Punti għal min għandu siġar antiki li jagħmlu l-frott:

L-informazzjoni hawn taħt hi utli ħafna għal min għandu siġar prezzjużi li ma nixtiquhomx li jintilfu:

- manutenzjoni u żbir f'waqtu u kif suppost ta' dawn is-siġar;
- użu ta' bexx u fertilizzanti naturali jew artifiċjali b'mod l-aktar effettiv u li ma jagħmilx ħsara lill-ambjent;
- l-uffiċjali tad-Dipartiment għas-Saħħa tal-Pjanti jiġu nfurmata jekk wieħed jinnota xi sintomi mhux tas-soltu fuq dawn il-pjanti (Tel. No. 23397100, 23397103) biex jittieħdu il-passi neċessarji;
- meta siġra tmut, jekk jistà jkun terġa titħawwel siġra ta' l-istess varjetà jew xi varjetà lokali oħra;
- jekk il-frott se jinbiegħ, dan m'għandux jitħallat ma' frott li jkun nġabar minn siġar ta' varjetajiet ta' barra.

Zokk ta' siġra tal-larinġ ta' Malta

Ġellewża – varjetà tad-dwieli

Id-Dipartiment għas-Saħħa tal-Pjanti fi ħdan il-Ministeru għar-Riżorsi u Affarijiet Rurali (MRRA) qed joħloq inventarju li jkun fih ġabra ta' informazzjoni kwalunkwe dwar dawn il-varjetajiet antiki u ta' mportanza nazzjonali. Qed tiġi mwaqqfa kollezzjoni nazzjonali ta' siġar tal-frott Maltin għall-konservazzjoni *(gene bank)*. Jekk għandek xi tagħrif siewi, tista' iċċempel fuq 25904153.

Dipartiment għas-Saħħa tal-Pjanti

Ċentru għall-Bijoteknoloġija tal-Pjanti
Triq Annibale Preca, Lija
Lija LJA 1915

Tel: +356 2339 7100
Fax: +356 2141 4493
Freephone: 8007 2310
www.planthealth.gov.mt
www.mrra.gov.mt

DIPARTIMENT GĦAS-SAĦĦA TAL-PJANTI
MRRA

VARJETAJIET ANTIKI MALTIN TA' SIĠAR TAL-FROTT

Ħawħ: Varjeta Super

Ministeru għar-Riżorsi u Affarijiet Rurali

Fondi ta' l-Unjoni Ewropeja għall- Iżvilupp Rurali, l-Ewropa Tinvesti f'Żoni Rurali.

Pjan ta' l-Iżvilupp Rurali għal Malta 2004-2006
Proġett ko-finanzjat mill-Unjoni Ewropea

VARJETAJIET ANTIKI MALTIN TA’ SIĠAR TAL-FROTT

X’jiġifieri meta wieħed jgħid ‘varjetà lokali’?

Kull speċi (bħal ħawħ) tiġbor fiha numru kbir ta’ varjetajiet (bħal *Maycrest*) li jiġu maħluqa wara numru ta’ esperimenti f’ċentri ta’ riċerka madwar id-dinja.

F’Malta nsibu varjetajiet li ilhom jiġu mkabbra għal snin twal, li nħolqu b’mod naturali jew ġew intro-dotti minn xi ħadd żmien ilu u allura addattaw għall-klima u l-art tal-gżejjer Maltin. Minn riċerka li saret s’issa, ġew identifikati numru sabiħ ta’ varjeta-jiet lokali fosthom dawn li ġejjin:

– dwieli: Girgentina, Ġellewża;

– ħawħ: ta’ Santa Marija;

– lanġas: bambinella;

– żebbuġ: tal-Bidni;

– ċitru: larinġ tad-demm, lumiċell.

Ħafna mill-varjetajiet lokali jinsabu f’ġonna pubbliċi jew privati u għelieqi mferrxin mal-gżejjer Maltin. F’Għawdex nsibu ortijiet mtarrġa biċ-ċitru li għand-hom aktar minn mitt sena.

Għalfejn għandna ngħożżu dawn is-siġar?

Bħal ma ntqal qabel, dawn il-varjetajiet aktarx huma uniċi għax jinsabu biss fil-gżejjer tagħna. Xi esperti barranin qalu li din hi kważi sitwazzjoni unika fid-dinja fejn għadek issib siġar antiki ħafna li għadhom jagħmlu l-frott. Għalhekk, dawn jagħmlu parti mill-wirt nazzjonali tagħna u hu l-obbligu tagħna li nħar-suhom. Ukoll nkunu qed nippreservaw il-bijodiversità u nevitaw erużjoni ġenetika jiġifieri li ma nħallux speċi u varjetajiet jinqerdu minn wiċċ id-dinja.

Bambinella *(Maltese June pear)*

Irridu nitgħallmu napprezzaw dan il-wirt. Per eżempju, il-larinġa tad-demm (*Maltese blood orange*) hi msemmija ħafna jekk wieħed ifittex fl-*internet*. Jidher li nfirxet ġo diversi pajjiżi madwar id-dinja u f’Malta qisha ntilfet il-popolarità tagħha.

Ħaġa mportanti oħra hi li dawn is-siġar jistgħu jkunu reżistenti għal xi mard. Qed jiġi nnutat li siġar ta’ varjetajiet magħrufa internazzjonalment li qed ikunu mpurtati minn barra minn Malta mhux dejjem qed ikunu ħielsa minn ċertu mard.

Fil-fatt, ftit ilu nstabet għall-ewwel darba, marda qerrieda taċ-ċitru (*citrus tristeza*) li hi kkaġunata minn *virus*. Biex jitnaqqas dan ir-riskju ta’ dħul ta’ mard, ikun aħjar li jibda jiġi prodott materjal ta’ tkattir u siġar taċ-ċitru minn varjetajiet lokali. Kull sena, il-Ministeru għar-Rizorsi u Affarijiet Rurali ikollu għall-bejgħ siġar tal-bambinella.

B’hekk, nkunu qegħdin nissalvagwardjaw l-agrikultura tagħna filwaqt li nippromwovu l-prodott Malti li ma għandu xejn inqas minn dak prodott barra minn Malta anzi peress li għandna klima addatata għat-tkabbir tas-siġar tal-frott, il-prodott Malti jkun ta’ kwalità aħjar u itjeb.

X’qed isir biex nipproteġu dawn is-siġar ?

Ftit snin ilu, ġew identifikati siġar ta’ diversi speċi li jagħmlu l-frott waqt żjarat li saru f’lokalitajiet differenti tal-gżejjer Maltin.

Ittieħdu biċċiet li ġew mlaqqma f’serer apposta u ġew eżaminati għall-mard. Dawk li nstabu morda qed jiġu trattati ġewwa laboratorju u anke ġewwa kamra apposta li tarmi sħana biex toqtol il-mikrobi li jkunu fuq il-pjanti. Wara dan il-proċess, il-pjanti jerġgħu jiġu ċċekkjati u dawk li huma f’saħħithom jiġu mkabbra fl-għelieqi għall-konservazzjoni u għall-użu ta’ l-agrikultura Maltija.

Fuq medda ta’ mill-inqas erbà snin, il-karatteristiċi ta’ kull varjetà jiġu miġbura bħal per eżempju l-forma tal-werqa, tal-frotta u taż-żerriegħa jew għadma, il-kulur tal-laħam tal-frotta, perjodu meta jsir il-frott, eċċ. B’hekk, tiġi fformulata id-deskrizzjoni tal-varjetà li hija ġabra ta’ din l-informazzjoni kollha.

Anke jekk żewġ varjetajiet ta’ l-istess speċi ikunu jixxiebħu ħafna, huma jkollhom isem li hu uniku kull wieħed.