

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: ACTINIDIA CUNEO

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

L'*actinidia Cuneo* è costituita dalle cultivar di actinidia (*Actinidia deliciosa* e *Actinidia chinensis*) coltivate dal secolo scorso in provincia di Cuneo. Il frutto dell'actinidia è comunemente noto come kiwi. La varietà più diffusa sul territorio è Hayward, con frutto tomentoso e polpa verde brillante. Sono presenti in misura minore altre varietà, tra cui alcune con polpa gialla (la principale è la Soreli) o di altri colori. Il frutto di Hayward è una bacca di forma cilindrica, con peso intorno a 90-120 g. La buccia è spessa e tomentosa (coperta di una fitta peluria), non commestibile; il frutto si consuma dunque sbucciato. La polpa è di un bel verde brillante, punteggiata di moltissimi semi scuri, responsabili delle ben note proprietà lassative. In sezione trasversale la polpa è raggiata, percorsa da tratteggi verde chiaro che si originano dalla parte centrale bianca (la *columella*) e l'attraversano sino alla buccia. Alla raccolta la polpa è dura; intenerisce progressivamente nel corso della maturazione post-raccolta. In questa fase anche il sapore diventa più dolce, seppur armonicamente bilanciato da un considerevole tenore di acidità. L'actinidia Cuneo, è una vera e propria miniera di Vitamina C: circa 85 mg/100 g, ben superiore al contenuto degli agrumi. Il tenore zuccherino minimo alla raccolta è di 6,2 °Brix, mentre supera i 12 °Brix al momento ottimale per il consumo.

Hayward si raccoglie nella seconda metà di ottobre, ma è pronta al consumo non prima di fine novembre. Si conserva perfettamente in celle refrigerate, che ne consentono una immissione programmata sul mercato fino a primavera inoltrata.

L'actinidia è una specie dioica: i fiori femminili e maschili sono cioè portati su piante diverse. Ci sono quindi cultivar pistillifere, i cui fiori portano il pistillo (fiori femminili), che producono frutti; mentre le varietà staminifere, dette comunemente maschi, producono il polline indispensabile per l'impollinazione e la fruttificazione delle varietà "femminili". Per ogni varietà sono stati individuati gli impollinatori più adatti per contemporaneità di fioritura, produzione di polline fertile e compatibilità gamica. Negli actinidieti cuneesi le varietà impollinatrici sono disposte in ragione di una a quattro piante di varietà produttive. Il polline è trasportato dagli insetti pronubi, in particolare le api. L'impollinazione assicura la produttività dell'actinidieto, ma ha un ruolo determinante anche sulla qualità dei frutti. Spesso l'azione dei pronubi non è sufficiente a garantire una adeguata impollinazione. Per questo si ricorre ad un apporto integrativo di polline con mezzi meccanici (impollinazione meccanica di supporto).

L'actinidia è una pianta rampicante che ha bisogno di sostegno per sorreggerne la vegetazione. L'actinidia Cuneo è generalmente allevata a pergoleta. I pali di sostegno portano in cima una traversa che sorregge tre fili. Dal tronco si diramano uno o due cordoni permanenti fissati al filo centrale. Sul cordone si sviluppano le branchette e i rami fruttiferi che si adagiano da un lato e dall'altro sui due fili laterali della pergola. L'actinidia fruttifica sui rami di 1 anno. Nei primi tempi si indirizzava la produzione su rami vigorosi inseriti direttamente sul cordone, piegati sui fili di sostegno laterali e legati in basso. Scegliendo la densità dei rami – e il conseguente n. gemme/ettaro – si programma fin dalla potatura il potenziale produttivo. Negli anni '90 i fratelli Bruno e Giulio Peyracchia di Verzuolo (Cn) apportarono una serie di modifiche alla potatura note poi come "metodo Peyracchia". Spostarono la fruttificazione su rami di medio vigore portati da branchette semi-permanenti a loro volta inserite sui cordoni. Ripartendo i frutti su "legno vecchio" e rami di nuova emissione, si ottiene un miglior equilibrio fisiologico che si traduce in: migliore qualità dei frutti e riduzione della percentuale di quelli difettosi, contenimento degli eccessi di vigore. Le intuizioni del metodo si diffusero rapidamente e, con opportune varianti e adattamenti, sono oggi generalizzate su tutto il territorio dell'*actinidia Cuneo*. Oltre alla pergoleta, si è diffusa più recentemente la forma GDC (*Geneva Double Curtain*), in cui i cordoni sono disposti sui fili laterali. Le distanze d'impianto dell'actinidia Cuneo sono (in genere) di 4,5 m tra i filari e variano da 1 m

(nel caso di GDC) a 4,5 m (pergoletta a doppio cordone sulla fila).

Le foglie dell'*actinidia* sono di grandi dimensioni e traspirano una grande quantità di acqua. Per contro l'apparato radicale è poco esteso e superficiale. L'irrigazione rappresenta quindi una criticità per la coltura. Per questo proprio su questa specie si diffuse l'irrigazione localizzata che consente di apportare acqua al bisogno, con impianti goccia a goccia o a micro-aspersori. L'esperienza fatta sull'*actinidia* consentì poi la diffusione della tecnica di irrigazione localizzata alla altre specie da frutto della provincia. La ricerca e i servizi di consulenza tecnica presenti sul territorio consentono poi di definire con precisione millimetrica le dosi da apportare ogni giorno in funzione del fabbisogno fisiologico della coltura (irrigazione guidata). In questo modo si ottiene un sensibile risparmio idrico che contribuisce alla sostenibilità ambientale dell'*actinidia Cuneo*.

L'*actinidia* ha trovato un ambiente di coltura favorevole sull'altipiano cuneese ai piedi delle Alpi occidentali. La conformazione orografica e l'altitudine si discosta dalla maggior parte delle aree di coltivazione italiane, mentre è più simile agli ambienti di origine delle specie in Cina. I suoli pedemontani del cuneese presentano bassi contenuti di calcare attivo, condizione che evita l'insorgere della clorosi ferrica, grave fisiopatia cui la specie è particolarmente sensibile. Si segnala inoltre l'assenza di forti venti dominanti, che rappresentano un fattore limitante alla diffusione dell'*actinidia*. La ventosità eccessiva, se non controllata con l'installazione di siepi frangivento, induce un'eccessiva traspirazione e disseccamenti/ustioni all'apparato fogliare. Le tipologie degli impianti (sesti e forme di allevamento) e delle tecniche colturali chiave per la coltura (potatura, irrigazione e difesa fitosanitaria) sono uniformi su tutto il territorio grazie all'attività di ricerca e trasferimento tecnologico che ha accompagnato l'evoluzione della coltura.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione dell'*actinidia Cuneo* comprende l'intero territorio della provincia di Cuneo, ma si concentra nei comuni della fascia pedemontana, ai piedi delle Alpi Marittime e Cozie, ad un'altitudine compresa tra 300 e 600 m s.l.m.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento dell'*actinidia di Cuneo* rispondono alla normativa sanitaria vigente. Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione. L'*actinidia di Cuneo*, in particolare, può essere commercializzata in imballaggi in cartone alimentare o in legno, in cui i frutti sono disposti o in uno (monostrato ad alveoli rigidi in materiale plastico) o più strati. È tuttavia comune anche il confezionamento in cestini per alimenti da 1 kg.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*actinidia di Cuneo* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul mercato.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La comparsa dell'*actinidia* tra le specie frutticole coltivate in provincia di Cuneo risale all'inizio degli anni '70 del secolo scorso. Le prime 1.900 piante furono messe a dimora tra il 1972 e il 1974 nei comuni di Verzuolo, Saluzzo e Lagnasco ad opera di Giovanni Battista Quaranta, Agostino Spertino, Antonio Quaglia, Pierpaolo Borretta e Mario Sacchetto. Si intendeva valutare, con il supporto di ricercatori e tecnici, la risposta della nuova specie, così differente da quelle fino ad allora coltivate in zona, alle condizioni pedoclimatiche del cuneese e di mettere a punto idonei sistemi di gestione agronomica. A questi frutticoltori vanno riconosciuti l'intuizione e il coraggio di aver investito risorse in una coltura

nuova. I pionieri dell'*actinidia Cuneo* si guardarono intorno per studiare le esperienze di chi la conosceva da più tempo. L'*actinidia* era stata introdotta da qualche anno in Francia, ai piedi dei Pirenei e in Corsica. Si tratta in entrambi i casi di ambienti a clima mediterraneo con estati calde, che si riteneva fosse quello più adatto per una specie con ciclo vegetativo lungo. Le varietà di *actinidia Cuneo* sono infatti sensibili al gelo sia in primavera, a partire dal germogliamento (che avviene nella seconda metà di maggio nel cuneese), sia in autunno, per via della maturazione tardiva. Negli ambienti mediterranei la raccolta avviene a novembre inoltrato, quando in Piemonte sono già frequenti le gelate precoci. Di qui le perplessità e i timori nel diffondere la nuova specie in un ambiente continentale montano. In effetti si scoprì che il clima temperato, determinato dalla protezione della cerchia di montagne del Piemonte sud-occidentale ben si adatta alla specie, che anzi qui trova un ambiente non dissimile da quello di origine, nella catena montuosa del Wuling, nelle province centrali della Cina. Gli spunti e i suggerimenti forniti dai colleghi d'oltralpe contribuirono comunque a porre le basi per la vera e propria espansione dell'*actinidicoltura* in Piemonte, oggi molto più estesa rispetto alle regioni francesi.

A pochi anni di distanza dall'introduzione dell'*actinidia* nel Cuneese, la SOI – Società Orticola Italiana patrocinò il primo incontro frutticolo nazionale sull'*actinidia* proprio in Piemonte, organizzato il 27 ottobre del 1978 dal Prof. Italo Eynard presso l'allora Istituto di Coltivazioni Arboree dell'Università di Torino. Ciò a conferma dell'importanza che, a pochi anni dalla messa a dimora dei primi impianti, la coltura aveva guadagnato nel territorio regionale. L'evento fu promosso dalla Regione Piemonte, dalla Associazione di frutticoltori "Piemonte Asprofrut" e dalla Camera di Commercio Industria Agricoltura Artigianato di Torino.

A fine 1987 si registravano in Piemonte già 2.500 ettari coltivati a kiwi, di cui il 72% in provincia di Cuneo. Già in quegli anni la gamma varietale si identificava con la cultivar Hayward; la forma di allevamento prevalente era la pergoleta, con una densità media degli impianti intorno a 500 piante/ha e una produzione di 25-30 tonnellate/ha. In breve tempo, l'*actinidia* si inserì così a pieno titolo nella frutticoltura cuneese, generando una filiera strutturata e organizzata che ancora oggi contribuisce a fare dell'Italia il primo produttore ed esportatore di kiwi al mondo. *"Presso queste zone – scrive Raffaele Bassi in occasione del Convegno nazionale dell'actinidia tenutosi a Saluzzo nel 1988 – caratterizzate da una buona disponibilità idrica, non soggette a fenomeni ventosi, costituite, in prevalenza, da terreni di medio impasto tendente allo sciolto, ben dotati di sostanza organica, non soggetti a ristagni di acqua e con un pH che rappresenta l'optimum per la coltura, l'Actinidia ha trovato l'ambiente ideale per esprimere al meglio la sua potenzialità produttiva"*.

L'attività di ricerca e trasferimento dei risultati a riguardo fu inizialmente promossa da un'associazione di produttori operante sul territorio, la quale attivò una specifica "Sezione Actinidia". Il gruppo di lavoro fu promotore e organizzatore del Convegno nazionale sull'*actinidia* che si svolse a Saluzzo nel 1988, nel quale furono presentati i risultati del primo decennio di ricerche svolte sul territorio. La sinergica collaborazione tra la professione e la ricerca condusse alla formulazione delle linee guida per la coltivazione dell'*actinidia* in provincia di Cuneo, con indicazioni su: sesti di impianto, forme di allevamento, metodi di concimazione, potatura e irrigazione, accorgimenti per la protezione delle piante, gestione della fase di post-raccolta dei frutti.

Bibliografia

- AA.VV., 1978, *Atti dell'Incontro frutticolo "L'actinidia"*, Torino, 27 Ottobre 1978, pp. 228
- Bassi R., *Aspetti produttivi e commerciali dell'actinidia in Piemonte. Atti del Convegno sull'actinidia*, Saluzzo, 27-28 Maggio 1988: 13-22
- Eynard I., *Introduzione ai lavori del Convegno sull'actinidia*, Saluzzo 27-28 Maggio 1988: 9-12
- Failla O., *Lo stato nutrizionale dell'actinidia in provincia di Cuneo e le sue relazioni con la tecnica di concimazione. Atti del Convegno sull'actinidia*, Saluzzo 27-28 Maggio 1988: 79-101
- Galliano A., Pellegrino S., *L'actinidia in Piemonte: una crescita costante col supporto della ricerca interprofessionale*, Frutticoltura, 2007, 11: 20-23
- Berra L., Carli C., Pellegrino S., *Innovazione e diversificazione varietale per la coltura dell'actinidia in Piemonte presso il centro ricerche per la frutticoltura di Manta. Atti 8° Convegno Nazionale Actinidia Cuneo/Torino*, 2007, 109-113

Botta R., Beltramo C., Sartor C., Beccaro G.L., Mellano M.G., *Evoluzione dei parametri qualitativi nel post-raccolta in campioni di actinidia provenienti da diverse aree del Cuneese. Atti dell'8° Convegno Nazionale Actinidia*, 27-29 Novembre 2007, Cuneo-Torino, 316-322.