

# Il kaki richiede poche cure colturali, ma una raccolta attenta dei frutti

Le cure colturali da riservare al kaki riguardano soprattutto l'apporto di concimi organici (letame, pollina, ecc.) che avvantaggiano molto la produzione. L'irrigazione è necessaria durante l'estate per prevenire un'eccessiva cascola o distacco di frutticini. La raccolta va eseguita con cura per non lesionare i frutti e consentire così una loro più facile conservazione

Se disponete di irrigazione, vi conviene mantenere il **terreno inerbito** e potrete anche farlo fin dall'inizio della piantagione; ma è preferibile, per i primi 3-4 anni, mantenere intorno alla giovane pianta di kaki un raggio di circa un metro libero dalla concorrenza delle erbe infestanti mediante pacciamatura con polietilene nero. Infatti, volendo perseguire lo stesso scopo con la zappa o altri attrezzi,  si rischia di provocare ferite sia pur piccole alla base del tronco, attraverso le quali può penetrare con facilità il batterio (*Agrobacterium tumefaciens*) responsabile di pericolosi tumori al colletto (punto di transizione tra fusto e radici) o alle radici, malanno a cui il kaki va facilmente soggetto.

Dopo 3-4 anni dall'impianto l'inerbimento controllato, sempre che ci sia la possibilità di irrigare, può essere esteso fino al tronco.

Se non si dispone di irrigazione occorre invece eseguire leggere lavorazioni periodiche e mantenere il **terreno nudo**, ovvero libero dalla vegetazione erbacea.

## LA POTATURA DI PRODUZIONE

Rimandiamo senz'altro a quanto detto sul numero scorso (a pag. 28) per quanto riguarda la potatura di produzione. Qui ricordiamo solo che la specie risulta piuttosto sensibile al gelo e per

*Coltivare il kaki su terreno inerbito è ideale nel caso di disponibilità di irrigazione; altrimenti conviene adottare la coltivazione su terreno nudo (vedi testo)*



questo motivo gli interventi di potatura vanno sempre fatti a fine inverno.

Durante i mesi invernali (gennaio e febbraio) si possono invece prelevare i rami destinati a fornire gli **innesti**, che si effettuano a inizio primavera (in marzo-aprile, ma anche in maggio). Il tipo di innesto più adatto per il kaki è quello a triangolo (nel disegno in basso in questa pagina è visibile la sagomatura che occorre dare alla marza e al portinnesto per eseguire correttamente questo tipo di innesto).

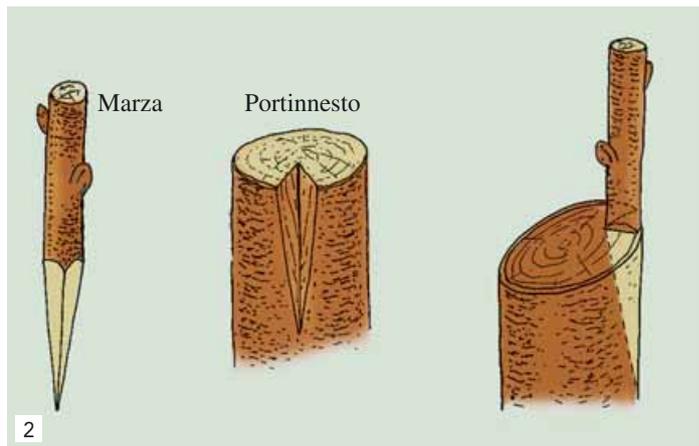
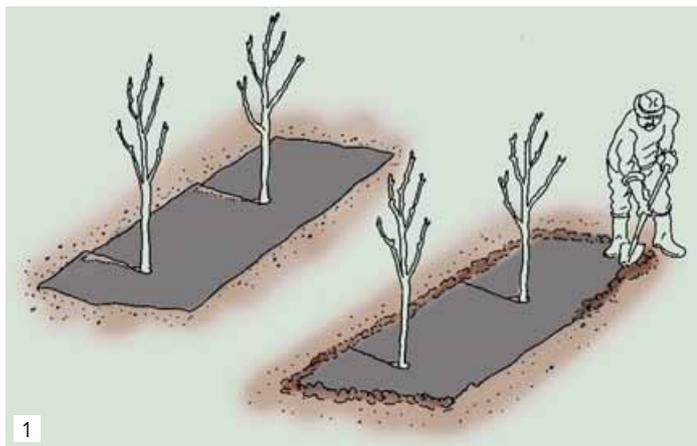
## LA CONCIMAZIONE ORGANICA È MOLTO UTILE

Dal punto di vista della concimazione, il kaki adulto è un po' come il cilie-

gio: per una produzione familiare, in un terreno di media fertilità, non ha bisogno di particolari cure; gli è però molto utile il letame o altro concime organico (se non l'avete distribuito in autunno, spargetelo in primavera alla dose di circa 3 kg per metro quadrato).

Ricordiamo che il letame può eventualmente essere sostituito dalla pollina bene stagionata, in quantità di circa 1/3 rispetto alla dose di letame sopra indicata.

Alle piante vecchie o indebolite risulta utile in primavera una concimazione azotata con solfato ammonico-20 in quantità di 350 o 700 grammi per albero, a seconda che abbiate o no avuto la possibilità di somministrare in precedenza il letame.



**1-** Per i primi 3-4 anni dall'impianto è meglio mantenere intorno alla pianta di kaki un raggio di circa un metro libero dalla concorrenza delle erbe infestanti mediante pacciamatura con polietilene nero. Nel disegno sono illustrate le modalità di pacciamatura nel caso di piante poste in filare. **2-** L'innesto a triangolo è quello più adatto per il kaki: si esegue preferibilmente nei mesi di marzo-aprile fino a maggio (nel disegno non è evidenziata la legatura finale per mostrare il perfetto incastro tra marza e portinnesto)



1



2



3

Nelle zone del centro e del meridione può rendersi necessaria la lotta contro la mosca mediterranea della frutta: **1**-l'adulto misura 4-6 mm, **2**-la larva è lunga 7-8 mm. **3**-Frutti di kaki che evidenziano l'attacco di mosca della frutta (vedi testo)

In inverno (novembre-dicembre) per gli alberi in produzione può essere utile un apporto di 500-600 grammi di perfosfato minerale-19 e di 350-450 grammi di solfato di potassio-50 (1).

**In caso di insufficienze di microelementi.** Se si verifica insufficienza di magnesio (ingiallimenti tra le nervature delle foglie alla base dei rami con frutti, nel periodo di luglio-agosto) conviene irrorare la chioma una o due volte a distanza di 8-12 giorni con solfato di magnesio in dose di 2 kg per 100 litri di acqua.

Se si verifica insufficienza di manganese (oltre agli ingiallimenti nelle foglie si notano, al margine di queste, piccole macchie bruno-nerastre, sempre nelle foglie alla base del ramo) irrorate la chioma una o due volte a distanza di 8-12 giorni con solfato di manganese in dose di 300 grammi per 100 litri di acqua, aggiungendo 400 grammi di calce idrata.

#### IN ESTATE È NECESSARIA L'IRRIGAZIONE

Il kaki va assistito con irrigazioni in tutto il periodo estivo per evitare un eccesso di cascola (caduta) di frutti e/o la loro spaccatura più o meno profonda.

➔ Il sistema di irrigazione più indicato è sempre quello sotto chioma per non bagnare le foglie e prevenire l'insorgenza di eventuali malattie fungine che si sviluppano più facilmente sulla vegetazione bagnata.

**Difesa antiparassitaria.** Nelle zone del centro e del meridione può essere necessaria la lotta contro la mosca mediterranea della frutta. In questo caso seguite le indicazioni date ne «i Lavori» per la difesa di pomacee e drupacee.

Gli attacchi di *Agrobacterium tumefaciens* a cui abbiamo accennato in



Se non c'è pericolo di freddo si può anche lasciare almeno una parte dei frutti a maturare sull'albero

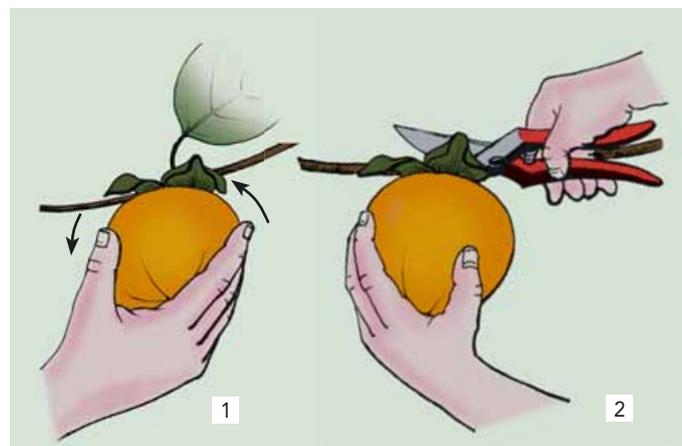
apertura possono solo essere prevenuti evitando di provocare ferite alla base del tronco e i ristagni di umidità.

#### LA RACCOLTA VA ESEGUITA CON ATTENZIONE

In ottobre, quando la buccia dei frutti è divenuta di colore giallo o giallo arancio, si comincia la raccolta, che deve terminare prima che sopraggiunga qualche giornata di freddo.

Se però non c'è pericolo di freddo, si può anche lasciare almeno una parte dei frutti a maturare sull'albero, sempre che non si temano danni da parte degli uccelli.

Il distacco si effettua impugnando il frutto con la mano, rovesciandolo par-

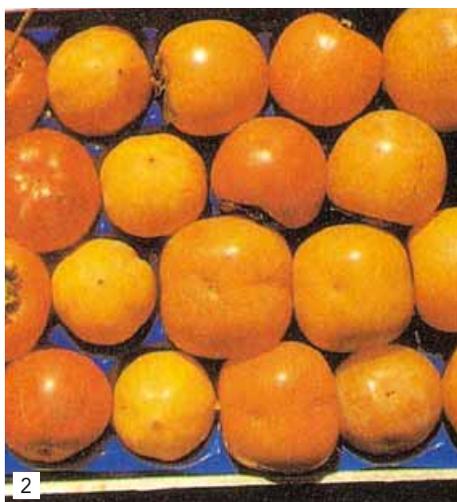


Il distacco dei kaki si effettua impugnando il frutto con la mano, rovesciandolo parzialmente verso la base del ramo e imprimendogli un movimento in senso antiorario (1); altrimenti, ma l'operazione diviene più sicura, anche se più lenta, tagliando il peduncolo o gambo del frutto con le forbici da potatura (2)

#### Ciclo di coltivazione del kaki

Operazione	Gen.	Feb.	Mar.	Apr.	Mag.	Giu.	Lug.	Ago.	Set.	Ott.	Nov.	Dic.
Messa a dimora				—								
Fioritura					—							
Maturazione										—	—	—

Le epoche indicate hanno validità generale per il nord, il centro e il sud d'Italia con tendenza all'anticipo man mano che dal nord si scende al sud del Paese



**1**-I frutti raccolti possono essere posti in piccoli vassoi di tetrapak, che ne contengono da due a sei, e coperti con film plastico. **2**-I kaki da fare maturare in fruttai non devono essere in disordine come nella foto, ma essere depositi tutti con il calice verso il basso e separati l'uno dall'altro

zionalmente verso la base del ramo e imprimendogli un movimento in senso antiorario; altrimenti, ma l'operazione avviene più lenta, anche se più sicura, tagliando il peduncolo o gambo del frutto con le forbici da potatura.

Si devono porre i frutti in recipienti imbottiti (con panno o con gomma-piuma) stando bene attenti che il pezzetto di peduncolo eventualmente presente non vada a lesionare un frutto vicino. Oppure si depongono immediatamente (con il calice, cioè la parte ove si trova il peduncolo, in basso) in plateau o, meglio, in contenitori alveolati, possibilmente distinguendoli subito in base alla colorazione più o meno accentuata della buccia e alle dimensioni.

I kaki possono anche essere posti in piccoli vassoi di tetrapak, che ne contengono da due a sei, e coperti con film plastico.

#### LA CONSERVAZIONE VA FATTA IN CONTENITORI ADEGUATI

I frutti delle varietà di tipo «mela» (come per esempio Hana Fuyu, O' Goshu, Fuyu, Jiro), se tra fine settembre e ottobre le temperature sono state piuttosto elevate, possono essere consumati subito. Quelli delle altre varietà devono, come noto, subire l'ammazzamento e vanno pertanto disposti su stuoie o in plateau a uno strato, con il calice in basso, possibilmente separati l'uno dall'altro, in un ambiente fresco e asciutto il più possibile. Può essere conveniente utilizzare contenitori alveolati, ma gli alveoli devono avere misura sufficiente a evitare che i frutti si tocchino tra loro.

Se volete accelerare l'ammazzamento per anticipare la maturazione potete introdurre una cassetta di mele nell'am-

biente di conservazione: le mele emettono etilene, gas che accelera l'eliminazione delle sostanze tanniche che rendono i frutti immangiabili.

Quando il consumo non è urgente, i kaki si dispongono su una stuoia, sempre col calice in basso e separati, in un ambiente freddo e ben ventilato, lasciando che l'ammazzamento, e quindi la maturazione, avvenga progressivamente e tollerando che, in molti casi, i frutti perdano turgore e forma regolare; ma in questo caso risulteranno particolarmente dolci.

Se poi volete conservarne addirittura per la primavera (2), potete porre qualcuno dei frutti pronti per il consumo nel surgelatore, che ne mantiene intatta la sapidità; l'unico accorgimento è quello di consumarli al più presto dopo averli scongelati.

Giorgio Bargioni

(1) Per completezza di informazione riguardo alle concimazioni ricordiamo che quando il terreno è inerbato i concimi non possono essere interrati e pertanto è opportuno distribuire in autunno quelli organici e i fosfopotassici. Ricordiamo anche che le piante di kaki che vediamo qua e là nelle campagne, di norma vengono concimate ben poco e danno luogo ugualmente a discrete produzioni annuali.

(2) Sul n. 11/2004 è stato pubblicato un articolo sulla conservazione dei kaki.

#### Puntate pubblicate.

- Il kaki o diòspiro, un albero «elegante» che produce squisiti frutti (n. 9/2005).
- Kaki: le forme di allevamento per valorizzare portamento e produzione (n. 10/2005).
- Kaki: richiede poche cure colturali, ma una raccolta attenta dei frutti (n. 11/2005).

Fine

## Le caratteristiche positive e «negative» dei kaki

Il kaki è un frutto caratterizzato da una presenza consistente di nutrienti ricchi di energia, come d'altronde capita per tutti i frutti che arrivano a maturazione durante la stagione autunnale (l'uva, le castagne, le noccioline, le noci, ecc.). Nei kaki gli zuccheri (16 g/100 g) sono l'elemento nutrizionale prevalente e sono responsabili quasi totalmente delle calorie contenute nel frutto (65 calorie per 100 grammi).

Il kaki, dunque, è un frutto perfetto per la stagione autunnale e invernale, quando i fabbisogni energetici dell'organismo tendono ad aumentare a causa dell'abbassamento della temperatura ambientale.

Nel kaki troviamo anche un buon quantitativo di vitamina A (237 mcg/100 g) e di vitamina C (23 mg/100 g). Un frutto di circa 200 grammi copre quindi da solo circa il 70% dei fabbisogni giornalieri di queste due vitamine. Le vitamine A e C, attraverso una attività complessa, prevengono le infiammazioni delle vie respiratorie e contrastano i danni provocati dall'inquinamento atmosferico che, nella stagione fredda, tende sempre ad aumentare in modo notevole.

È forse opportuna una riflessione sulla presunta capacità dei kaki di aggravare un disturbo come la stitichezza. È vero che i kaki non perfettamente maturi contengono parecchi tannini, sostanze dotate di potere astringente. Non bisogna tuttavia dimenticare che durante il processo di ammazamento queste sostanze sono gradualmente e quasi totalmente trasformate in zuccheri (solo una piccola quota rimane all'interno della buccia). I kaki ben maturi sono dunque un alimento adatto a tutti, anche a coloro che soffrono di stitichezza. Tra l'altro, 100 g di polpa contengono 2,5 grammi di fibre che favoriscono la formazione di feci morbide e facilmente eliminabili.

Si tenga comunque conto che il consumo di kaki alla fine del pasto (specialmente nei soggetti colitici) può determinare fastidiosi fenomeni fermentativi intestinali per la notevole quantità di zuccheri presenti nel frutto. Per non appesantire il processo digestivo, è dunque opportuno che i kaki siano consumati lontano dai pasti, riservando loro uno spazio nello spuntino di metà mattina o nella merenda del pomeriggio. (Paolo Pigozzi)