

Consociazioni: un mezzo pratico per supportare la produzione e la qualità in agricoltura biologica.



La rosa, pianta "spia" in testa ai filari di vite, manifesta prima i sintomi di eventuali attacchi di patologie fitopatologiche e fisiopatologiche

In natura, come in un orto, la vita delle piante è condizionata da fattori che agiscono a livello epigeo, ma, soprattutto, ipogeo ossia nella sfera radicale, che può creare, nei suoi processi vitali, sostanze o effetti dinamici che influenzano le piante vicine.

Nell'impianto di un orto è opportuno non sottovalutare l'importanza delle consociazioni perché esistono specie che si indeboliscono a vicenda e altre che invece si avvantaggiano della reciproca vicinanza. Ciò è dovuto all'interazione tra gli essudati radicali e dalle essenze volatili emanate dagli organi epigei.

Nel 1943 fu fatto un primo tentativo di raccogliere informazioni sugli accostamenti di piante più favorevoli e sulle piante che invece sembravano dar prova di antagonismo fra di loro.

Questo lavoro fu fatto da Richard Gregg che condusse seri esperimenti pubblicati dalla Bio-Dinamic Farming & Gardening Association.

Nel 1950 Porozhikov notò che certe sostanze volatili emesse dai pomodoro avevano un effetto inibitorio su molti insetti che attaccano il ribes.

Recentemente Georg Corrin, consulente della Bio-Dynamic Agricultural Association Inglese ha effettuato ulteriori verifiche.

E' stata isolata una sostanza chiamata "asparagina" presente nella parte esterna del caffè, nei germogli degli asparagi e nelle patate che ha una buona influenza sui pomodoro perché ne allontana gli insetti patogeni.

Il dente di leone (*Taraxacum officinale*) esala gas etilene che inibisce la crescita in altezza delle piante vicine, mentre ha buona affinità con l'erba medica (*Medicago sativa*).

L'origano (*Origanum vulgare*) emana sostanze che allontanando gli afidi dalle cucurbitacee.

Alcune specie emettono sostanze che aiutano altre a crescere meglio come il porro e la cipolla che accanto alla carota tengono lontana la mosca *Psila rosae*. La mosca della carota è infatti disturbata dalle emissioni della cipolla, la mosca della cipolla (*Delia antiqua*) è a sua volta disorientata dall'odore della carota che impregna l'ambiente in cui cresce il suo bersaglio rendendolo irriconoscibile.

Le secrezioni radicali di calendula (*Calendula officinalis*) e tagete (*Tagetes sp*) combattono efficacemente i nematodi.

Il pomodoro (*Solanum lycopersicum*) riesce tossico per la gramigna (*Agropyron repens*) e può essere usato per eliminarla.

Aglione (*Allium sativum*), cipolla (*Allium cepa*) e scalogno (*Allium ascalonicum*) emettono sostanze repellenti e tossiche per gli insetti.

Dipende sempre dagli essudati radicali o dai terpeni che ogni specie rilascia nel terreno e attorno a se.

Il porro (*Allium ampeloprasum L.*) necessita di molto potassio e va consociato con sedano-rapa (*Apium graveolens var. rapaceum*).

Numerosi sono i vantaggi che, in termini biologici, la consociazione fa realizzare rispetto alla coltura pura:

- ✓ migliore utilizzazione delle risorse (sali minerali, acqua, ecc.),
- ✓ minori oscillazioni nelle rese,
- ✓ eccellente protezione dall'erosione,
- ✓ attacchi parassitari molto più contenuti,
- ✓ variata possibilità produttiva,

- ✓ guadagno di tempo (ottenimento di un reddito della specie precoce in attesa che entri in produzione quella tardiva, per esempio patate precoci (piantate a febbraio) con pomodoro (a dimora a maggio),
- ✓ miglior conservazione della fertilità del terreno.

Tra le consociazioni miste, molto frequenti e razionali sono quelle temporanee delle colture erbacee nei vigneti e frutteti per proteggere il terreno dall'erosione o dall'insolazione.

Gli effetti delle migliori associazioni di vegetali sono vanificati da trattamenti antiparassitari chimici, ma conservano tutta la loro efficacia nel giardinaggio biologico.

Le migliori consociazioni sono:

- Rose con aglio
- Aglio con carota
- Cerfoglio e ravanelli
- Fragole con aglio, cipolla, erba cipollina e porro
- Patate con cavolo e fagiolini
- Carote con aglio, cipolla e porro, melanzane
- Barbabietole con cavolo, cipolla e fagiolini
- Cetriolo con cavolo e fagiolini
- Mais con zucca e fagiolini
- Sedano con fagioli e tutti i cavoli
- La lattuga con le cipolle, le rape, i porri, i piselli, le fragole, i finocchi, i cavoli

Le peggiori consociazioni

- pomodoro e prezzemolo
- cavolo e origano
- lattuga con il sedano, la rapa e il prezzemolo
- fagiolini e finocchio,
- pomodoro - cavolo-rape

Il presupposto delle consociazioni è la minima concorrenza vitale e competizione alimentare. Se ciò viene compreso nell'ottica giusta, anche le consociazioni sono un mezzo pratico per arrivare alla produzione e alla qualità.

Dott. Agr. Brigida Spataro