

CITRUS

trattato di agrumicoltura

Gli agrumi sono frutti noti in tutto il mondo anche per il significato culturale, religioso, mitologico. Il volume ne traccia il profilo sotto l'aspetto della storia, dell'economia, degli usi, della tecnica colturale e di difesa.

Gli agrumi sono tra i frutti più conosciuti e coltivati nel mondo, sia per la loro notevole capacità di adattamento ad un'ampia fascia climatica sia per la versatilità di impiego che li vede protagonisti nel consumo fresco e trasformato ma anche in settori non food come la cosmetica o la profumeria. Non possono essere dimenticate nemmeno le specie ornamentali, forse più delicate, ma di estrema rappresentatività estetica. Queste loro caratteristiche rendono gli agrumi una coltivazione di notevole importanza economica e di conseguenza innescano interessi su scala mondiale. L'Italia è ed è stata in passato un leader mondiale del settore e la produzione agrumicola caratterizza il paesaggio di vasti comprensori all'interno dei quali è un'importante fonte di reddito con profonde radici nel territorio. I radicali cambiamenti che hanno investito il settore obbligano ad un costante aggiornamento delle conoscenze per poter rispondere adeguatamente all'attuale evoluzione dello scenario che ha visto altre regioni del mondo sottrarre ai nostri produttori consistenti fette di mercato. La proposta di un nuovo trattato di agrumicoltura, quale "Citrus", risponde a questa necessità con l'obiettivo di aiutare tecnici, produttori ma anche studenti, a possedere le conoscenze necessarie ad una razionalizzazione del processo produttivo. All'opera hanno collaborato i maggiori esperti della materia e sono stati affrontati i principali temi riguardanti la pianta e la sua genetica, le varietà e i portinnesti, le tecniche vivaistiche e colturali, le attività connesse alla meccanizzazione e alla trasformazione. Una parte cospicua è dedicata al clima, alla conoscenza delle avversità biotiche e abiotiche e agli strumenti necessari per il loro controllo. Non manca, naturalmente, un preciso inquadramento storico, paesaggistico ed economico.

PRESENTAZIONE

Questa monografia dedicata agli agrumi che Il sole 24 ore - Edagricole ha voluto dare alle stampe in un periodo di obiettiva crisi editoriale denota la volontà della Casa editrice di continuare nell'opera più che cinquantennale mirata a fornire al mondo dell'agricoltura strumenti informativi originali e aggiornati.

Alla stesura del testo sono stati chiamati illustri studiosi della materia, che, attraverso le conoscenze internazionali e le esperienze personali, affrontano i principali temi riguardanti la pianta e la sua genetica, le varietà e i portinnesti, le tecniche vivaistiche e colturali, le attività connesse alla meccanizzazione e alla trasformazione. Una parte cospicua è dedicata al clima, alla conoscenza delle avversità biotiche e abiotiche e agli strumenti necessari per il loro controllo.

INDICE

PARTE PRIMA: STORIA, ECONOMIA, PAESI PRODUTTORI, PAESAGGIO

1. Gli agrumi nella storia (F. Calabrese)
2. Principali paesi produttori e destinazioni del prodotto (F. Calabrese)
3. Lo scenario economico in Italia (E. Schimmenti)
4. Gli agrumi nei giardini storici (G. Fatta Del Bosco)
5. Paesaggi degli agrumi (G. Barbera)

PARTE SECONDA: LA PIANTA, LE CULTIVAR, I PORTINNESTI, IL VIVAISMO

6. Tassonomia (F. Calabrese)
7. Anatomia e morfologia (M. Agusti)
8. Fisiologia dello sviluppo (M. Agusti)
- 9.1. Limone elimone-simili (F. Calabrese, F. Barone)
- 9.2. Arancio (G. Reforgiato Recupero, G. Russo)
- 9.3. Mandarini e mandarino-simili (F. Calabrese, G. Pensabene Bellavia)
- 9.4. Pomelo, pompelmo e ibridi (F. Calabrese)
- 9.5. Lime e limette (F. Calabrese, F. Barone)
- 9.6. Altri agrumi (F. Calabrese, F. Barone)
10. Agrumi ornamentali (S. Recupero)
11. La situazione del portinnesto in Italia (G. Reforgiato Recupero, G. Russo)

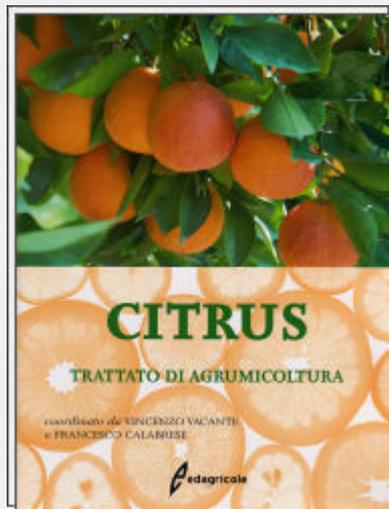
12. Certificazione e vivaismo (A. Caruso)

13. Il miglioramento genetico degli agrumi: metodi tradizionali e innovativi (M. A. Germanà)

PARTE TERZA: CLIMA

14.1. Agrometeorologia e modellistica (S. Federico)

14.2. Climatologia e agrumicoltura (A. Drago, G. Dimino)



Vincenzo Vacante -
Francesco Calabrese

CITRUS

ed. Il SOLE 24 ORE - EDAGRICOLE
ed. 2009
pp. 470
formato 19,5x26
ISBN : 978-88-506-5272-3
EAN : 9788850652723

| | | |
|---|--|--|
| <p>Il volume, oltre che venire incontro alle esigenze di coloro che operano con finalità didattiche, si rivolge a quel vasto mondo che, con vario interesse, ruota attorno agli agrumi attraverso i passaggi fondamentali della filiera produttiva e commerciale. Nel dare alle stampe il nostro lavoro, desideriamo ringraziare, oltre all'Editore, i colleghi che con varie competenze hanno aderito all'invito e reso possibile la raccolta della massima parte delle conoscenze sugli agrumi oggi disponibili. Un ringraziamento va anche a tutti i collaboratori, universitari e non, che hanno fattivamente contribuito alla riuscita dell'opera.</p> <p><i>I Coordinatori</i> <i>Vincenzo Vacante</i> <i>Francesco Calabrese</i></p> | <p>PARTE QUARTA: GESTIONE TECNICA</p> <p>15.1. Scelta e cura di suolo (F. Calabrese)</p> <p>15.2. Impianto, allevamento, potatura (F. Calabrese)</p> <p>15.3. Nutrizione minerale e fertilizzazione (F. Intrigliolo, G. Rocuzzo)</p> <p>15.4. Irrigazione (V. I. Sardo)</p> <p>15.5. Meccanizzazione delle coltivazioni (G. Blandini)</p> <p>16. Gestione post-raccolta (G. Lanza, M. C. Strano)</p> <p>PARTE QUINTA: DIFESA FITOSANITARIA</p> <p>17.1. Mezzi e strategie di lotta contro i fitofagi degli agrumi (V. Vacante)</p> <p>17.2. Gli insetti fitofagi degli agrumi (S. Colazza, E. Peri, G. Liotta)</p> <p>17.3. Gli acari fitofagi degli agrumi (V. Vacante)</p> <p>17.4. Nematodi, molluschi e mammiferi fitofagi degli agrumi (C. P. Bonsignore, V. Vacante)</p> <p>17.5. Il controllo biologico degli insetti fitofagi degli agrumi (A. Kapranas, V. Vacante, S. Colazza)</p> <p>17.6. Mezzi biotecnici per il controllo degli insetti fitofagi degli agrumi (S. Colazza, E. Peri)</p> <p>17.7. Principali malattie causate da funghi e batteri (A. Catara, S. Rizza)</p> <p>17.8. Virus, viroidi e procarioti endogeni degli agrumi (S. Rizza, A. Catara)</p> <p>17.9. Principali avversità non parassitarie (A. Catara)/</p> <p>PARTE SESTA: TRASFORMAZIONE INDUSTRIALE, QUALITÀ, SOTTOPRODOTTI/</p> <p>18.1. Qualità dei frutti e dei succhi (P. Rapisarda)</p> <p>18.2. Gli oli essenziali agrumari (M. Poiana)</p> <p>18.3. Le acque reflue agrumarie e i sottoprodotti dell'industria di trasformazione (S. M. Zimbone, D. A. Zema)</p> <p>18.4. I sottoprodotti dell'industria di trasformazione: il pastazzo di agrumi (V. Tamburino, D. A. Zema)</p> | |
|---|--|--|