Stocker
www.stockergarden.com

4ª edizione

AUTUNNO ´16

L'orto biologico in autunno

30
1985 - 2015
ANNIVERSARIO
JUBILÄUM

Il Giornalino

La passione quotidiana per il giardinaggio

ORTO E FRUTTETO TRA AUTUNNO E INVERNO

In autunno la natura si manifesta con i suoi colori più belli regalando panorami davvero spettacolari. In giardino non possiamo proprio stare con le mani in mano: dalla raccolta di cavolo, indivia, carote, sedano e zucche alla raccolta di mele, castagne, cachi e melograno fino alla preparazione invernale, c'è ancora tanto da fare nei mesi di settembre e ottobre! Leggete in questa edizione come proteggere le piante durante il periodo invernale e scoprite nella rubrica "Il Professionista" informazioni sulle antiche varietà di melo.

Buona lettura!

RUBRICHE

STOCKY CONSIGLIA
In questa rubrica troverete i pratici consigli e i suggerimenti della nostra mascotte "Stocky" per la cura e la manutenzione del vostro spazio verde. (pag. 1)

L'INTERVISTATO
In ogni edizione troverete un'interessante intervista con un personaggio del mondo agricolo e del giardinaggio.
Scoprite l'intervista a pag. 3!

IL POLLICE VERDE
Questa pratica rubrica offrirà utili e semplici informazioni per gli appassionati del giardinaggio. (pag. 3)

IL PROFESSIONISTA
Segui i consigli del nostro esperto per avere un giardino perfetto, piante sane e una ricca raccolta. (pag. 2)

FATTO CON PASSIONE
Questa rubrica è dedicata a coloro i quali amano costruire, riparare, cucinare o scoprire nuovi prodotti, nuove tecniche, nuove ricette! Scopri di più a pag. 4!

Quali argomenti vi interessano di più?

Scriveteci gli argomenti sui quali vorreste sapere di più all'indirizzo e-mail **miogiardino@stockergarden.com**.
Nella prossima edizione forse troverete anche il vostro tema!

STOCKY CONSIGLIA

Come gestire le piante nel periodo invernale

Con l'avvicinarsi della stagione invernale è necessario preparare le piante del giardino a superare l'inverno. Ogni tipo di pianta è caratterizzata da una specifica resistenza alle temperature basse ed al gelo. In generale le specie di provenienza tropicale e sub tropicale hanno una bassa resistenza al freddo e devono essere riparate in ambienti protetti, serre o case. A titolo d'esempio piante come la Plumeria, il Fremontodendron o la Poligala vanno riparate dai freddi invernali.
Le piante originarie di zone temperate o continentali di norma non richiedono particolari protezioni durante la cosiddetta brutta stagione.

Come proteggere le piante in vaso

Se avete piante coltivate in vaso sia in giardino che sul balcone, dovete tenere presente che quanto più il volume di terra è ridotto, tanto più l'apparato radicale subisce forti e dannose escursioni termiche. Inoltre, mentre la parte aerea (epigea) è più resistente al freddo, il freddo intenso risulta molto più dannoso per l'apparato radicale.
Ecco pertanto alcune indicazioni utili:
-le piante più delicate vanno portate all'interno dell'appartamento, sulle scale o in locali minimamente riscaldati, ma con buona illuminazione e con temperature costanti e senza correnti d'aria. Un ricovero ideale dovrebbe avere una temperatura compresa tra 5 e 100 C; tenete presente che quanto più è luminoso il locale, tanto maggiore deve essere la temperatura e viceversa.
-Se potete, spostate le piante sul lato sud del balcone, collocando al di sotto del vaso una lastra di polistirolo che funge da isolante.
-Disponete i vasi contro un muro piuttosto che in piena aria. In questo modo si sfrutta il calore accumulato durante il giorno, che il muro cede durante la notte. Inoltre le piante sono più riparate dalle piogge.
-Mantenete il terreno asciutto e controllate molto le innaffiature, che dovranno essere limitate al massimo; ricordatevi che l'acqua crea maggiori danni quando è in eccesso, piuttosto che quando è in carenza.
-In caso di piante particolarmente delicate, sistemate il vaso all'interno di un contenitore più grande e riempite l'intercapedine con materiali coibentanti quali paglia, foglie secche, polistirolo in granuli.
-Mettete un telo protettivo del tipo 'tessuto non tessuto' attorno alle piante, facilmente reperibile nei centri di giardinaggio e fermatelo al di sotto del vaso stesso per evitare che venga strappato dal vento. Non utilizzate, se potete, teli in polietilene perché non traspirano e si forma all'interno della condensa, molto dannosa per le piante in genere.
-Prima di ritirare le piante potatele, riducendo la vegetazione di circa la metà, eliminando tutti i rami deboli o attaccati da parassiti. Questa operazione ha lo scopo di far circolare al meglio l'aria all'interno della chioma per ridurre l'insorgenza di malattie fungine.
-Fate particolare attenzione ai gerani che non presentino attacchi di nottue; in caso di presenza di queste larve defogliatrici, occorre rimuoverle per evitare di trovarsi con le piante defogliate in breve tempo, una volta portate nei ricoveri invernali. Stessa cosa per gli agrumi e le lantane che possono avere in corso attacchi di aleurodidi, noti anche come mosche bianche. In questo caso potate le parti infette prima di ricoverarle.

Piante in piena terra

Anche le piante da giardino in alcuni casi o situazioni ambientali richiedono delle attenzioni per cercare di ridurre i danni da freddo. Uno di questi è la pacciamatura, che va eseguita nel tardo autunno ma anche nel mese di dicembre è ancora possibile, almeno in assenza di terreno gelato o innevato. La pacciamatura è la copertura del terreno, al di sotto della chioma della pianta, allo scopo di proteggere le radici dai possibili danni da freddo soprattutto nelle zone a clima freddo e continentale. Si tratta di stendere del materiale adatto, come corteccia, paglia, fieno, trinciati provenienti dai resti di potatura, torba o semplicemente foglie secche che andranno disposte con uno spessore di circa 8-10 centimetri sui cespi delle erbacee perenni vivaci, cioè quelle che durante i mesi invernali perdono la parte aerea e che hanno una bassa rusticità. Questo materiale andrà poi rimosso nell'imminenza del germogliamento e cioè dalla fine di febbraio in avanti, a seconda delle diverse specie, per evitare possibili fenomeni di marciume.
Proteggete dall'intenso gelo anche le piante messe a dimora nello scorso autunno, predisponendo alla base della pianta un analogo strato di materiale pacciamante di almeno 15-20 cm di spessore. Questo strato servirà non solo a proteggere dal gelo le radici, ma anche a preservare dall'inaridimento la zolla o comunque le radici della pianta, nel caso l'inverno decorra asciutto o con frequenti episodi ventosi.

Protezione dalla neve

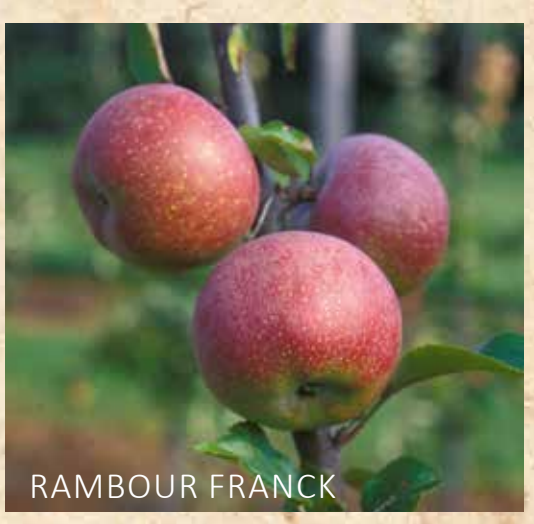
Nei climi nevosi è possibile proteggere alcune piante sempreverdi, coltivate sia in vaso che in piena terra, che posseggono una chioma densa quali giovani cipressi o altre conifere con portamento compatto, che in caso di nevicate possono aprire i rami e perdere la forma caratteristica. Occorre legare la pianta utilizzando delle corde in canapa, rafia naturale o quegli appositi tubicini cavi in gomma; la legatura parte dal basso e deve proseguire verso l'alto, legando in maniera abbastanza stretta la chioma per impedire alla neve di aprire i rami, ma non troppo per non danneggiare la corteccia. La protezione dal gelo si può attuare anche legando in maniera stretta foglie e rami, operazione questa che si attua per esempio per le tuie o le palme; in questo modo le foglie tenute strette si riparano sia dalla neve che dal freddo. E' importante però non stringere troppo per evitare rotture di rami ed anche per evitare possibili malattie fungine dovute alla scarsa circolazione d'aria.
Rimuovete inoltre la neve che si dovesse fermare sulle chiome degli arbusti sempreverdi quali camelie, azalee, rododendri, oleandri, filliree, ecc. o anche dalle conifere perché bastano pochi centimetri di neve bagnata per appesantire le chiome e spezzare rami o, in taluni casi, ribaltare le piante. Per l'operazione si può utilizzare una scopa di bambù avvolta in alcuni stracci e battere con una certa delicatezza per fare cadere la neve.

Tratto da Fondazione Minoprio
www.fondazioneminoprio.it

IL PROFESSIONISTA

Le antiche varietà di melo

CALVILLA BIANCA


RAMBOUR FRANCK

RENETTA RUGGINE

POMME CLOCHE

La mela accompagna l'uomo fin dall'antichità. La sua fortuna deriva sicuramente dalla grande capacità di adattarsi ai diversi tipi di terreno e ai diversi climi.
Raffigurazioni di alberi di melo si possono trovare in moltissime epoche storiche, ma se vogliamo informazioni più precise sulle varietà giunte fino a noi dobbiamo risalire al primo secolo dopo Cristo. In quei tempi Plinio il Vecchio descriveva trentasei tipi diversi di melo. Bisogna quindi attendere il XVII e il XVIII secolo per trovare le prime fonti descrittive della frutta. Nel '700 compaiono inoltre i primi trattati pomologici in tutta Europa.

In Italia Giorgio Gallesio fu il primo a creare un'opera pomologica completa.
Nel 1817 pubblicò il fascicolo iniziale de la "Pomona", trattato in cui egli illustra le caratteristiche di molte varietà di frutta.
Testimonianza dell'interesse verso la pomologia di quel periodo è la collezione di frutti artificiali del professor Garnier Valletti, che risale alla seconda metà dell'800. Egli fu docente di Pomologia Artificiale presso il Regio Istituto Tecnico "Germano Sommeiller" di Torino e il suo merito fu di costruire dei frutti artificiali con gomme vegetali, resine, gesso e polvere d'alabastro, che fossero identici a quelli originali nella forma, nel peso e nel colore. Nel 1997 la collezione è stata riordinata dal Prof. T. Eccher ed è oggi conservata nella sezione di Coltivazioni Arboree del Dipartimento di Produzione Vegetale della facoltà di Agraria di Milano.
Alla fine dell'Ottocento, data l'esistenza di una molteplicità di sinonimi delle cultivar allora esistenti, nacque l'esigenza di classificarle e catalogarle in base a precise caratteristiche che le accomunassero. Gerolamo Molon, ad esempio, nella sua "Pomologia" distinse le mele per ordine di merito; le suddivise in "varietà raccomandabili di primo merito da tavola", "di secondo merito da tavola" e "di "terzo merito da tavola".
Qualche decennio dopo anche D. Tamaro introdusse nei suoi testi una classificazione. Egli scriveva che: "seguendo la classificazione naturale Dies-Lucas, le varietà si possono raggruppare in 15 famiglie con denominazioni già divulgate anche nella pratica e che possono servire da orientamento generale nel procedere alla denominazione della frutta locale" (D. Tamaro, 1928). Per ognuna delle famiglie classificate fece la descrizione dei principali caratteri delle cultivar ad essa appartenenti. Questo metodo può essere ritenuto valido ancora oggi per definire l'appartenenza delle vecchie varietà a un gruppo o a una famiglia.

Le famiglie descritte da Tamaro sono le seguenti:
Fam. I - Calville: mele a polpa molle, con sapore che ricorda quello della fragola o del lampone, con capsula aperta o semi-aperta, buccia morbida che diventa untuosa alla maturazione e colore che può essere uniforme, pezzato o striato. La forma è per lo più irregolare, cioè più o meno costoluta e appuntita all'estremità del calice. A questo gruppo possiamo associare la Calvilla Bianca e la Calvilla S. Salvatore.
Fam. II - Caravelle o Batocchie
Fam. III - Calville Bastarde
Fam. IV - Mele Rosa
Fam. V - Mele Colombine: piccole o medie, dalla polpa più consistente delle Mele Rosa, però tenera, fine e midollosa, che ricorda talvolta quella della Renetta. Sapore ben marcato e finemente aromatico. Capsula dei semi aperta, grossa e piena di semi, di forma ovoidale. La buccia più sottile, tenera, lucente; polpa bianca e nivea. A questo gruppo appartiene la Rosmarina Bianca.
Fam. VI - Mele da Libra o Librali o Rambour: polpa grossolana, farinosa, dolce-acidula, senza il profumo delle Calville e delle Rose. Frutti molto grossi, piatto-rotondi o anche sferoidali; di frequente con una metà diversa dall'altra. Buccia liscia, dura e per lo più senza ruggine, di colore vario. A questo gruppo appartiene la Rambour Franck.

Le Mele Renette comprendono 6 famiglie, le cui caratteristiche comuni sono: la polpa specificatamente più pesante, che con la maturazione diventa più leggera e croccante; il profumo rimarchevole e il gusto vinoso più o meno dolce, tutto speciale, detto appunto di renetta.
Fam. VII - Renette da Libra
Fam. VIII - Renette Cerine o Unicolori
Fam. IX - Renette Bastarde: piccole, unicolori o striate o colorate, regolari coniche o sferico appiattite, con buccia per lo più liscia, spesso con verruche, di rado macchiate di ruggine. A questo gruppo sembra appartenere la Regina delle Renette.
Fam. X - Renette Rosse
Fam. XI - Renette Ruggini o Grigie: con la buccia parzialmente o totalmente rugginosa. A questo gruppo appartiene la Renetta Ruggine.
Fam. XII - Renette Dorate
Fam. XIII – Mele Striate
Fam. XIV – Mele non Striate o Appuntite
Fam. XV – Mele non Striate Piatte.

Notizie e informazioni riguardanti le vecchie varietà si possono trovare su testi pubblicati fino alla metà del secolo scorso. In seguito, con l'avvento delle nuove cultivar, anche le opere pomologiche hanno lasciato spazio alle nuove mele abbandonando quelle antiche.

Dagli inizi degli anni '50 con la promozione di una crescita economica di tipo quantitativo, sono state utilizzate e spesso depauperate risorse genetiche autoctone con un'influenza negativa sulla biodiversità di specie vegetali coltivate.
Con la produzione e la diffusione di varietà e ibridi ottenuti con i programmi di miglioramento genetico sono stati a poco a poco eliminati i vecchi ecotipi, tradizionalmente riprodotti in azienda, che rappresentavano una grande risorsa di variabilità genetica.
La maggior parte del germoplasma ortofrutticolo, che caratterizzava le produzioni locali, è scomparso o in via di estinzione, in quanto risulta non competitivo per produttività, resistenza a malattie e idoneità ai moderni sistemi di distribuzione (trasporto e conservazione) rispetto agli standard raggiunti dalle varietà derivate dai programmi di miglioramento genetico.
Del ricco patrimonio di specie e varietà orto-frutticole presenti sul territorio lombardo nel secolo scorso rimangono ampie testimonianze e particolareggiate descrizioni non solo dell'aspetto e delle caratteristiche dei frutti, ma anche delle località in cui erano coltivati; spesso il nome della varietà è accompagnato o identificato con quello del luogo di origine. È possibile che si possano ritrovare e identificare nei luoghi d'origine piante residuate da vecchie coltivazioni o localmente riprodotte, particolarmente nelle zone e nelle località in cui la frutticoltura intensiva non si è affermata e le vecchie varietà non sono state soppiantate dalle nuove.
La ricerca e l'individuazione di gran parte di questo materiale si faranno sempre più difficili col passare del tempo per la progressiva scomparsa sia dei vecchi genotipi sia delle persone che ancora ne conservano la memoria, diretta o tramandata. Per questo acquistano grande importanza i progetti volti al recupero delle vecchie varietà di frutta.

Ecco alcune delle vecchie varietà che è interessante coltivare.

Calvilla Bianca
SINONIMI: Bonnet Carré, Calvilla Bianca d'inverno, De Calville, White Calville...
ORIGINE: ripetutamente menzionata nei congressi pomologici della fine dell'Ottocento, sembra fosse conosciuta già prima del 1598, sotto diverse denominazioni locali, nel ducato di Wurtemberg e a Zell, presso Zurigo.
FRUTTI: sono di media o grossa pezzatura, di forma costante, spesso asimmetrica,
alquanto appiattita, sferoidale, in sezione trasversale costoluta e solcata. La cavità peduncolare è ampia e profonda, solcata e parzialmente rugginosa; il peduncolo è mediamente lungo e generalmente spesso; la cavità calicina è ampia e profonda, solcata o corrugata; il calice è medio o grande, generalmente aperto o semiaperto. La buccia è di medio spessore, cerosa, giallo-paglierino con deboli riflessi verdastri, talora lievemente arrossata nella parte esposta al sole; la polpa è bianco-crema, piuttosto compatta e croccante, di tessitura fine, mediamente zuccherina e succosa, acidula, leggermente aromatica. Il giudizio organolettico è perlopiù mediocre, benché in passato fosse considerata la "regina delle mele".
CARATTERI AGRONOMICI: sono alberi molto vigorosi a portamento espanso, a fioritura medio-tardiva* e a produttività costante. L'epoca di maturazione dei frutti è tardiva* ed il momento ottimale per la raccolta è il mese di ottobre. Le mele non si prestano ad una prolungata conservazione frigorifera essendo soggette a butteratura amara e a disfacimento da basse temperature.

Rambour Franck
SINONIMI: Summer Rambo, Summer Rambour, Rambour d'été, Rambour Blanc, Cambour des Lorraines...
ORIGINE: sembra che questa antica cultivar sia di origine francese (zona di Abbeville) e risalga al 1535.
FRUTTI: sono di piccola o media pezzatura, di forma simmetrica, sferoidale-appiattita, in sezione trasversale circolare. Il peduncolo, breve e mediamente spesso, si inserisce in una cavità peduncolare mediamente superficiale e ampia, talvolta solcata, rugginosa; la cavità calicina è poco profonda e piuttosto ampia. La buccia è spessa, poco cerosa, di colore giallo-verdastro, con sovracolorazione rossa vinosa e si presenta ricoperta di numerose lenticelle di grandi dimensioni. La polpa è di colore bianco-crema, di tessitura grossolona ma piuttosto tenera, abbastanza asciutta e zuccherina, aromatica e non acidula.

Renetta Ruggine
SINONIMI: Renetta Grigia di Torriana.
ORIGINE: questa cultivar è stata individuata ai primi del '900 nel territorio di Torriana, nei pressi di Cuneo. La sua diffusione si intensificò verso il 1920 e nell'ultimo dopoguerra.
FRUTTI: sono di pezzatura media, di forma appiattita o tronco-conica molto breve, in sezione trasversale circolare o appena costoluta; la cavità peduncolare è mediamente profonda ed ampia ed il peduncolo è breve; la cavità calicina è poco profonda, mediamente ampia, appena solcata. La buccia è sottile, finemente rugginosa su fondo giallo-verde e ricoperta di grandi lenticelle. La polpa è bianco-verdastra, soda e croccante, relativamente succosa, molto zuccherina e poco acida. Il giudizio organolettico è discreto, grazie alla dolcezza e alla consistenza dei frutti alla raccolta.
CARATTERI AGRONOMICI: sono piante di media vigoria, che fioriscono scalarmente; la maturazione avviene nel mese di ottobre, epoca ottimale per la raccolta. La Renetta Ruggine non tollera la conservazione frigorifera prolungata, mostrando parecchie alterazioni (marciumi, appassimenti, imbrunimenti interni).

Pomme Cloche
SINONIMI: Campana
ORIGINE: questa cultivar è stata individuata in Svizzera e successivamente in Alsazia.
FRUTTI: sono di pezzatura media e di forma tronco-conica allungata; il peduncolo è di medio spessore e lunghezza ed è inserito in una cavità profonda e stretta. La buccia è liscia, talvolta untuosa e di colore giallo. La polpa, color crema, è di tessitura fine, croccante e di consistenza soda o compatta; il sapore è debolmente dolce e decisamente acido e il giudizio è nel complesso discreto o mediocre. Proprio a causa della notevole acidità e della elevata consistenza della polpa sono frutti che si prestano alla cottura.

* Per l'epoca di fioritura e di maturazione si fa riferimento a Golden Delicious.

Tratto da Fondazione Minoprio
www.fondazioneminoprio.it

IL POLLICE VERDE

La patata: un tesoro nascosto nella terra

(prima parte)

Il centro di origine della patata è situato nelle zone a elevata altitudine del Sud America (Ande), che è anche considerato il centro di diversità primario per i tuberi selvatici. L'area dove è avvenuta la prima domesticazione della specie, circa 7.000 anni fa, è identificata nella zona dell'altipiano tra Bolivia e Perù, nella regione del lago Titicaca, dove si può trovare un'elevata diversità di forme coltivate.

Gli Incas, che la chiamavano "papa", la coltivavano già nell'800-900 a.C. La patata ha una storia avventurosa: questo tubero ha incontrato in Europa tante resistenze e ancora più ostacoli ha trovato in Italia, dove è diventata un alimento comune solo nel 19esimo secolo, molto dopo che la patata era entrata nell'alimentazione quotidiana in altri Paesi, come Irlanda e Olanda. Fu portata in Europa dagli Spagnoli nel 15esimo secolo. Più tardi, dalla Spagna si diffuse in Italia, in Germania e, poco prima della Rivoluzione, in Francia per merito dei Carmelitani Scalzi e dei Certosini, divenendo un cibo da ospizi e ospedali. In tutta Europa però,
per quasi due secoli, fu considerata solo una curiosità botanica e una pianta d'appartamento. Le ragioni? Innanzitutto l'aspetto inconsueto e l'appartenenza alla famiglia delle Solanacee, piante dalle foglie velenose che erano in odore di stregoneria e considerate dannose per la salute. Inoltre, si trattava di una pianta diversa da quelle cui erano abituati gli Europei: il fatto che non si potesse usare per panificare e non si potesse mangiare cruda la rendevano poco attraente agli occhi dei contadini, che non sapevano bene come consumarla. Ci vollero dapprima la guerra dei Trent'anni (1618-1648) e poi le epidemie e le carestie della metà del '700 per superare questi tabù; iniziò infatti a essere chiamata la "carne dei poveri" in quanto da sola permise di salvare dalla fame intere popolazioni europee.
Si iniziò così a diffondere la conoscenza delle patate e avviarne la coltivazione sistematica in Irlanda, Inghilterra, Olanda e Germania.
Nello stesso periodo, in Francia, la patata non ebbe grande successo: il suo "sdoganamento" avvenne più tardi per merito di Antoine Augustin Parmentier, farmacista e agronomo che la valorizzò in patria riuscendo a dimostrare, nel 1773, l'infondatezza dei pregiudizi ai luminari dell'Accademia di Medicina di Parigi. Per farle conoscere, fece piantare interi campi di patate nelle terre attorno alla città, ottenendo dal re che fossero sorvegliati dai soldati durante il giorno. La notte, gli abitanti della zona, incuriositi, rubavano i preziosi tuberi, assicurandone in tal modo la pubblicità.
Durante la rivoluzione del 1789 la patata s'impose come cibo popolare e all'inizio dell'Ottocento trovò la definitiva consacrazione anche nella haute cuisine.
In Italia la patata fu per molto tempo usata solamente come pianta per ornare i giardini. A capirne il potenziale fu lo scienziato Alessandro Volta, che ne promosse la conoscenza presso il mondo scientifico. Nella seconda metà del 1700 iniziarono coltivazioni su larga scala in diverse regioni italiane, principalmente nelle zone degli archi appenninici e alpini.
Numerosi testi della prima metà dell'800 rivelano però che la patata stentava ad affermarsi, perché era ancora considerato cibo per poveri ed era disprezzata dalla borghesia.
Nel 1845-46 le coltivazioni italiane furono attaccate da un fungo, la peronospora: questo indusse a studiare più a fondo questa pianta, in modo da debellare il problema, e fece fiorire l'interesse per le patate.
Risultato: la coltivazione uscì dalla "minore età" e la patata perse l'immagine di stranezza esotica diventando un alimento popolarissimo.
Da allora la storia delle patate è una storia felice: quella delle sue varietà e delle
sue molteplici ricette.

La patata viene inquadrata botanicamente nella famiglia delle Solanaceae, genere Solanum, specie tuberosum.
Le specie coltivate sono sette: Solanum ajanhuiri, Solanum stenotomum, Solanum
phureja, Solanum chaucha, Solanum juzepczukii, Solanum curtilobum e Solanum tuberosum e oltre 200 sono le specie selvatiche affini.
Tale classificazione tassonomica varia però sensibilmente a seconda degli autori, in ogni caso la coltura presenta un numero elevato di specie selvatiche.
S. tuberosum è diviso in due sottospecie: tuberosum e andigenum. La prima è coltivata in Europa, Nord America e Sud del Cile, mentre la seconda è diffusa dal Venezuela al Nord dell'Argentina.
La maggiore differenza tra le due specie è la reazione fotoperiodica: S. tuberosum tuberosum è in grado di tuberizzare anche in regime di giorni lunghi (16-18 ore di luce), mentre S. tuberosum andigenum esige giorni corti per tuberizzare (12 ore di luce).
La patata è una pianta a ciclo annuale provvista di radici superficiali, dotate di numerose diramazioni. Dalla parte sotterranea del fusto si dipartono gli stoloni, i quali, ingrossandosi, danno luogo a un tubero.
In un tubero maturo la buccia protegge l'interno dall'eccessiva perdita d'acqua e dalla penetrazione di funghi e batteri.
I tuberi possono differire per dimensione, forma, numero, colore della buccia, caratteristiche del tessuto tuberoso esterno, colore della polpa. Nel tubero si distingue un ombelico (punto di attacco dello stolone) e una testa, opposta all'ombelico, che raccoglie la maggior parte delle gemme.
La parte aerea della pianta è in genere costituita da due o più fusti, angolosi, fistolosi, ingrossati ai nodi, di varia lunghezza e colore, con portamento eretto o più o meno decombente (piegato verso il basso). Le foglie sono composte da 5-9 foglioline di varia dimensione e colore (da verde chiaro a verde intenso), più o meno bollose e a lamina più o meno aperta.

Tratto da Fondazione Minoprio
www.fondazioneminoprio.it

L'INTERVISTATO

Ci risponde il Presidente della Fondazione Minoprio: Antonio Redaelli

Presidente della Fondazione Minoprio: **Antonio Redaelli**

La Fondazione Minoprio usufruisce di un complesso immobiliare con una tenuta di circa 60 ettari costituita da un parco storico, agricolo e naturalistico, a 25 km da Milano e 10 km da Como, di proprietà della Regione Lombardia. Le sue principali attività sono la formazione, l'istruzione, la ricerca e la divulgazione nei settori orticolo, florovivaistico, frutticolo e del giardinaggio.

Claudia: *Quando è nata la Fondazione Minoprio e quali spazi la compongono?*
Dott. Redaelli: La nascita di Fondazione Minoprio può essere collocata nell'anno 1962 allorché la Cassa di Risparmio delle Province Lombarde (CARIPLO) acquistò Villa Raimondi col suo parco e i terreni agricoli circostanti. Giordano Dell'Amore, banchiere di successo e allora presidente di CARIPLO, non volendo modificare la vocazione botanica della proprietà decise di collocarvi una scuola agraria, che venne realizzata sotto la guida di Alfred Dufour, primo direttore della scuola, su modello della svizzera Ecole d'horticulture de Lulliers: nasceva il "Centro Lombardo per l´Incremento della Floro Orto Frutticoltura (CLIFOF) – Scuola di Minoprio". Nel 1981 il compendio venne acquistato dalla Regione Lombardia, che successivamente trasformò il Centro in "Fondazione Minoprio".
Fondazione Minoprio è situata in una proprietà di circa 60 ettari. Il cuore della Fondazione è Villa Raimondi, oggi sede degli uffici direzionali, circondata da un vasto parco botanico (circa 7 ettari) che raccoglie oltre 300 specie arboree principali e circa 1600 arbusti e alberi minori. Nel corso degli anni le sono state affiancate nuove costruzioni: all'interno della "tenuta inferiore" sono ubicati infatti anche il Centro Scolastico (che include il convitto e strutture ricreative e sportive) e il Centro Agricolo (con le sue serre, il vivaio, l'orto). La "tenuta superiore" è costituita da un frutteto didattico e sperimentale, terreni coltivati a orto e aree boschive.

Claudia: *Quali sono i Vostri principali obiettivi per il futuro?*
Dott. Redaelli: Il core business di Fondazione Minoprio è l'istruzione e la formazione; sicuramente anche per il futuro puntiamo a mantenere l'attuale offerta scolastica nel settore agrario che comprende i corsi professionali, l'istituto tecnico agrario, l'istituto tecnico superiore, i master universitari, la formazione per soggetti con svantaggi sociali e la formazione continuativa e permanente, ossia corsi rivolti agli operatori in ambito di sicurezza sul lavoro. Nei prossimi anni sarà importante implementare le attività e le strutture sviluppate da Fondazione Minoprio a corollario della scuola: la ricerca, la sperimentazione e le consulenze nei settori florovivaistico, orticolo e frutticolo; il laboratorio fitosanitario di Regione Lombardia e il laboratorio per analisi agronomiche; il centro di saggio per i prodotti fitosanitari; le collezioni botaniche del parco, delle serre e del frutteto.

Claudia: *Il mercato dell'agricoltura è in continua evoluzione. Cosa fate per adeguarvi ai continui cambiamenti?*
Dott. Redaelli: Fondazione Minoprio è una realtà molto aperta e dinamica: collaboriamo fattivamente con molte aziende che ospitano i nostri studenti per tirocini e stage; sviluppiamo attività di ricerca e di sperimentazione per saggiare nuove tecniche o nuovi prodotti; ospitiamo convegni divulgativi promossi da realtà produttive che operano nel settore agrario; effettuiamo prove e dimostrazioni per utensili e macchinari destinati ai settori florovivaistico, orticolo e frutticolo. Tutto questo ci permette di mantenere un continuo e costante legame con l'agricoltura italiana e europea e permette ai nostri studenti di entrare agevolmente nel mondo del lavoro.

Claudia: *Quale ruolo riveste il recupero di vecchie varietà di frutta e verdura nella Fondazione e in cosa si esprime?*
Dott. Redaelli: La formazione impartita in Fondazione Minoprio può sicuramente essere considerata di alto livello grazie all'esistenza di un parco botanico, di serre di produzione, sperimentazione e collezione, di un frutteto, un vivaio, un orto. In questi spazi gli studenti mettono in pratica quanto appreso nelle ore di lezione in aula e toccano con mano quello che diventerà il loro ambito di lavoro. Per offrire un buon bagaglio di conoscenze cerchiamo di mostrare loro sia il vecchio, sia il nuovo: a fianco di recenti varietà floricole, orticole, frutticole nelle nostre strutture aziendali possiamo trovare numerose antiche cultivar; nelle serre, nel parco e nel frutteto esistono collezioni botaniche che mettono in luce le qualità salienti delle diverse specie e varietà.

Claudia: *Quale importanza ha la ricerca e la sperimentazione nella Fondazione e come si manifesta?*
Dott. Redaelli: La ricerca e la sperimentazione sono e saranno un punto focale nell'attività di Fondazione Minoprio. I temi affrontati, pur compresi nell'ambito agrario, sono moltissimi: ci siamo occupati di paesaggismo, di utilizzo di prodotti fitosanitari, di applicazione delle normative, di

tecniche e macchinari, di patologia e entomologia, di arboricoltura e di botanica. Le prove effettuate e le metodiche utilizzate sono anch'esse molteplici: nelle nostre strutture abbiamo realizzato nel corso degli anni campi prova, comparazioni varietali, saggio di prodotti fitosanitari, test per macchine e attrezzature. Spesso le attività di ricerca e di sperimentazione sono illustrate e presentate agli studenti e le indagini si concludono con pubblicazioni e convegni.

Claudia: *Come si sta evolvendo l'interesse per l'agricoltura, soprattutto nei giovani, e quali sono le prospettive?*

Dott. Redaelli: Il settore agricolo, in questi anni di grande sofferenza economica, ha saputo garantire un buon livello occupazionale e un certo grado di evoluzione tecnologica. Molti giovani si sono affacciati a questa realtà sia per le buone prospettive di lavoro, sia per la diffusa consapevolezza che il settore agricolo riveste un ruolo chiave nello sviluppo economico e nel mantenimento degli equilibri ecologici. In ambito italiano e europeo, in particolare, si sta assistendo a un notevole interesse per il settore agroalimentare. Fondazione Minoprio, da sempre molto legata al florovivaismo ornamentale, sta indirizzando la propria attività anche al settore orticolo e frutticolo: parte quest'anno un corso per tecnici di agricoltura biologica; da due anni abbiamo un corso per tecnici superiori per il controllo, la valorizzazione ed il marketing delle produzioni agroalimentari. In prospettiva immagino che i ragazzi che terminano la scuola media troveranno nella nostra istituzione sia buone soluzioni per entrare nel mondo del lavoro con un'adeguata preparazione tecnica e professionale, sia una ottimale formazione per proseguire il proprio percorso scolastico.

Claudia: *La ringraziamo dott. Redaelli per averci dedicato un po' del Suo tempo per questa interessante intervista. Le auguriamo il meglio per il futuro della Sua fondazione.*

FATTO CON PASSIONE

Come essiccare la frutta in casa

Metodo tradizionale per conservare la frutta

Mele, fichi e cachi: questi sono i frutti che ci regala il mese di ottobre. Ma come conservarli? Possiamo trasformarli in buonissime marmellate oppure possiamo essiccarli e farli diventare frutta secca, benefica per il nostro corpo per avere uno snack sano anche nelle gelide giornate invernali. Vi consigliamo di effettuare l'essiccazione con un elettrodomestico utile e semplice: l'essiccatore. È dotato di un cestello su cui riporre gli alimenti e in poche ore (vedi tabella) essicca la frutta o la verdura.

L'essiccazione è uno dei più antichi mezzi per la conservazione degli alimenti. Ogni alimento contiene acqua. Con l'essiccazione l'acqua degli alimenti, che costituisce un terreno propizio per la formazione di batteri e della muffa, viene sottratta. Tale sottrazione di acqua produce una concentrazione delle sostanze aromatiche che influiscono sul gusto del prodotto essiccato.

Il tempo di essiccatura dipende dal tipo, dall'umidità, dalla maturità e dallo spessore degli alimenti da essiccare. È molto difficile indicare tempi esatti per l'essiccatura giusta. Conviene impostare un tempo di essiccatura più breve e fare prove visive e tattili alla fine dell'essiccatura. Collocate l'essiccatore in un posto dove non disturbi durante le operazioni di essiccatura. Per evitare che si formi un colore scuro sulle superfici tagliate bagnare la frutta brevemente in una soluzione di 1 cucchiaio di succo di limone e una tazza di acqua.

TIPO DI FRUTTA	TAGLIARE	TEMPERATURA	ESSICARE
Fichi	Tagliare a metà	60° C	4-6 ore
Mele	Tagliare a fette o anelli	60° C	4-8 ore
Pere	Tagliare a fette	60° C	6-12 ore
Uva (senza semi)	Tagliarla	60° C	8-10 ore

I tempi di essiccatura suggeriti sono solo indicativi e possono differire notevolmente a seconda dell'essiccatore e del tipo di alimento da essiccare.

?!

Come conservare la frutta secca dopo l'essiccazione?
Conservare in recipienti ermeticamente chiusi per allungare la durata.

?!

Se condotta a bassa temperature, le vitamine, i minerali e gli enzimi non subiscono grandi perdite (tranne la vitamina C).

Come fare le "chips di mele"?

1. Scegliere mele mature senza punti danneggiati.
2. Lavare la frutta e asciugarla. Non sbucciare la frutta, a meno che la buccia non sia particolarmente dura.
3. Togliere il torso delle mele (c'è chi conserva anche il torso: quando essiccato, è un ottimo ingrediente per il tè).
4. Tagliare le mele a fette sottili di 5 – 20 mm di spessore.

Per saperne di più visitate la nostra pagina **facebook.com/stockergarden**

Stocker Srl
Via Industria 1/7 - 39011 Lana (BZ) Italia
T +39 0473 563 277 - F +39 0473 563 482
info@stockergarden.com www.stockergarden.com