

Matkakertomus puutarha-agronomit

PA:na Italiassa 25.9.–28.9.2014

Teksti Erja Rappe ja Katri Joensuu, kuvat Erja Rappe

Torstai 25.9.

Puutarha-agronomien 30-vuotisjuhlamatka suuntautui Pohjois-Italiaan, Piemonten maakuntaan. Torstaiamuna, 25.9.2014, kaksikymmentäyksi innokasta matkalaista lähti Helsinki-Vantaan lentokentältä kohti Milanoa, jossa meitä lentokentällä odotti oppaamme Marja Maidell. Marja on asunut Italiassa jo 70-luvulta lähtien ja tuntee maan kulttuurin läpikotaisin. Hän oli seurassamme koko matkan ajan ja piti napakasti huolen aikatauluista minkä ansiosta kaikki sujui mallikkaasti.

Mukavalla pikkubussillamme lähdimme ajamaan kohti Stresaa, joka on pieni kaupunki LagoMaggioren rannalla. Stresassa majoituimme hotelli Bostoniin, joka oli italialaiseksi hotelliksi hiljainen ja aamiainenkin oli ihan kelvollinen.

Häthätää jätimme tavarat hotelliin ja kävelimme rantaan minne meitä saapui noutamaan vene, joka vei meitä pienen matkan Isola dei Pescatori–saarelle syömään La Pescheria -ravintolaan. Saimme kokea matkan ensimmäisen lounaan: antipasti, primo piatto, secondo piatto ja dolce kahvin kanssa. Lounaat olivat matkan varsinaisia kohokohtia; kiireettömiä nautiskeluja hyvästä ruuasta ja seurasta. Isola dei Pescatori merkitsee kalastajasaarta ja saaren lukuisat ravintolat ovat erikoistuneet kalaruokiin.



Isola Bellan terassipuutarha

Lounaan jälkeen matkasimme taas moottoriveneellä viereiselle Isola Bellan –saarelle, jolla on Borromeo –suvun palatsi ja sen yhteydessä oleva kuuluisa terassipuutarha. Saari on pieni, vain 320 pitkä ja 400 m leveä. Tutustuimme ensin palatsiin vauhdikkaan oppaan johdolla, joka osasi kaksi sanaa suomea: nöyryys, joka on Borromeo -suvun tunnussana sekä anoppi. Barokkipalatsin rakentamisen aloitti Carlo III 1632 vaimolleen Isabellalle, jonka mukaan saari on saanut nimensä. Palatsin alimpaan kerrokseen oli rakennettu useita grotto-huoneita, jotka tarjosivat viiennystä kesähelteillä. Huoneiden kiviseinät olivat kahden metrin paksuisia ja taidokkaasti simpukka-aiheilla koristeltuja.



Palatsin grotto-huone



Puutarhan vuonna 1805 istutettu kamferipuu

Palatsikierroksen jälkeen meitä odotti saaren puutarhuri Pier Enrico Guazzoni, joka johdatti meidät kuuluisaan terassipuutarhaan, joka on yksi puutarhahimisten ”pakko käydä kerran elämässä” -kohde. Enrico oli syntyperäinen saarelainen. Puutarhurien tapaan hän oli vaatimaton ja sai paikan kuulostamaan lähes tavalliselta. Tarkemmin tarkasteltuna puutarha oli kyllä kaukana tavallisesta – taidokkaat ja hyvin hoidetut istutukset ja laivamainen muoto eivät jättäneet ketään kylmäksi. Puutarhassa tepastelevat valkoiset riikinkukot kruunasivat paratiisimaisen tunnelman.

Puutarha vihittiin vuonna 1671 mutta sen rakentamiseen kului kaikkiaan 70 vuotta. Puutarhan terassimainen rakenne juontuu saaren alkuperäisten kallioiden muodossa. Järveltä katsottuna puutarha muistuttaa vihreää, 10-kerroksista laivaa. Pinta-alaa puutarhalla on 3 ha ja siellä vierailee vuosittain noin 150 000 kävijää. Kaikkiaan puutarhassa työskentelee tällä hetkellä 10 puutarhuria.

Saarella on luontaisesti hapan maaperä ja kallio on lähellä maanpintaa. Paikan päälle tuotua multaa kasveilla on vain 60 cm–1 m:n kerros, mikä aiheuttaa päänvaivaa kastelun ja lannoituksen suhteen. Kameliat viihtyvät happamassa maassa ja niitä onkin istutettu 250 kappaletta saaren pohjoisosaan. Viime vuosina kameliat ovat kärsineet homesienestä, joka tiputtaa kukat niiden auettua. Huolta aiheuttaa myös Kiinasta levinnyt hyönteinen, jonka toukka syö puksipuun lehtiä. Puutarhan keskipiste on mielikuvituksellinen amfiteatteri vesiaiheinen. Sen yläpuolella sijaitsee laivan komentosiltamainen näköalatasanne, josta aukeaa näkymät järven yli niin Stresan kaupunkiin kuin ympäröiville Alpeille. Sitruksia ja kiinanruusuja kasvatetaan ruukuissa, jotka viedään talvehtimaan lämpimään. Runsaaseen kasvivalikoimaan kuuluu myös Italian suurimpiin kuuluva kamferipuu, banaaneja, bambuja, atsaleoja, alppiruusuja ja magnolioita. Istutukset niin maassa kuin ruukuissa ovat värikylläisyydessään valloittavia. Istuksia vaihdetaan niin, että ne näyttävät aina hyviltä. Poistuimme kasvihuoneen kautta, jonka vihreys tuntui väri-ilotulitituksen jälkeen suorastaan rauhoittavalta. Piemonten alueella kasvatetaan riisiä ja riisin kuorta sekoitettuna hiekkaan ja saveen on käytetty kasvualustana kasvihuoneen kasvien ruukuissa.

Pää pyörällä esteettisistä elämyksistä palasimme veneellä Stresaan keräämään voimia seuraavaa päivää varten.



Puutarhan mielikuvituksellinen amfiteatteri.



Puutarha-agronomit ryhmäkuvassa puutarhuri Enricon kanssa.

Perjantai 26.9.

Seuraava matkapäivä oli varattu taimistokohteisiin. Hurautimme bussilla läpi henkeä salpaavien maisemien Verbaniaan La Compagnia del Lago–taimitarhalle, jossa paikallinen Jyri Uimonen eli Renzo Pizzioli otti meidät vastaan. Taimitarha aloitti toimintansa 1977 ja siellä tuotetaan pääasiassa atsaleoja, kamelioita, alppiruusuja sekä jonkin verran muita lajeja. Tarha on erikoistunut happaman maan kasveihin kuten lähistön muutkin taimitarhat koska alueen kallioperä on hapanta graniittia. Lago Maggiore alueella on kaikkiaan 70 taimitarhaa, jotka ovat perheyriyksiä. Kaikkiaan alueella tuotetaan vuosittain miljoona kameliantainta ja saman verran atsaleantaimia. Kasteluun käytetään vuorilta tulevaa vettä, joka ei sisällä juurikaan mineraaleja. Veden ja energian säästöön kiinnitetään erityistä huomiota. Tavoitteena on tuottaa laadukkaita tuotteita ja palvella hyvin asiakkaita. Taimitarhan pinta-ala on 30 ha ja työntekijöitä on 30. Taimet myydään tukussa jälleenmyyjille ja niitä viedään muualle Italiaan, Sveitsiin sekä Saksaan. Taimet kasvatetaan ruukuissa ja kasvualustana on vaalea turve.

Kamelioiden suosio alkoi 1800-luvun alkupuolella, jolloin alueen huviloissa asuvat aateliset kilpailivat sillä kenellä on hienoimmat puutarhat ja harvinaisemmat kasvit. Taimia ja siemeniä myös vaihdettiin keskenään. Paikallinen kysyntä oli alkusysäyksenä taimitarhojen kehitykselle. Koko Italian alueella Pistoian seutu on taimitarhatuotannon keskus. Toisen maailmansodan jälkeen alan tuotanto lähti kasvuun.

La Compagnia del Lagon kameliavalkoima käsittää yli 100 lajiketta, jotka ovat joko syys- tai kevätkukkijoita. Myöhäisimmät syyskukkijat kukkivat joulun alla kute 'Juliette' –lajike, jolla on punaiset pienet kukat. Pistokkaat otetaan omista emokasveista.



La Compagnia del Lagon taimitarha

Kamelialajikkeet ovat vanhoja, vanhimmat vuodelta 1856 ja ilmeisesti jalostuksen kautta ei tule uusia koska kysyttäessä vastaus oli ettei ole tarvetta uusille lajikkeille. Tosin keväällä kukkivan kamelian kukkia ruskettava ja tiputtava sienitauti *Ciborinia camelliae* vaikutti yleiseltä ongelmalta. Tauti iskee kamelian kukkiin, jos on kosteaa ja lämpötila riittävän korkea, 15-21 °C. Sienen itiöt infektoivat jopa 20 km etäisyydelle ja lepoitiöt säilyvät maassa pitkään. Astiaviljely estää saastunnan maasta, joten taimitarhoilla tautia ei koeta ongelmaksi. Haittoja se aiheuttaa pihossa ja puistoissa. Sienitauti on levinnyt reilut kymmenen vuotta sitten USA:sta. Tauti infektoi maaliskuussa kukkivia lajikkeita mutta syksyllä kukkiville lajikkeille siitä ei ole haittaa. Muutoin kameliat ovat terveitä kasveja, jos kasvualusta on hapan. Jos pH on liian korkea, kamelian lehdet kellastuvat ja kasvi ei saa tarpeeksi ravinteita.



Kaksikymmenvuotiaita atsaleoja

Taimistolla on myynnissä jopa 20 vuoden ikäisiä atsaleoja, joiden tukkuhinta on 300–400 €. Kaupassa kuluttajalle hinta on 1000–1500 € mikä tarkoittaa, että markkinat eivät tällä hetkellä vedä kovin hyvin.

Taimien pitkä kasvatusaika on ongelma yrittäjälle koska menekkiä on vaikea ennustaa vuosien päähän. Talven ajaksi ruukut viedään suojaan kasvihuoneisiin helmi-maaliskuuhun saakka. Pohjoisempaan Eurooppaan vietävien kasvien kukintaa pyritään hidastamaan keväällä ja esim. atsaleat viedään kylmähuoneisiin. Maahan istutettuja isompia kasveja nostetaan lepokauden aikana syys-lokakuussa tai kesäkuun lopussa kasvun loputtua. Ruukutuksen yhteydessä juuristoa leikataan ja taimen annetaan kasvaa vähintään vuoden ruukussa ennen myyntiä. Lähes kaikki taimet myydään ruukutettuina.



Syksyllä kukkiva kamelia



Ruukkutaimikameliat talvetetaan kasvihuoneessa.

La Comagnia del Lagosta siirryimme täkäläisittäin pienelle Luppinn perheen taimitarhalle. Tarhan pinta-ala oli 5 ha ja siellä työskenteli 9 henkilöä. 1985 pakkastalven jälkeen tarhalla aloitettiin astiataimiviljely; siihen saakka kasvit oli kasvatettu maassa. Kamelioiden tuotanto on tarhalla standardoitu erittäin pitkälle. Tavoitteena on tuottaa tasalaatuisia taimia ja siinä näytettiin

onnistuneen erinomaisesti. Ruukkuun laitetaan kolme pistokasta, jotka latvotaan. Seuraavana keväänä tapahtuu ruukutus loppukasvatusastiaan ja taimet myydään joko 2- tai 4-vuotiaina. Kukintaa aikaistetaan kuivuusstressillä, korkealla johtoluvulla ja kasvunsääteillä (CCC). Kamelioiden kasvatuksen aikana lämpötila ei saa laskea alle nollan, siksi huoneissa oli lämpöpuhaltimet. Isoille ruukuille oli ruukkukohtainen tippukastelu.



Luppin kameliahuone



Tasalaatuisia atsalean taimia

Viimeinen taimistokohde oli 25 taimitarhan muodostama osuuskunta Flor-Coop. Osuuskunnan jäsenyrittäjät sitoutuvat myymään koko tuotantonsa osuuskunnan kautta mutta osuuskunta ei takaa myyntiä, joten tuottaja kantaa riskin ja voi joutua kärsimään tappioita. Vuosittain osuuskunta myy 300 000 atsaleaa ja 400 000 kameliää pääasiassa jälleenmyyjille. Iso asiakas on OBI-ketju. Nähtävillä olevien taimien laatu vaihteli ja osa näytti varsin kehoilta. Yrittäjät saavat osuuskunnan kautta kaikki tarvikkeet ja markkinoinnin. Lisäksi yrittäjät ovat palkanneet yhteisesti kaksi henkilöä, jotka kiertävät suorittamassa kasvinsuojelutoimenpiteet tarhoilla. Osuuskunta saa EU:n tuottajaorganisaatiotukea. Liikevaihto on vajaa 5 milj. euroa vuodessa ja myyntikate 10–15 %. Italiassa osuuskuntien on otettava palvelukseen yksi vajaatyökykyinen henkilö.



Rullakot matkalla OBI-markettiin Flor-Coopista.

Nautimme herkullisen lounaan Della Torre -ravintolassa Romagnanon Sesian kylässä. Tämän jälkeen suuntasimme Rovellotin 15 ha:n viinitilalle Ghemmen kylään. Kuulimme tilanhoitajan asiantuntevaa kerrontaa alueen eri viinilajikkeista, jotka ovat sopeutuneet kasvamaan happamassa maassa.

Italialaiseen tapaan oman alueen tuotteet ovat kaikista parhaimpia ja niinpä 'Nebbiolo' –rypäleestä valmistettu viini oli hänen mielestään se erinomainen. Viinikorjuu oli juuri alkamaisillaan. Osa viiniköynnöksistä näytti kärsineen melkoisesti kesän sateisesta säästä. Maksimisato oli arviolta noin 8000 kg / ha, keskimäärin 3000 kg / ha. Taimet tilalle ostetaan Friuli-Venetsia-Giulian maakunnasta; siis aika kaukaa. Köynnösrivien päässä oli ruusupensaita härmäsaastunnan indikaattoreina; härmä iskee ensin ruusuun ja vasta sen jälkeen kannattaa ruiskuttaa.



Viininkorjuu voi alkaa.



Pari päivää käynyttä viiniä.

Viljelmäkerroksen jälkeen vierailimme kylän keskustassa sijaitsevilla viinikellareissa. Vanhan maailman malliin pulloissa käytettiin oikeaa korkkia, ainakin kosketuksissa viiniin. Lopuksi saimme maistella eri viinejä ja ostaa niitä tuliaisiksi.

Lauantai 27.9.

Päivä aloitettiin nousulla Mottarone-vuorelle funivialla, köysiratavaunulla. Jäimme pois puolivälissä ja kävelimme alppikasveihin erikoistuneeseen kasvitieteelliseen puutarhaan. Kasvit eivät kyllä tehneet vaikutusta koska niiden kukinta ajoittuu pääosin kevääseen ja alkukesään mutta puutarha

oli kyllä siisti. Parasta puutarhassa oli näköalatasanteelta avautuva henkeäsalpaava näkymä alas järvelle ja ympäröivään vuoristoon. Puutarhavierailun jälkeen laskeuduimme köysiradalla Stresaan, jossa lounastimme Nonna Italia –ravintolassa.



Näkymä Mottaronevuorelta Lago Maggiorelle.

Ravintolasta suuntasimme suoraan hitaaseen laivaan, joka välisatamien kautta vei meidät Villa Taranton kasvitieteelliseen puutarhaan Verbaniaan. Puutarha oli kerrassaan lumoava. Siisti ja hyvin hoidettu, värikäs... Puutarhan perusti 1931 kapteeni Neil Mc Eacharn, joka oli intohimoinen kasvien rakastaja. Hän teki kaikkiaan kolme maailmanympärysmatkaa ja toi eksoottisia kasveja mukanaan. Koska ne eivät olisi menestyneet hänen kotimaassaan Skotlannissa, hän perusti Villa Taranton Italiaan. Puutarha avattiin 1952 yleisölle. Vuosittain kävijöitä on 150 000. Puutarhasta huolehtii 16 henkilöä. Kapteeni kuoli vuonna 1964 ja hänet on haudattu puutarhaan.

Puutarha on pinta-alaltaan 16 ha ja siellä on 20 000 kasvitieteellistä lajia. Puutarha sijaitsee loivassa rinteessä ja se on jaettu useisiin erityylyisiin alueisiin, joista osa on sommiteltu säntillisesti muotopuutarhatyyliin. Yksi näyttävimmistä osista puutarhassa on ylhäällä rinteessä sijaitseva italialaistyylinen terassipuutarha, joka koostuu värikkäistä kesäkukkaistutuksista ja niiden lomitse virtaavista vesialtaista ja kanavista. Terassipuutarhasta avautuu kaunis näkymä huvilarakennukselle, jonka taustalla vuoret kohoavat.



Villa Taranton terassipuutarha, taustalla huvila.

Toinen mielenkiintoinen alue on tulppaani/daalialabyrintti. Tähän aikaan vuodesta siihen oli istutettu 350 daaliaa niin, että niiden välissä kiemurteli polku. Daalian juurakot istutetaan suoraan maahan ilman esikasvatusta ja niitä lisätään versopistokkaista. Myöhään syksyllä juurakot nostetaan maasta ja tilalle istutetaan tulppaaneja, jotka kukkivat keväällä. Tulppaanien lakastuttua daaliat istutetaan takaisin, jolloin alue saadaan pidettyä näyttävänä suuren osan vuodesta.



Daalialabyrintti



Alkavaa ruskaa

Suuri osa puutarhaa on kuitenkin vapaammin kasvavaa ja metsäistä, erilaisia koristepuita ja pensaita on paljon. Vuonna 2012 elokuussa puutarhaa koetteli tornado tuhoten 300 kasvia. Oppaamme tuntui surevan erityisesti isojen puiden kohtaloita ja sitä kuinka rumilta ne nyt näyttivät hoitoleikkausten jälkeen. Ihastelimme täydellistä nurmikkoa, joka leikataan 3 kertaa viikossa 2-3 mm korkeuteen. Ylipuutarhuri Pertti kadehti puutarhan jättiläislummetta, joka suostuu pitämään kukkansa auki myös päivällä. Vaikka ollaan näin etelässä, isot puusaniaiset viedään talvehtimaan kasvihuoneeseen. Usein mainittiin, että Isola Madrella ilmasto on muita saaria suosiollisempi vaikka välimatkat ovat lyhyet.

Villa Taranton jälkeen tuntui siltä, että kauneutta oli koettu niin paljon ettei sitä enää pystynyt ottamaan vastaan. Hidas laivamatka takaisin Stresaan rauhoitti mieltä ja palautti voimia. Perille päästyä suuntasimme vielä ostamaan paikallista mustaa riisiä tuliaisiksi. Viimeisen illan kunniaksi söimme Mamma Mia -ravintolassa yhteisen illallisen, jonka kruunasi Agronomiliiton tarjoama kuohuviini.

Sunnuntai 28.9.

Sunnuntai aamuna jätimme kukikkaan Stresan kaupungin ja suuntasimme järven itäpuolelle Casalzuignon kylään Villa Della Porta Bozzolon puutarhaan. Palatsin vanhimmat osat on rakennettu 1500-l puolivälin jälkeen. Eri vaiheiden jälkeen palatsi saavutti kukoistuskautensa 1700 –luvulla jonka jälkeen se oli eri sukujen omistuksessa kunnes tuli hylätyksi ja monet sen aarteista katosivat. 1989 Bozzolo -suku lahjoitti tilan ympäristöjärjestölle, joka on sen jälkeen kunnostanut sekä palatsia että puutarhaa yksityisin varoin. Puutarha ja suuri osa huvilasta on avattu yleisölle vuonna 1991. Palatsin sisätilat vaikuttivat mielenkiintoisilta; huoneissa oli säilynyt kauniisti maalauksin koristeltuja puisia ikkunaluokkuja ja ovia.



Terassipuutarha



Salainen puutarha

1700-luvulta peräsiin oleva puutarha on tyyliltään italialainen, nykyisessä asussaan melko pelkistetty mutta rakenne näkyi selkeästi. Puutarha on rakennettu terasseiksi melko jyrkkään rinteeseen. Sitä hallitsee keskellä oleva iso ”teatteri” –nurmikko, joka oli ollut yleisessä käytössä palatsin

kukoistusaikaan; isäntäväki käytti sivussa olevaa salaista puutarhaa, jonne ulkopuolisilla ei ollut asiaa. Heti nurmialueen takana nousee jyrkkä metsäinen mäenrinne, johon on puutarhan keskiakselin kohdalle raivattu mäen huipulle ulottuva nurmikaistale, jota reunustavat sypressit. Pienten ruukkusitruspuiden ja muutaman terassimuureja vasten tuetun säleikköomenapuun lisäksi koristekasveja ei juuri ole. Jokunen vuosi sitten nurmikolle oli istutettu krookuksia mutta ne eivät olleet kukkineet hyvin kuin ensimmäisenä vuotena ja siksi ne jouduttu kaivamaan pois. Viime vuosina puutarhan reunoille on alettu kerätä *Rosa calliga* -kokoelmaa.



Kevyt lounas italialaiseen tapaan.

Kevyen, siis ohjelmassa luki kevyt, lounaan jälkeen, ne jotka kykenivät lähtivät vielä tutustumaan Palazzo Estensen puutarhaan, joka yllätti sekin hienoilla istutuksillaan. Palatsin ja puutarhan on nykyiseen muotoonsa rakennuttanut Modenan herttua Francesco d'Este, joka osti silloin Villa Origion-nimellä tunnetun huvilan vuonna 1765. Palatsi ja puutarha edustavat Lombardialaista rokokootyyliä, ja niiden suunnittelussa inspiraation lähteenä on ollut Wienin Schönbrunnin keisarillisen palatsi ja sen puutarha.

Puutarha on nykyisin avoin yleisölle ilman pääsymaksua, ja sinne oli nytkin kokoontunut runsaasti kaupunkilaisia viettämään aikaa. Palatsin edessä levittäytyy laaja muotopuutarha suihkulähteineen, jonka takana nousee metsäinen kukkula. Kukkulan laelle johtaa useita tarkasti leikattujen pensas- ja puuistutusten reunustamia kaareutuvia portaikkoja. Puutarhassa on kahviloita, ruusutarha, joutsenlampi ja jopa junarata pikku junineen lapsille. Mielenkiintoisimpiin kasveihin kuuluivat

syysvuokot ja palatsin edustalla täydessä kukassa sinisenä loistavat kurjenpolvet, joita ei muissa puutarhoissa matkan aikana näkynyt.



Muotojen kontrastia Palazzo Estensen puutarhassa.

Jäljellä oli enää matka Milanon lentokentälle mikä taittui nopeasti mukavassa bussissa. Kaiken kaikkiaan matka ylitti odotukset; vierailukohteet olivat mielenkiintoisia ja puutarhat parempia kuin olisi voinut kuvitella, ruoka hyvää ja sitä oli riittävästi, samoin aikaa sen syömiseen, sää aurinkoinen ja seura mitä parhain.