

OGGI IL CONSUMATORE PREDILIGE PRODOTTI QUALITATIVAMENTE VALIDI, PRIVI DI DIFETTI E DURATURI NEL TEMPO. CIO PREMESSO IL CANDIDATO, FACENDO REFERIMENTO AD UNA SPECIE ARBOREA DA FRUTTO, NE TRATTI LA TECNICA COLTURALE PIU' IDONEA PER OTTENERE UNA PRODUZIONE DI QUALITA' E NEL RISPETTO DELLE ESIGENZE AMBIENTALI. INOLTRE, IPOTIZZANDONE IL CONSUMO FRESCO, NE ILLUSTRILIA LA TECNICA DI CONSERVAZIONE E/O CONDIZIONAMENTO AL FINE DI PROLUNGARE LA PRESENZA SUL MERCATO DEL PRODOTTO, EVITANDONE, AL CONTEMPO, DIFETTI ED ALTERAZIONI.

Oggi più che mai la qualità della produzione, la sicurezza alimentare ed il rispetto dell'ambiente sono le linee guida da adottare nella gestione dell'azienda agricola.

Per poter raggiungere i suddetti obiettivi in questi anni , fra gli agricoltori, si sono molto diffuse le tecniche colturali della produzione integrata che prevedono il giusto equilibrio fra l'utilizzo di tecniche agronomiche e l'utilizzo dei prodotti chimici cercando di ridurre al minimo l'uso di questi ultimi.

Se prendiamo ad esempio in esame la produzione di Agrumi, avremo che per ottenere prodotti qualitativamente validi, privi di difetti e duraturi nel tempo si possono seguire le tecniche di produzione integrata che consentono di effettuare un'agrumicoltura di qualità nel massimo rispetto della salute umana e dell'ambiente.

Per questo motivo, viene utilizzato un giusto equilibrio tra tutti i mezzi di conduzione ed in particolare fra le lavorazioni del terreno, la potatura ed i trattamenti con agrofarmaci.

Solo con una perfetta integrazione di questi tre fattori viene assicurata una produzione agrumicola di qualità' ed eco-compatibile.

In generale adottando le più appropriate **lavorazioni** è possibile: mantenere in condizioni adeguate la struttura del terreno (in particolare, lo strato superficiale); gestire le erbe infestanti l'agrumeto, senza ricorrere all'uso del diserbo chimico; eliminare i residui della potatura, integrandoli nel terreno ed aumentando quindi la sostanza organica presente in esso.

Di solito nel periodo primaverile-estivo viene effettuata la trinciatura e fresatura in modo da mantenere il terreno libero da infestanti, che interferirebbero con il processo di fioritura ed accrescimento dei frutti; ed inoltre, si eliminano eventuali residui di potatura. Invece nel periodo ottobre-marzo le lavorazioni del terreno sono del tutto assenti o ridotte al minimo in modo da agevolare le operazioni di raccolta.

La potatura e' una pratica colturale ampiamente diffusa in tutta l'agrumicoltura e viene effettuata in genere ad intervalli biennali, con l'eliminazione dei rami ormai improduttivi, consentendo un adeguato sviluppo alla nuova vegetazione. Inoltre, un opportuna potatura migliora l'arieggiamento della chioma, riducendo l'impatto di molti attacchi parassitari.

I residui della potatura vengono disposti sull'interfila e vengono successivamente trinciati, aumentando la sostanza organica del terreno ed evitando la bruciatura degli stessi.

I **trattamenti con agrofarmaci** vengono utilizzati seguendo le "Norme tecniche di difesa integrata" in modo da garantire una produzione sicura ed eco-compatibile. In particolare:

- i trattamenti vengono effettuati soltanto in presenza di attacchi parassitari e se il livello dell'infestazione ha superato la soglia di intervento; ciò presuppone un'attenta analisi e conoscenza del ciclo biologico dei parassiti per stabilire il momento migliore per l'intervento;
- si prediligono sostanze attive selettive, cioè in grado di combattere il parassita senza interferire sul ciclo biologico degli insetti utili, mantenendo intatto l'equilibrio biologico dell'ecosistema agrario;
- si controllano attentamente le varie fasi fenologiche (fioritura, allegagione, accrescimento dei frutti), minimizzando in ciascuna di esse i fattori influenti sullo sviluppo dei parassiti.

La raccolta va effettuata quando i frutti hanno raggiunto un grado di maturazione sufficiente. Si raccoglie con tempo asciutto e dopo che i frutti non sono più umidi della rugiada che si è condensata durante la notte. Durante l'operazione bisogna badare a non provocare danni ai frutti, per non aprire inavvertitamente la strada ai parassiti. La raccolta viene attuata sia da terra che con scale e i frutti, raccolti con l'ausilio di apposite forbici, per non privarli della rosetta, vengono posti in cesti di plastica o nei cesti a sacco e successivamente in cassette di plastica del contenuto medio di 20-22 kg. Le cassette, poi, vengono portate ai bordi degli appezzamenti ed accatastate sui pallets o caricate direttamente sui mezzi di trasporto e da qui trasferite ai magazzini di lavorazione e/o conservazione. Una volta che il prodotto è arrivato al magazzino, questo subisce una lavorazione consistente in: lavaggio, trattamento anticrittogamico, ceratura, selezione, calibratura e confezione.

Il prodotto così ottenuto può essere inviato direttamente al mercato oppure, al fine di prolungare la presenza sul mercato del prodotto fresco, può essere conservato mediante dei processi di condizionamento.

I processi di condizionamento sono tutte quelle azioni predisposte dall'imprenditore per modificare la velocità dei processi maturazione. La prima operazione di condizionamento da effettuare è la tempestiva refrigerazione dei frutti immediatamente dopo la raccolta tradizionalmente realizzata con aria fredda. I frutti una volta introdotti nelle celle di conservazione, con una temperatura più bassa di quella ambientale, possono utilmente essere conservati fino al momento dell'immissione in commercio mediante l'uso di atmosfera controllata modificando la composizione chimica dell'atmosfera in essere contenute (aumento del contenuto di anidride carbonica). I vantaggi dovuti alla maggiore quantità di anidride carbonica ed al minore contenuto in ossigeno sono l'allungamento del periodo di conservazione, il minor calo di peso, la riduzione dei marciumi dovuto all'effetto fungistatico dell'anidride carbonica e l'eliminazione del disfacimento da bassa temperatura dal momento che l'uso dell'atmosfera controllata consente temperature di esercizio superiori a quelle del frigo normale.