di **Alessandro Maresca**

Un filare dei frutteti dell'azienda Masotto. A sinistra var. Gala, a destra Golden

Frutta sana e di qualità con i concimi organo-minerali

Produzioni per il consumo fresco con il minimo utilizzo di prodotti chimici. Grazie ai prodotti Fomet pezzature e colorazioni dei frutti in linea con le più esigenti richieste del mercato

LE AZIENDE DI **FOMET**

In una dimensione tranquilla, immersa tra i verdi paesaggi di Zevio, nella provincia di Verona, sorge l'azienda agricola Masotto Giannino e Michele.
Qui, su una terra di circa 12 ettari, si coltiva la frutta con passione e dedizione. Specializzata principalmente nella produzione di mele Golden, Gala e Granny Smith, l'azienda non esita a sperimentare, introducendo anche altre varietà e specie come susine e kiwi, una scelta oculata per diversificare il mercato e ridurre il rischio.
L'eredità familiare che affonda le sue radici nel passato testimonia una lunga storia di trasformazioni e adattamenti. Dalle produzioni orticole del secolo scorso, fino all'attuale era frutticola, l'azienda ha attraversato varie epoche, mantenendo sempre intatto l'impegno per la qualità e l'eccellenza.
«La decisione di puntare su una produzione destinata al consumo fresco, anziché adatta agli usi industriali, rispecchia la filosofia dell'azienda – afferma **Michele Masotto** –. Questa scelta è sostenuta da una profonda passione per il prodotto di alta qualità e dalle caratteristiche organolettiche superiori che lo contraddistinguono.
Nonostante le sfide incontrate lungo il cammino, l'azienda ha saputo adattarsi e crescere. Oggi, con il 60% della coltivazione dedicato al melo e un ruolo emergente per il kiwi, Masotto Giannino e Michele continua a prosperare, mantenendo saldo il suo impegno per l'eccellenza.

L'innovazione nei concimi

Negli ultimi anni, c'è stato un significativo

1. Michele Masotto assieme al padre Giannino, titolari dell'azienda
2. Nell'azienda Masotti sono presenti le varietà di mele Golden, Gala e Granny. Inoltre vengono coltivate le prugne (varietà Angeleno) e kiwi (varietà verde)
3. Bellissima fioritura nel meleto dell'azienda Masotti
4. Fase di invaiatura nella quale viene impiegato Biokelp

spostamento dall'uso esclusivo dei concimi minerali verso quelli organo-minerali. La crescente evidenza dei problemi legati alla stanchezza del terreno ci ha spinto a considerare tali concimi, soprattutto alla luce dei loro vantaggi, sebbene con una moderata adozione nel contesto della fertirrigazione.
«La stanchezza del terreno – ci spiega Masotto – si è manifestata in molteplici segni, tra cui una diminuzione della vitalità delle piante, una riduzione delle dimensioni e della qualità del frutto, e persino il rischio di deperimento in alcune zone. In questo contesto, l'introduzione di sostanze organiche è diventata essenziale, rendendo praticamente obbligatoria l'adozione di matrici organiche. È in questo contesto che è iniziata una collaborazione con Fomet, che ha fornito prodotti in linea con le nostre esigenze».
«Sebbene abbia sempre avuto riserve riguardo alla concimazione post-raccolta – continua Masotto –, riconosco che in certi anni particolarmente difficili, soprattutto su terreni poveri di sostanza organica, può diventare vitale. Per esempio, per sostanze come il fosforo, ritengo utile un'integrazione autunnale. All'avvio dell'attività nel frutteto, è fondamentale fornire un adeguato apporto di azoto, seguito dal potassio».

Una scelta importante

La scelta del momento migliore per iniziare la concimazione dipende dall'andamento climatico e dalla quantità di pioggia. In anni caratterizzati da scarsità di precipitazioni, come quelli più recenti, Masotto ha iniziato la concimazione non appena è potuto accedere all'acqua per l'irrigazione, per garantire una minima mobilità degli elementi fertilizzanti.
«Alcuni agricoltori della zona cercano di limitare o addirittura evitare la concimazione per ridurre i costi, ma personalmente ritengo che sia un rischio eccessivo – ci racconta Masotto –. Anche se può sembrare un risparmio a breve termine, l'omissione della concimazione si riflette in una diminuzione della produzione e della qualità del prodotto».
L'approccio migliore è ridurre i costi limitando il numero di interventi, ma mantenendo quelli essenziali che fanno davvero la differenza, con una strategia mirata. Nel caso dell'azienda Masotto viene usato pellettato Fomet, che si è dimostrato efficace per le specifiche esigenze colturali.

5. In questa fase di maturazione viene utilizzato Kappabrix
6. Raccolta di mele trattate con Vigoramin
7. L'azienda Masotto punta su produzioni fresche di qualità

I concimi utilizzati in azienda

Per quanto riguarda i principali prodotti utilizzati in azienda ricordiamo innanzitutto **Aker**, un organo minerale pellettato arricchito con sostanza organica e elementi minerali essenziali, distribuito durante le fasi fenologiche cruciali per favorire la produzione. La sua miscelazione con sostanze organiche protegge i minerali e ne ottimizza l'assorbimento da parte delle piante.
Biokelp, invece, è una miscela di microelementi essenziali, arricchita con zinco e manganese chelati, ottenuta da estratto di alga Ekclonia Maxima. Applicata fogliarmente, influisce positivamente sulla dimensione e sulla salute dei frutti, migliorando la moltiplicazione cellulare e garantendo una buccia sana.
Infine, **Kappabrix** viene utilizzato in fase finale di maturazione dei frutti, per aumentarne il grado zuccherino e migliorarne la colorazione, promuovendo un'omogenea maturazione all'interno della pianta.

Risultati soddisfacenti

«Il percorso intrapreso con Fomet sta portando risultati significativi e soddisfacenti per la nostra azienda – afferma con soddisfazione Masotto –. Tutto è iniziato con l'uso del Kappabrix sulla varietà Angeleno, che ha reso una produzione di 500 q/ha di alta qualità. Essendo una pianta estremamente vigorosa, negli ultimi anni abbiamo adottato strategie per ridurre la vegetazione, comprese potature estive mirate a ridurre la massa fogliare».

L'azienda ha riscontrato grandi benefici nell'utilizzo della polvere di roccia, contenente zeoliti e caolini, per trattare le microlesioni delle bucce. Per esempio, l'Angeleno, che storicamente ha avuto problemi di monilia, negli ultimi 4-5 anni non ha mostrato segni di questa malattia. Anche la frutta esposta all'aria aperta tende a disidratarsi invece di marcire, un segno importante della sua robustezza.
«Il successo ottenuto con la varietà Angeleno ci ha spinto a esportare questa linea tecnica su altre varietà come le Stanley e la Grossa di Felisio, che abbiamo introdotto lo scorso anno, ottenendo subito prugne con un grado zuccherino fino a 18° Brix» ci ha spiegato Masotto.
Anche se ci sono stati danni da grandine precoce, abbiamo la frutta è stata comunque utilizzata, poiché rimaneva sana nonostante le lesioni, anche lasciata all'apertoevitando così problemi di marciume.
«Per quanto riguarda il mercato, collaboriamo con alcuni commercianti di fiducia, tra cui privati e cooperative – ci spiega il frutticoltore –. Il nostro prodotto è presente anche nella grande distribuzione, motivo per cui da anni siamo certificati Globalgap e Sqnp, che garantisce la nostra produzione integrale».
«Abbiamo sempre posto una grande enfasi sulla minimizzazione dell'uso di agrofarmaci – conclude Masotto –, non solo per evitare contaminazioni e garantire la salute del prodotto, ma anche per ridurre i costi, in linea con la nostra attenzione all'ambiente e alla tecnica agricola sostenibile». ■