

RIBES



La gestione del suolo, le potature, la raccolta e la commercializzazione

Gestione del suolo. Le soluzioni realizzabili per la gestione del suolo nel frutteto di ribes sono diverse ma le più frequenti sono:

1. Pacciamatura lungo i filari. Molti produttori, per arginare lo sviluppo delle erbe infestanti collocano lungo il filare teli di pacciamatura e come materiale si utilizzano teli antialga che sono resistenti nel tempo.
2. Inerbimento nell'interfila. Dove l'acqua non costituisce un fattore di criticità si ricorre all'inerbimento permanente dell'interfila con la conseguente salvaguardia dell'equilibrio ambientale e della biodiversità.
3. Periodiche lavorazioni meccaniche di superficie quali: diserbo manuale sui filari.

Concimazioni. Una premessa necessaria consiste nel raccomandare controlli periodici del proprio terreno al fine di monitorarne la costituzione, le variazioni e la ricchezza. In questo modo si evitano eccessi e si può intervenire in modo razionale ed equilibrato sulle specifiche carenze utilizzando i concimi ammessi in agricoltura biologica. La natura ci insegna che qualsiasi essere vivente in stato di sovra alimentazione non gode di buona salute. La concimazione organica all'impianto in fase di coltivazione della pianta deve essere eseguita con letame, mentre la fase produttiva sia in *pre* che in *post* raccolta può essere sostenuta da una somministrazione equilibrata di solfato di potassio. In primavera si può fare una concimazione organica con l'utilizzo di concimi organici pellettizzati consenti dal metodo biologico. Può essere interessante anche l'apporto di fosforo alla ripresa vegetativa.

Potature. Ogni anno a fine estate si potano i rami che hanno prodotto frutti. La presenza dei rami vecchi costituisce un problema di assorbimento di sostanze nutritive. Le potature possono essere anche importanti, per consentire alla pianta un ricambio costante della parte aerea.

Raccolta. Le piante entrano in piena produzione al quarto - quinto anno e si mantengono in produzione economicamente valida per dieci - dodici anni, raggiungendo produzioni di 70-100 quintali ad ettaro

Periodo di massima raccolta: giugno-luglio. Si raccoglie il grappolo intero che deve portare i frutti completamente colorati in modo omogeneo. Il ribes matura sul grappolo a scalare partendo dalla parte superiore ma completa la maturazione rapidamente. La maturazione complessiva dei grappoli dura anche 3 settimane, quindi la raccolta viene eseguita in 2 -3

riprese, in quanto i frutti si mantengono a lungo sulla pianta a maturazione raggiunta. La raccolta è piuttosto rapida, poiché i grappoli vengono disarticolati alla base del peduncolo (resa: 10-20 kg/ora/uomo). Se le condizioni sono state sfavorevoli si dilatano i tempi di maturazione, rendendo necessario il taglio della parte finale del grappolo a raccolta avvenuta. E' preferibile comunque evitare questo stratagemma per non intaccare la qualità estetica complessiva della frutta.

Di solito si usano contenitori della portata di massimo un kg. Chiaramente per il mercato fresco e per il surgelato di qualità è necessario ricorrere alla raccolta manuale, mentre per il prodotto destinato alle trasformazioni di carattere industriale si possono impiegare anche macchinari per la raccolta. In Italia questi grossi impianti non ci sono ma le produzioni sono limitate.

La vita media dei ribes dopo il raccolto dura anche 6-7 giorni in cella frigo a 4 gradi.

Commercializzazione. I ribes come ogni altro piccolo frutto possono essere venduti per: consumo diretto (privati, pasticcerie, ristoranti, fruttivendoli, grossisti del fresco), surgelazione (laboratori di lavorazione, gelaterie), trasformazioni industriali (gelatine, confetture, sciroppi per bibite o per medicinali, coloranti naturali per cosmetici, aromatizzazione del vermouth). Ovviamente l'ideale è la vendita come *fresco* più remunerativo. Il ribes però viene utilizzato come fresco per lo più nel misto bosco quindi i quantitativi che si riescono a collocare in questa filiera sono bassi. Per lo più viene allora venduto per la trasformazione e direttamente trasformato in azienda per la vendita diretta il filiera corta.

