

FACTS

sulla Frutticoltura
dell'Alto Adige



7 VERITÀ SULLA FRUTTICOLTURA DELL'ALTO ADIGE

In Alto Adige il panorama, in primavera e in estate, è di color verde brillante.

Soprattutto nel territorio destinato alla coltivazione del melo, praticata da oltre **7.000 frutticoltori**. Ma che cosa fanno, con precisione, e che cosa emettono le loro macchine irroratrici?

Una cosa è certa: molte discussioni sulla frutticoltura si basano più sull'aspetto emotivo che sulla conoscenza scientifica.

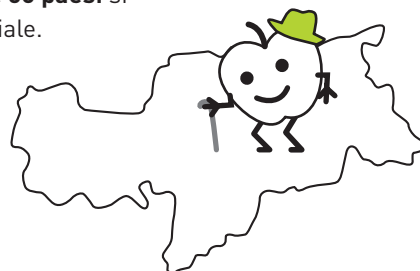
Le informazioni contenute nella presente brochure rispondono a molte delle domande poste con maggior frequenza. Se il lettore desidera avere maggiori dettagli può rivolgersi all'indirizzo info@suedtirolerapfel.com

1. Mele dall'Alto Adige – una tradizione secolare

Da secoli i frutticoltori altoatesini coltivano il melo – i documenti sulla prima varietà documentata (“**Pozner**”) risalgono addirittura al **1507**. Oggi più di **7.000 famiglie** contadine ottengono il proprio reddito da mele e altra frutta prodotte in Provincia di Bolzano, tra Salorno (a sud), l’altopiano di Natz-Sciaves (a est) e la Val Venosta (a ovest). La superficie coltivata a fruttiferi occupa oggi in Alto Adige quasi il 3 % della superficie totale.

Le mele sono il **prodotto altoatesino maggiormente esportato**. Dietro l’elevata qualità insita nell’intero percorso dal frutteto fino alla borsa della spesa del consumatore di **oltre 50 paesi** si trova un ingranaggio di professionisti e di organizzazioni unico a livello mondiale.

Le condizioni climatiche e geografiche tipiche dell’Alto Adige sono particolarmente adatte alla coltivazione del melo. L’irradiazione solare, le colline e i fondovalle protetti da condizioni avverse, l’escursione termica tra giorno e notte contribuiscono alla produzione di frutta buona e gustosa. Nei “giardini frutticoli” altoatesini – che coprono circa **18.500 ha** – crescono, fioriscono e danno frutto oltre **20 varietà di melo**, cui si aggiungono albicocchi, ciliegi, peri, ortaggi ecc.

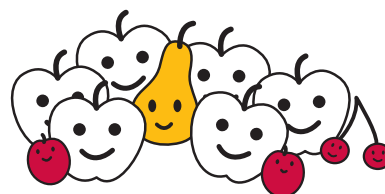


2. Produzione integrata e biologica: che differenza c'è?

In Alto Adige si opera, in prevalenza, seguendo **due modalità principali di coltivazione**: la **produzione biologica** e la **produzione integrata**. Entrambe si fondano sulla forza della natura e si pongono come obiettivo il raggiungimento di un equilibrio tra organismi utili e organismi dannosi. Quando un organismo dannoso prende il sopravvento o sussiste il rischio di insorgenza di una malattia fungina si ricorre all’utilizzo di prodotti fitosanitari rigorosamente controllati e scelti con piena consapevolezza. La **differenza** sta nella **scelta dei fitosanitari da impiegare**: i frutticoltori biologici rinunciano all’applicazione di fitosanitari di origine chimico-sintetica e si rivolgono invece a sostanze attive di origine naturale e che si rifanno completamente a quelle presenti in natura. Tutti i fitosanitari vengono distribuiti esclusivamente con macchine irroratrici, più note con il termine “atomizzatori”. L’irrigazione soprachioma, quando attivata, ha solo la funzione di distribuire acqua per irrigare o per la difesa dal gelo (irrigazione antibrina).

È anche importante sapere che l’equivalenza “integrato” – “convenzionale”, spesso richiamata, non corrisponde alla realtà. I frutticoltori “convenzionali” rispettano solo le disposizioni legislative fondamentali, quali ad esempio quelle che riguardano il rispetto dei LMR (limiti massimi residuali). Da oltre 30 anni l’Alto Adige è il precursore della produzione integrata in Europa. Qui si rispettano le severe **linee-guida AGRIOS** (Gruppo di lavoro per la frutticoltura integrata in Alto Adige), che in molti ambiti sopravanzano gli standard qualitativi imposti dalla legge. Un esempio: sulla frutta certificata AGRIOS si può rilevare, al massimo, il 50% dei residui di fitosanitari ammessi dalla normativa in vigore. Le produzioni AGRIOS si ottengono con **operazioni colturali che rispettano la natura e le risorse naturali**.

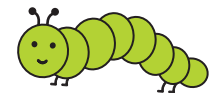
Oltre il 98 % dei frutticoltori altoatesini operano nel rispetto delle linee-guida della produzione integrata o biologica – l’Alto Adige, inoltre, è il maggior produttore europeo di mele biologiche.



3. Meleti e biodiversità

Le linee-guida inerenti la melicoltura e la difesa fitosanitaria tendono ad incentivare, nella produzione sia integrata che biologica, la **diversità biologica**. Nei meleti altoatesini si trovano numerose forme di vita vegetale e animale. Studi supportati da elementi concreti raccolti in modo scientifico negli ultimi anni confermano la presenza, ad esempio, di oltre **4.000 forme di vita edafica** in un solo metro quadrato di meletto integrato. La molteplicità di specie negli impianti frutticoli viene inoltre stimolata dalla presenza di laghetti per l’irrigazione, di strisce di specie di graminacee e di flora seminate nelle corsie di transito e di altri elementi strutturali. I frutticoltori pongono particolare attenzione alla **tutela degli insetti pronubi**.

Parlando di frutticoltura altoatesina, spesso ricorre il termine “monocoltura”. Per definizione, una monocoltura è “una produzione agricola specializzata che consiste nella coltivazione di una sola o di poche specie vegetali per molto tempo in un determinato territorio”. I vantaggi che ne derivano sono molteplici, non solo di natura economica, ma anche per il **bilancio complessivo della sostenibilità**, dato che si facilita e si valorizza la collaborazione tra frutticoltori (cooperative, strategie comuni, utilizzo interaziendale di macchine e attrezzi ecc.). Tutto ciò è stato confermato anche da uno studio condotto nel 2014 dalla FAO (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura), che ha preso ad esempio proprio la frutticoltura altoatesina. In realtà, per l'Alto Adige non si può parlare di una monocoltura nel senso letterale: le **aziende agricole** hanno una dimensione media di soli **2,5 ha**, si coltivano **diverse varietà di melo e di altre specie frutticole** (albicocchi, ciliegi, peri ecc.). Altre superfici, dislocate nello stesso territorio, sono destinate alla viticoltura. Diversamente che nei campi di mais, tra i meli crescono numerose graminacee e specie dicotiledoni a fiore o aromatiche.



4. Fitosanitari e linee-guida

Una premessa: per la difesa fitosanitaria del melo si utilizzano esclusivamente sostanze attive assolutamente sicure, il cui impiego è autorizzato dalla legge. Ciò significa che sulla base dei risultati dei **severi test e prove**, spesso di durata pluriennale cui vengono sottoposte è stata loro concessa la registrazione all'impiego da parte del Ministero della Salute. Le prove e i test mirano ad accertare non solo la modalità di azione, ma anche e soprattutto i possibili rischi per la **salute** umana degli utilizzatori e di chi inavvertitamente si trova a contatto con le sostanze attive, per la fauna e per l'ambiente. Le rigorose prescrizioni devono essere rispettate per tutti i fitosanitari registrati. C'è però una serie di prodotti che, pur autorizzati dalla legge, consapevolmente non vengono impiegati nella frutticoltura altoatesina e che sono addirittura vietati dai protocolli AGRIOS e di difesa biologica. Secondo le linee-guida AGRIOS, in Alto Adige si ricorre – per quanto possibile – solo a fitosanitari che non mettono a rischio la salute dell'utilizzatore né delle persone occupate in agricoltura, che contribuiscono alla difesa dai parassiti, ma che rispettano gli organismi utili, che hanno un basso impatto ambientale e con minimo carico residuale. Per poter operare con i fitosanitari, i frutticoltori devono avere una **preparazione specifica** ed essere in possesso del **certificato di abilitazione all'acquisto e all'utilizzo di prodotti fitosanitari**. È dunque necessario che abbiano una dettagliata conoscenza della normativa e delle disposizioni legislative in materia: le linee-guida per i frutticoltori, le buone pratiche di campo e il senso etico prevedono che dal trattore la considerazione per tutto ciò che sta intorno sia ancora maggiore che svolgendo altre attività. In Alto Adige sono in vigore ulteriori norme che regolamentano l'applicazione di fitosanitari nei dintorni di aree verdi pubbliche e zone abitate.

Uno dei fitosanitari più discussi a livello mondiale è il **glifosato**. Questa sostanza attiva viene impiegata da oltre 40 anni in agricoltura, nel giardinaggio, nell'industria, ma anche a livello hobbistico. Il formulato commerciale, RoundUp, si utilizza nei giardini privati ad esempio per mantenere libere dalle infestanti le vie di accesso. In frutticoltura, il ruolo del glifosato è di secondo ordine. Un numero crescente di frutticoltori ricorre a **metodi alternativi**, tra i quali la lavorazione meccanica del sottofilare. In ogni caso, il diserbante - nell'ipotesi di un suo utilizzo - viene distribuito solo sulle piante erbacee che crescono sotto i meli e non entrano assolutamente in contatto con i frutti. La frutta prodotta in Alto Adige è assolutamente sicura e viene regolarmente sottoposta a severi controlli da parte di associazioni di frutticoltori, organismi ufficiali preposti, organizzazioni di consumatori e di clienti commerciali.

5. La frutticoltura e l'acqua

Tutti gli organismi viventi – uomo, animali e piante – hanno bisogno di acqua: anche le piante da frutto.

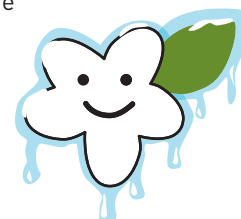
Da questo punto di vista, la frutticoltura altoatesina è tra le più professionali e avanzate: grazie alla sua tradizione secolare e alla sua importanza economica, ma anche data la concorrenza particolarmente stimolante, in frutticoltura si dà ampio spazio alla ricerca e all'innovazione. Quest'ultima propone **sistemi di irrigazione sempre nuovi** che consentono di **risparmiare acqua**. Fin dalla fase di progettazione, per i nuovi impianti si prevede l'impianto di irrigazione a goccia che evita perdite di acqua per evaporazione, mentre l'irrigazione soprachioma ha la sola funzione



di antibrina. Dalla primavera del 2019 viene testato, come **progetto pilota**, un **nuovo sistema** che attiva l'irrigazione solo al bisogno, previa misurazione del grado di umidità del terreno.

6. Irrigazione antibrina, reti antigrandine & Co.

I frutticoltori altoatesini vivono del proprio lavoro. Uno dei più importanti **fattori di rischio per la produzione** è, tra marzo e novembre, l'andamento meteorologico. **Gelo e grandine** sono eventi che possono influire nel peggiore dei modi sulla raccolta, dato che interessano anche le stesse piante e il loro sviluppo nell'anno seguente. I frutticoltori cercano quindi di **proteggere la produzione**: con l'irrigazione antibrina, laddove è possibile, e con reti contro la grandine e gli insetti. Il colore e la forma delle reti sono prescritti dalla legge e normalmente le reti vengono dispiegate solo temporaneamente, quando il rischio è massimo.



7. Mele altoatesine – croccanti e fresche per tutto l'anno

Dopo la raccolta, le mele vengono sistemate nelle **celle di refrigerazione delle cooperative frutticole**, dove la loro maturazione procede in specifiche condizioni e dove rimangono serbevoli per diversi mesi. Ciò rende possibile consumare mele altoatesine fresche e croccanti durante tutto l'anno. Le mele vengono raccolte in un determinato stadio di maturazione. Il **momento ottimale per la raccolta** viene definito separatamente in funzione della varietà, della zona di coltivazione, dell'esposizione al sole, dell'andamento climatico ecc., sulla base del contenuto in zucchero nelle mele. Il momento della raccolta si riflette nettamente sul gusto, sulla conservabilità e sulla serbevolezza dei frutti. Le mele sono, rispetto ad altre specie frutticole, **molto conservabili**. È però fondamentale che vengano mantenute nell'ambiente più adatto, nel quale il processo di maturazione effettivamente si interrompa. È questo ciò che avviene nelle celle di refrigerazione delle cooperative frutticole, nelle quali la temperatura è di poco superiore a 0 °C e la concentrazione di ossigeno è estremamente ridotta. In condizioni simili le mele rimangono croccanti e fresche per un lungo periodo, a disposizione della clientela per tutto l'anno.

Vuole saperne di più?
Per tutti i dettagli si rivolga al Consorzio Mela Alto Adige:

info@suedtirolerapfel.com
www.apfelwelt.it

