

MIRTILLO: INFORMATIVA SETTIMANALE

comunicato del 15-07-2022

Stadio Fenologico (Duke):

Zone precoci: raccolta terminata

Zone tardive: fine raccolta

In questa settimana caratterizzata da tempo caldo e stabile le cultivar di mirtillo stanno maturando molto velocemente e alcune, medio tardive, si avvicinano alla fine della raccolta. Il quadro generale conferma una stagione molto veloce e in anticipo di parecchi giorni rispetto alla media. In alcuni frutteti le bacche di Aurora sono già mature e le varietà di Rabbiteye, notoriamente tardivi, iniziano il viraggio di colore. Questo non è del tutto positivo perché tra qualche settimana la produzione di mirtillo gigante americano in Valtellina finirà, lasciando buona parte della stagione estiva senza prodotto locale di elevata qualità. Quindi è importante ricordare che i mirtilli possono essere conservati in frigo per periodi anche prolungati senza timore di stoccare il prodotto. Tra i fattori chiave giocano un ruolo fondamentale la sanità delle bacche, la raccolta al punto giusto e l'assenza totale di *Drosophila Suzukii*. A seconda delle varietà, i mirtilli possono essere conservati in celle frigo anche per 2-3 settimane. Di seguito vengono indicate le varietà che meglio si possono tenere in frigo ad una temperatura di circa 2-4°C: tra le più datate indichiamo Liberty, Brigitta Blue, Legacy, Ozark Blue, tra le più recenti indichiamo Blue Ribbon, Valor, Calipso e Cargo (indicata come la migliore per tenuta in conservazione).

Andamento Suzuki; le alte temperature sembrano "limitare" la sua attività, ma la presenza è comunque alta e i danni fuori dalle reti sono, nelle zone più soggette, elevatissimi.

Per programmare una visita nella propria azienda la Fondazione Fojanini di Sondrio mette a disposizione il mercoledì contattando al numero 347-3768354