

Ecco le due nuove varietà di mele resistenti alla ticchiolatura

La sinergia e collaborazione dei vari consorzi, permette la creazione di diverse varietà di mela, allo scopo di soddisfare tutti i tipi di esigenza.

Per essere concorrenziali sul mercato, le mele di oggi devono essere belle da vedere e buone da mangiare. Non basta però essere succose, croccanti e invitanti: le mele devono avere anche una buona conservabilità. Da questa molteplice esigenza, nasce la proficua collaborazione avviata ormai da anni dai due grandi consorzi frutticoli VOG e VI.P con il Consorzio per l'innovazione varietale dell'Alto Adige (SK Südtirol), il Centro di sperimentazione Laimburg e il Centro di consulenza per la fruttivicultura dell'Alto Adige. Obiettivo: la creazione di nuove varietà di mela.

Le varietà di mela create dal 2002 in poi

Dal 2002, anno in cui è stato istituito il Consorzio per l'innovazione varietale dell'Alto Adige, sono state immesse sul mercato sette nuove varietà di mela: Nicoter-Kanzi[®], Scifresh-Jazz[®], Scilate-Envy[®], Ambrosia, Shinano Gold-yello[®], Bonita e SQ 159-Natya[®]. L'iter prevede che, prima di essere messe in commercio, le mele vengano sottoposte ad una serie di analisi e test approfonditi. Nel momento in cui un tipo di mela viene ritenuto idoneo e si decide di lanciarlo sul mercato, la palla passa al Consorzio per l'innovazione che provvede all'acquisizione delle necessarie licenze di coltivazione e commercializzazione. Dal 2010 l'ente SK ha ammesso alla seconda fase della sperimentazione una sessantina di varietà, alcune delle quali nel frattempo sono state già scartate. Ad oggi in Alto Adige le varietà di mela disponibili sul mercato sono 46.

Le ultime varietà messe sul mercato, resistenti alla ticchiolatura

Le ultime nate sono le varietà Bonita e SQ 159-Natya[®]. La loro caratteristica più importante è la resistenza alla ticchiolatura, la temutissima malattia del melo diffusa a livello mondiale e causata dagli ascomiceti. Questo fungo prospera in condizioni ambientali di grande umidità, come può accadere in primavera o in estate in seguito a prolungate precipitazioni. La ticchiolatura colpisce prevalentemente le foglie e i frutti, generando delle macchie nerastre decisamente brutte a vedersi. In seguito le foglie cadono, mentre nelle mele si producono fessurazioni che facilitano l'attacco di patogeni che provocano la putrefazione del frutto. Va da sé che le mele colpite da questa malattia hanno una conservabilità molto ridotta, e pertanto l'introduzione sul mercato delle varietà Bonita e SQ 159-Natya[®] rappresenta un passo importante nella lotta alla ticchiolatura condotta dalla frutticoltura altoatesina. Da notare anche che, per quanto riguarda la varietà Bonita biologica, VI.P e VOG hanno addirittura l'esclusiva a livello europeo.

La Bonita

La Bonita nasce dall'incrocio tra le varietà Topaz e Cripps Pink, originarie della Repubblica Ceca, ed ha un gusto gradevolmente agrodolce. La raccolta avviene a fine settembre, circa una settimana dopo le Golden Delicious. Negli anni 2016 e 2017 sono stati piantati 60.000 alberi, quest'anno ne saranno aggiunti altri 65.000 sempre a coltivazione biologica. Nel 2018 inoltre per la prima volta la Bonita sarà coltivata anche con il metodo integrato, con la messa a dimora in tutta la Val Venosta di 84.000 piante; lo stesso numero di alberi sarà piantato anche nel 2019.

La SQ 159

La varietà SQ 159, accompagnata nel nome dal marchio commerciale Natyra®, è una mela di colore rosso scuro, molto saporita e aromatica. Nasce dall'incrocio tra la mela Elise e una varietà resistente alla ticchiolatura di origine olandese. La raccolta avviene in ottobre, a ridosso della Braeburn. Grazie alla sua facilità di colorazione, questa varietà può essere coltivata a tutte le altitudini su terreni vigorosi. Dal 2016 la mela SQ 159-Natyra® è coltivata biologicamente a scopi commerciali dalle cooperative ortofrutticole associate ai consorzi VI.P e VOG.

La richiesta del mercato

Con l'introduzione di nuovi tipi di mela, SK intende rispondere alle richieste del mercato e all'offerta varietale sempre più ampia, che comporta ricadute dirette sulla frutticoltura dell'Alto Adige. Ed è per questo che il Consorzio per l'innovazione varietale porta avanti un lavoro di ricerca che prende in considerazione l'intera produzione mondiale.

Terlano, 15 aprile 2018



Südtiroler Apfelkonsortium

Consorzio Mela Alto Adige

Jakobistraße 1/a / Via Jakobi. 1/a

I-39018 Terlan / Terlano (BZ)

Tel. +39 0471 054 066

Fax +39 0471 054 067

www.suedtirolerapfel.com

info@suedtirolerapfel.com