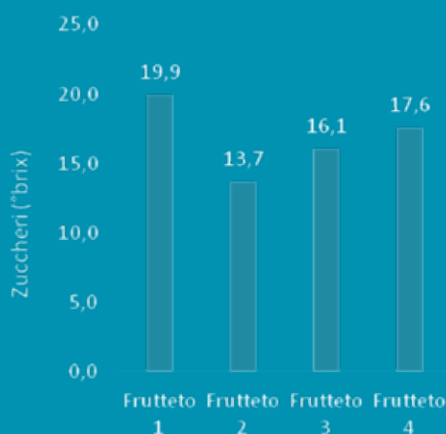
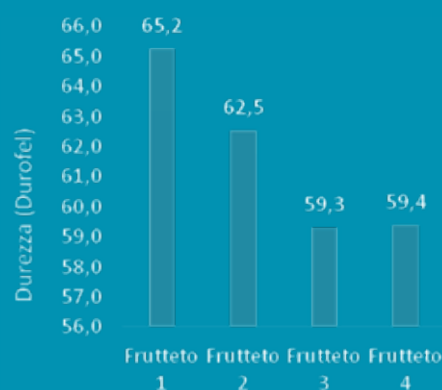
Ciliegie Kordia in Val di Non

a spindel su portainnesto Gisela 5, gestiti secondo il sistema di produzione integrato e presentavano un buon potenziale produttivo. Le analisi svolte all'inizio della finestra di raccolta secondo carta CTIFL prevedevano circa 1 kg di ciliegie per frutteto (60 ciliegie). I parametri qualitativi analizzati sono quelli in tabella 1. La raccolta delle ciliegie nel 2020 in Trentino è stata in generale caratterizzata da tempi di esecuzione piuttosto ridotti a causa principalmente della scarsa produzione che ha coinvolto molte zone. Le gelate primaverili hanno infatti causato una riduzione della produzione di ciliegie del 25-30% rispetto al 2019. Nei frutteti visionati la raccolta è iniziata con colore che variava tra 5,75 e 6,25, in linea con le indicazioni tipiche per questa varietà, e con peso medio che variava tra i 13,9 e 14,8 g corrispondenti a pezzatura superiore a 28 mm (Fig. 1).

Dal punto di vista qualitativo è stata riscontrata una variabilità tra i ceraseti studiati per durezza, contenuto zuccherino e acidità. La durezza delle ciliegie ad inizio raccolta variava tra i frutteti con valori medi che oscillavano da 65 Durofel a meno di 60 Durofel, valori che descrivono una ciliegia dalla consistenza non sempre elevata e che hanno indotto a velocizzare le operazioni

Tab. 1. Parametri qualitativi misurati alla raccolta delle ciliegie Kordia secondo carta CTIFL (6)

Parametri	Unità misura	Metodo	N. analisi x frutteto
Peso frutto	g	Peso totale/ n. frutti	2
Durezza	Durofel	Durometro (Agrosta)	120
Colore	Indice 3-7	Cartina colorimetrica	2
Grado zuccherino	°Brix	Rifrattometrico	2
Acidità totale	Meq NaOH	Titolazione NaOH	2



di raccolta per garantire una buona tenuta del frutto. Anche il grado zuccherino e l'acidità erano piuttosto diversi tra i frutteti: variavano rispettivamente tra 13,7 e 19,9 °Brix e 7,1 e 12,7 meq NaOH. Diversi sono i fattori che possono concorrere a determinare una diversa qualità del frutto quali l'andamento climatico stagionale, la tipologia di impianto del frutteto o le pratiche di gestione agronomica ma riteniamo di importanza strategica la vocazionalità del singolo frutteto e l'ambiente pedoclimatico che lo caratterizza.

Si ringraziano APOT (Associazione dei Produttori Ortofrutticoli Trentini) e la Provincia autonoma di Trento per il finanziamento delle attività di sperimentazione e i frutticoltori per la messa a disposizione delle proprie aziende agricole. Al lavoro hanno collaborato i colleghi FEM Nicola Cappello, Paolo Zanoni, Lorenzo Turrini, Marino Gobber, Maurizio Chini, Sergio Franchini.