

Programma Finalizzato "La fragolicoltura siciliana. - Studio degli aspetti varietali e culturali in areali diversi, di nuova e vecchia introduzione"



La fragolicoltura siciliana, negli ultimi anni, ha conseguito apprezzabili successi produttivi ed economici, tanto da rappresentare in alcuni areali una fonte di reddito interessante anche per aziende di piccole dimensioni.

La superficie complessiva destinata alla fragolicoltura (fragola e fragolina) si attesta intorno a 250 ettari.

Le principali aree coltivate a fragola sono localizzate a Marsala (130 ettari), a Siracusa (60 ettari) ed a Maletto, in provincia di Catania (30 ettari). Altre aree di coltivazione si trovano sui Nebrodi per circa 30 ettari e nella zone di Sciacca e Ribera con circa 15 ettari coltivati a fragolina.

Il valore aggiunto della fragola siciliana è rappresentato dalla produzione anticipata di qualità.

La vocazionalità dell'ambiente, l'innovazione della tecnica culturale, il rinnovamento varietale di fragola e fragolina che permette di produrre per un lungo periodo dell'anno, permettono l'ottenimento di produzioni di elevato valore che rappresentano una fonte di reddito non indifferente.

Nell'area di Marsala la coltivazione della fragola si è ormai consolidata ma necessita di una continua attività volta all'orientamento varietale, determinato sia dalla continua immissione di nuove varietà che dalla necessità di individuare cultivar alternative alla Tudla che oggi è ancora la più diffusa, nonostante abbia evidenziato limiti legati alla consistenza della polpa e alla trasportabilità.

L'areale etneo, invece, è interessato dalla coltivazione della fragolina che già in territorio di Maletto è una realtà interessante. Si intende, pertanto realizzare una prova di coltivazione di natura dimostrativa in territorio di Linguaglossa e Randazzo, prevedendo il ricorso alla varietà "Regina delle Valli", coltura nuova per il territorio che, comunque, risente del favorevole effetto della fragolicoltura di Maletto ormai consolidata.

La fragolina di bosco cresce spontanea nelle macchie del massiccio delle Madonie, sui Monti Nebrodi e sull'Etna, ma esistono anche coltivazioni nelle zone vallive di Ribera e Sciacca, dove si producono piccole fragole che costituiscono un ecotipo locale, presidio Slow Food, la cui coltivazione è difficile ed impegnativa. Si raccoglie a mano a partire dalla metà di aprile, ma è sufficiente che lo scirocco soffi un paio di volte per compromettere il raccolto della stagione.

La recente competizione delle varietà di fragole rifioranti ha praticamente annullato il concetto di primizia e ha ridotto i giardini di fragole di Ribera e Sciacca dai circa 200 ettari degli anni Settanta ai 15 odierni. Anche i coltivatori sono diminuiti: le fragoline sono una coltura integrativa praticata da aziende agricole molto piccole che impiegano solo famigliari. La scarsa remuneratività del prodotto non permette infatti l'assunzione di stagionali per la raccolta.

Allargare il panorama varietale e reintrodurre la coltivazione tradizionale in areale costiero della fragolina di Ribera, anche alla luce del recente lavoro di risanamento dalle virosi condotto dagli Istituti di Ricerca, potrebbe rappresentare una interessante integrazione di reddito.

1° contributo realizzato dal P.A. Francesco Caruso – Responsabile S.O.P.A.T. n°15

Areale etneo – Linguaglossa (seguiranno ulteriori contributi)

La S.O.P.A.T. n° 15 di Linguaglossa (CT), nel corso dell'anno 2011, ha realizzato un campo dimostrativo di fragola presso l'azienda agricola Montagno Bozzone Giuseppe, in contrada Cerro di Castiglione di Sicilia (CT).

L'azienda, estesa in totale Ha 1.80.00, si trova ad una altitudine di 500 m. s.l.m.

Il terreno di origine vulcanica è sciolto, fertile e pianeggiante; il clima è mediterraneo con precipitazioni concentrate nel periodo autunno-vernino ed estati calde; l'andamento pluviometrico medio annuale è di circa 800 - 1.000 mm. di pioggia.

Per la prova dimostrativa è stato utilizzato un appezzamento di terreno di circa 500 mq., di cui 300 in ambiente protetto e 200 in pieno campo, impiegando la Fragola di Maletto e la rifiorante "Regina delle Valli".

Le considerazioni che hanno portato a questa iniziativa sono state:

- idonee condizioni pedo-climatiche;
- diversificazione produttiva della frutticoltura del territorio;
- buoni caratteri organolettici del frutto;
- possibilità di commercializzazione del prodotto sia allo stato fresco che per l'uso in pasticceria e gelateria, tenendo presente, altresì, il flusso turistico della zona (Etna e Taormina).



Nel corso della prova è stato utilizzato un sistema di semi-forzatura a mezzo di plastica pacciamante allo scopo di diminuire le perdite di acqua per evaporazione, limitare l'insorgenza di alcune malattie - come il marciume da contatto del frutto con il terreno -, ridurre la nascita e lo sviluppo delle erbe infestanti, creare condizioni termiche vantaggiose alla coltura e difendere il suolo dalle erosioni idriche.

Inoltre, è stato adottato un sistema di irrigazione localizzata con manichetta forata, per meglio distribuire l'acqua e i concimi solubili che vengono somministrati con la fertirrigazione.

Epoca, esecuzione dell'impianto

L'impianto è stato realizzato nel periodo primaverile (fine aprile) con piantine frigo conservate.

La tecnica colturale adottata nel corso dell'impianto è stata la seguente:

- aratura del terreno;
- concimazione con stallatico, azoto, fosforo, potassio;

- fresatura e interrimento dei concimi;
- sistemazione del terreno a prode con distribuzione di idoneo geo-disinfestante;
- compressione delle prode con rullo;
- posizionamento dell'impianto irriguo, fissando la manichetta forata al centro delle prode e successivo collegamento delle manichette ai tubi di adduzione dell'acqua;
- verifica della distribuzione dell'acqua sulla superficie interessata;
- sistemazione della plastica pacciamante sulle prode e conseguente ancoraggio della stessa al terreno, utilizzando terriccio sciolto;
- pulizia dell'apparato epigeico e raccorciamento della radice (è stata eliminata circa 1/3 della radice per stimolare l'emissione delle nuove radichette);
- trapianto delle piantine in file binate alla distanza di cm. 120, con intrabina di cm. 40 e sulla fila a cm. 30, interrando fino al colletto.

Cure colturali

Dopo aver portato a termine l'impianto sono state effettuate le seguenti cure colturali:

- irrigazione con turni e quantitativi di acqua stabiliti direttamente in campo, valutando lo stadio plantulare e l'andamento climatico;
- eliminazione, ad intervalli periodici, degli stoloni;
- asportazione periodica dei fiori per agevolare l'attecchimento delle piantine (fino a 80 giorni dal trapianto);
- esecuzione di trattamenti antiparassitari per prevenire e controllare alcune fitopatie (afidi, lumache, nottue, ragnetto rosso, muffa, oidio, vaiolatura, maculatura);
- rimpiazzo di fallanze, lasciando sviluppare gli stoloni di piante vicine;
- fertirrigazione con azoto, potassio, calcio, fosforo e microelementi;
- diserbo manuale delle malerbe.

Produzioni e considerazioni finali

La raccolta ha avuto inizio dopo circa 80 giorni dall'impianto e si è conclusa con l'arrivo della stagione fredda. La maturazione dei frutti è stata scalare e, in base alla temperatura, la raccolta è stata fatta ogni 2/5 giorni.

Per la Fragola di Maletto, la produzione è stata di circa 65 q.li/Ha, mentre la rifiorente Regina delle Valli ha prodotto circa 75 q.li/Ha.





A questo proposito, è necessario segnalare che il clima particolarmente piovoso e freddo ha determinato una perdita di prodotto, quantitativamente pari al 30 - 40% circa.

I prezzi di commercializzazione sono stati variabili, a seconda della vendita diretta dal produttore al consumatore, oppure al conferimento sul mercato ortofrutticolo locale.

In linea di massima, si è spuntato un prezzo di realizzo in campagna di € 2,00-3,00/kg. per la fragola di Maletto e di € 6,00-8,00/kg. per la fragolina rifiorente "Regina delle Valli", con raccolta a carico del produttore.

Si è rilevato, inoltre, che i costi di produzione delle fragole rifiorenti sono superiori, soprattutto per quanto riguarda la raccolta, a quelli della coltura tradizionale.

Di contro, i prezzi di vendita delle cultivar rifiorenti sono maggiori della fragola tipica.

Durante la notte del 21 e la giornata del 22 novembre 2011, in territorio di Castiglione di Sicilia, compresa la c.da Cerro, si sono verificate forti e prolungate piogge, temporali e venti che hanno provocato alluvioni, allagamenti e frane, con consistenti e gravi danni ai terreni agricoli e alle colture in atto.



Se dal punto di vista commerciale gli operatori agricoli riescono ad organizzarsi in maniera ottimale e moderna (cooperative, associazioni di produttori, contratti diretti con i grossi centri commerciali e o grande distribuzione, vendite dirette o punti di commercializzazione gestiti direttamente dagli agricoltori), la coltivazione della fragola, sia per le cultivar adatte al consumo fresco, sia per le fragole da utilizzare nel settore dolciario, potrebbe

favorire un aumento dei redditi. Ciò determinerebbe, altresì, ricadute positive, come ad esempio la promozione tra territorio e produzioni tipiche, nel territorio di competenza.