



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 10 ANNO 5

OTTOBRE 2002

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

GIORNATA DI INFORMAZIONE ORTICOLA

La giornata informativa organizzata dalla commissione tecnica per l'orticoltura, in collaborazione con il Centro di ricerche agronomiche di Cadenazzo e l'Ufficio della Consulenza agricola avrà luogo quest'anno

Martedì 19 novembre 2002 alle ore 16.00
al ristorante Ghiottauto - Stazione di Servizio Shell
Camorino (Strada cantonale)

Temi presentati:

Il programma della serata prevede principalmente la presentazione dei risultati ottenuti presso il Centro di ricerche agronomiche di Cadenazzo nel corso dell'anno con le differenti specie ortive.

Saranno pure trattati altri temi di attualità.

In occasione di questa serata verranno consegnati i certificati di capacità ai giovani che hanno concluso il loro ciclo di formazione in orticoltura presso la scuola di Mezzana

Al termine delle presentazioni, possibilità di cenare sul posto.

Commissione tecnica per l'orticoltura
Ufficio della consulenza agricola
Centro di ricerche agronomiche

I PROBLEMI FITOSANITARI DI NOVEMBRE

Lattughe diverse

a) raccolta autunnale:

Come già indicato sull'ultimo numero, il 2002 è un anno particolarmente difficile per quanto concerne la peronospora (o Bremia) delle lattughe. Questo non solo nella nostra regione, ma sembra essere un problema presente in tutta Europa.

La malattia era in certi casi già presente sulle piantine (in modo particolare sulle varietà non resistenti alla razza 18, come **Tzigane** e i lolli **Locarno** e **Amandine**). Malgrado interventi con prodotti sistemici, la malattia è stata difficile da controllare.

In novembre, considerato l'obbligo del rispetto del termine di attesa, interventi con fungicidi non sono praticamente più possibili, salvo Aliette e Previcur (fino a 21 giorni prima della raccolta), ma con le limitazioni seguenti:

- ⇒ **Aliette e Previcur sono pericolosi su lollo, romana e foglia di quercia (bruciature)!**
- ⇒ **Aliette può essere usato solo se nel periodo immediatamente successivo all'intervento si hanno temperature sopra i 10°.**

b) Lattughe da svernare

Per avere una buona protezione fino a fine gennaio, applicare prima della messa a dimora un prodotto contenente sostanze attive sistemiche o penetranti come **Sandofan YM** o **Remiltine pepite**.

Formentino

Sono sempre più numerosi gli attacchi di **oidio**. Quale fungicida è autorizzato un intervento con **Slick subito dopo la messa a dimora o allo stadio 4 foglie**.

L'oidio sul formentino appare di regola quando si opera con un'umidità relativa dell'aria insufficiente ed è comune in caso di prolungati periodi di bel tempo. Una corretta gestione delle irrigazioni è una misura preventiva contro la malattia.

Rapanelli

Negli ultimi anni il problema n° 1 nel rapanello è diventato la **peronospora** (Peronospora parasitica). I primi sintomi sono una decolorazione giallastra della pagina superiore delle foglie. In caso di tempo umido, sulla parte inferiore appare una muffetta biancastra. I primi danni si manifestano già allo stadio di cotiledoni, a pochi giorni dalla germinazione. Per svilupparsi il fungo richiede temperature notturne di 8-16° e diurne inferiori a 23°, con un'umidità relativa superiore al 90%. La malattia appare sovente in seguito ad una errata gestione delle irrigazioni e con densità di semina eccessive. Particolarmente pericolosi sono periodi prolungati di brutto tempo.

In merito alla gestione delle irrigazioni è molto importante somministrare l'acqua **solo quando le colture possono asciugare rapidamente**.

In lotta preventiva, è possibile l'impiego di **Previcur N** con un periodo di attesa di 21 giorni.

Dall'inizio del 2002 quale prodotto preventivo è autorizzato **Bion** (con efficacia anche contro la ruggine), applicato quando le piante presentano già alcune vere foglie. È autorizzata una sola applicazione alla dose di **60 grammi** per ettaro (0,006%). Non si tratta di una sostanza fungicida, ma di un'attivatore del potere di resistenza delle piante.

Il termine di attesa prima della raccolta è di 7 giorni.

Nei periodi critici (novembre e dicembre) consigliamo la combinazione dei due prodotti, nel senso di un'applicazione di **Previcur** quando la prima vera foglia è formata e un successivo intervento con **Bion** circa 15 giorni più tardi.

Per il momento non esistono varietà resistenti alla peronospora: le ditte selezionatrici di sementi stanno però studiando il problema.

QUALITÀ DEI NOSTRI PRODOTTI: COSA SI ASPETTA IL CLIENTE DA NOI

Giovanni Antognini, FOFT Cadenazzo

Ogni anno, ad inizio settembre, si tiene un incontro indetto dalla Migros Aare al quale sono invitati tutti i suoi fornitori di frutta e verdura (almeno una sessantina). Essi vengono divisi in una decina di tavoli per formare dei gruppi di lavoro, che dovranno poi dare delle risposte a determinati temi che si sviluppano durante la giornata.

La cooperativa Migros Aare è il risultato della fusione delle vecchie cooperative di Migros Suhr e Migros Berna. Con 150 negozi in vari cantoni (principalmente Argovia e Berna) e un fatturato di circa 300 milioni di franchi per il reparto frutta e verdura è la più grande della Svizzera.

Due anni fa ha lanciato un progetto denominato Sack-Frisch.

Obiettivo numero uno di questo progetto: migliorare la catena completa della freschezza, sensibilizzando ad ogni livello sugli aspetti a cui bisogna prestare attenzione per avere poi un prodotto finale nel negozio all'altezza delle aspettative del cliente. La freschezza inoltre risulta essere secondo le ricerche di mercato il fattore d'acquisto più importante per il cliente.

Bisogna dare atto che il progetto sviluppato è un programma molto interessante, che sta pian piano portando i suoi frutti, sia a livello di aumento di cifra d'affari, che a livello della freschezza del prodotto nel negozio (anche perché è stato investito molto e nella formazione del personale di vendita, e in nuove strutture d'esposizione).

Ritornando alla giornata e al tema della qualità: ci sono stati diversi relatori, i quali hanno via via sviscerato le problematiche più frequenti riscontrate sui prodotti di frutta e verdura dai codici a barre e i prezzi sballati, alla consegna di palette rotte che non verranno più scambiate, ai vari problemi qualitativi di consegna e alla preparazione della merce.

Ebbene, nelle conclusioni, quando dicevano che non avrebbero più accettato il ripetersi di determinate forniture, hanno mostrato come esempio un cartone di pomodoro ramato dell'ortofrutticola, con pomodoro dalla colorazione tutt'altro che uniforme e con dentro parecchio marcio. Potete ben immaginare il mio imbarazzo e quello della persona che mi accompagnava al momento in cui è stata proiettata questa diapositiva!

Questo fatto mi suggerisce alcune riflessioni sicuramente importanti anche per il nostro futuro di fornitori delle grandi cooperative: innanzitutto è un dato di fatto che la concorrenza nella produzione di verdure è aumentata. Se andiamo indietro solo di 15 anni, in certe regioni della Svizzera l'orticoltura era praticamente inesistente.... Ora veniamo concorrenziati da produttori che hanno spesso le aziende molto vicino ai nostri clienti. Quindi non ci rimane molta scelta; se vogliamo servire comunque: **precocità** (che ci permette di entrare nel mercato) e **qualità** del prodotto che forniamo.

Ma cosa vuol dire qualità? Al di là del rispetto delle prescrizioni del classatore verde dell'Unione svizzera dei legumi (che tra l'altro sono in revisione; verrà pubblicato un nuovo manuale entro fine dicembre) c'è la questione relativa alla preparazione della merce da parte degli operai delle aziende.

Troppo spesso nei magazzini della nostra cooperativa si vedono forniture che dovrebbero essere restituite al mittente, non perché il prodotto abbia dei difetti, ma proprio solo perché viene presentato male e non viene scartato quel pezzo in più che rovina tutta la cassa. Di conseguenza, visto che comunque la lotta a difendere le proprie parti di mercato diventa di anno in anno sempre più dura, si fa ancora più necessario sia impartire la giusta istruzione al nuovo personale

addetto alla preparazione della merce, che di controllare di fino le partite prima della consegna ai nostri depositi.

Inoltre per alcuni prodotti bisognerà prestare grande attenzione alla scelta varietale che dovrà essere adeguata ed idonea alle proprie strutture.

Una volta era possibile fornire ai clienti della merce che non era al 100% anche perché da un lato c'era più tolleranza e dall'altro nei negozi c'erano dei venditori che venivano dall'orticoltura e che quindi sapevano sia come pulire il prodotto, che spiegare al cliente perché lo stesso avesse dei difetti oppure glielo potevano vendere a dei prezzi più bassi.

Ora tutti questi fattori sono scomparsi; il personale nei negozi è spesso poco preparato, non viene dal settore e non ha l'abitudine di dare risposte convincenti al cliente, anche perché non ha né il tempo, né i mezzi per informarsi sulle problematiche dei 200 e passa articoli differenti che deve gestire. I clienti devono ricevere un prodotto di base perfetto altrimenti sono in grande difficoltà, non da ultimo perché sono sottodotati in quanto a personale.

Non c'è un settore come l'ortofrutta, dove è necessario seguire giornalmente da vicino tutto il ciclo, fornitura dopo fornitura, paletta dopo paletta. Questo dobbiamo continuare a metterlo in pratica anche perché sono convinto che abbiamo i mezzi per continuare a far bene e far vedere ai nostri clienti che possono e potranno anche in futuro contare su di noi per ricevere un prodotto all'altezza delle loro aspettative.

IMPORTAZIONI GENNAIO-LUGLIO

Nei primi sette mesi del 2002 le importazioni delle verdure regolamentate non presentano grandi differenze rispetto allo scorso anno. Differiscono tuttavia in qualche dettaglio.

Globalmente sono entrati in Svizzera meno pomodori (- 1'667 t), ma maggiori quantità di cherry (singolo e a grappolo).

Lo cherry a grappolo registra una maggiore importazione di circa 500 t.

Le importazioni di cetrioli hanno raggiunto i medesimi quantitativi del 2002, ma con una minore domanda in gennaio e febbraio (- 25%).

Di lattuga eisberg sono stati importati i medesimi quantitativi, ma con una maggiore entrata di vera eisberg (senza corona).

La copertura del fabbisogno del mercato con la lattuga cappuccio è stata migliore che nell'anno precedente; sono infatti state importate 700 tonnellate in meno che nel 2002, principalmente concentrate nei mesi di aprile e maggio.

Questa particolarità tocca anche le altre insalate come la romana, il lollo e le differenti cicorie, come la Bruxelles, la trevisana, la pallarossa e la bianca di Milano. Fa eccezione unicamente il lattughino a foglia di quercia, le cui importazioni passano da 387 a 410 t.

Per le carote, la transizione dal prodotto conservato in cella frigo a quello fresco ha funzionato in modo corretto: le importazioni dall'estero sono state inferiori di 1'305 tonnellate. Maggiori quantità sono state invece importate di barbabietole, sedano rapa, cipolle e cabis. I tonnellaggi immagazzinati non infatti sono stati sufficienti fino all'arrivo della nuova raccolta.

Per altre verdure importanti come finocchio e zucchine si sono avute minori importazioni in gennaio e febbraio. Per gli asparagi verdi, le minori importazioni di aprile e maggio sono state di 218 tonnellate inferiori al 2002.

Il confronto generale delle due stagioni presenta un aspetto interessante. Le importazioni sono diminuite da 139'048 t a 136'499 t. Risulta invece superiore il valore del prodotto, per cui il prezzo medio al kg è passato da Fr. 1.60 a Fr. 1.76. Responsabili di tale aumento sono principalmente i prezzi avuti nel periodo gennaio-marzo.