



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 6 ANNO 7

Giugno 2004

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

Pomodoro

Dal punto di vista commerciale, luglio sarà quasi sicuramente un mese difficile: quest'anno le piante di pomodoro sono particolarmente cariche di frutti e la situazione di ritardo causata dalla primavera fredda provocherà una concentrazione della produzione nazionale.

Le esigenze del commercio sono sempre più severe, e il coltivatore deve quindi impegnarsi a consegnare frutti di ottima qualità. Per raggiungere tale scopo è indispensabile disporre di colture ben curate e seguite.

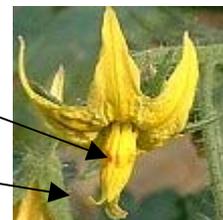
Potature, sfogliature, irrigazioni e interventi antiparassitari devono essere proseguiti con ritmo regolare fino alla fine della raccolta.

Le colture devono quindi:

- **essere sfemminellate e sfogliate** regolarmente; la luce deve penetrare all'interno delle piante per raggiungere i grappoli. Grappoli troppo all'ombra (in modo particolare quelli in basso) colorano in modo irregolare (manifestazioni di blotchy ripening o macchie immature). Con clima molto caldo è però preferibile limitare la sfogliatura, in modo particolare se i tunnel o le serre non sono stati ombreggiati! Una grande massa fogliare mantiene infatti un ambiente più fresco in seguito alla traspirazione più elevata. Con temperature troppo alte all'interno

dei locali di coltura si ottiene una maturazione forzata dei frutti, che rimangono quindi insufficientemente sodi (frutti molli!). Quando le temperature sono troppo elevate il polline rimane sterile e i fiori dei grappoli superiori abortiscono. È inoltre possibile una deformazione vera e propria del fiore che rende impossibile la fecondazione.

In caso di temperature troppo elevate: polline sterile e allungamento del pistillo



In merito alla soppressione di foglie si deve procedere come segue:

- lasciare almeno 16 foglie; nei periodi caldi per aumentare la massa fogliare è possibile cimare le femminelle dopo la prima foglia
- sfogliare gradatamente: non togliere più di 4-5 foglie per volta per evitare shock alle piante

- **essere legate** ai sostegni (corde); nei tunnel di 3 metri prolungare le bacchette per evitare che i frutti rimangano in pieno sole, fatto che porta a microfessure circolari e a malcolorazione. Eseguire eventualmente una cimatura; è però indispensabile attendere l'inizio della maturazione dei primi grappoli e un clima non troppo caldo.

- **essere abbassate** per tempo con rocchetto o ganci, sempre per evitare l'inconveniente dei frutti in pieno sole.
- **essere bagnate** (aspersione) per 2-3 minuti nei momenti più caldi (verso mezzogiorno). Lo scopo dell'operazione è di permettere alle piante di vegetare correttamente. Quando le temperature sono elevate (e il grado di umidità è basso), le aperture presenti sulle foglie (stomi) si chiudono e le piante non possono più prelevare acqua e nutrimento dal terreno con conseguenze negative sulla qualità dei frutti (colletti gialli). **Il timore di eventuali malattie è assolutamente ingiustificato! Le piante asciugano molto rapidamente e l'umidità rimane solo per breve tempo.** L'operazione è indispensabile sulle varietà perette; permette infatti di ridurre in modo massiccio la percentuale di frutti con la necrosi apicale (culo nero).
- **essere protette** dalle malattie con interventi adeguati (vedi capitolo seguente).
- **essere ombreggiate** mediante aspersione dei tunnel con calce o prodotti del commercio. Scopo dell'operazione è la riduzione della temperatura nei tunnel, Una diminuzione della luce del 20% all'interno dei locali di coltura, produce una riduzione della temperatura dei frutti di circa 3°C (**minori rischi di frutti poco sodi e colletti gialli**).

Cetriolo

Il tempo caldo e secco tipico di luglio causa la proliferazione degli acari nelle colture di cetrioli.

Principale mezzo di prevenzione è il mantenimento di un clima poco favorevole ai parassiti. Nell'aria si deve sempre mantenere una certa umidità relativa.

No si deve dimenticare che il cetriolo trova le sue origini nella foresta amazzonica, dove vige un clima molto caldo e umido!

Per ottenere quindi un clima a lui confacente, come per il pomodoro, durante il giorno si devono effettuare **numerose** (anche 4 o 5) irrigazioni di corta durata (bassinages), sempre **nei momenti più caldi** della giornata.

Questa operazione riveste una particolare importanza nelle colture giovani, appena piantate, con una superficie fogliare ancora molto limitata.

Con questa operazione si migliora anche **la fecondazione** (cetrioli nostrani) e rispettivamente la formazione di **frutti di qualità e diritti** (cetrioli olandesi).

Melanzane

Per questa coltura le temperature ideali diurne sono di 22-26°C.

La media giorno/notte non dovrebbe essere superiore a 24°.

L'annata 2003, estremamente calda durante il periodo estivo, ha dimostrato la validità di questa affermazione.

Arieggiare quindi abbondantemente nelle giornate soleggiate! Eseguire eventualmente un ombreggiamento e bassinages come per il pomodoro.

Non bisogna dimenticare che anche la melanzana è pianta apprezzata dagli acari e vale quindi il medesimo principio enunciato per i cetrioli!

Semine e trapianti

Fagiolini nani

semina possibile fino al 20 luglio in campo aperto, e fino ad inizio agosto nei tunnel.

Finocchio

A inizio luglio seminare in vivaio (o ordinare le piantine) le varietà ibride (**Floro, Amigo, Orion, Rondo**).

Per la semina diretta (fino a metà luglio) usare varietà normali (**Selma o Argo**).

Cicoria bianca di Milano

L'unica varietà veramente valida è attualmente **Uranus**. **Ultimo termine per la semina: 15 luglio.**

Zucchine

Entro il 10 luglio si seminano **in vivaio** le zucchine

Quest'anno il problema delle virosi potrebbe essere importante. In autunno l'uso di varietà resistenti è indispensabile. Le varietà adatte per l'autunno:

Sofia F₁, **Alice F₁**, **Xsara F₁** **Datscha F₁**, **Mikonos F₁**.

Mikonos è stata l'unica varietà che si è dimostrata totalmente tollerante alle virosi nelle prove eseguite lo scorso anno presso la RAC di Cadenazzo

Scarola

Semina possibile fino al 20 luglio.

Varietà interessanti:

Maral, Malan, Excel, Kalinka.

I PROBLEMI FITOSANITARI (luglio)

Pomodoro

Cladosporium: la malattia è presente qua e là nei grandi tunnel e nelle serre in alcune colture di varietà non resistenti (Petula, Oskar, Italdor, Grappella, Durinta). Nelle colture in cui la malattia è presente interventi regolari con **Benlate***, **Carbendazim** o **Enovit M** sono indispensabili. * Prodotto non più in commercio

Peronospora: Le condizioni climatiche della stagione non sono favorevoli alla malattia. Proseguire quindi con il normale programma di trattamento basato su rame+folpet (Cuprosan UDG, Vinipur, Folcupan, Perolan super).

Oidio:

In caso di apparizione, applicazioni curative di prodotti specifici sono necessarie: Topas Vino, Lemanor, Slick, Sisthane viti; Stroby, Amistar, Flint; Funginex (termine di attesa di **3 giorni**).

Acari/Acariosi bronzea:

Controllare regolarmente le colture (in modo particolare serre e grandi tunnel precoci, poiché più soggetti). Intervenire immediatamente con un acaricida (p. es. Vertimec, ev. Neoron o Trevi) non appena si constata la presenza dei parassiti.

PORTE APERTE PRESSO IL SETTORE ORTICOLO A CADENAZZO

Il 19 giugno, presso Agroscope Centro di Cadenazzo si è tenuta l'annuale visita e valutazione delle prove in corso nel settore orticolo, con la partecipazione dell'associazione delle Consumatrici, dei principali acquirenti, della produzione, e dei tecnici cantonali e federali. La serata si è aperta con la presentazione del direttore Jelmini, nella quale ha descritto la situazione, ristrutturazioni e cambiamenti in atto presso le Stazioni Federali di ricerche Agronomiche in Svizzera.

In seguito è stata presentata la trentina di varietà di pomodori in prova, evidenziando particolarmente la tipologia e le caratteristiche, invitando i presenti ad esprimersi principalmente sull'aspetto dei frutti presentati. Una novità interessante della serata, è stata l'apertura delle porte dei locali di coltura per dar la possibilità ai presenti di osservare anche le piante sul posto. Visto l'apprezzamento, questo aspetto verrà mantenuto anche in futuro.

Rimane purtroppo difficile comunicare oggi quale sia la varietà migliore o più interessante, poiché ci troviamo solamente ad inizio raccolta.

In seguito tutti i presenti si sono recati presso l'Isola Verde dell'orticola Bassi SA a Cadenazzo per una visita dell'azienda, dove Marco Bassi ha aperto le porte, e mostrato tutte le colture in corso ed ha descritto egregiamente il funzionamento della struttura dal trapianto alla vendita. Ha pure enunciato tutte le problematiche annesse che vivono giornalmente tutte le aziende.

Non bisogna dimenticare che l'azienda produce principalmente pomodoro grappolo, e quindi ha mostrato anche le macchine per la cernita e la preparazione alla vendita: "Complimenti!"

L'incontro è terminato con un'ottima cena in azienda presso l'agriturismo Isola Verde.

Particolari ringraziamenti sono da attribuire al presidente della Commissione Tecnica per l'orticoltura Werner Meier, al presidente dell'ORTI Associazione Orticoltori Ticinesi Renato Oberti, e non da ultimo ai collaboratori e relatori della serata Agroscope Centro di Cadenazzo.

Scettrini Sebastiano

DA PI A SUISSE GARANTIE

Agro Marketing Suisse introduce il nuovo marchio di garanzia SUISSE GARANTIE, che sostituirà il vecchio PI.

In futuro, tutte le attività rilevanti delle aziende abilitate al marchio, saranno soggette a controllo. Questo tocca in modo particolare le aziende con attività di confezionamento e preimballaggio di prodotti agricoli direttamente per il commercio. Tali attività sono soggette alle medesime esigenze richieste alle imprese commerciali e di trasformazione/ lavorazione. Per quel che concerne l'orticoltura, si tratta principalmente di modifiche di ordine amministrativo, salvo la dichiarazione di assenza di OGM e altre condizioni di relativa importanza. Il nuovo marchio di garanzia definisce nuovi punti forti. La tracciabilità e conseguentemente l'etichettatura dei prodotti assumono maggiore importanza.

Tracciabilità

Il marchio di garanzia delega maggiori responsabilità alle aziende commerciali "a valle" della produzione. Per ogni acquisto è richiesto un doppio attestato che certifichi la provenienza della merce da un'azienda riconosciuta. I prodotti "SUISSE GARANTIE" possono essere solo quelli contrassegnati da un'etichetta di produttore riconosciuta. Per ogni partita in entrata deve essere verificato se il fornitore è abilitato a produrre ortaggi contrassegnati dal marchio. Tutte le aziende riconosciute sono contemplate nella lista nel sito www.swissveg.com:

Affinché i controlli siano efficaci, può essere utile che le centrali di ricezione della merce dispongano di un collegamento a Internet. Sarebbe così possibile verificare immediatamente la conformità del produttore.

L'elenco delle aziende riconosciute è aggiornato 2 volte all'anno. La lista delle aziende riconosciute solo a titolo provvisorio è invece completato settimanalmente.



SUISSE GARANTIE richiede inoltre a tutte le aziende riconosciute che ogni reclamo relativo al sistema sia evaso, e che siano prese le eventuali misure del caso. Ogni reclamo deve essere debitamente documentato.

Bollettini di ricezione

I bollettini di entrata merce devono essere concepiti in modo da evidenziare che i prodotti contrassegnati dal marchio siano effettivamente tali. Per le imprese che acquistano prodotti non a beneficio del marchio SUISSE GARANTIE, esiste l'obbligo di un trattamento separato. L'USPV consiglia di completare l'etichetta sugli articoli con le sigle SG oppure PI.

Etichettatura

Come principio ogni singolo imballaggio deve essere munito di un'etichetta. Le aziende orticole riconosciute usano l'etichetta di produttore, mentre le aziende certificate usano invece le etichette ufficiali (vedi esempio). Nei casi in cui la partita è destinata al commercio all'ingrosso è possibile l'applicazione di due unici contrassegni per unità (paletta) purché si tratti di un medesimo prodotto proveniente dal medesimo fornitore.

Controlli 2004

Tutte le aziende saranno controllate tramite un formulario conforme alla certificazione. Ciò è un vantaggio poiché:

1. non saranno possibili scambi di formulari.
2. Tutte le aziende potranno iscriversi alla certificazione, senza dover essere ulteriormente controllate.

Trattandosi di nuovi formulari, gli ispettori hanno dovuto seguire un corso di formazione, in modo che i controlli possano avvenire senza problemi particolari. L'USPV ha elaborato un manuale per facilitare i compiti di chi dovrà procedere ai controlli.

Formulario di controllo (Check liste)

Lista di controllo e manuale sono scaricabili dal sito web dell'USPV sotto: www.swissveg.com -> Produttori -> Suisse garantie -> Controlli.