

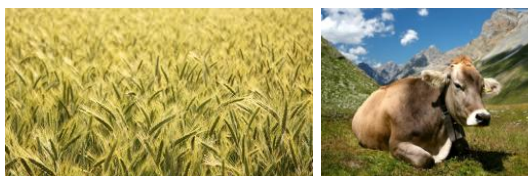


**Associazione Italiana Società Scientifiche Agrarie - AISSA**  
**e**  
**Università degli Studi di Torino**



## **XIII Convegno AISSA**

***Nutrire il pianeta con l'agricoltura: il punto di vista dei ricercatori***



**26-27 novembre 2015**

***Aula Magna della Cavallerizza Reale***  
***Università degli Studi di Torino***

*Via Verdi, 9 - 10124 Torino*

**Riassunti dei poster**



## **Qualità pomologica e sensoriale di 10 varietà di mango (*Mangifera indica* L.) coltivate in Sicilia**

**M. C. La Mantia, A. D'Asaro, G. Piva, V. Farina**

*Università degli studi di Palermo - Dipartimento Scienze Agrarie e Forestali*

Il mango (*Mangifera indica* L.) è una pianta arborea originaria della regione Indo-Burmese, che appartiene botanicamente alla famiglia delle Anacardiaceae, principalmente coltivata nei paesi a clima tropicale e subtropicale ed oggi, complice il cambiamento climatico, diffusa anche nel bacino del mediterraneo. In Italia il mango viene coltivato solo in Sicilia dove areali della costiera tirrenica hanno fatto registrare produzioni di pregio e una crescente diffusione di nuove cultivar provenienti dai luoghi di origine. Limiti vegetazionali piuttosto stretti, soprattutto in termini di minime termiche stagionali, hanno, in passato, causato l'insuccesso di numerosi nuovi impianti basati sull'introduzione di varietà inedite negli areali a clima mediterraneo-subtropicale come in Sicilia. Per evitare il verificarsi di tali situazioni occorre, quindi, valutare con attenzione il comportamento vegeto-produttivo delle nuove introduzioni varietali. Il presente lavoro ha avuto come obiettivo quello di valutare l'adattamento di 10 cultivar di mango mettendo in relazione gli stadi fenologici con gli andamenti termici stagionali utilizzando la scala BBCH (Biologische Bundesantalt, Bundessortenamt und Chemische Industrie) e valutando la qualità fisico-chimica dei frutti. Per ciascun frutto delle 10 varietà in esame sono state analizzate le seguenti caratteristiche: peso del frutto, diametro trasversale del frutto, diametro longitudinale del frutto, consistenza della polpa, peso della polpa, peso della buccia, peso del seme, diametro trasversale del seme, diametro longitudinale del seme. Del succo di ogni frutto sono stati analizzati il contenuto in solidi solubili e l'acidità titolabile. Le prove sono state svolte presso l'azienda Cupitur sita in Caronia Marina, provincia di Messina. Le cv prese in esame sono state: Glenn, Osteen, Maya, Nam Dok Mai, Irwin, Calypso, Valencia Pride, Keitt, Kent e Tommt Atkyns. La correlazione tra stadi fenologici e temperatura nonché il confronto con i risultati ottenuti in ambienti vocati indicano che, seppur con alcuni limiti legati all'inverno, le aree della costa tirrenica della Sicilia, dove queste varietà sono state coltivate, risultano un ambiente climaticamente idoneo per il corretto evolversi delle fasi vegetative e produttive e l'ottenimento di frutti dalle interessanti qualità organolettiche. Tuttavia, l'analisi dei dati di questo ultimo anno ha evidenziato alcune problematiche in grado di influenzare negativamente lo sviluppo delle piante. Temperature al di sotto dei valori critici, infatti, ci obbligano all'uso di frangivento, per ridurre il rischio di esposizione a venti freddi, e al ricorso ad apprestamenti protettivi delle singole piante nei primi anni dell'impianto. Dalle analisi pomologiche risulta un'ampia variabilità delle caratteristiche fisico-chimiche in grado di offrire una ampia scelta commerciale. L'introduzione di queste nuove cultivar in Sicilia consentirebbe un ampliamento del calendario di maturazione da agosto fino a novembre, limitando il ricorso all'importazione, ma va ulteriormente approfondito in relazione ai fattori sopra esposti.