

COTOGNO

Generalità

Originario dell'Asia Minore e della zona caucasica, il Cotogno è diffuso principalmente nell'areale occidentale del Mediterraneo ed in Cina; in Italia si è verificata una evidente contrazione della produzione a partire dagli anni '60 fino ad oggi, momento in cui se ne trovano pochissimi. Come il melo e il pero anche il Cotogno (*Cydonia oblonga* Mill.) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae e Sottofamiglia delle Pomoideae.

Si distinguono due tipologie di cotogno in base alla forma del frutto: maliformi e piriformi, di cui la prima è più apprezzata. Frutti di dimensioni variabili, a volta asimmetrici, dal maliforme al piriforme. L'epicarpo è fittamente ricoperto di peluria che scompare a maturazione incipiente, di colore giallo oro intenso.

La polpa è facilmente ossidabile e spesso ricca di sclereidi, poco dolce ed astringente. Semi: generalmente numerosi, poligonali, spesso agglutinati tra loro da un evidente straterello di mucillagine.

Per la biologia fiorale abbiamo gemme miste e pertanto la produzione è sui rami dell'anno, inoltre la fioritura è tardiva (aprile-maggio).

Molte cv sono autoincompatibili, impollinazione entomofila; poca è la produzione partenocarpica.

Limiti pedoclimatici: è molto sensibile al calcare, alla siccità; le gelate tardive possono danneggiare la produzione, sebbene sia resistente al freddo, a causa della tardiva maturazione. La specie attualmente è più nota come portinnesto del pero.



Il panorama varietale si riferisce alla forma del frutto: maliformi: (Del Portogallo, Mollesca, Champion, Ronda, Maliforme Tencara) e piriformi (Di Bazine, Gigante di Vrania, Lescovatz, Di Smirne).

Tassonomia

È l'unica specie del genere *Cydonia*. Altre specie in precedenza incluse in questo genere sono oggi attribuite ad altri generi. Tra esse il cotogno cinese (*Pseudocydonia sinensis*), e alcune specie del genere *Chaenomeles*.

Caratteristiche delle principali cultivar:

- Cotogno da fiore
- Cotogno ornamentale
- Maliforme Tencara (frutti maliformi regolari, alberi vigorosi e produttivi);
- Champion (frutti maliformi, medio piccoli, con albero produttivo e di media vigoria);
- Del Portogallo (frutti maliformi, medio piccoli, con costolature pronunciate, albero produttivo e di media vigoria);
- De Berecski (frutti piriformi, di medie dimensioni, con albero di media vigoria e poco produttivo);
- Di Smirne (frutti piriformi, con estroflessione mammellare all'apice, produttività e vigoria medie);
- Gigante di Vrania (frutti piriformi, di dimensioni elevate, alberi vigorosi e produttivi);
- Lescovatz (frutti piriformi, di media dimensione, albero di vigore elevato e di buona produttività).

I portinnesti sono gli stessi impiegati per il pero: EM A, EM C, BA 29. La propagazione avviene: per seme, margotta di ceppaia per l'ottenimento di portinnesti, l'innesto per la parte epigea, a gemma dormiente od a triangolo.



Tecnica colturale

Dato l'apparato radicale superficiale le lavorazioni dovranno tenerne conto. Le forme di allevamento sono la palmetta libera, con sesto 3 x 4 m, oppure forme in volume come vaso e globo, con sestri più ampi. L'irrigazione è fondamentale per la produzione in presenza di terreni inerti o zone siccitose, altrimenti fortemente ridotta. La concimazione si riferisce a criteri generali; per una produzione media di 60 t si considerano N (54-66 kg/ha) P₂O₅ (23-27 kg/ha) K₂O (129-141 kg/ha) CaO (7-14 kg/ha) MgO (8-13kg/ha).

Potatura: dovranno essere eliminati rami che hanno già prodotto, succhioni e polloni, mentre si devono lasciare i rami di un anno e non si devono spuntare i rami posti orizzontalmente (in caso contrario andrebbe persa la produzione). Se si vuole più vigore si eseguono speronature.

Produzioni

La produzione media è di 60 t/ha con possibilità di arrivare fino alle 80 t/ha. La raccolta si esegue nel periodo di maturazione, in settembre-ottobre ed è facilitata dalla grossa pezzatura dei frutti. La maggior parte del prodotto è conferito all'industria che preferisce il tipo maliforme; molto scarsa è la conservazione che ricorre a trattamenti pre-raccolta. Non si presta ad essere consumato allo stato fresco a causa della polpa troppo dura e astringente, quindi, solo una minima parte è collocata sul mercato del fresco.

Viene impiegata per la preparazione di un'ottima confettura, la cotognata.

Inoltre, essendo ricca di pectine può essere impiegata come addensante nella preparazione di confetture con frutta povera di questa sostanza.

Gode di proprietà tonico-astringenti e anti-infiammatorie dell'apparato digerente.

Avversità

Come tutte le pomacee può essere colpita dal Colpo di fuoco batterico (*Erwinia Amilovora*); importante malattia per il cotogno è la *Monilia* che colpisce prevalentemente i fiori. Tra gli insetti si ricordano la *Carpocapsa*, sui frutti, e la *Tignola orientale*, sui germogli.

COTOGNO ORNAMENTALE

Numeri filare numero 5: piante N°1-2

Sinonimo : Cotogno ornamentale (del Giappone)

Nome scientifico : *Chaenomeles speciosa* (Sweet) Nakai

Famiglia: Rosaceae

Distribuzione geografica naturale: Cina.



E' conosciuto anche come *Cidonia* o *Pirus* ed è un arbusto di lenta crescita e assai spinoso. Si coltivano diverse varietà che si differenziano per il portamento dei cespugli, prostrato o eretto, per la forma, la grandezza e il colore dei fiori e per altre caratteristiche; alcune varietà sono leggermente rifiorenti e infatti qualche fiore può sbocciare all'inizio dell'autunno. Queste piante sono affini al vero cotogno da frutto e infatti anche il Cotogno del Giappone, che è prettamente una pianta ornamentale, produce dei frutti tondeggianti o oblunghi simili alle vere cotogne, più piccoli ma egualmente profumati.

FIORITURA: Avviene da marzo ad aprile con fiori solitamente rossi, ma anche rosa o perfino bianchi.

LUCE: Predilige un'esposizione soleggiata.

ACQUA: Annaffiare solo in caso di lunghi periodi siccitosi oppure in presenza di esemplari giovani.

TEMPERATURA: E' una pianta molto resistente sia alle basse che alle alte temperature.

CONCIME: Al momento dell'impianto utilizzare dello stallatico ben maturo.

CONSIGLI: E' una pianta di facile coltivazione e infatti cresce ovunque e su qualsiasi terreno. Di tanto in tanto eseguire una leggera potatura subito dopo la fioritura per diradare i rametti; in questo

si deve tener conto che i fiori sbocciano sui rametti di 1 o 2 anni. La moltiplicazione avviene per propaggine di ceppaia, per talee legnose, per seme o per innesto.

CURIOSITA': Pianta originaria del Giappone e della Cina. Viene apprezzata per i magnifici fiori che spiccano nei giardini al ritorno della primavera.

Utilizzazione

Le sue numerose varietà vengono impiegate esclusivamente con funzioni ornamentali, per la fioritura precoce ed appariscente. In Giappone i frutti, il cui aroma è considerato superiore a quello delle cotogne, vengono utilizzati per produrre marmellate e gelatine.

Cotogno...(maliforme)

Numeri filare 5: pianta N°14

Originario dell'Asia Minore e della zona caucasica, il Cotogno è diffuso principalmente nell'areale occidentale del Mediterraneo ed in Cina; in Italia si è verificata una evidente contrazione della produzione a partire dagli anni '60 fino ad oggi, momento in cui se ne trovano pochissimi. Come il melo e il pero anche il Cotogno (*Cydonia oblonga* Mill.) appartiene alla Famiglia delle Rosaceae e Sottofamiglia delle Pomoideae.

Si distinguono due tipologie di cotogno in base alla forma del frutto: maliformi e piriformi, di cui la prima è più apprezzata. Frutti di dimensioni variabili, a volta asimmetrici, dal maliforme al piriforme. L'epicarpo è fittamente ricoperto di peluria che scompare a maturazione incipiente, di colore giallo oro intenso.

La polpa è facilmente ossidabile e spesso ricca di sclereidi, poco dolce ed astringente. Semi: generalmente numerosi, poligonali, spesso agglutinati tra loro da un evidente straterello di mucillagine.

Per la biologia florale abbiamo gemme miste e pertanto la produzione è sui rami dell'anno, inoltre la fioritura è tardiva (aprile-maggio).

Molte cv sono autoincompatibili, impollinazione entomofila; poca è la produzione partenocarpica. Limiti pedoclimatici: è molto sensibile al calcare, alla siccità; le gelate tardive possono danneggiare la produzione, sebbene sia resistente al freddo, a causa della tardiva maturazione. La specie attualmente è più nota come portinnesto del pero.

È una pianta di vigore medio e dal portamento eretto. I rami sono medio-grossi di breve lunghezza con un colore bruno verdastro ed ha numerose lenticelle di media grandezza. Ha delle foglie grandi di forma ellittica,

COTOGNO DA FIORE

Numero filare 5: piante N° 15-17-20

Descrizione

Pianta arbustiva molto facile, durevole e poco esigente, il cotogno da fiore o cotogno giapponese (Chaenomeles japonica) forma un cespuglio intricato di piccole o medie dimensioni; sui rami ancora nudi, prima del fogliame, si aprono, a fine inverno, larghi fiori rosa dai quali si formano, in estate e autunno, piccoli pomi commestibili dopo cottura. Tollera bene i geli intensi e il caldo estivo; i fiori non temono le gelate tardive. Se coltivato in vaso, richiede un contenitore profondo e drenato.

Dove collocarla

In posizione soleggiata. Cresce bene in un terreno ben drenato, meglio se fertile, ben concimato e tendente all'alcalino. Accetta anche ombra parziale, resiste al vento e allo smog urbano.

Irrigazione

Ha esigenze idriche moderate; si inaffia senza eccessi in primavera ed estate, generosamente nei periodi siccitosi e per le piante in vaso, aspettando sempre che il terreno asciughi quasi del tutto prima di irrigare di nuovo.

Nutrizione

Le piante in giardino acquistano maggiore robustezza e vigore se nutrite da fine inverno a fine primavera, ogni 20 giorni circa, con un prodotto in equilibrato e completo, come Zapi Super Nutrimento Blu, concime minerale che garantisce una nutrizione elevata, immediata e progressiva, prevenendo danni da carenze e sostenendo la crescita. A fine autunno è utile fornire un apporto di Zapi Ortolife Lenta Cessione che contribuisce a migliorare il terreno a favore dello sviluppo radicale e della chioma, dalla primavera in poi. Per conoscere altri prodotti nutritivi utili.



PERO COTOGNO CHAMPION

Numeri filare 5: piante N°18

Il pero cotogno Champion produce frutti a polpa profumata. Le pere cotogne sono deliziose nelle composte insieme alle mele e nelle confetture. I frutti si conservano perfettamente.

La raccolta si fa a fine agosto, inizio settembre e raggiunge la maturazione ad ottobre. Varietà autofertile.



Curiosità

Parlano di lei come un frutto oramai dimenticato: la mela cotogna, che vanta un passato letteralmente leggendario, subisce un presente purtroppo di gran lunga meno interessante. La leggenda narra che la mela cotogna rappresentò l'emblema di Venere, simbolo di buon auspicio e fecondità nei banchetti matrimoniali al tempo degli Dei. In questa breve argomentazione, cercheremo di descrivere la mela cotogna, le sue caratteristiche botaniche, gli utilizzi alimentari e le proprietà medicamentose, cosicché il frutto dimenticato possa ambire ad un futuro più roseo.

Mela cotogna: generalità

In termini botanici, la mela cotogna è *Cydonia oblonga* o *Amygdalus persica*, appartenente alla famiglia delle Rosaceae (sottofamiglia delle Pomoidae). La mela cotogna è una sorta di ibrido tra pere e mele: non a caso, le varietà di frutti caratterizzate da una forma di mela sono chiamate meli cotogni, viceversa, la caratteristica allungata attribuisce al frutto il termine di pero cotogno. La mela cotogna è originaria della zona caucasica e dell'Asia Minore, ed è tuttora diffusa nei Paesi che si affacciano sul Mediterraneo Occidentale ed in Cina. Attualmente, in Italia è un frutto poco rinomato: la produzione ha subito una drastica contrazione a partire dagli anni Sessanta del Novecento. L'albero raggiunge altezze generalmente comprese tra i 4 ed i 6 metri, e viene coltivato principalmente per i frutti, le mele cotogne, appunto: i frutti - che in realtà sono falsi frutti - sono chiamati pomi e presentano dimensioni variabili dalla forma asimmetrica. Particolare è la peluria che avvolge il pericarpo: la fitta peluria scompare quando il frutto è giunto a maturazione.

I semi di mela cotogna, spesso numerosi, hanno una forma poligonale e si trovano ammassati, quasi incollati, da una pellicola mucillaginosa che li unisce. La polpa, compatta e soda, è astringente ed acidula: a rigor di ciò, il frutto solo difficilmente viene

consumato fresco. Ad ogni modo, la carne del frutto è ricchissima di pectine, il che rende la mela cotogna particolarmente adatta per la preparazione di marmellate e come addensante. I fiori, sapientemente sfoggiati dalla pianta ad inizio primavera, sono bianchi e rosati, e presentano 5 petali. Le foglie, invece, sono semplici, alterne e ricoperte da uno straterello vellutato di peluria sottile.

La pianta di mele cotogne ben si adatta a terreni poveri: l'albero richiede solamente un buon drenaggio e non ama i terreni molto calcarei.

Usi alimentari

Come abbiamo visto, il consumo fresco delle mele cotogne è stato soppiantato da quello di mele più dolci e succose (*Malus communis*). Proprio per le caratteristiche fortemente astringenti ed acidule della polpa, le mele cotogne vengono sfruttate per lo più in cucina come addensante di marmellate, grazie alla ricchezza in pectine: come Tradizione insegna, nel rispetto delle antiche tecniche di conservazione, la mela cotogna viene tuttora sfruttata anche per la preparazione di mostarde, liquori, distillati in genere e gelatine. La Cotognata è una particolare gelatina a base di mele cotogne, tipica del paese di Codogno (Lodi). Le foglie non possono essere mangiate poiché - come vedremo - contengono sostanze tossiche.

Sapore della mela cotogna

Il sapore acidulo e poco dolce della mela cotogna non dipende dall'assenza di zuccheri, quanto piuttosto dalla presenza degli stessi sottoforma di lunghe catene. Con il trattamento termico - dunque attraverso la cottura delle mele cotogne - le lunghe catene glucidiche si frammentano, perciò la massa assume un sapore più dolce ed intenso, liberando un odore gradevole, molto simile al miele.

Le mele cotogne apportano solamente 26 Kcal per 100 grammi di prodotto, equivalenti a 108



Kjoule; prendendo come riferimento ideale una mela cotogna dal peso di 100 grammi, questa è costituita da circa 84,3 grammi di acqua, 6,3 di zuccheri e 6 di fibre; i restanti 3,4 grammi sono ripartiti tra grassi e proteine. Una parentesi va dedicata alla componente zuccherina delle mele cotogne: lo zucchero predominante è il fruttosio, utile per mantenere costante la glicemia, trattandosi di un monosaccaride a basso indice glicemico.

Le mele cotogne sono fonte di vitamine (soprattutto A, C, B1 e B2) e di sali minerali, tra cui potassio, fosforo, zolfo, calcio e magnesio.

Proprietà terapeutica

Se, da un lato, la mela cotogna viene emarginata in cucina, nella fitoterapia la sua importanza è tuttora apprezzabile.

In precedenza abbiamo visto che le foglie essiccate del melo cotogno sono tossiche, a causa della presenza di amigdalina; tuttavia, in passato, il decotto di foglie essiccate veniva sfruttato per le proprietà antielmintiche.

Per la positiva funzionalità a livello gastro-intestinale, la mela cotogna è considerata un toccasana a tutti gli effetti: vanta infatti proprietà toniche, astringenti ed antinfiammatorie dell'apparato digerente.

I tannini contenuti nella mela cotogna sono in grado di proteggere la mucosa dell'intestino. La mela cotogna, come del resto tutte le mele, contiene acidi organici, tra cui il malico, utile per favorire la digestione.

Consumata cotta, la mela cotogna ha una spiccata proprietà lassativa, stimolando e favorendo la motilità intestinale grazie alla generosa presenza di fibre e pectine. Nella cosmesi, la mela cotogna viene utilizzata per i semi che, come abbiamo visto, si presentano agglomerati grazie ad uno strato mucillaginoso che li unisce: le mucillagini esercitano un'apprezzabile attività protettiva contro la disidratazione della cute, oltre a contrastare l'insorgere delle rughe.

Sembra, inoltre, che la mela cotogna sia un buon rimedio naturale contro tosse e mal di gola (sottoforma di decotto o macerato) ed inappetenza.

Il nostro cotogneto

Filare n°5



Un esemplare di melo cotogno del nostro filare



La distanza tra i due cotogni



Il tronco della pianta spoglia



In questa foto si nota la chioma del cotogno e la disposizione dei rami.



Il nostro filare: il numero 5!



In questa foto si possono vedere i tagli delle potature antecedenti alla nostra