



# INFORMAZIONI ORTI COLTURA n° 8 ANNO 6

Agosto 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](http://www.ti.ch/agricoltura)

## I LAVORI IN AZIENDA

### Pomodoro

#### Cure colturali

- Proseguire con le normali cure (soprattutto legatura e sfogliatura) sulle colture dove la raccolta procede.
- Cimare le piante sopra una foglia circa 4 settimane prima dalla data prevista per la fine della raccolta.
- In caso di prosecuzione del caldo, dov'è possibile, effettuare bassinages (irrigazioni di breve durata) nei momenti più caldi della giornata; evitare lunghi periodi di bassa igrometria poiché favoriscono oidio e screpolature.
- Controllare la presenza di parassiti pericolosi (acari, cimici) e intervenire immediatamente per limitare i danni.
- Eliminare sin dalla loro formazione i frutti deformati o mal fecondati, per ottenere un calibro maggiore delle bacche rimanenti; questo lavoro è particolarmente importante sulle varietà a grappolo!
- Nelle superfici riscaldabili, mettere in funzione l'impianto di riscaldamento nelle notti durante le quali la temperatura scende al di sotto dei 16°C. Scopo è la riduzione della percentuale dei frutti screpolati (il Santo vale la candela!)

#### Misure sanitarie

Numerose colture giungono in fine di raccolta. In modo particolare quest'anno sono colonizzate da numerosi parassiti. Di conseguenza le superfici devono essere immediatamente sgomberate.

Inoltre:

- In caso di forte presenza di ragnetti, mosche bianche, minatrici e tripidi, eseguire un intervento con un insetticida a largo spettro (p. es. piretroidi o diazinone). Alcuni parassiti possono riapparire sulle colture autunnali (p.es. minatrici su formentino e lattuga, tripidi su tutte le colture). Insetti e acari possono anche passare l'inverno su colture e malerbe e riapparire più facilmente l'anno prossimo!
- Controllare l'apparato radicale prima di decidere la coltura autunnale per verificare la presenza o meno di nematodi. In caso positivo comportarsi come segue:

Evitare di **piantare lattughe senza prima aver disinfettato il terreno (Basamid o vapore).**

Formentino e rapanelli sono meno sensibili e **possono** anche non subire danni.

Nota: controllare anche le piante innestate! Poche galle sono già sintomo di una forte presenza di nematodi!

### **Protezione contro parassiti e malattie**

È importante mantenere un livello qualitativo accettabile del prodotto. Per questo motivo le piante devono essere mantenute in vegetazione e esenti o poco colpite da malattie e parassiti animali (prosecuzione del programma di protezione antiparassitaria).

### **Lattughe diverse**

L'inizio di settembre è l'ultimo termine per la semina delle colture per la serra di vetro e il tunnel riscaldato. Per l'autunno è indispensabile l'uso di varietà con molte resistenze alla peronospora (se possibile alle 24 razze attualmente conosciute-varietà BI 1-24). Ciò non è però possibile per tutti i tipi di lattughe. Per il momento sono ritenute le migliori:

- **Baltimore** e **Leandra** per le cappuccio;
- **Concorde**, **Amandine** e **Revolution** per il lollo rosso;
- **Livorno** (ev. **RZ 85-76**, res. 1-24) per il lollo verde; **Bolchoï**, **Versai** e **Kristo** per le foglie di quercia.

Ricordiamo che la coltura della **romana** riserva sovente cattive sorprese (monta a fiore!) in caso di periodi poco luminosi.



**La peronospora** è sempre un problema in autunno; una corretta protezione anche delle varietà ben resistenti (NL 16) è **utile** o meglio ancora **indispensabile**.

### Trapianto a dimora

- . Le lattughe autunnali di serra e tunnel devono essere piantate **molto superficiali** (circa 1/3 del vasetto fuori dal terreno) per ridurre gli attacchi di marciume da Botrytis;
- . Le foglie delle piantine molto sviluppate possono essere accorciate.

### **Formentino**

#### Formentino piantato

- ✓ Per le colture piantate in **settembre interrare completamente il vasetto**. Piantando troppo alto, con l'autunno caldo e secco, il cubetto si indurisce impedendo alle radici di uscire e affrancarsi nel terreno.
- ✓ Mantenere umide le piante fino a ripresa avvenuta per le stesse ragioni.
- ✓ Densità di coltura **75-80 cubetti/m<sup>2</sup>** contenenti 5-6 piantine.

#### Semina diretta

- ✓ Non seminare superfici eccessive nei primi 20 giorni di settembre. Il formentino cresce molto rapidamente ed è facile avere grandi quantitativi da smerciare in un breve periodo e molto probabilmente in un periodo di abbondanza di prodotto! Esiste pure il rischio di monta a fiore!
- ✓ Non seminare **denso**: 600 piantine al m<sup>2</sup> sono sufficienti (meno foglie gialle, minor rischio di filatura, miglior resa oraria alla raccolta!). Come base si può ritenere che 600 piante/m<sup>2</sup> corrispondono a circa **0.8 g di seme**! Pesare i semi prima della semina!
- ✓ **Ricoprire bene il seme**. Il formentino richiede frescura e buio. Semine superficiali hanno facilmente difficoltà di sviluppo.
- ✓ **Irrigare abbondantemente** il suolo prima della semina. Una copertura con **un velo (Agryl)** garantisce umidità e temperature più costanti.
- ✓ **Non concimare** il formentino; Al massimo distribuire 2 kg/ara di **Patenkali**. I residui nutritivi della coltura precedente sono più che sufficienti.
- ✓ Se si procede ad un **diserbo** chimico (chi dispone ancora del prodotto: Patoran a 12-15 g/ara):
  - . seminare più profondo
  - . mantenere ben umido il terreno per almeno 20 giorni.
- ✓ **Varietà**: le più adatte sono quelle francesi **Gala**, **Jade** e **Trophy**. Interessante anche **Favor** (tedesca).

## **I 30 ANNI DELLA CSO (CENTRALE SVIZZERA DELL'ORTICOLTURA)**

Dopo un lungo periodo di discussioni e difficoltà l'assemblea costitutiva della Centrale svizzera dell'orticoltura si è tenuta il 18 luglio del 1973. L'attività vera e propria della nuova organizzazione, voluta dalla Confederazione con lo scopo principale di avere una visione chiara del mercato e della produzione svizzera delle differenti verdure, è invece iniziata il 4 settembre.

La prima inchiesta effettuata dalla CSO ha toccato la lattuga cappuccio e la scarola. La notifica in questione, ancora molto lacunosa, era in parte costituita da parole. Alla fine di ottobre il meccanismo si era già di molto migliorato e i quantitativi offerti erano espressi in sole cifre: 539'700 pezzi di lattuga cappuccio e 898'600 pezzi di scarola. Sulla notifica dal 12 al 17 novembre 1973 figuravano 14 ortaggi. Durante l'inverno la notifica settimanale è stata sospesa fino ad aprile del 1974. Nella primavera di quell'anno si è iniziato con le previsioni di raccolta per la lattuga cappuccio e la romana. Dal 6 maggio si è poi ripreso con il ritmo settimanale. Una retrospettiva è interessante per stabilire dei confronti! Consideriamo la settimana 30 di quest'anno e la corrispondente del 1974: nella notifica settimanale 30/2003 sono contemplate 102 differenti posizioni. Nel 1974 le indicazioni toccavano solo 33 ortaggi.

Perché una tale differenza? Un motivo è senz'altro il numero delle posizioni tariffarie per le importazioni: nella statistica d'importazione figurava una sola posizione sia per il pomodoro, sia per le cipolle. Carciofi, broccoletti e melanzane erano trattate in modo analogo in una sola rubrica. Stessa cosa per cabis bianchi/rossi e le verze. Le zucchine non erano addirittura contemplate nella statistica! All'inizio è stato veramente duro far comprendere a produzione e commercio l'importanza di notifiche settimanali precise e dettagliate, ma alla fine il messaggio è stato recepito; oggi

la gestione delle importazioni sarebbe impensabile se non ci fossero disponibili dati sulla produzione prevista nella settimana.

Il mercato della verdura è in evoluzione permanente. Nuovi prodotti appaiono e altri perdono importanza.

Il mercato delle insalate è uno fra gli esempi più lampanti. Nella notifica relativa alla settimana 30 del 1974 era indicata una produzione di lattuga cappuccio di 2,3 milioni di cespi; la corrispondente settimana del 2003 ne prevedeva invece solo 1,5 milioni! La situazione è però ben diversa per la lattuga eisberg: 12 tonnellate nel 1974 e ben 412 tonnellate nel 2003!

Interessante anche il confronto dei pomodori: 833 t nel 2003 e 2129 t nel 1974. Da notare che il consumo di pomodoro è notevolmente aumentato grazie all'assortimento più vasto e alle varietà qualitativamente migliori.

Confrontando le due notifiche si evidenzia che nel 1974 con 101 t c'erano meno cipolle di oggi (settimana 30 2003: 512 t). Medesimo discorso anche per i broccoletti (8 t contro 97), finocchio (50 t contro 118) e cetrioli nostrani (2 / 87).

Da notifica settimanale CSO 31/2003

### **PRESTO UN NUOVO "POMODORO?"**

Due specie della famiglia delle solanacee che producono bacche simili al pomodoro arrivate in Italia.

Si tratta di *Solanum sessiflorum* e di *Solanum stramoniflorum*, piante che sono state ospitate nell'orto botanico della città di Padova.

In natura sono arbusti semiaddomesticati, presenti lungo i fiumi. Producono bacche succulente che in passato erano consumate crude o cotte dagli indios sudamericani.

Ora il passo successivo è lo studio delle due piante per un eventuale introduzione sul mercato ortofrutticolo.

Da "Colture protette" 7/2003

## ROSSORE DEL FORMENTINO: UN PROBLEMA DI FOSFORO

In modo particolare nelle colture di formentino trapiantato di campo aperto non sono rari i casi in cui le piante denotano una decolorazione del lembo delle foglie giovani e l'apparizione di necrosi e zone rossastre sulle foglie più vecchie. Un tale quadro può apparire anche nei casi dove l'acqua è disponibile e secondo l'analisi azoto e fosforo nel terreno sono sufficienti.

Essendo le colture in campo aperto principalmente estive e autunnali, la crescita delle stesse è molto rapida, e l'apparato radicale non ha il tempo di penetrare profondamente nel suolo. In pratica le radici non entrano in contatto con gli elementi nutritivi presenti.

Il fenomeno del rossore è stato studiato dalla Stazione federale di Wädenswil. Sono state eseguite prove colturali, mettendo a confronto il comportamento delle piante in parcelle concimate diversamente con fosforo ( $P_2O_5$ ).

Il risultato è stato interessante. Anche in un terreno all'analisi ricco di fosforo, con un apporto supplementare dell'elemento si è ridotto o evitato il problema. Resta chiaro che il fosforo non è la sola causa. Terreni con una struttura sfavorevole, periodi di forte umidità, temperature elevate e mancanza di acqua sono pure motivi di insuccessi colturali del genere "Rossore del formentino".

In conseguenza delle prove effettuate, la norma di concimazione del fosforo per il formentino è stata portata a 20 kg/ha. Altro punto interessante: aumentando la disponibilità di fosforo si migliora non solo la resa al  $m^2$ , ma anche il contenuto di elementi minerali del prodotto (Azoto e potassio).

In conclusione: per il formentino di campo aperto e anche per le colture piantate in settembre sotto i tunnel di 3 metri, è utile un apporto di fosforo in base alla norma. Metà con la concimazione di base (Superfosfato) e metà in copertura (concime fosforico solubile).

Da "Der Gemüsebau" e conclusioni personali TP

## PRODUZIONE INTEGRATA: DATA DEI CONTROLLI 2003

Il comitato del gruppo PI Ticino nel corso della sua riunione di agosto ha fissato il periodo dei controlli aziendali per l'attribuzione del marchio.

I controllori visiteranno i coltivatori nel corso della **seconda quindicina di settembre**.

I gestori delle aziende che saranno controllate riceveranno nei prossimi giorni una comunicazione personale in merito.

Si prega di attenersi scrupolosamente ai criteri di valutazione per il marchio PI. Devono essere presentati i seguenti documenti:

- **Schede colturali** complete, dettagliate e ben chiare (concimazioni, trattamenti) per gli anni che devono essere verificati.
- Calcolo dell'**indice di protezione** del suolo.
- Superficie di **compensazione ecologica**: presentare un disegno (piano) oppure fare un elenco.
- **Formulari A1 e A2** per l'ottenimento dei contributi diretti.
- **Piano di rotazione** dell'anno in corso e dei 2 precedenti.
- **Bilancio nutrizionale** dell'azienda per gli anni che seguono l'ultimo controllo.
- **Bollettini di analisi del suolo validi** (2 anni per le superfici protette, 5 anni per il campo aperto).

Chi lavora su base informatica, deve presentare tutti i documenti necessari stampati.

Coloro che hanno già subito controlli in campicoltura, sono obbligati a presentare tutte le schede controllate

