



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 1 ANNO 6

Gennaio 2003

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

Per la maggior parte delle aziende, febbraio coincide con la ripresa dell'attività a pieno regime, sia nelle serre, sia all'esterno.

Semine

Lattughe diverse/Scarola, Indivia

A inizio mese si seminano le insalate e le scarole per la messa a dimora nel corso della prima quindicina di marzo sotto velo di polipropilene P17 (Agryl, Covertan). Circa 15 giorni più tardi sarà il turno delle insalate per il campo aperto da piantare nell'ultima settimana di marzo.

In merito alle varietà per le lattughe, dove è possibile, la tendenza è di usare varietà con resistenza totale alla peronospora:

Lattuga cappuccio: **Pullman, Ponchito, Estelle;**

Lattuga romana: **Bacio, Goodison**

Lollo rossa: **Concorde, Anthony**

Quercia rossa: **Versai, Valdai**

Quercia verde: **Kristinas,**

Scarola: **Excel, Kalinka**

Indivia riccia: **Milady**

Per le colture all'esterno è importante fare uso di piantine robuste, non forzate. Materiale vegetale con foglia tenera è molto sensibile alle basse temperature con conseguente danneggiamento delle foglie esterne (= fonte di marciumi diversi).

- Per le lattughe procedere come segue: ridurre le temperature a 5-6°C dopo 36 ore dalla semina. A partire da questo momento arieggiare abbondantemente durante le giornate con temperature nei tunnel e serre oltre 18-20°C .
- Per poter raggiungere lo stadio ideale di trapianto delle piantine, prevedere un intervallo sufficiente fra la semina e il momento di messa a dimora previsto. In condizioni difficili, piantine troppo giovani hanno difficoltà a radicare
- Chi opera con materiale vegetale acquistato, se al momento della ricezione sono troppo tenere, deve conservarle per qualche giorno in ambiente fresco, simile a quello che troverà all'esterno (indurimento delle piante).

RICORDIAMO CHE:

Non è assolutamente logico allevare le piantine di lattuga nel medesimo ambiente del pomodoro. Le une necessitano di basse temperature, mentre il pomodoro allo stadio giovane richiede temperature sopra i 18°C. In caso di temperature troppo basse, le conseguenze sul pomodoro sono un aumento delle deformazioni e una successiva resa inferiore sui primi grappoli.

Per le scarole e per tutte le cicorie bisogna invece procedere come segue:

- Mantenere la temperatura **sopra i 18° C per circa 20 giorni**. In mancanza di questa condizione, il rischio di monta a seme in breve tempo prima della raccolta è molto elevato!
- A partire da questo momento, nel giro di 15 giorni, ridurre la temperatura in modo progressivo fino a raggiungere una situazione simile alle condizioni esterne (3-4°C).

Pomodoro

A inizio febbraio si concludono le semine del pomodoro precoce.

Temperature

Nei locali di coltura le temperature sono da mantenere per almeno **15-18 giorni oltre i 20°C**. L'esperienza insegna che temperature sotto a questo limite possono provocare malformazioni dei frutti sui primi grappoli con conseguenti perdite sulla produzione più precoce (giugno).

Trapianti intermedi

Pomodori

Nei primi giorni mantenere nei cubetti o nei vasi, temperature a 18-20°C. Ridurre gradatamente a 14-15°C solo a radicazione avvenuta. Se la temperatura del substrato (cubetto o suolo) è di sotto di questi valori, la pianta reagisce presentando sintomi simili a quelli di mancanza di acqua e di fosforo. Infatti se la temperatura delle radici è troppo bassa risulta una difficoltà di assorbimento degli elementi.

Densità delle piantine dopo il trapianto in cubetto/vasetto:

- **25-30 piante per metro quadrato per una messa a dimora 35 giorni dopo il trapianto**
- **12-16 piante per metro quadrato per piante messe a dimora ca. 55 più tardi.**

Germogli innestati

I germogli innestati sono particolarmente delicati, quindi:

- manipolare **con cura** le giovani piante, assai fragili nella zona dell'innesto;
- mantenere **il colletto** al livello originale. Con un trapianto troppo profondo, c'è il rischio di **radicazione** della marza, che farà perdere i vantaggi dell'innesto (sensibilità alle malattie, perdita di vigore)

I germogli innestati denotano sovente ramificazioni disuguali. La cosa non deve assolutamente preoccupare: le piante si equilibrano da sé durante la vegetazione.

ANALISI DI TERRENI SOL CONSEIL

SOL CONSEIL ha comunicato le **date di esecuzione delle analisi** dei terreni con il metodo d'estrazione all'acqua per l'anno 2003. Sono le seguenti:

6 febbraio	24 luglio
27 febbraio	14 agosto
20 marzo	4 settembre
10 aprile	25 settembre
1° maggio	16 ottobre
22 maggio	6 novembre
12 giugno	27 novembre
3 luglio	11 dicembre

I campioni devono pervenire a:

SOL CONSEIL

Case postale 188

1260 Nyon

la mattina del giorno indicato (giovedì). I risultati saranno disponibili entro 1 settimana.

Il costo delle analisi rimane invariato rispetto al 2002.

Fr. 74.25 per il programma 3.6 (Azoto, fosforo potassio, calcio magnesio e salinità)

Fr. 90.40 per il programma 3.7 (idem come sopra + determinazione della materia organica).

Dalle tariffe è da dedurre il 10% di ribasso, concesso ai membri di Sol Conseil

DAL 1° FEBBRAIO IN VIGORE LE NUOVE NORME DI QUALITÀ PER LA VERDURA

Il Centro degli ortaggi freschi e di conservazione invernale, organo del settore orticolo tra produzione e commercio, nel 2001 aveva deciso la revisione delle norme qualitative richieste (precedentemente denominate prescrizioni di qualità dell'Unione svizzera dei legumi). Ciò è successivamente avvenuto grazie al lavoro di gruppi di esperti, composti di rappresentanti dell'Unione svizzera dei produttori di verdura (Produzione integrata e biologica), della Swisscofel (organo del commercio) e delle organizzazioni dei consumatori. Si è cercato di adeguare la realtà commerciale attuale alle norme in vigore. Sono inoltre state previste alcune deroghe per i prodotti biologici.

Entrata in vigore

Le nuove norme sono valide a partire dal 1° febbraio 2003, dopo la loro pubblicazione. Concernono sia il prodotto indigeno, sia quello proveniente dall'estero. Legalmente si fondano sulla "Legge sulle derrate alimentari" e sulle ordinanze relative alle derrate alimentari (ODA) e di dichiarazione dei prodotti agricoli. Nell'elaborazione sono inoltre state considerate le esperienze pratiche di commercio e produzione. Da segnalare che COOP, salvo qualche piccolo dettaglio (p. es. cavolfiore e cicoria bianca di Milano) accetta le nuove norme e le applicherà nell'immediato futuro.

Verdure biologiche, esame delle possibili deroghe

Entro il 1° marzo un gruppo ad hoc, composto da delegati di produzione e commercio esaminerà la possibilità di applicazione delle norme per il mercato del biologico. Eventuali adattamenti verranno resi noti successivamente.

2003, anno di prova

Il 2003 è considerato come anno di prova e verifica. Nel corso di questo lasso di tempo, il Centro prodotti freschi raccoglierà osservazioni e critiche di produttori e commercio all'ingrosso e di dettaglio.

Pubblicazione

Le nuove norme sono o per ora presenti solo su Internet, dove sono consultabili allo stato attuale, per il momento solo in francese e tedesco. La versione italiana è in preparazione.

La pubblicazione su carta è prevista solo più tardi. Potrà essere ordinata presso la sede dell'Unione svizzera dei produttori di verdura a Berna (Sig. Ralph Böse - ralph.boese@vsqp-ums.ch).

Le principali modifiche per i prodotti concernenti il Ticino:

Broccoletto	Ø da 5 a 18 cm ; lunghezza massima con lo stelo 18 cm .
Carote	Colletto verde: massimo 1 cm Peso >200 g=2^a grossezza
Cetrioli nostrani	Peso da 180 a 500 g
Cicorino verde	Ammessa porzione di radice
Cipollotte	Ø da 25 a 55 mm , peso minimo 150 g
Foglia di quercia	Peso minimo 150 g ; prodotto biologico 120 g
L. romana	Peso minimo: 300 g
Lattuga cappuccio	Peso minimo: 250 g Prodotto bio: 200 g
Lattuga riccia (Novita)	Peso minimo: 200 g
Lattuga rossa	Peso minimo: 200 g
Lollo	Peso minimo: 100 g
Melanzana	Peso minimo: 150 g/pezzo
Pallarossa	Peso da 150 a 400 g
Pom. a grappolo	Ø 40-77 mm ; differenza massima nel medesimo imballaggio 20 mm
Pom. cherry a grappolo	Calibro massimo 30 mm
Pom. cocktail (grappolo)	Ø 30-45 mm
Pomodori cherry bio	Calibro massimo 35 mm
Pomodoro carnoso	Raccolto con il calice (mosca)
Ramolaccio	Peso da 300 a 700 g

PRIMI DATI SU SUPERFICI E PRODUZIONE DEL 2002

La Centrale svizzera dell'orticoltura, tramite gli Uffici cantonali di consulenza esegue ogni anno rilevamenti sulle superfici, con lo scopo di stabilire le presumibili produzioni nel corso della stagione. È chiaro che non sempre l'importanza delle superfici coltivate permette di definire o prevedere con certezza periodi di eccedenza o carenza sul mercato per i singoli prodotti. La natura e le condizioni meteorologiche rimangono sempre determinanti!

Ogni anno si possono constatare cambiamenti. Per i prodotti principali, il prezzo ottenuto nelle precedenti campagne, gioca un ruolo determinante.

Campo aperto

Per quanto attiene al campo aperto, la superficie rilevata è aumentata del 9% e ha raggiunto 10'117 ha (+ 8934 ha rispetto al 2001).

L'ortaggio di campo aperto più importante è la carota, con una percentuale del 12.7% (+ 17.7% rispetto al 2001).

Seguono in seconda posizione le cipolle, che hanno registrato il maggior incremento di superficie rispetto al 2001 (+ 143 ha).

A ridosso delle cipolle troviamo la lattuga cappuccio e la lattuga eisberg. Quest'ultima insalata registra un aumento di superficie dell'ordine di 100 ha rispetto all'anno precedente.

Tra gli ortaggi di campo aperto in diminuzione, figurano i pomodori, presenti in Svizzera solo su 21 ha. In perdita di velocità sono anche i broccoletti, i cetrioli, le barbabietole e le patate precoci (mercato fresco).

Colture di serra e tunnel

L'aumento delle superfici delle colture è stato impressionante (+ 20.7% rispetto all'anno precedente). Si è passato dai 819 ha del 2001 ai 988 dell'anno scorso.

Il pomodoro rimane il prodotto principale (21.5% del totale delle superfici cumulate), con un aumento di 33 ha rispetto al 2001. Causa principale di quest'aumento

è la sempre maggiore richiesta di pomodori di tipo speciale, come gli cherry e i grappolini (cocktail).

Con il 21% delle superfici cumulate, corrispondente a 208 ha, segue il formentino. Per questa insalata l'aumento è stato dell'ordine di 8,5 ha.

Il terzo prodotto è il cetriolo che occupa 94 ha. Anche per questo ortaggio l'aumento è stato notevole. Ne sono stati piantati ben 30 ha in più dell'anno precedente.

Altri prodotti importanti sono i rapanelli (90 ha) e la lattuga cappuccio (89 ha).

In perdita di velocità, i cosiddetti prodotti di "nicchia" come la portulaca, l'erba cipollina, i ramolacci e le rapette.

Da Notifiche di produzione CSO 5/2002

RAPANELLI: IL CALIBRO DEL SEME INFLUISCE SUL RISULTATO

Da prove effettuate risulta che la dimensione del seme influisce sul risultato colturale. Un seme di calibro elevato produce cotiledoni più robusti, che si concretizza in una migliore emergenza dei germogli e maggiore precocità di coltura, meglio riscontrabile nel periodo invernale. Per questo motivo in condizioni difficili e di giorno corto, è preferibile utilizzare calibri grossi, mentre nel periodo primaverile/estivo, quando il ciclo colturale si accorcia, i calibri più piccoli sono meglio tollerati.

Da colture protette 1/2003

INFORMAZIONI DELLA SEZIONE DELL'AGRICOLTURA SU INTERNET

Sul sito www.ti.ch/agricoltura si possono ottenere informazioni sull'organizzazione della Sezione dell'agricoltura del DFE e relative al settore agricolo in generale.

Il sito contempla pure le pubblicazioni più recenti, ad esempio il bollettino del Servizio fitosanitario e le "Informazioni orticoltura".