

La coltivazione della melanzana Tonda, detta anche Violetta, di Firenze

Tra le tante varietà di melanzana vi è la Tonda, chiamata anche Violetta, di Firenze.

La sua coltivazione richiede alcune attenzioni: occorre evitare i ristagni d'acqua, non esagerare con gli apporti di sostanza organica, assicurare una sufficiente distanza d'impianto e non irrigare a pioggia. Il suo utilizzo è assai vario

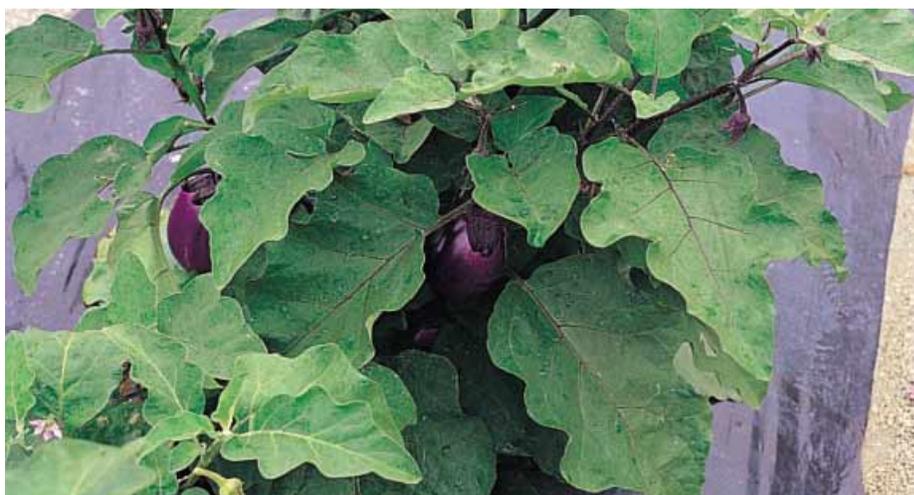
La melanzana è una delle piante orticole più coltivate in limitate superfici, sia perché fornisce un prodotto gradito alla maggior parte dei componenti della famiglia, sia perché le sue produzioni sono di regola abbondanti e protratte nel tempo.

In pianura padana si può raccogliere in pieno campo da metà luglio – o prima se vengono messe a dimora piante prodotte con pane di terra e quindi già ben sviluppate – fino a quando si verificano i primi freddi (metà ottobre ed oltre in autunni miti).

Molti piccoli orticoltori non conoscono, o conoscono poco, le varietà che hanno frutti di colore violetto chiaro-lilla. La più nota di queste varietà è la «Tonda di Firenze», o «Violetta di Firenze», dai frutti tondi schiacciati ai poli. Questa varietà non produce molte bacche per pianta, ma queste sono di notevole volume (superano facilmente i 500 grammi).

Però, ciò che rende interessante questa varietà, e in genere quelle a buccia di colore violetto chiaro-lilla, è la qualità della polpa. Quando si tagliano i frutti, la polpa si presenta molto bianca e fine, non imbrunisce – o imbrunisce poco – dopo il taglio ed ha, una volta cotta, un gusto particolarmente delicato, privo cioè di sapori pungenti o amari. Per valorizzarne le autentiche qualità gustative è consigliabile cucinare ai ferri questi tipi di melanzana.

Ma la varietà che negli anni scorsi ha destato l'attenzione anche di numerosi produttori di professione e che ha fatto conoscere un po' in tutti i mercati italiani le melanzane viola chiaro è la «Purpura», a cui sono poi seguite altre che si rifanno alla Violetta di Firenze e che migliorano le caratteristiche complessive del tipo di origine. Queste varietà si prestano bene alla coltivazione in pieno campo e si possono anche mettere a dimora sotto tunnel o in serra per ottenere produzioni precoci. Senza dubbio una prova di una varietà di questo tipo è consigliabile a tutti i piccoli orticoltori, ma soprattutto a quelli che, per tradizione locale, sono abituati ad adottare i tipi con buccia viola scuro.



Pianta in pieno sviluppo in un'aiola pacciamata di melanzana Tonda, detta anche Violetta, di Firenze con alcuni frutti in via di ingrossamento

QUALCHE SUGGERIMENTO PER LA COLTIVAZIONE

Rotazione. Aspettate almeno 3-4 anni prima di far tornare la coltura della melanzana nella stessa aiola. Fate trascorrere un uguale numero di anni pure dopo la coltivazione di piante della stessa famiglia botanica della melanzana (Solanacee), e cioè patata, peperone, pomodoro.

Terreno. Se avete un suolo pesante, in cui però la melanzana può riuscire in modo più che soddisfacente, eseguite i lavori del suolo nell'autunno che precede la coltura. Dovete comunque fare in

modo che l'acqua in eccesso sgrondi facilmente dal terreno e non siano presenti strati compatti (suola di coltivazione) che ostacolino il regolare deflusso dell'acqua e impediscano alle radici di crescere in profondità.

Concimazione. Pur essendo una coltura che si avvale positivamente degli apporti di sostanza organica, è consigliabile non superare i 5 chilogrammi di letame molto maturo (o 4 di compost ugualmente maturo) per metro quadrato. Non disponendo di letame o di compost, si può impiegare letame essiccato-concentrato (o pollina), non superando mai i quantitativi indicati per le singole colture



A sinistra: piantine prodotte con il pane di terra pronte per il trapianto. A destra: pianta in fase di crescita coltivata in un'aiola pacciamata

(in media 250 grammi per metro quadrato). Il letame concentrato-essiccato non ha effetti positivi paragonabili a quelli del letame o del compost, tuttavia il suo impiego è sempre consigliabile.

Si possono utilizzare anche concimi organo-minerali che si trovano con sempre maggiore facilità. Per la melanzana i quantitativi vanno, in linea di massima, dai 100 ai 120 grammi per metro quadrato (bisogna comunque attenersi alle indicazioni fornite dal produttore).

Per integrare la concimazione organica, specialmente nei terreni poco fertili, è possibile distribuire prima dell'impianto (meglio metà al momento della vangatura e metà durante i lavori di preparazione superficiale del suolo) 40-45 grammi di perfosfato minerale-19 e 20-40 grammi di solfato di potassio-50. Subito prima dell'impianto si possono distribuire 25-35 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26 (le dosi più elevate vanno seguite quando si dispone di poca sostanza organica per la concimazione oppure di terreni poco fertili). Quando per la concimazione di fondo si impiegano concimi organo-minerali, in genere non si eseguono apporti di concimi minerali oppure si riducono le quantità di perfosfato e di solfato di potassio in rapporto ai contenuti di questi due elementi nei concimi organo-minerali stessi.

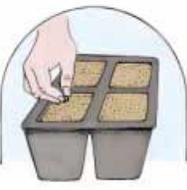
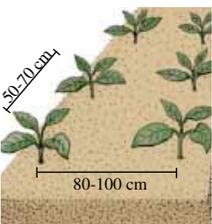
Essendo la melanzana una coltura che prolunga nel tempo il periodo produttivo (spesso oltre i 100 giorni), è necessario sostenere la produzione a mezzo di concimazioni in copertura, in particolare con fertilizzanti azotati (ad esempio 10-15 grammi per metro quadrato di nitrato ammonico-26, apporti da ripetere 3 volte, o più, a seconda della fertilità del terreno, della produttività delle piante e/o della lunghezza del periodo di produzione). È possibile utilizzare anche in copertura concimi a lenta cessione – contenenti ad esempio il 15% di azoto ad effetto prolungato, il 9% di fosforo (anidride fosforica), il 15% di potassio (ossido di potassio), il 2% di magnesio (ossido di magnesio), il 16% di anidride solforica e microelementi (ferro, boro, rame, manganese, zinco) – seguendo attentamente le istruzioni allegate alle confezioni per le quantità da distribuire e riducendo in proporzione (o non eseguendo) gli apporti dei concimi minerali consigliati in precedenza.

Impianto. È opportuno, al momento dell'impianto, non collocare le piante troppo fitte, ma spaziarle in modo che vi sia una buona circolazione dell'aria. Tenete tra le file 80-100 centimetri e sulla fila in media dai 50 ai 70 centimetri.

È comunque raccomandabile non superare le 2-2,5 piante per metro quadrato. Eseguite il trapianto di piantine con pane di terra.

Ciclo di coltivazione della melanzana Tonda, o Violetta, di Firenze

(tempi indicativi per la pianura padana)

Semina in coltura protetta	Trapianto in pieno campo	Distanze d'impianto	Raccolta dei frutti
			
DALLA METÀ DI FEBBRAIO A METÀ MARZO	DALLA FINE DI APRILE ALLA PRIMA DECADE DI MAGGIO	CM 80-100 TRA LE FILE E 50-70 SULLA FILA	DALLA METÀ DI LUGLIO A METÀ OTTOBRE

Potete produrvi da soli le piantine impiegando l'apposito terriccio per semine e trapianti (semina a metà febbraio-metà marzo a seconda delle località). A questo scopo è sufficiente disporre di una doppia finestra ben illuminata o – specialmente per le semine di marzo – di un tunnel anche di limitate dimensioni (temperatura minima di germinazione 15° C, ottimale da 25 a 28° centigradi).

Piantine di questa varietà sono reperibili presso i vivaisti orticoli, ma meno

facilmente delle varietà con buccia di colore viola scuro. Per questo spesso è consigliabile prodursi le piantine. Il trapianto si esegue a fine aprile-prima decade di maggio (pianura padana).

Pacciamatura. Vi consigliamo di adottare la pacciamatura tanto con teli di materiale plastico scuro – anche degradabili nel terreno – che con paglia.

Irrigazione. Per irrigare si può adottare il sistema per scorrimento-infiltrazione laterale dentro solchi, ma è più razionale adoperare le apposite manichette forate che si possono collocare sia a livello del terreno che sotto la pacciamatura.

⚠ Evitare possibilmente l'irrigazione a pioggia perché può favorire gli attacchi fungini e provocare scottature sui frutti.

Pur essendo la melanzana un ortaggio che ha bisogno di ripetute irrigazioni, non si deve mai eccedere con i quantitativi d'acqua. Il terreno deve assorbire bene l'acqua che non deve scorrere in superficie e non formare ristagni.

Sostegni. Collocate, se possibile, un sostegno per ogni pianta al fine di conferire a ognuna maggiore stabilità ed impe-



Fiore di melanzana Tonda, o Violetta, di Firenze



A sinistra: frutto in fase di crescita. A destra: frutto appena raccolto



Varietà ibride di melanzana che si rifanno alla Tonda, o Violetta, di Firenze. Purpura (a sinistra) e Beatrice (a destra)

dire o limitare al massimo la rottura delle ramificazioni del fusto. I problemi maggiori si verificano quando la pianta inizia a fruttificare nella parte più alta, perché dato il peso è sufficiente una ventata anche di non eccessiva intensità per rovesciarla o spezzarne le branche. In media per la melanzana sono necessari tutori di 100-120 cm fuori terra e minori legature rispetto al pomodoro, perché i fusti hanno portamento rigido.

Difesa da malattie e parassiti. Si rimanda alla guida illustrata «Difesa piante da orto» allegata a questo stesso numero di *Vita in Campagna*.

Raccolta. Quando raccogliete usate le forbici e non strappate i frutti dalla pianta, altrimenti è facile che qualche branca si spezzi. Eseguite la raccolta con guanti da lavoro per non pungervi con le spine presenti su calice e peduncolo.

COME PROCURARSI I SEMI

Le piantine della varietà Violetta di Firenze o sue selezioni che si rifanno a questo tipo (come ad esempio Purpura, Birgah e Beatrice), che spesso hanno frutto più tondeggiante o allungato rispetto alla varietà di origine, si trovano con discreta frequenza presso i vivaisti orticoli; quelle innestate le potete invece reperire dove questa varietà è coltivata tradizionalmente.

I semi della varietà classica, o sue selezioni, sono reperibili con facilità presso i rivenditori di sementi, mentre per trovare varietà ibride – soprattutto Purpura – in piccole quantità dovete rivolgervi a ditte che vendono per corrispondenza.

I coltivatori che volessero conservare una propria selezione è bene che, per operare nel modo più corretto possibile, facciano riferimento agli articoli sulla produzione delle sementi pubblicati sul n. 11/2001, pag. 21; n. 12/2001, pag. 23 e n. 1/2002, pag. 21; l'innesto delle

piante da orto è stato invece trattato nel n. 12/2001, pag. 19.

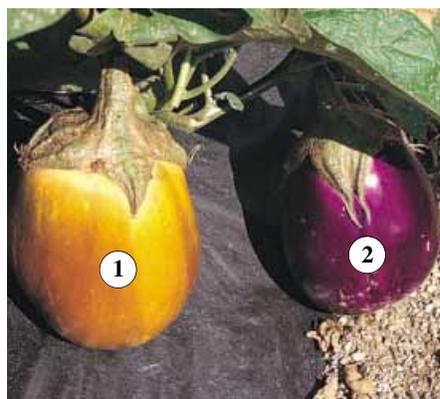
LA COLTIVAZIONE ORGANICA (BIOLOGICA)

La coltivazione organica è analoga a quella sopra esposta.

Nelle colture organiche al posto del perfosfato si possono usare le scorie di defosforazione (Scorie Thomas) e volendo sale di potassio contenente magnesio, ma sono concimi difficilmente reperibili in piccole quantità.

È invece facile trovare fertilizzanti contenenti guano, che si possono distribuire anche alla coltura in atto, cioè in copertura; per le quantità da impiegare bisogna fare riferimento alle istruzioni allegate ai vari prodotti presenti in commercio. Il costo di questi prodotti è piuttosto elevato.

Volendo pacciamare le airole con teli plastici potete trovare, anche in limitate



Se i frutti non vengono raccolti, maturano completamente assumendo un colore giallo carico-giallo ocra e non sono più utilizzabili (vedi frutto 1). Bisogna quindi raccogliergli quando raggiungono il massimo delle loro dimensioni e non attendere oltre (vedi frutto 2)

quantità, prodotti che, una volta interrati, si decompongono nel suolo (Agri Bio-Telo). Comunque sempre valida risulta la paglia.

Vi ricordiamo che è anche possibile trovare sementi della varietà Beatrice provenienti da colture biologiche.

Per la difesa da malattie e parassiti nella coltivazione organica (biologica) si rimanda alla guida illustrata «Difesa piante da orto» allegata a questo stesso numero di *Vita in Campagna*.

IL SUO UTILIZZO È ASSAI VARIO

Con la melanzana Tonda, o Violetta, di Firenze si possono preparare tutti i piatti che caratterizzano l'impiego di questo ortaggio.

Come detto, uno degli usi più appropriati è la cottura ai ferri, mentre soprattutto per le dimensioni dei frutti è meno adatta ad essere preparata ripiena (potete però scegliere i frutti più piccoli, tagliarli a metà, svuotare le singole metà e quindi riempirle come di consueto).

Potete conservare le melanzane in congelatore dopo averle tagliate a fette spesse 4-5 millimetri e passate alla piastra fino a cottura quasi completa.

Potete infine congelare piatti già pronti a base di melanzane (alla parmigiana, peperonata, ecc.) e/o conservarle sott'olio nei modi consueti in uso nelle nostre regioni.

Giuseppe Cipriani

Di seguito riportiamo l'elenco di alcune ditte che dispongono di semi di melanzana Tonda, detta anche Violetta, di Firenze e/o sue selezioni:

– *F.lli Ingegneri* - Via O. Salomone, 65 - 20138 Milano - Tel. 02 58013113 - Fax 02 58012362 (melanzana Tonda, o Violetta, di Firenze e ibrida Purpura), vende anche per corrispondenza. **Sconto «Carta Verde»: 10% fino al 31/12/2004;**

– *L'ortolano* - Via Calcinaro, 2425 - 47023 Forlì Cesena - Tel. 0547 381835 - Fax 0547 639280 (melanzana Tonda, o Violetta, di Firenze e ibrida Beatrice), segnala il rivenditore più vicino;

– *Larosa Emanuele* - Via Togliatti, 58/60 - 70031 Andria (Bari) - Tel. 0883 543062 - Fax 0883 563072 (melanzana Tonda, o Violetta, di Firenze), segnala il rivenditore più vicino. **Sconto «Carta Verde»: 10% fino al 31/12/2004;**

– *Royal Sluis* - Via Pacinotti, 10 - 41037 Mirandola (Modena) - Tel. 0535 24157 - Fax 0535 21750 (melanzana Tonda, o Violetta, di Firenze), segnala il rivenditore più vicino;

– *Seminis Vegetable Seeds Italia* - Strada Traversante Ravadese, 60/A - 43100 Parma - Tel. 0521 398411 - Fax 0521 607352 (melanzana ibrida Birgah).

CONTROLO INDIRIZZI AL 10-3-2004