



# INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 7 ANNO 4

Luglio 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

### Pomodori

#### Serre e tunnel grandi

**Sfemminellare, sostenere e sfogliare** le piante fino a circa 20 giorni dalla fine della raccolta. Solo operando in questo modo sarà possibile consegnare un prodotto di buona qualità.

I frutti non devono essere esposti al pieno sole! Non sfogliare troppo!

**Pomodoro a grappolo:** per ottenere un calibro sufficiente fino alla fine, procedere alla riduzione dei grappoli a 5-6 frutti!

#### Tunnel 3 metri

Di regola le attuali varietà (in modo particolare Petula) producono frutti ben colorati di buona qualità anche sulle parti alte. Le cime devono però **essere sostenute** con prolungamenti dei paletti oppure mediante legatura orizzontale.

### Raccolta

#### Pomodoro normale

Le varietà tradizionali non long life (o semi long life) come **Paola, Recento e Felicia** devono essere raccolte al mattino presto ad uno stadio di maturazione non troppo avanzato.

Le varietà long life e semi long life, come **Aurora, Egeris, Tamaris e Petula** devono invece essere raccolte più rosse.

Considerato il periodo difficile per le vendite, per una migliore gestione delle partite presso i caricatori, i pomodori al momento della consegna devono essere **separati** per varietà.

**I frutti long life raccolti verdi sopportano male il deposito in celle frigo.**

**Cicorie e cavolfiori:** In caso di tempo caldo e secco, nel periodo successivo alla messa a dimora le colture devono essere irrigate. Colpi di secco possono causare una monta a fiore precoce.

### Lattuga cappuccio, lollo e cavolo rapa:

Entro il **10 agosto** si seminano questi ortaggi per il tunnel di **3 metri**.

Contemporaneamente si semina anche il cavolo rapa per il grande tunnel. Per le differenti lattughe, la data ideale di semina è il **20 agosto**.

#### Varietà consigliate

#### Lattughe diverse:

Nelle grandi linee le varietà rimangono le stesse dell'anno scorso. È indispensabile dare la preferenza a quelle resistenti ad un alto numero di razze di peronospora (Bremia).

Per 8 m e serra: **Tzigane, Gomera**, (ev. Annelie e Dustin); **Gomera ha maggiori difficoltà in caso di debole luminosità.**

Per 3 metri: **Annelie, Gomera; Evitare Rosalba poiché sensibile alla Bremia!**  
lollo rosso: **Concorde, Amandine (ev. Malibou)**

lollo verde: **Bergamo, Livorno**

Foglia di quercia: **Bolchoi/Kendai (rossi)**  
**Kristo (verde)**

**La temperatura ideale di germinazione delle insalate è di circa 15-16° C.**

⇒ **Far germinare al fresco** oppure **ombreggiare** le semine fino a germinazione avvenuta.

Sedano: in serre e tunnel riscaldabili deve essere piantato entro il **20 agosto**. In base alla data di messa a dimora si regola la densità (trapianti precoci 10 piante m<sup>2</sup>, trapianti tardivi 14 piante m<sup>2</sup>).

Cicorietta verde/Cicoria rossa di Verona: Le cicorie svernanti devono essere seminate entro il 10 agosto. Il diserbo chimico è possibile con il Kerb, prodotto da applicare su terreno umido. Se manca l'umidità, l'efficacia del prodotto è limitata. Evitare terreni fortemente infestati da **Galinsoga**. È infatti di una malerba della medesima famiglia della cicoria, contro la quale il Kerb non ha nessun effetto!

Cavolo cinese: si può seminare in vivaio fino al **10 agosto con** trapianto in campo verso fine mese

Varietà: Storido, Morillo; Bilko, Parkin (le ultime due resistenti all'ernia del cavolo).

Melanzane: Per ottenere frutti di buona qualità è necessario procedere **regolarmente** alla raccolta (2-3 volte alla settimana), **Eliminare** i frutti della base **malcolorati**; infatti essi bloccano le piante.

Zucchine: Negli ultimi anni si sono avuti grossi problemi di **fitoftora**. Effettuare le irrigazioni al mattino; l'umidità notturna può al proliferare della malattia!

## **PROTEZIONE FITOSANITARIA IN AGOSTO**

### **Pomodori**

#### **PERONOSPORA:**

**Considerate le difficoltà gli scorsi annisara importante prestare attenzione alla malattia. Continuare la protezione con Rame + folpet (Turbofal, Vinipur, Folcupan) o Forum + rame o ev. Amistar (Attenzione alle indicazioni sull'imballaggio) nelle colture esenti da sintomi. Usare Ridomil vino o Cyrano nelle colture dove sono visibili macchie su foglie o frutti. Un primo focolaio è stato scoperto nel Gardoiese**

Oidio: **Sembra essere la malattia della stagione 2001!** È infatti presente in numerose colture, in modo particolare dove la protezione antiparassitaria è stata scarsa (Uso limitato di rame). Intervenire regolarmente con i prodotti specifici (Topas vino, Sisthane viti, Funginex, Lemador, Strobby, Flint) sin dall'apparizione delle prime macchie. Alternare i prodotti!

Mosca bianca: Il parassita ha colonizzato numerose serre e tunnel. Nessun insetticida è in grado di eliminarlo completamente. Interventi continui e regolari devono essere fatti per preservare la qualità del pomodoro (esente da escrementi e fumaggine). Prodotti a disposizione:

Gazelle 0,02-0,03 %

Plenum 0,05 % (Nuova formulazione)

Vertimec 0,04 %

Eventualmente pure possibili:

Piretroidi (p.es. Karate, Cipep, Decis)

Bombole Dichlorvos spray LG

**(Questi ultimi due prodotti sono però tossici per i bombi!)**

Un'introduzione di controparassiti (Encarsia, Macrolophus) non è più possibile, quando i danni del parassita sono manifesti e importanti.

### Acariosi bronzea/Acari

I due parassiti sono stati evidenziati in numerose aziende. L'evoluzione è molto rapida in caso di condizioni meteorologiche propizie (caldo e secco). Controllare le colture e intervenire immediatamente con **Vertimec** o **Pegasus**.

### Virosi bronzea del pomodoro TSWV

Non sono da segnalare altri casi di questa malattia oltre ai tre conosciuti finora. Il rischio di un'epidemia a livello cantonale sembra per il momento essere scongiurato. Nel caso di presenza di piante con comportamento sospetto (parte apicale che si dissecca e colore rossastro), preghiamo i coltivatori di avvertire immediatamente il consulente per l'orticoltura

## **POMODORO; UN DIFETTO ATTUALE: LE SCREPOLATURE**

Con l'avanzare della stagione aumentano le difficoltà in merito alla qualità del prodotto. Se nel passato i principali problemi erano legati alla durezza del frutto e alla presenza del colletto giallo, oggi sono principalmente i frutti screpolati a creare difficoltà:

Due sono i tipi di screpolature che affliggono il pomodoro:

- Le screpolature di crescita del frutto.
- Le microfessure.

### ***Le screpolature di crescita***

Possono presentarsi in due modi differenti:

- screpolature circolari concentriche sul attorno al peduncolo;
- screpolature radiali longitudinali, che si diramano dal punto di attacco del peduncolo.

Le manifestazioni sono principalmente presenti sulle colture di suolo e in modo particolare sulle varietà a grappolo, nelle quali lo stadio di maturazione dei singoli frutti è differente.



Cause:

I problemi iniziano di regola nei momenti in cui si hanno bruschi cambiamenti climatici. In tali situazioni all'interno della pianta si creano repentini flussi di acqua (linfa) molto importanti, che provocano una pressione eccessiva nei frutti. L'epidermide non "tiene" e si lacera. Il fenomeno può essere causato sia da un'eccessiva assimilazione di acqua da parte delle radici, che da un rallentamento dell'evaporazione.

Le screpolature di crescita si manifestano nelle seguenti situazioni:

- Cattiva gestione delle irrigazioni: somministrazioni di acqua troppo distanziate;

- Alternanza di periodi secchi e umidi;
- Alternanza di giornate di bel tempo e piovose e oscure;
- Riduzione eccessiva della concentrazione della soluzione nutritiva nel terreno;
- Piante con debole vegetazione, non in grado di evaporare tutta l'acqua assorbita dalle radici;
- Piante squilibrate vegetazione/fruttificazione.
- Forti differenza dell'umidità relativa fra giorno e notte.

### ***Le microfessure***

Si tratta di numerose screpolature di piccole dimensioni (ca 2 mm di lunghezza) situate attorno alla zona peduncolare, che conferiscono un colore grigiastro al tessuto colpito. Oltre al problema dell'aspetto, il frutto viene deprezzato anche per la minore conservabilità e il possibile insediamento di funghi saprofiti. La sensibilità varietale è notevole (chi non si ricorda della varietà Mascara?)

Cause:

Le microfessure appaiono nel momento in cui inizia il processo di maturazione, quando l'elasticità dell'epidermide diminuisce. Essa non è più in grado di sopportare all'ingrossamento del frutto. I frutti più sensibili sono quelli più favoriti, disposti all'inizio del grappolo, la cui crescita è più rapida.

Fattori che favoriscono le microfessure:

- Importanti variazioni dell'umidità relativa dell'aria;
- Grandi differenze fra temperature diurne e notturne;
- Temperatura media di un periodo molto elevata, che favorisce un rapido ingrossamento dei frutti;
- Sviluppo troppo lento dei frutti in seguito a basse temperature;
- Eccessivo assorbimento di acqua;
- Rapporto potassio/calcio troppo basso;
- Eccessiva vegetazione con insufficiente carico di frutti

## TERMINATA L'ONDATA POMODORO?

Come ogni anno, o quasi, il mese di luglio corrisponde generalmente con un forte apporto di pomodoro. A seconda di quanta produzione si trovi in quel momento in Svizzera e a seconda del consumo, ci troviamo a dover più o meno nuotare nel pomodoro durante una decina di giorni.

Di solito la classica ondata non arriva prima della metà di luglio; quest'anno ci ha invece sorpreso un po' tutti e si è presentata con un notevole anticipo.

Sabato 30 giugno e nel corso della prima settimana di luglio, gli apporti sono stati molto forti in tutta la Svizzera. Il bel tempo generalizzato delle ultime settimane di giugno su tutto il nostro paese, ha effettivamente portato ad un raccolto molto generoso. Alla fine della prima settimana di luglio, le giacenze di invenduto sono quindi state importanti. La diminuzione dei prezzi di vendita al dettaglio non ha seguito abbastanza velocemente l'aumento della produzione, così nella settimana centrale di luglio le vendite al dettaglio sono rimaste su volumi troppo bassi. Solo durante la terza settimana (ndr. quella in cui scriviamo questo articolo), i prezzi al dettaglio sono scesi ad un livello da incitare le vendite, e infatti la situazione sta migliorando rapidamente. Alla fine della seconda settimana, in Svizzera si contavano circa 500 tonnellate di pomodoro tondo liscio invenduto.

Nello stesso periodo invece, si cercava di ottenere pomodoro ramato, per soddisfare almeno in parte le ordinazioni della clientela. Sembra un paradosso, ma con svariate tonnellate di pomodoro tondo liscio fermo nelle celle, la nostra ditta ha sempre acquistato pomodoro ramato, rinunciando talvolta a vendite facili. La mancanza di pomodoro ramato è stata quest'anno molto marcata e ha penalizzato fortemente organizzazioni commerciali come la FOFT. Da un lato perché i deboli quantitativi non permettevano di rispettare le ordinazioni della clientela, e

si sa che un cliente non soddisfatto è una cattiva pubblicità; dall'altro poiché nel medesimo momento eravamo confrontati con apporti molto forti di prodotto tradizionale.

La soluzione non è sicuramente unica. Sono diverse piccole soluzioni, che messe assieme possono dare un risultato positivo. L'abbiamo illustrato diverse volte, ma con scarso successo (visti i risultati!). È evidente che siamo già in ritardo nel convertire le nostre colture di pomodoro tradizionale in grappolo; un ultimo tentativo deve comunque essere fatto:

- ❖ Le strutture in **vetro, le multichapelles ed i tunnel alti** (tipo Nordclair) devono produrre ramato.
- ❖ I tunnel di **8 metri** normali devono produrre:
  - una parte di pomodoro tradizionale molto precoce (varietà precoci, non innestate, cimature), con scopo l'estirpazione entro il 10 luglio
  - una parte di prodotti i alleggerimento come le melanzane
  - una parte possono produrre il pomodoro nel periodo classico.

Nel **3 metri**, oltre alla normale produzione, sta dando buoni frutti, il pomodoro ramato da raccogliere durante il mese di agosto.

Al momento attuale la situazione migliora sensibilmente. Come ogni anno l'onda arriva, sommerge e si ritira!, Vediamo però di restare a galla!

A chi sa nuotare, buon lavoro!