



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 6 ANNO 4

Giugno 2001

A CURA DELL'UFFICIO DELLA CONSULENZA AGRICOLA
IL BOLLETTINO VIENE DISTRIBUITO A TUTTI GLI ABBONATI ALLA CONSULENZA
ABBONAMENTO PER I NON ABBONATI fr. 30.-- all'anno

I LAVORI IN AZIENDA

Pomodoro

Le esigenze del commercio sono sempre più severe, motivo per cui bisogna curare le colture fino alla fine del periodo di raccolta. Solo con un prodotto di ottima qualità per il Ticino è possibile mantenere la posizione acquisita sul mercato.

Le colture devono quindi:

- essere sfemminellate e sfogliate regolarmente; la pianta deve essere mantenuta in equilibrio e la luce deve penetrare all'interno per raggiungere i grappoli. La sfogliatura deve avvenire secondo il seguente principio:

- lasciare almeno 16 foglie;
- non togliere più di 4-5 foglie per volta

- essere legate ai sostegni; nei tunnel di 3 metri prolungare le bacchette per evitare la produzione non curata in alto (frutti esposti al sole, mal colorati o screpolati). Procedere eventualmente ad una cimatura; attendere però l'inizio della maturazione dei primi grappoli

- essere **abbassate per tempo** con rocchetto o ganci, sempre per evitare l'inconveniente dei frutti in pieno sole.

- bagnate (aspersione) per 2-3 minuti nei momenti più caldi (verso mezzogiorno), così da permettere alle piante di vegetare. **Il timore di eventuali malattie è assolutamente ingiustificato! Le piante asciugano molto rapidamente. L'operazione è particolarmente utile**

sulle varietà perette, poiché permette di ridurre notevolmente la percentuale di frutti con la necrosi apicale (culo nero).

- essere protette dalle malattie con interventi adeguati (ogni circa 20 giorni).

- essere **ombreggiate** mediante aspersione dei tunnel con calce o prodotti del commercio. Se si riduce del 20% la luce all'interno, si ottiene anche una diminuzione della temperatura dei frutti di circa 3°C (**minori rischi di frutti poco sodi e colletti gialli**). Quando nei locali di coltura la temperatura è superiore a 30°C si ha un blocco di vegetazione e una maturazione forzata dei frutti ancora verdi:

Risultato: frutti molli con conseguenti contestazioni!

Cetriolo

Con il tempo estivo caldo e secco sul cetriolo si sviluppano facilmente gli acari. Principale metodo di prevenzione è il mantenimento di un clima sfavorevole al

l'interno dei locali di coltura. È quindi importante tenere nell'aria una certa umidità relativa. Come per il pomodoro durante il giorno si devono effettuare **numerose** (anche 4 o 5) irrigazioni di corta durata (bassinages), sempre **nei momenti più caldi** della giornata. Questa operazione è molto importante soprattutto nelle colture giovani, con una superficie fogliare ancora limitata.

Con questa operazione si migliora anche **la fecondazione dei fiori** (cetrioli nostrani) e rispettivamente la formazione di **frutti dritti** (cetrioli olandesi).

Melanzane

Per questa coltura le temperature ideali sono di 15-18°C di notte e 22-26°C di giorno.

È tuttavia importante non superare medie giorno/notte di 24°C. **Arieggiare quindi abbondantemente nelle giornate soleggiate!**

Per quanto concerne l'umidità relativa le esigenze in umidità relativa sono simili a quelle del pomodoro (fra 60 e 70%). Anche in questo caso **brevi irrigazioni** sono molto utili, in modo particolare per controllare meglio le popolazioni di **acari** sempre presenti (anche in campo aperto) sulla coltura a partire da giugno

Semine

Luglio è il mese di semine e trapianti di numerose colture di raccolta autunnale

Fagiolini

per i tipi nani (varietà Vilbel e Calvy) la semina possibile fino al 20 luglio in campo aperto, e fino ad inizio agosto nei tunnel. Il limite deve essere anticipato di circa 10 giorni per i tipi rampicanti (varietà: **Emerite/Fasold** = baccello tipo nano; **Zebra** = screziato; **Musica** o **Trebona** = piattone verde).

Finocchio

In vivaio semina possibile fino al 15 luglio. Per questo modo di coltura preferire le varietà ibride tondeggianti (**Goal F₁**, **Amigo F₁**, **Orion F₁**).

Per la semina diretta a dimora, usare invece varietà normali (per esempio **Selma**). Il prezzo della semente delle varietà ibride è troppo elevato per semine dirette, che possono essere annientate dalle condizioni climatiche.

Evitare la varietà **Tardo**, standard fino ad alcuni anni fa, che non corrisponde più ai criteri di qualità attuali e dà rese più basse.

La varietà **Carmo**, può entrare in considerazione. In caso di clima caldo, tende talvolta a montare a fiore precocemente in modo particolare se seminata presto.

Cicoria bianca di Milano

Anche in questo caso, sempre a causa del prezzo della semente si consiglia la semina in vivaio. L'unica varietà veramente valida è attualmente **Uranus**. **Ultimo termine per la semina: 15 luglio.**

Da provare **la nuova varietà** della ditta Bejo immessa quest'anno sul mercato: **Virtus**.

Cicoria rossa

I tipi Chioggia e Treviso devono essere seminati entro il 10 luglio. Per queste colture è più interessante l'acquisto delle piantine presso rivenditori specializzati.

Varietà interessanti:

Chioggia:

Precoci: **Indigo;**

Semi-precoci: **Beacon, Leonardo**

Le varietà tardive (Marsica, Violette) sono troppo eterogenee e non più interessanti.

Treviso

Le due varietà che meglio si addicono alle nostre condizioni sono **Vesuvio e Fiero**.

Zucchine

Entro il 10 luglio si seminano **in vivaio** le zucchine

Durante le estati calde il problema delle virosi (mosaico del cetriolo, mosaico giallo della zucchina, mosaici dell'anguria) sono molto acuti. Ricordiamo ancora una volta gli accorgimenti da applicare per le colture autunnali:

- Evitare nel modo più assoluto le varietà non tolleranti le virosi (come p. es. Diamant, Arlesa, Tosca). **Sofia F₁** e **Roberta F₁**, sono attualmente le varietà standard. Degne di una prova sono le varietà introdotte quest'anno sul mercato come **Alice F₁**, **Xsara F₁** e **Datscha F₁**. Afro-dite F₁, malgrado la sua buona tolleranza alle virosi è sconsigliata a causa dell'eccessiva sensibilità all'oidio.
- La **semina diretta** a dimora è rischiosa in merito alla contaminazione da virus, in quanto le popolazioni di afidi sono più difficili da controllare.
- Ripetere la coltura sulla **medesima superficie** solo in casi eccezionali!

Scarola

Semina possibile fino al 20 luglio.

Varietà interessanti:

Maral, Malan, Excel, Kalinka.

Cavolfiori invernali

La scorsa primavera ha dimostrato che la coltura può essere interessante in caso di inverni non troppo rigidi e con precipitazioni regolari. Da esperienze fatte la varietà **Arthur** (in raccolta dl 20 aprile all'inizio di maggio) sembra essere attualmente la migliore. La messa a dimora deve avvenire verso il 10 agosto. Prevedere quindi una semina o un'ordinazione delle piantine per tempo! (inizio luglio)

Lattughe diverse

La semina è possibile durante tutto il mese. Ricordarsi che le lattughe per germinare hanno bisogno di fresco (temperatura massime 17-18°C (far germinare all'interno, ombreggiare le semine, frequenti aspersioni, copertura con sagex).

I PROBLEMI FITOSANITARI (luglio)

Pomodoro

Cladosporium: la malattia è apparsa anche quest'anno nei grandi tunnel e nelle serre in alcune colture di varietà non resistenti (Petula, Oskar, Italdor, Grappella, Durinta). Nelle colture in cui la malattia è presente interventi regolari con **Benlate**, **Carbendazim** o **Enovit M** sono indispensabili.

Oidio: In questo ultimo periodo di caldo con notti relativamente fresche la malattia si è manifestata con la sua tipica polverina bianca sulla pagina superiore delle foglie in modo particolare sulle colture che hanno ricevuto pochi interventi anticrittogamici con rame. In caso di prosecuzione del bel tempo le infezioni si diffonderanno un po' ovunque. Applicazioni curative di prodotti specifici sono necessarie: Topas Vino, Funginex, Slick, Sisthane viti; Stroby, Amistar, Flint. (Tutti questi prodotti hanno un termine di attesa di **3 giorni**).

Peronospora: Le condizioni climatiche della stagione non sono favorevoli alla malattia, Per il momento non si segnalano problemi. La lotta preventiva deve però ugualmente essere mantenuta mediante applicazioni di prodotti rame+folpet (oppure Forum con aggiunta di rame).

Acari/Acariosi bronzea: La presenza di questi parassiti è strettamente dipendente dalle condizioni climatiche. Un tempo caldo e secco crea di regola problemi e interventi sono necessari. Controllare regolarmente le colture (in modo particolare serre e grandi tunnel precoci, poiché più soggetti). Intervenire immediatamente con un acaricida (p. es. Vertimec) non appena si constata la presenza dei parassiti. In caso di dubbio contattare l'Ufficio della consulenza agricola.

POMODORI ROSSI, SODI E SUCCULENTI?

Il fornitore ortofrutticolo olandese "The greenenergy international BV" ha l'intenzione di essere consulente di marketing e di vendita della sua clientela.

Con il sistema di inchiesta di mercato "Preference mapping" si è determinato esattamente cosa desidera il consumatore, in quale direzione evolve il mercato e i motivi di tale sviluppo.

Già nel 1998 ci si è posto queste domande in merito al pomodoro, considerando circa 50 varietà coltivate su scala importante. Con "Preferente mapping" si cerca di combinare le risposte dei consumatori e i risultati delle analisi sensoriche. Questo permette di definire quali sono le caratteristiche sensoriali di una varietà considerata, che entrano in considerazione nel giudizio da parte del consumatore e in quali proporzioni. Due constatazioni primordiali: i consumatori sono in grado di giudicare un prodotto e dire se è buono o scadente. Non sono tuttavia capaci di indicare come si potrebbe migliorarlo. Gli esperti di sensorica sono in grado di definire tutte le caratteristiche di un prodotto, ma non possono giudicare se è buono o cattivo.

Inizialmente 107 varietà di pomodori provenienti da ogni parte d'Europa sono state coinvolte nel test sensorico, delle quali sono state identificate 32 differenti proprietà relative a odore, gusto, aroma, sensazione gustativa, retrogusto,... Sono quindi state definite 8 caratteristiche-chiave, ritenute determinanti nel giudizio qualitativo del pomodoro.

Il sondaggio presso i consumatori è stato realizzato in 26 località di 4 paesi (Germania, Inghilterra, Olanda, Svezia). 25 t di pomodori di 13 varietà sono state valutate da 2760 consumatori che hanno dato un loro giudizio sulla base dell'impiego e delle attitudini.

Lo studio si è concluso a metà dicembre. Anche per i pomodori i gusti divergono in modo marcato. Si sono potuti determinare tipi (segmenti) preferiti da 5

Gruppi di consumatori. Così oggi si conosce il profilo sensoriale preferito del pomodoro preferito per le singole tipologie. Lo studio non è però purtroppo stato messo a disposizione del pubblico. La ditta promotrice, "The Greenenergy International bv", impiega i risultati dell'inchiesta per migliorare i suoi interessi sul mercato europeo del pomodoro

(Da Notifica settimanale CSO 26/2001)

L'EVOLUZIONE DELLA COLTURA HORS SOL IN SVIZZERA

La Centrale svizzera dell'orticoltura ha appena pubblicato i risultati dei rilevamenti relativi alle colture orticole fuori suolo effettuati nei diversi cantoni. Si può affermare che la superficie, se confrontata con altre nazioni europee rimane sempre contenuta. Interessante la constatazione che dopo un periodo di regresso negli anni 1997 e 1998, le superfici hanno di nuovo iniziato a crescere in seguito all'accettazione del metodo colturale anche nella Svizzera tedesca. Il prodotto più importante rimane sempre il pomodoro con circa l'85% della superficie.

Anno	Pomodoro ha	Cetriolo ha	Altro ha	Totale ha
2001	35.7	9.0	1.0	45.7
2000	31.9	11.4	0.8	44.1
1999	24.7	7.8	4.3	36.8
1998	25.8	8.7	0.1	34.6
1997	24.3	11.7	2.1	38.1
1996	33.1	8.5	0.8	42.4
1995	26.9	8.9	1.0	36.8
1994	27.1	9.4	0.8	37.3
1993	30.1	8.3	0.8	39.2
1992	34.5	10.3	1.6	46.4
1991	25.0	9.6	0.9	35.5
1990	24.1	5.8	0.2	30.1
1989	10.0	5.0	1.1	16.1
1988	6.0	4.0	-	10.0

(fonte Centrale svizzera dell'orticoltura)