

Giancarlo Bounous

Lampone sul balcone, in terrazzo, in giardino

1ª edizione: marzo 2018



5535

© Copyright 2018 by “Edagricole - Edizioni Agricole di New Business Media Srl.”,
via Eritrea, 21 - 20157 Milano

Redazione: p.zza G. Galilei, 6 - 40123 Bologna
Vendite: tel. 051/6575833; fax: 051/6575999
e-mail: libri.edagricole@newbusinessmedia.it / www.edagricole.it

Proprietà letteraria riservata - Printed in Italy

La riproduzione con qualsiasi processo di duplicazione delle pubblicazioni tutelate dal diritto d'autore è vietata e penalmente perseguibile (art. 171 della legge 22 aprile 1941, n. 633). Quest'opera è protetta ai sensi della legge sul diritto d'autore e delle Convenzioni internazionali per la protezione del diritto d'autore (Convenzione di Berna, Convenzione di Ginevra).

Nessuna parte di questa pubblicazione può quindi essere riprodotta, memorizzata o trasmessa con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma (fotomeccanica, fotocopia, elettronica, ecc.) senza l'autorizzazione scritta dell'editore.

In ogni caso di riproduzione abusiva si procederà d'ufficio a norme di legge.

Realizzazione grafica: Exegi snc, Via Pelagio Palagi, 3/2 - 40138 Bologna
Impianti e stampa: Casma Tipolito, via B. Provaglia, 3b/d - 40138 Bologna
Finito di stampare nel marzo 2018

ISBN 978-88-506-5535-9

Presentazione

Sia all'interno della comunità scientifica nazionale che a livello internazionale, Giancarlo Bounous è considerato a ragione uno dei massimi esperti di biologia e di coltivazione dei piccoli frutti. L'autore, non solo ha contribuito con i suoi studi a far progredire le conoscenze in questo dinamico settore dell'agricoltura, ma, da abile divulgatore, si adopera da tempo per far conoscere i piccoli frutti ad un pubblico più vasto, che include piccoli produttori, giardinieri, hobbisti e consumatori. Il presente volume, dedicato al lampone, è di facile e piacevole lettura. Grazie alle molte illustrazioni e ad un testo ben strutturato si viene guidati nella conoscenza di una specie affascinante che arricchisce la nostra tavola con un frutto che, oltre ad essere delizioso, fornisce preziose sostanze nutritive utili alla nostra salute. È interessante vedere come la coltivazione del lampone si sia diversificata nel tempo sia per la tipologia dei frutti, di colori, gusto e dimensioni diversi, che per quanto riguarda il periodo di raccolta.

Arricchito con informazioni storiche ed aneddoti intorno a questa specie, il manuale permette al lettore di cimentarsi nella coltivazione del lampone, anche in piccoli spazi, quali terrazzi o giardini, orientandolo nella scelta della varietà più adatta alle singole situazioni e guidandolo nelle cure col-



turali. Vi si possono trovare, ad esempio, utili spunti e piccoli trucchi per consentirne la coltivazione in modo rispettoso per l'ambiente e per poter difendere la coltura da patogeni e parassiti, primo fra tutti il moscerino di origine asiatica *Drosophila suzukii*, da alcuni anni diffuso anche in Italia. In chiusura del volume Anna Luisa De Guarda offre suggerimenti sull'utilizzo gastronomico del lampone, fornendo utili consigli per mettere in pratica semplici ricette.

Buona lettura!

Prof. Massimo Tagliavini

Presidente della Società di Ortoflorofruitticoltura Italiana

www.soihs.it/





Indice

Presentazione (III)

Un po' di storia (1)

Piccoli spazi, grandi soddisfazioni (5)

Giardino, terrazzo o vaso? Di quanto spazio abbiamo bisogno (6)

È possibile realizzare qualcosa di bello? (8)

Dove vanno piantati e come si coltivano (14)

Quali specie scegliere (17)

Lampone rosso (19)

Altri lamponi (30)

Come si coltiva (39)

Dove piantare: terreno e clima (40)

Piantagione (44)

Come si allevano le piante: pali e fili di sostegno (46)

L'arte di potare (53)

Come concimare dopo l'impianto (54)

Occorre irrigare (55)

Cura e pulizia del terreno (57)

Propagare le piante (59)

Maturazione, raccolta e destinazione (63)

Raccolta (64)

Destinazione (66)

La difesa del lamponeto (69)

Buone pratiche per mantenere un lamponeto sano e produttivo (70)

Malattie fungine (72)

Insetti (76)

Acari (80)

Utilizzare al meglio (83)

Gelatine e confetture (84)

Liquori, sciroppi, tisane (85)

Sorbetti e gelati (86)

Breve glossario (89)





Un po' di storia

(di Anna Luisa De Guarda)

Conosciuto già dai Greci, il **lampono** viene citato dal naturalista-scrittore romano Plinio il Vecchio (45 a.C.) nel suo trattato *Naturalis Historia*.

Diffuso su vaste aree nel Vecchio e nel Nuovo Mondo da tempi immemorabili, è stato oggetto di raccolta e consumo soprattutto da parte delle popolazioni di montagna o di collina, permettendo un apprezzabile apporto di zuccheri, vitamine e sali minerali, indispensabili alla loro misera dieta. Per conservarli più a lungo si preparavano conserve, confetture, composte, sciroppi, consumati prevalentemente nei freddi mesi invernali.

I lamponi spontanei trovavano impiego anche presso le classi più agiate; nel Medioevo, ad esempio, presso la Corte Sabauda, come risulta dai rendiconti dell'Hôtel Savoia (1269-1316) e Acaia (1305-1309), con lamponi, more, mirtilli, uvaspina, trasformati in confetture, si farcivano torte dolci (a base di farina, uova, miele o zucchero) indicate come *tartres* o *tortelli*. Il termine giunge fino all'Età moderna ed indica un piccolo involto di pasta (a base di farina di frumento o di castagne) tirata sottile, ripieno di farcia dolce oppure una piccola ciambella. Per trovare però ricette e preparazioni degne dell'arte culinaria, dobbiamo giungere al Settecento: il trattato di anonimo,



dal titolo *Cuoco piemontese perfezionato a Parigi*, propone l'uso di piccoli frutti per la preparazione di composte, sciroppi, creme, ghiacci de' frutti, sorbetti e ratafià. Ricette analoghe sono riproposte, nel 1854, da Giovanni Vialardi, capocuoco prima di Carlo Alberto e poi di Vittorio Emanuele II, nel suo *Trattato di cucina. Pasticcera moderna. Credenza e relativa Confettureria*, che contiene circa duemila minuziose ricette, con misure e pesi espressi con il sistema metrico decimale.

Interessanti anche le citazioni dei lamponi nei testi di fitoalimurgia, ad esempio nella *Phytoalimurgia pedemontana* di Oreste Mattiolo, pubblicato nel 1918, che descrive le piante alimentari spontanee del Piemonte utilizzabili in periodi di carestie, come quello della prima guerra mondiale.

La prima citazione del lampone come **pianta coltivata** si ha nel **Regno Unito** nel 1548 dal naturalista inglese William Turner in *The Names*



Infruttescenza del lampone (tavola di Armando Ambrogio da Ferrari M., Medici D., Alberi e arbusti, Edagricole 2008).

of Herbes (1548) e nel 1629 nell'opera *Paradisus Terrestris* di John Parkinson, che dedica un intero capitolo al lampone, descrivendo una varietà a frutto rosso ed una a frutto giallo.

In **Francia** *La nouvelle Maison Rustique* (1732) diventa il manuale-guida per la coltivazione del lampone, anche se fino a metà del 19°



secolo questa bacca, più che come frutto da tavola, viene impiegata nell'estrazione di profumi e nella preparazione di bevande o di medicinali.

Nel **continente americano** nel 1771 è pubblicato un catalogo dello Stato di New York nel quale sono proposte ben 4 varietà di lampone da coltivare.

In **Italia** l'introduzione in coltura

dei piccoli frutti risale alla seconda metà del 1900 e l'aumento delle produzioni accresce la loro disponibilità e reperibilità sui mercati nazionali. Si diffondono parallelamente le conoscenze dei loro pregi organolettici, estetici e delle proprietà nutraceutiche. Entrano, con successo, in pasticceria, gelateria, ristorazione e nei consumi quotidiani degli italiani.





Piccoli spazi, grandi soddisfazioni

Su terrazzi o balconi è possibile coltivare lamponi e raccogliere profumati frutti ma, per avere successo, occorre scegliere la corretta esposizione, preparare un buon terriccio e tenere conto di alcuni limiti.

Innanzitutto quelli **climatici**: fa più freddo d'inverno e più caldo d'estate rispetto ad un giardino in piena terra perché il vento, lambendo i muri, è più violento ed accresce gli effetti del calore e della siccità d'estate (aumenta la traspirazione delle foglie) e del freddo d'inverno. Installando graticci robusti e ben ancorati e predisponendo qualche riparo è possibile attenuarne la violenza.

Vi sono poi limiti **statici**: il peso di vasi, terriccio e piante è notevole e perciò, per non caricare oltremodo il pavimento, i recipienti devono essere robusti ma leggeri, come quelli in plastica o resina. Per ridurre il peso del substrato si può distribuire uno strato drenante di argilla espansa alla base del contenitore e mescolare al terriccio pomice, perlite, vermiculite, materiali soffici e leggeri che aumentano il volume ma non il peso. Se si abita in un condominio vi sono a volte **vincoli amministrativi**, regolamenti che impongono limitazioni nelle dimensioni di contenitori e piante e rapporti di buon vicinato da rispettare: attenti al gocciolamento dell'acqua e alla caduta di foglie e rami sulla proprietà altrui.

