



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 4 ANNO 6

APRILE 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

I lavori colturali di maggio

Maggio è notoriamente un mese impegnativo per quanto concerne il tempo da dedicare alle colture.

A inizio mese si rimettono in coltura le ultime superfici di tunnel freddo appena liberate dalle colture primaverili.

Se tutto va bene nella terza decade del mese entrano in produzione le zucchine e i cavolfiori, colture che occupano notevolmente la mano d'opera a disposizione. Durante tutto il periodo sono inoltre numerose le ore necessarie all'assistenza alla coltura estiva (in modo particolare il pomodoro).

Maggio è anche un mese durante il quale le colture come pomodoro e cetriolo vegetano abbondantemente; parassiti e malattie fungine si installano facilmente. È quindi molto importante dedicare ogni giorno qualche minuto all'osservazione delle colture.

È pure molto importante il controllo della disponibilità di acqua nei differenti punti di serre e tunnel. Prelevare una manciata di terra sotto la pacciamatura per mettere in evidenza se l'acqua a disposizione è sufficiente (la terra "deve tenere" e formare una palla)

Operazioni colturali sul pomodoro

a) Scacchiature, potature, legature

- Eseguire con "femminelle" molto piccole di fresco sviluppo (ferite ridotte=minor rischio di attacchi di Botrytis e batteriosi);

- Quando è possibile non **fare uso di coltelli o forbici** (pericolo di contagio con malattie virali e batteriche). In presenza di singole ramificazioni di grandi dimensioni (dimenticanze), eseguire un taglio netto con un coltello, lasciando circa mezzo centimetro della femminella. In caso di tempo umido, pennellare" le ferite importanti con una soluzione densa di un prodotto antibatterico di sintesi (Switch, Frupica, Scala, Sumico, Teldor). Buoni risultati dà anche il prodotto Tricosfera, su base biologica, commercializzato dalla ditta Ecosfera.
- Gli interventi sulle piante devono essere eseguiti solo con piante asciutte. Approfittare delle giornate di pioggia per tali operazioni è pericoloso, poiché si trasportano facilmente malattie batteriche da una pianta all'altra. Prima di eseguire gli interventi mettere in funzione l'impianto di riscaldamento in modo da asciugare le piante.
- Le piante innestate hanno sovente la tendenza ad emettere ramificazioni al di sotto del punto d'innesto. Esse sono facilmente riconoscibili per la foglia più oscura, poco seghettata (foglia di patata) e molto odorosa. Controllare il lavoro degli operai al momento della scelta delle ramificazioni da mantenere.

- Sempre in merito alle piante innestate: prestare la massima attenzione alle **piante innestate a 2 fusti** (non tirare in modo eccessivo la corda di sostegno). Il punto d'innesto e la biforcazione sono molto delicate e si "scarpano" facilmente.

b) Sfogliatura

È molto importante togliere alcune foglie alla base delle piante. Da una parte si contribuisce ad una buona circolazione dell'aria, fattore che riduce i rischi di attacchi di marciume grigio, e dall'altra si favorisce una migliore colorazione dei frutti al momento della maturazione. Le foglie della base ricevono poca luce e contribuiscono ben poco ai processi di assimilazione. **In maggio 16-18 foglie sono più che sufficienti ad un normale sviluppo** della coltura.

Da metà giugno, quando normalmente iniziano i calori dell'estate, una maggiore vegetazione permette una più forte evaporazione dell'acqua, fatto che riduce la temperatura e aumenta l'umidità all'interno dei locali di coltura.

Le regole enunciate per la sfemminellatura valgono anche per la sfogliatura. Preferire quindi momenti in cui le piante sono asciutte.

c) riduzione dei frutti sui grappoli

Per le varietà a grappolo è importante ridurre il numero dei frutti almeno sui primi 2 palchi. Sulle varietà più coltivate (Grappella, Durinta, Clarion, Lemance, Clotilde) il numero ideale per grappolo è di 5. Se si lasciano tutti i frutti, la pianta è sovraccaricata e soffre al momento della maturazione, di regola quasi contemporanea dei primi tre palchi. L'operazione di riduzione dei frutti sul grappolo permette inoltre di eliminare i frutti deformi, che dovrebbero essere scartati al momento della vendita.

Anche sulle varietà convenzionali è utile dedicare tempo alla **soppressione dei frutti malformati**. Speculare su una ven-

dita di tali frutti come pomodoro carnoso è inconcepibile! Il pomodoro tondo liscio deve essere un vero tondo liscio!

Con le nuove prescrizioni di qualità, entrate in vigore il 1° febbraio scorso, la riduzione/selezione dei frutti sulle varietà a grappolo è diventata ancora più importante! Da una parte le nuove regole migliorano la situazione, prevedendo infatti un calibro minimo di 40 mm (invece dei 57 mm precedenti), ma dall'altra prescrivono una differenza massima del calibro in un medesimo imballaggio di 20 mm.

PROBLEMI FITOSANITARI ATTUALI

PERONOSPORA (FITOFTORA)

La malattia **fungina** più problematica e grave del pomodoro è la peronospora (o fitoftora). Negli ultimi anni è apparsa regolarmente nelle colture.

Bisogna essere coscienti che con un maggio umido, simile agli anni scorsi, i problemi si moltiplicheranno nelle colture nelle quali la protezione fitosanitaria è stata insufficiente o errata.

Infatti in alcune regioni della Svizzera interna la malattia è stata rilevata in numerose coltivazioni, in modo particolare su piantine importate.

In ogni caso oggi non ci si può più permettere di limitare la protezione al solo uso del rame (Cuprofix o rame 50). L'uso di prodotti con una componente sistemica è indispensabile!

Una protezione adeguata deve essere garantita sin dall'inizio. Per la peronospora ricordarsi che:

PREVENIRE È MEGLIO DI GUARIRE!

È infatti praticamente impossibile fermare attacchi in corso.

Raccomandiamo di fare particolarmente attenzione alle colture vicine ai campi di patate! non bisogna dimenticare, che la fitoftora della patata è la medesima che colpisce il pomodoro!

Interventi consigliati:

Ogni 3 settimane, fino a 3 settimane dalla raccolta

Usare preferibilmente prodotti contenenti una componente sistemica (metalaxyl, oxadixyl, cymoxanil) come:

Ridomil Gold, Remiltine pepite, Remiltine Vino, Sandofan YM pepite, Antracol combi; Rover Combi, Daconil Combi;

Possibili anche, ma senza componente sistemica/penetrante sono:

Rover, Daconil, Bravo, Funaben, Miros.

A tutti i prodotti deve essere aggiunto un prodotto rameico **allo 0,1 - 0,2%** come **Cuprofix, Rame 50, Fitorame, Kocide, Cuproxat, Vitigran 50, Oxycuivre 50.**

A partire da 21 giorni dalla raccolta non è più possibile l'uso dei fungicidi citati.

Sulle varietà a grappolo usare fino a 3 settimane dalla raccolta (per non macchiare i frutti) **Tattoo C**, senza aggiunta di rame



AMISTAR

Ricordiamo che il prodotto negli anni scorsi ha causato bruciature sul pomodoro. L'impiego di questo prodotto è **sconsigliato in ogni situazione**

Dal momento in cui non è più possibile rispettare il termine di attesa di 3 settimane i trattamenti devono essere eseguiti con:

⇒ Folpet+rame (**Turbofal, Folcupan, Vinipur, Cuprosan U-DG, Perolan super**)

⇒ **Dimetomorph (Forum o Forum Star)** con l'aggiunta di **0,2% di rame.**



VIROSI BRONZEA DEL POMODORO!

Purtroppo quest'anno si registra già un primo caso di virosi bronzea del pomodoro (bronzatura del pomodoro / avvizzimento maculato del pomodoro). Questa malattia, trasmessa dai tripidi, è particolarmente grave e può annientare in breve tempo intere colture.

Le piante contaminate sono state trovate nella regione di Cadenazzo.

I sintomi della malattia si manifestano nel modo seguente:

- nanismo
- rugginosità (bronzature) e necrosi sulle foglie delle cime delle piante. Talvolta sulle piante innestate a 2 teste, colpisce un solo ramo!

Una lotta preventiva diretta non è possibile. La prevenzione consiste unicamente nella lotta contro gli insetti responsabili della trasmissione, cioè i tripidi.

Invitiamo tutti i coltivatori a segnalare eventuali piante sospette al consulente orticolo (T. Pedrinis) o al Servizio fitosanitario (L. Colombi).

MARCHIO SUISSE QUALITÉ; VERSO L'INTRODUZIONE.

Come è noto è intenzione del settore orticolo sostituire prossimamente il marchio PI con un nuovo logo, SUISSE QUALITÉ, che verrà adottato dalla maggior parte delle branche agricole per contraddistinguere il prodotto indigeno coltivato secondo i principi ecologici.

Purtroppo intoppi burocratici, causati principalmente dalla conferenza dei chimici cantonali (con in testa il chimico cantonale bernese) hanno ritardato l'operazione di introduzione.

Qualche ostacolo è sorto anche perché in Svizzera Migros e Coop hanno deciso che i prodotti ortofrutticoli da loro venduti devono essere conformi alle norme EUREPGAP, in fase di introduzione a livello mondiale. Tali norme concernono i prodotti agricoli provenienti da aziende certificate e ottenuti secondo norme "di buona pratica agricola" (Eur = Europa GAP = good agricultural practice).

Questa decisione dei maggiori acquirenti provoca anche per il prodotto svizzero la necessità di creare disposizioni ecologiche conformi alle norme EUREPGAP.

Le norme PI-SUISSE QUALITÉ in vigore per il 2003 sono state "rimodellate" e completate da un gruppo di lavoro della commissione PER dell'USPV e dovrebbero essere conformi alle norme Eurepgap. Dovranno però essere approvate dall'organizzazione europea. Il nuovo catalogo delle esigenze PI-SUISSE QUALITÉ sarà pronto entro la fine dell'anno 2003.

Il marchio SUISSE QUALITÉ è attualmente già applicato sulla cicoria di Bruxelles prodotta in Svizzera. E' previsto di introdurlo progressivamente anche sugli altri prodotti non appena sarà data luce verde da parte dell'autorità federale dopo evasione del ricorso espresso dai chimici cantonali.

Per quanto concerne EUREPGAP è da notare che la maggior parte delle organizzazioni di vendita del nord dell'Europa e del Regno Unito danno già la preferenza a prodotti ottenuti secondo le norme EUREPGAP.

Circa 3500 aziende ortofrutticole europee sono già conformi (2000 in Olanda, 1000 in Spagna, 150 in Italia). L'Inghilterra promuove in questo momento un processo di introduzione e si prevede che entro pochi anni circa 3500 aziende saranno conformi.

Tiziano Pedrinis

ORTICOLTURA OLANDESE. CAMBIAMENTI IN CORSO

L'orticoltura è in profonda ristrutturazione. Il numero di aziende si sta dimezzando. Dalle 5500 recensite nel 1991 si passerà verosimilmente a 2700 nel 2005.

Le superfici perse sono però riprese dalle aziende restanti.

Si punta inoltre sempre di più su un prodotto di alto standard qualitativo, per i mercati con capacità di spesa medio-alta, come quello tedesco o quello inglese.

Si abbandonano progressivamente le aste a orologio, per puntare su accordi diretti tra fornitori esportatori e grossisti.

Le difficoltà sono iniziate già negli anni 90, quando si è iniziato a sentire la concorrenza delle produzioni mediterranee.

Per mantenere la competitività dei tradizionali prodotti di serra (pomodori, cetrioli, melanzane) si investono 40 milioni di Euro, la metà dei quali per la ricerca e il rimanente per migliorare la qualità e la sostenibilità delle produzioni.

Un notevole sforzo viene fatto per abbassare i costi di produzione; i tagli interessano principalmente i prodotti fitosanitari e i consumi energetici.

Molti orticoltori abbandonano le vecchie serre e si associano formando così nuove "mega imprese". Secondo uno studio dell'Istituto olandese di economia agraria, nel 2010 per essere competitiva un'azienda dovrà avere almeno 5 ha di serre.

Si tende a spingere anche la tecnologia, in primo piano nel campo dell'illuminazione artificiale delle colture; per il pomodoro si vogliono raggiungere produzioni di 115-120 kg per m², così da poter coprire i costi dell'investimento (15 Euro/m²/anno). Si vogliono ridurre anche le perdite di fosforo e azoto (fino al 95%!) e l'impiego dei fitofarmaci (fino all'88% di quanto usato nel quadriennio 1984-1988). L'efficienza energetica sarà aumentata del 65%, nel 2010 il 4% dell'energia dovrà provenire da fonti rinnovabili.

Da "Colture protette" 2/2003