



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 7 ANNO 6

Luglio 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

Consultabile anche su: www.ti.ch/agricoltura

I LAVORI IN AZIENDA

Pomodori

Serre e grandi tunnel

Continuare i lavori di sfemminellatura, sfogliatura e sostegno delle piante fino a circa 20 giorni dalla fine della raccolta. (mantenimento del livello qualitativo dei frutti)

Non sfogliare troppo, i frutti non devono essere esposti in pieno sole durante le giornate calde!

Per il **pomodoro a grappolo** operare se possibile la riduzione dei frutti anche sui palchi superiori in modo da ottenere un calibro sufficiente

Tunnel 3 metri

Le attuali varietà (in modo particolare Petula e RZ 73-456) producono frutti ben colorati di buona qualità anche sulle parti alte. Le cime devono però **essere sostenute** con prolungamenti dei paletti oppure mediante legature orizzontali.

Raccolta

Pomodoro normale

La maggior parte delle varietà coltivate attualmente in Ticino sono del tipo semi long life (**Petula, RZ 73-456, Egeris**), che hanno un processo di maturazione abbastanza lento. Se raccolte troppo verdi, sovente non assumono per tempo una corretta colorazione. Devono quindi essere prelevate dalla pianta, nel momento in cui la colorazione rossa è ben marcata.

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

Queste indicazioni valgono anche per il pomodoro peretto

Le varietà del tipo tradizionale (Felicia, Recento) devono invece essere raccolte più verdi, quando i frutti **non sono surriscaldati** (mattino presto)

In caso di periodi difficili per le vendite, per una migliore gestione delle partite presso i caricatori, i pomodori al momento della consegna devono essere **separati** per varietà.

Cicorie e cavolfiori:

Colpi di secco possono causare una monta a fiore precoce delle piante. È molto importante mantenere una buona umidità del suolo fino al momento della copertura dello stesso da parte della vegetazione.

Lattuga cappuccio, lollo e cavolo rapa:

entro il **10 agosto** si seminano le insalate per il **tunnel di 3 metri** per una raccolta al 20-25 ottobre

Nel medesimo tempo si semina anche il **cavolo rapa per il grande tunnel**. Le lattughe di grande tunnel sono seminate verso il **20 agosto**.

Varietà consigliate

Lattughe diverse:

Per 8 m e serra: **Baltimore e Leandra** (ev. Annelie e Dustin);

Per 3 metri: **Baltimore, Annelie**; *Non piantare ROSALBA poiché non resistente alla Bremia!*

lollo rosso: **Concorde, Amandine** lollo verde: **Livorno, Locarno**

Foglia di quercia: **Bolchoi, Versai** (rossi)
Kristo, (verde)

Alla germinazione, le lattughe sono particolarmente sensibili. In un anno come quello che stiamo vivendo, senza particolari accorgimenti, è difficile ottenere una levata omogenea. La temperatura ideale di germinazione delle insalate è infatti di circa **15-16° C**.

⇒ **Far germinare al fresco** (cella frigorifera a 15°C) oppure **ombreggiare e umidificare** anche più volte al giorno le semine fino a germinazione avvenuta.

Sedano: in serre e tunnel riscaldabili deve essere piantate entro il **20 agosto**. In base alla data di messa a dimora si regola la densità (trapianti precoci 10 piante/ m², trapianti tardivi 14 piante/m²). Il sedano è una pianta originaria dei terreni paludosi; la disponibilità di acqua deve essere costante e abbondante sin dall'inizio in modo particolare nei periodi caldi. In caso di mancanza di umidità si manifesta la necrosi del cuore.

Cicorietta verde/Cicoria rossa di Verona:

Le cicorie svernanti devono essere seminate entro il 10 agosto. Il diserbo chimico è possibile con il Kerb (30 g/ara).

Attenzione: applicare l'erbicida su terreno umido. Se manca l'umidità, l'efficacia del prodotto è limitata. Per questa coltura evitare terreni molto infestati da **Galinsoga**, 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.

Non oltrepassare la densità di 10 piante per metro quadrato.

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

Melanzane: Procedere **regolarmente** alla raccolta (2-3 volte alla settimana), **Eliminare** i frutti della base **mal colorati**, che bloccano lo sviluppo delle piante e l'emissione dei fiori.

Zucchine: anche la zuccina richiede una sufficiente e costante umidità del suolo. Operare preferibilmente le irrigazioni al mattino: il persistere dell'umidità durante la notte può essere pericolosa per lo sviluppo di focolai di fitoftora, di cladosporiosi e batteriosi.

PROTEZIONE FITOSANITARIA IN AGOSTO

POMODORI

Peronospora:

Per il momento grazie al tempo caldo e secco non ci sono difficoltà: la malattia è apparsa solo sporadicamente su alcune foglie.

Considerate però **le difficoltà degli scorsi anni** sarà importante prestare attenzione: un cambiamento delle condizioni meteorologiche potrebbe provocare la proliferazione del fungo. Proseguire quindi la protezione con Rame + folpet (**Turbofal, Vinipur, Folcupan**) o **Forum + rame**. Usare Ridomil vino o Cyrano nelle colture dove la malattia è presente

Oidio:

Di regola le notti lunghe di agosto provocano l'apparizione dell'oidio. Se si dovesse costatare la tipica "farina bianca" sulla pagina superiore delle foglie, intervenire subito con i prodotti specifici (Topas vino, Sistine viti, Funginex, Lemanor, Strobby, Flint) all'apparizione dei primi sintomi. Alternare i prodotti! È possibile anche l'uso dello zolfo bagnabile (Thiovit)

Questa malattia è sovente sottovalutata, poiché poco appariscente all'inizio dell'attacco. Essa è però in grado di anientare una coltura di pomodori in breve tempo!

Cladosporiosi

Molto probabilmente nel mese di agosto sulle varietà non resistenti si presenteranno le tipiche macchie della cladosporiosi (macchia traslucida sulla pagina superiore e muffetta violacea sulla pagina inferiore della foglia: Intervenire con Benlate o Carbendazim all'apparizione delle prime macchie.

Acariosi bronzea/Acari

L'estate 2003 è stata particolarmente favorevole alla proliferazione degli acari (acari rossi e gialli).

Un forte attacco di questi parassiti può far seccare una coltura nel giro di pochi giorni e in alcune aziende i danni sono stati importanti. L'acaro è visibile ad occhio nudo solo per coloro che hanno una buona vista! Per poter scoprire chiaramente il parassita è necessario l'uso di una lente. In agosto aumenteranno gli attacchi di acariosi bronzea, causata da un "micro-ragno", invisibile ad occhio nudo. I sintomi sono una colorazione marrone-bronzea di fusti, frutti e foglie, e il conseguente deperimento delle piante.

Controllare le colture e intervenire immediatamente con **Vertimec** o **Pegasus**.

Cimice verde

Si tratta di un parassita occasionale, che molto probabilmente a causa delle condizioni meteorologiche particolari, ha causato danni sui frutti di alcune colture di tunnel (macchie suberose e legnose in concomitanza dei punti di punzione dei frutti (frutti non più commerciabili).

Il parassita deve essere eliminato immediatamente con un estere fosforico (p. es. Alaxon/Basudin o un piretroide di sintesi). Nessun prodotto sopportato dai bombi ha per il momento un'efficacia sufficiente. Sono in corso prove con Gazelle.

Mosca bianca

Il parassita ha colonizzato solo poche serre e tunnel, ma le popolazioni aumenteranno in agosto. Interventi continui e regolari dovranno essere fatti per preservare la qualità del pomodoro (esente da escrementi e fumaggine). Prodotti a disposizione:

Gazelle 0,02-0,03 %

Plenum 0,05 %

Vertimec 0,04 %

Eventualmente pure possibili:

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

Bombole Dichlorvos spray LG

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

GLI ORTAGGI SOFFRONO PER LA CALURA!

La canicola e la siccità stressano la natura! Nei ruscelli scorre poca acqua. I prati sono brulli.

Anche le colture orticole risentono della situazione. Gli ortaggi non soffrono solo per la mancanza di acqua, ma anche per il calore. Ecco qualche osservazione relativa a prodotti di stagione: i fagiolini, il cavolfiore e il pomodoro peretto.

I cornetti crescono meglio con un clima caldo, ma non torrido. Le condizioni di temperatura ideali per il fagiolino sono dell'ordine di 18-25°C. Temperature troppo elevate, sovente collegate ad un basso tasso igrometrico dell'aria, accorciano il periodo di raccolta, deteriorano la qualità dei baccelli e riducono le rese alla raccolta. In giugno un'alta igrometria combinata ad una temperatura elevata influenza invece positivamente la crescita vegetativa e la produttività delle colture.

La situazione attuale è dunque ben lungi da quella ideale. Le difficoltà maggiori si hanno a partire dalla fioritura. Durante la fecondazione e la formazione dei baccelli, il fagiolino richiede un suolo ben umido, nel quale le radici possono prelevare una sufficiente quantità di acqua. In questa fase colturale irrigazioni importanti sono necessarie. Non potendo sovente rispettare questa esigenza le rese colturali dell'estate 2003 rimangono sotto alla media.

Il cavolfiore, richiede per natura grandi quantità di acqua e un clima caldo e umido fino alla formazione del corimbo. Temperature troppo elevate (sopra i 30°C) inibiscono la formazione dell'infiorescenza, e non sono rari i casi di colture che rimangono "cieche". La poca produzione settimanale di questo periodo (settimana 30 = ca. 150 t, rispetto alle 300 richieste dal mercato), dimostra chiaramente gli effetti di questa estate calda!

Una conseguenza della calura e della siccità è visibile anche su un prodotto più vicino alla nostra realtà: il pomodoro peretto. Quest'anno infatti, la percentuale di frutti con la necrosi apicale è nettamente più elevata del solito.

CSO+TP

ESIGENZE PER I PRODUTTORI EUREPGAP: IL VASO STA TRABOCCANDO!

Ogni orticoltore svizzero è obbligato a rispettare norme dettate dalla PER (prove ecologiche rispettate) e dalla produzione integrata (PI). Così fece egli dimostra che rispetta l'ambiente e produce verdure sane e di ottima qualità.

Tali esigenze hanno però un notevole influsso sui costi di produzione. Eurepgap imporrà il rispetto di nuove particolari esigenze in parecchi agricoltori.

Cosa ci sarà in più? Perché questa volontà di imporci Eurepgap?

La certificazione Eurepgap, attualmente in corso in Europa, tiene in considerazione le abitudini dei differenti paesi: le regole di produzione e di vita non sono però uguali ovunque!

Un esempio: sul piano fitosanitario il regolamento permette a pomodori o a fragole spagnole e francesi coltivate su suoli disinfettati con il bromuro di metile di essere venduti in Svizzera. I coltivatori sono obbligati a rispettare unicamente le norme del paese di produzione.

Possono quindi essere importati in Svizzera prodotti contrassegnati col marchio Eurepgap, che non hanno le medesime particolarità del prodotto coltivato su suolo svizzero. Il consumatore crederà quindi che certi ortaggi di origine estera hanno le medesime caratteristiche e proprietà del prodotto indigeno.

Mi chiedo quindi se Eurepgap non diventerà un sistema per "lavare" elegantemente prodotti "speciali" non conformi alla legislazione svizzera.

Sul piano sociale i nostri prodotti sarebbero concorrenziati da altri, provenienti da paesi nei quali la mano d'opera è pagata 3.-- fr. al giorno, mentre in Svizzera si fa fatica a trovare operai ricompensati con 3000.-- fr. al mese.

Ora, in questo programma nessuna disposizione specifica figura in merito al prezzo di vendita del prodotto. Il produttore non potrà quindi ripercuotere i maggiori costi di produzione sul prezzo di vendita.

Una cosa è certa. Eurepgap avrà un prezzo da pagare, e provocherà un aumento dei costi per i produttori. Alla fine cosa resterà loro? La dimensione economica, uno dei tre pilastri dello sviluppo durevole, non può ridursi ad una semplice fornitura di prestazioni gratuite.

Esigenze e richieste supplementari non sono più possibili per i coltivatori svizzeri. Se si vuole imporre Eurepgap alla produzione - e questo con l'accordo dei consumatori - si deve pretendere che il prodotto importato sia soggetto ai medesimi criteri del prodotto svizzero. Questo sarebbe conforme ad un'applicazione del diritto svizzero. In caso contrario indurrebbe il consumatore in errore in merito al giudizio sul prodotto importato.

H. Zufferey, segretario produttori di frutta e verdura vallesani
(Da "Der Gemüsebau-Le maraîcher 5/2003)



Verband schweiz. Gemüseproduzenten
Union maraîchère suisse
Unione svizzera produttori di verdura



Associazione orticoltori Ticinesi
6593 Cadenazzo

IVA

SERATA INFORMATIVA orTI

L'orTI organizza per

lunedì 28 luglio 2003

presso il Centro di ricerche agronomiche di Cadenazzo una serata informativa sulle problematiche dell'IVA in orticoltura in genere. Il signor Ferruccio Frontini terrà un breve esposto con l'aiuto di trasparenti e risponderà in seguito alle domande dei presenti in sala.

Inizio della conferenza: ore 20.00