



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 6 ANNO 8

GIUGNO 2005

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

Facilmente, luglio sarà come sempre un mese difficile: anche quest'anno le piante di pomodoro sono ben cariche di frutti e un certo ritardo delle colture causerà una concentrazione della produzione nazionale.

È risaputo che il commercio è sempre più esigente; il coltivatore deve per forza di cose impegnarsi a consegnare frutti di ottima qualità. Per raggiungere lo scopo è indispensabile che le colture siano ben curate e seguite.

Potature, sfogliature, irrigazioni e interventi antiparassitari devono essere fatti regolarmente anche durante il periodo di raccolta.

Quindi:

- **sfemminellare e sfogliare** per tempo; la luce deve penetrare bene all'interno delle piante e raggiungere i grappoli.

Grappoli troppo all'ombra (in modo particolare quelli in basso) colorano male e presentano macchie immature (Blotchy ripening). Con clima molto caldo è tuttavia 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.

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.

- **Legare regolarmente le piante** ai sostegni (corde); nei tunnel di 3 metri prolungare le bacchette per evitare che i frutti rimangano in pieno sole (problemi di microfessure circolari e di malcolorazione). Fare eventualmente una cimatura; è però importante attendere l'inizio della maturazione dei primi grappoli e eseguire il lavoro con un clima non troppo caldo.

- Dove previsto **abbassare le piante** per tempo con rocchetto o ganci, sempre per evitare l'inconveniente dei frutti in pieno sole.

- Garantire acqua a sufficienza alle colture. Non bisogna dimenticare che, in una giornata estiva calda, un fusto di pomodoro può "bere" fino a 2.5 litri di acqua! Nelle colture irrigate convenzionalmente, irrigare preferibilmente di mattina.

- **Bagnare le piante** (aspersione) per 2-3 minuti nei

momenti più caldi (verso mezzogiorno). Con questa operazione si permette 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. Le radici 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 fuori luogo! Le piante sono asciutte in breve tempo!**

Gli interventi sono indispensabili sulle varietà perette; permettono infatti di ridurre in modo massiccio la percentuale di frutti con la necrosi apicale (culo nero).

- **Proteggere le piante** da malattie e parassiti con interventi adeguati (vedi capitolo seguente).

- **Ombreggiare** le colture tramite aspersione dei tunnel con calce o prodotti del commercio. Con una diminuzione della luce del 20% all'interno dei locali di coltura, si ottiene una riduzione della temperatura dei frutti di circa 3°C (**minori rischi di frutti poco sodi e colletti gialli**).

I PROBLEMI FITOSANITARI DI ATTUALITÀ

Pomodoro

Peronospora: tutto lascia supporre che sarà un anno difficile. La fitopatologia è già stata riscontrata in numerose colture, in modo particolare sul Piano di Magadino. La malattia è molto difficile da eradicare, ed è quindi necessario mettere in atto una lotta preventiva valida.

Nelle colture "sane" operare con prodotti rame+folpet (Cuprosan UDG, Vinipur, Folcupan, Perolan super), oppure Forum+rame. Proteggere bene la parte alta delle piante.

Proteggere le varietà a grappolo con Tattoo C, così da non sporcare i frutti.

Dove la malattia è già presente intervenire con Ridomil Vino (+rame) o ev. con Cyrano.

Cladosporium: in alcuni grandi tunnel e serre di varietà non resistenti, la malattia è presente: varietà non resistenti:

Petula, Oskar, Durinta, Cherry belle.

Nelle colture in cui la malattia è presente interventi regolari con

Carbendazim, Derosal o Benlate*, sono indispensabili.

* Prodotto non più in commercio

Cancro batterico: la pericolosa malattia batterica è presente in numerose colture e non è purtroppo possibile limitare la diffusione con mezzi chimici. Lasciar semplicemente per ultime le superfici contaminate in occasione della raccolta e delle lavorazioni colturali. Evitare di toccare le piante quando sono bagnate.

Oidio:

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

Acari/Acariosi bronzea:

con il caldo, problemi sono correnti. Verificare regolarmente le colture (in modo particolare serre e grandi tunnel a debole vegetazione). Intervenire immediatamente con un acaricida (p. es. Vertimec, ev. Neoron o Trevi) non appena si constata la presenza dei parassiti.

LE SEMINE E I TRAPIANTI DI LUGLIO

Luglio è il mese in cui si preparano le piantine (o si programma l'acquisto del materiale vegetale) per l'autunno in campo aperto e nei tunnel freddi.

Zucchine

Per avere una certa sicurezza di raccolta la zuccina deve essere seminata in vivaio o direttamente in campo entro il 15 luglio. Semine più tardive sono a rischio, in quanto una gelata potrebbe già sopraggiungere dopo la metà di settembre.

Considerata la situazione di calura, quest'anno il problema delle virosi potrebbe essere di nuovo importante. Per operare con una certa sicurezza, in autunno l'uso di varietà resistenti è indispensabile.

Lista varietale per l'autunno:

Alice F₁, Xsara F₁ Datscha F₁, Mikonos F₁, Quine F₁.

Mikonos è per il momento la varietà che si è dimostrata maggiormente tollerante alle virosi. Per quanto concerne la peronospora (apparsa per la prima volta lo scorso anno) non si sono invece notate differenze fra le varietà.

Scarola

La semina è possibile fino al 20 luglio.

Varietà interessanti:

Maral, Malan, Excel, Kalinka.

Fagiolini nani

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

Varietà: Vilbel

Finocchio

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

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

Cicoria bianca di Milano

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

Cavolo rapa (tunnel freddo)

Il cavolo rapa per il tunnel freddo deve essere seminato entro la prima settimana di agosto. Prevedere l'ordinazione delle piantine per tempo!

SICILIA UN SUCCESSO PER LA TOMATO CONFERENCE 2005

La quarta edizione della tomato conference, manifestazione di livello mondiale organizzata da Syngenta seeds, si è tenuta in Sicilia nella regione di Pachino dal 24 al 27 maggio u. s. La scelta della Sicilia non è del tutto casuale; in effetti su quest'isola, per superficie la seconda del mediterraneo, si coltiva il pomodoro sotto protezioni plastiche su una superficie superiore a 8000 ettari.

Il filo conduttore della manifestazione era la questione del gusto del pomodoro, oggi sovente messo in discussione dal consumatore e dal commercio. Per far passare il messaggio si è pure scelto il motto "un pomodoro per ogni uso" nel senso di mettere sul mercato un prodotto specifico per ogni impiego in cucina (semplice insalata, da cuocere, da accompagnare il pesce, per la preparazione di dessert, ecc.).

All'incontro erano presenti oltre 400 persone, specialisti provenienti da ogni parte del mondo (oltre agli europei hanno partecipato anche giapponesi, cileni, argentini, australiani, ecc.). Tutta la filiera del pomodoro era rappresentata, dal produt-

tore, al commerciante, al consumatore, al ricercatore, al dietista.

La prima giornata è stata l'occasione per visitare alcune infrastrutture commerciali della regione e le prove varietali dimostrative organizzate da Syngenta in due località. Si sono potute vedere da vicino tutte le tipologie di pomodoro attualmente offerte dalla ditta sementiera e i nuovi tipi in attesa di introduzione (per esempio miniperetto). Il principale pomodoro prodotto nella zona di Pachino (Punta estrema meridionale della Sicilia) è il ciliegino a grappolo, che ha ottenuto la certificazione IPG. La varietà più coltivata è attualmente Shiren, ibrido israeliano venduto dalla ditta Cois. Questa regione della Sicilia cerca tuttavia di profilarsi con altri prodotti speciali, per il pomodoro; il cuore di bue, il costoluto e i cocktail. Il periodo di coltura va da ottobre a fine maggio; nel periodo estivo in seguito alla calura è difficile produrre sotto serra e il tempo di riposo vegetativo è sovente usato per disinfettare il terreno (solarizzazione e mezzi chimi-

ci). La cernita dei prodotti è eseguita da centrali di raccolta di proprietà dei coltivatori stessi (cooperative) oppure di privati. Il fatturato delle centrali è nella maggior parte dei casi dell'ordine di 20-30 milioni di Euro. Una buona percentuale delle organizzazioni si è sottoposta alla certificazione ISO.

Le conferenze

Il programma della seconda giornata prevedeva diverse relazioni da parte di specialisti. Per inquadrare la situazione, il signor Gibson di Promar internazionale, ha presentato alcune indicazioni statistiche sulla produzione, il consumo e le abitudini dei consumatori nei differenti paesi. Risulta per esempio che il paese maggior produttore di pomodori è la Cina, con 30 milioni di tonnellate. Gli Stati Uniti sono in seconda posizione con 12 milioni; la Turchia si trova in terza posizione con 8 milioni. Il maggior produttore di pomodori europeo è l'Italia, con 6,5 milioni di tonnellate, davanti alla Spagna con 3,9 milioni. Un cittadino europeo consuma in media 10 kg di pomodori all'anno, Se si considerano i singoli paesi, l'Italia è in prima posizione con 36 kg. Un fatto curioso: in In-

ghilterra sono principalmente le persone oltre i 45 anni che consumano pomodori.

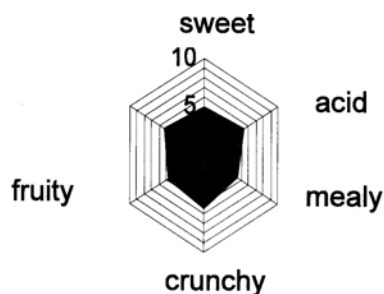
Massimo Enzo ha invece mostrato come vengono usati i pomodori nei differenti paesi, Risulta che gli italiani consumano prevalentemente il pomodoro insalatato semi verde e che il pomodoro a grappolo è relativamente poco diffuso. Al contrario in Germania il grappolo la fa da padrone. In Inghilterra si preferisce invece il pomodoro tondo liscio sciolto di piccole dimensioni. Nell'Europa meridionale (Italia, Francia, Spagna) il consumo di pomodori è in diminuzione, mentre nel Nord dell'Europa si registra ogni anno un aumento dei consumi.

Il professor Canella dell'Università di Roma, nutrizionista, ha fatto l'istoriato del pomodoro. Introdotto in Europa dopo la scoperta dell'America nel 16° secolo, esso ha avuto "vita dura" nel senso di essere stato considerato unicamente una pianta decorativa. Il nome di pomodoro gli è stato attribuito poiché la specie importata aveva frutti gialli. Solo più tardi sono stati ottenute varietà a frutto rosso. Dal punto di vista nutrizionale il pomodoro è un

alimento molto importante per il suo alto contenuto di antiossidanti. Gli è attribuita anche la proprietà di prevenire il carcinoma della prostata. Importante è un consumo giornaliero di questo frutto. Bisognerebbe però evitare di consumare la pelle e i semi. Ha pure proprietà antibatteriche e antifungine.

Il professor Nocca dell'Università di Siena, si è occupato di degustazioni per definire un buon pomodoro. Si tratta di un campo molto difficile, poiché per definire un buon pomodoro, bisogna considerare un alto numero di fattori. Già a livello chimico, il gusto del pomodoro è definito da 21 sostanze aromatiche. In più sono da aggiungere i fattori fisici come l'acidità, la quantità di zuccheri, la consistenza e la farinosità. Una grande difficoltà è poi la grande eterogeneità dei degustatori. Tuttavia l'Istituto da lui diretto è riuscito a creare uno schema di interpretazione, consistente in un diagramma (aromatogramma), dal quale risulta che il poligono ottenuto con la maggiore superficie è relativo al pomodoro ritenuto migliore. In ogni modo un pomodoro con certe caratteristiche sarà valido per un uso, ma

non per un altro (in modo particolare se cotto).



Stéphanie French, di Harlequin plus, ditta di marketing inglese ha ripreso gli effetti benefici del pomodoro in modo più dettagliato. Ha pure presentato una strategia per far passare i messaggi ai consumatori, sulla base dell'imballaggio e della presentazione. Importante è che un prodotto sia presente sul mercato nel medesimo modo durante tutto l'anno. In avvenire si prevede di creare delle vere e proprie marche anche per i prodotti agricoli (già in corso presso Syngenta: pomodoro Toscanella e Kumato).

In fine di giornata D. Murcia, collaboratore presso Syngenta in Spagna, si è concentrato sui lavori di analisi effettuate in laboratorio sulle varietà di fresca selezione.

Tutte le relazioni presentate sono visibili su Internet sul sito www.tomato.conference.com → keyboard.

CAMPAGNA DE L'ORTOFRUTTICOLA A FAVORE DEI PRODOTTI LOCALI : "I SAPORI DELL'ORTO TICINESE"

Rossi di passione e ricchi di gusto. Sono i pomodori del Ticino, gustosi testimonial ai quali "L'Ortofrutticola" ha affidato il compito di veicolare un preciso messaggio: i buongustai preferiscano e consumino gli ortaggi coltivati nel nostro Cantone. La campagna "I sapori dell'orto ticinese" è stata lanciata pochi giorni or sono con decine di manifesti dai quali emerge con forza lo stretto legame tra terra e ortaggi. L'Ortofrutticola vuole infatti sensibilizzare i ticinesi alla scelta dei prodotti locali che hanno il pregio di essere sani, freschi e genuini. Scegliere gli ortaggi ticinesi significa non solo imboccare la strada del gusto, ma sostenere anche i produttori che con il loro lavoro quotidiano contribuiscono al raggiungimento di elevati standard qualitativi e alla tutela del nostro territorio.

La campagna prosegue idealmente quella appena conclusa a livello federale e lanciata dall'Unione Svizzera dei produttori di verdura con il logo Suis-

se Garantie con l'identico obiettivo di far conoscere e apprezzare la verdura coltivata nel nostro Paese.

G. Antognini, direttore FOFT

SUISSE GARANTIE; REGOLAMENTO COMUNE PER FRUTTA, VERDURA, PATATE

Si è costituito recentemente un gruppo di lavoro che raggruppa i 3 settori. L'obiettivo è l'elaborazione di un regolamento comune, così da permettere un'unificazione del procedimento e una semplificazione delle procedure. Tutto ciò permetterà inoltre di integrare le esigenze PER, **SUISSE GARANTIE** e Swissgap in un unico documento. Non facendo infatti distinzione Eurepgap tra frutta verdura e patate, un riavvicinamento delle esigenze (PER e SGA) è l'unica via percorribile per permettere alle aziende una semplificazione nel rispetto delle regole.

Da Der Gemüsebau-Le maraîcher 3/05