



**Servizio fitosanitario cantonale**  
**Viale Stefano Franscini 17**  
**6501 Bellinzona**

Telefono: 091 / 814 35 86 / 85 / 57  
Fax: 091 / 814 44 64  
Risponditore: non più in funzione  
luigi.colombi@ti.ch cristina.marazzi@ti.ch  
marta.rossinelli@ti.ch www.ti.ch/agricoltura

**Bollettino fitosanitario n: 40**

**Bellinzona: 29 ottobre 2012**

## **FRUTTICOLTURA**

### **INTERVENTI DI FINE STAGIONE**

**Nuove piantagioni:** in ottobre è possibile mettere a dimora molte specie di alberi da frutto, oppure effettuare trapianti da un luogo all'altro del frutteto. Il terreno, in questo mese, conserva ancora al suo interno parte del calore estivo, e stimola la crescita e l'irrobustimento dell'apparato radicale anche quando le temperature dell'aria sono particolarmente fredde. Le piante da frutto trapiantate in ottobre saranno avvantaggiate nella fruttificazione l'anno successivo.

**Pulizia del giardino/frutteto prima o durante la caduta delle foglie (settembre/ottobre):** appena possibile, asportare i rami rotti o quelli secchi (soprattutto se affetti da cancro), le cime dei rami affette da malattie ed effettuare una leggera pulizia dei rami principali, del fusto e del colletto con una spazzola di ferro o di fibra (in base alla consistenza della corteccia) evitando di danneggiare la pianta. Estirpare inoltre le piante morte durante la stagione in seguito ad attacchi parassitari, allo scopo di eliminare le fonti di diffusione della malattia per gli anni successivi. Il materiale asportato deve essere bruciato o comunque allontanato dal frutteto, eventuali ferite devono essere trattate con una soluzione a base di solfato di ferro (50gr per litro di acqua).

**Cure fitosanitarie da effettuare durante e dopo la caduta delle foglie (ottobre/novembre):** terminata la raccolta e fino alla completa caduta delle foglie occorre effettuare alcuni interventi successivi, che hanno in genere lo scopo di disinfettare le piante prima dell'arrivo dell'inverno, riducendo la presenza di patogeni, in particolare quelli fungini, nell'anno successivo. A riguardo le cure a base di prodotti rameici sono molto importanti. I trattamenti vanno effettuati avendo cura di bagnare bene tutta la pianta (compreso le foglie cadute a terra, sin caso ne fossero restate).

- **Nella coltura del melo**, contro i cancri rameali, occorre effettuare due trattamenti: il primo quando circa il 50% delle foglie sono cadute, normalmente durante il mese di ottobre (nella forchetta delle concentrazioni proposte in etichetta, scegliere quella più bassa). Il secondo e conclusivo trattamento, invece è da effettuarsi con il 70-80% di foglie cadute (indicativamente a fine ottobre-inizio novembre), a concentrazione normale.
- **Nella coltura del pero** il prodotto a base di rame verrà somministrato in un solo passaggio a dose normale.
- **Drupacee:** nel periodo che va da metà a completa caduta delle foglie, anche in questo caso occorre effettuare un intervento con dei prodotti rameici. Nel caso delle drupacee, questo trattamento è utile per il controllo del corineo, della monilia e della batteriosi (attacchi dovuti a *Pseudomonas syringae*). Rappresenta inoltre il primo fondamentale intervento di base contro la bolla del pesco.

I dosaggi di impiego dei prodotti rameici vanno comunque sempre verificati consultando le etichette delle confezioni.

### **QUANDO RACCOGLIERE I KIWÌ?**

Il periodo giusto per raccogliere i kiwi dipende dal loro contenuto zuccherino, ed il miglior metodo per misurarlo è utilizzare un rifrattometro. Alla raccolta i frutti dovrebbero avere un contenuto zuccherino di 6° Brix (valore raggiunto in genere a fine ottobre). Chi ha però poche piante dovrebbe raccogliere quando il contenuto zuccherino è di 8° Brix, in tal modo i frutti non solo si conservano più a lungo, ma al momento del consumo avranno un ottimo sapore poiché raggiungeranno facilmente i 15° Brix. Va detto però, che nelle nostre regioni, è difficile raccogliere oltre i 7° Brix, poiché questa gradazione si raggiunge di norma verso i primi di novembre, quando il rischio di gelate è già potenzialmente alto.

La raccolta si effettua in genere con i guanti, sia per proteggere le dita che per non lesionare i frutti con le unghie. I frutti si raccolgono senza peduncolo e si depositano nei contenitori con molta delicatezza.

Dopo la raccolta, per aumentare la conservabilità dei frutti, è utile lasciarli per 48-72 ore esposti all'aria e all'ombra, per esempio sotto un porticato, affinché il punto di stacco del peduncolo si asciughi.

La conservazione dovrebbe venir fatta in un luogo buio, fresco e asciutto. È importante che nel locale non sia presente altra frutta (soprattutto mele) o verdura, poiché queste ultime emettono una sostanza, l'etilene, che farebbe maturare i kiwi troppo rapidamente. Si possono deporre le cassette anche sotto un porticato, l'importante è che siano riparate dal gelo. È importante ispezionare le cassette almeno una volta al mese per eliminare i frutti troppo molli o marci. Per gustare dei frutti dolci, maturati al punto giusto, bisognerà attendere almeno un mese dalla raccolta prima di consumarli.

### **Servizio fitosanitario**