

Sintesi della visita Az. Agr. “Podere Villargine”

Nome del responsabile: Stefano Annovi
Indirizzo: Argine Barcolo, 21 – Roccabianca (Pr)
Telefono: 333 8513756
Mail: stefanoannovi@gmail.com

GRUPPO DI VISITA

Produttore: Gian Maria Tonelli, Alessandro Schianchi
Consumatore: Francesca Marconi, Wendy Massart, Maurizio Silvestri, Nicola Gennari (operatore video)
Tecnico : Alberto Chiappari

VISITA

Data delle visita 06/04/2022
Ora di inizio 15.00
Ora di conclusione 18.00

Osservazioni generali

Podere Villargine è una delle poche aziende completamente frutticole della Provincia di Parma. Gestisce circa 5 ettari in comune di Fidenza e San Secondo Parmense. E' alla seconda visita della PGS. Nella prima visita (2016) si auspicava l'adesione totale al metodo biologico e ciò è avvenuto nel 2021 con controllo da parte di "Suolo e Salute". L'azienda è divisa in tre frutteti dei quali ne abbiamo visitato due. Entrambi sono frutteti misti di drupacee (albicocchi, peschi, ciliegi, susini), pomacee (mele e pere) e caki. Abbiamo prima visitato quello a Toccalmatto che è un vecchio frutteto che Stefano e sua moglie hanno pazientemente recuperato. Il secondo, in località Villargine di San Secondo è quello all'origine dell'azienda. Le forme di allevamento sono varie: fusetti, palmette, vasi.

Nei frutteti sono presenti esemplari i frutti antichi che hanno soprattutto la funzione di impollinatori per le varietà moderne.

I terreni circostanti sono convenzionali ma condotti a prato e perciò non dovrebbe subire trattamenti che determinino derive di prodotti chimici.

La concimazione avviene con Guanito (concime organico a base di guano) che assicura anche un ottimo apporto di fosforo. Viene sparso in copertura in autunno e in primavera. Le interfila sono inerbite e regolarmente trinciate. L'irrigazione è solo di soccorso ed effettuate per aspersione o sommersione. La difesa avviene con prodotti ammessi in agricoltura biologica (Stefano ha fornito l'elenco completo) sia per quanto riguarda le crittogame (zolfo, rame, bacillus subtilis, ecc) sia per quanto riguarda gli insetti (piretro, virus della granulosa, spinosad, Beauveria bassiana) ma anche coadiuvanti come chitosano, propoli ecc. Inoltre l'azienda utilizza la confusione sessuale e trappole a feromoni. I problemi più grossi di questi anni sono stati il fusicocco nel pesco e la cimice asiatica che ha fatto grossi danni. Per difendersi dagli uccelli l'azienda usa reti, palloni, "cannoncini", manichini e riproduzioni di versi di rapaci. Anche la senescenza delle piante a Toccalmatto ne sta riducendo la produttività. Le patate sono bruciate per eliminare le infezioni presenti

L'azienda, oltre alla frutta fresca, produce succhi, marmellate e mostarde ma non ha un suo laboratorio e si appoggia per queste produzioni all'esterno. I prodotti trasformati non sono certificati bio.

Suggerimenti:

la potatura avviene molto tardi per ragioni organizzative e personali ma ciò comporta un eccessivo accumulo di vegetazione che favorisce il crearsi delle condizioni ideali per alcune malattie. Inoltre gli alberi sono molto alti e vigorosi (probabilmente per i portinnesti presenti) rendendo difficile la raccolta. Si suggerisce una potatura più precoce e decisa anche per eliminare le "mummie" (frutti dell'anno precedente infettati da funghi) notate su diverse piante.

FOTO



Il frutteto di Toccalmato, sulla foto alberi di pero



Un ape visita un fiore di melo



Il gruppo in visita nel frutteto di San Secondo (qui, alberi di pero in fiore)



Un albero di albicocca con potatura "a vaso"

Firma del responsabile dell'azienda

Stefano Annovi

Firma dei componenti del gruppo di visita

Francesca Marconi

Wendy Massart

Maurizio Silvestri

Nicola Gennari (operatore video)

Alberto Chiappari

Gianmaria Tonelli