

INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 7 ANNO 8

LUGLIO 2007

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

Per ottenere una buona qualità, proseguire con i lavori colturali fino a circa 20 giorni prima della fine della raccolta.

In agosto non sfogliare troppo le piante, i frutti non possono essere esposti in pieno sole durante le giornate ancora calde!

Sul pomodoro a grappolo, ridurre il numero di frutti anche sui palchi superiori, in modo da ottenere un calibro ancora sufficiente.

Tunnel 3 metri

Le attuali varietà (in modo particolare Petula, Abellus e Ticino) 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.

Chiudere i tunnel in caso di previste notti fresche. Forti differenze di temperatura fra giorno e notte, sono causa di screpolature dei frutti.

Raccolta

La varietà di pomodoro tondo liscio coltivate attualmente in Ticino sono del tipo semi long life. Esse hanno un processo di maturazione abbastanza lento. Se raccolte troppo verdi, specialmente su piante già stanche, 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 frigorifere.

Queste indicazioni valgono anche per il pomodoro peretto,

in modo particolare per la varietà standard Oskar.

Cicorie e cavolfiori

Ricordiamo che una mancanza d'acqua nel periodo iniziale può causare una monta a fiore precoce delle piante. Mantenere quindi il suolo ben umido 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 del 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 per il grande tunnel e per la serra sono invece da seminare verso il 20 agosto.

Varietà consigliate

Lattuga cappuccio:

Per 8 m e serra:

Centore, Cliona, Arcadia.

Per 3 metri:

Centore, Leandra, ev. Cliona.

Lollo rosso:

Constance, Amandine

Lollo verde:

Livorno, Lorenzo

Foglia di quercia:

Eventai (rossa); Krilda (verde)

Batavia verde:

Grinie

Tutte le varietà indicate hanno un'alta resistenza/tolleranza alla peronospora delle lattughe: Centore e Constance: BI 1-24; Cliona e Arcadia BI 1-25 Livorno BI -17, 21,23 Eventai, Krilda e Lorenzo BI 1-23,25. Grinie 1-25

Al momento della germinazione, le lattughe sono sensibili alle alte temperature. In caso di periodi caldi è difficile ottenere una levata regolare. La temperatura ideale di germinazione delle insalate è di circa 15-16° C.

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

Sedano

È da piantare nei tunnel entro il 20 agosto (serre 10 settembre). In base alla data di messa a dimora si regola la densità (trapianti precoci 10 piante/ m², trapianti tardivi 14 piante/m²). Garantire un'umidità sufficiente in modo particolare nei periodi caldi. In caso di mancanza di

acqua 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 solo con Kerb (30 g/ara). Applicare l'erbicida su terreno umido. Evitare terreni molto infestati da Galinsoga, malerba della medesima famiglia della cicoria, contro la quale il Kerb non ha nessun effetto! In caso di infestazione da graminacee, prevedere un successivo intervento con un gramminicida (Agil, Fusilade).

Cavolo cinese:

Si semina in vivaio fino al 10 agosto. Il trapianto in campo è da effettuare entro fine mese.

Non oltrepassare la densità di 10 piante per metro quadrato.

Varietà: Storido, Morillo, Bilko.

Melanzane

Procedere regolarmente alla raccolta (2-3 volte alla settimana). Eliminare i frutti della base mal colorati. Procedere regolarmente a irrigazioni di breve durata nei momenti più caldi per abbassare la temperatura e ridurre l'aggressività degli acari (bassinages).

Zucchine

Mantenere una sufficiente e costante umidità del suolo. Esegui le irrigazioni di mattina in modo da avere la pianta asciutta durante la notte (pericoli di batteriosi e fitoftora).

PROTEZIONE FITOSANITARIA IN AGOSTO

POMODORI

Peronospora

Per il momento non ci sono problemi particolari, ma non appena appariranno condizioni meteorologiche autunnali con notti lunghe e umide, la malattia potrebbe apparire. Proseguire quindi la protezione con Rame + folpet (Cuprosan UDG, Vinipur, Folcupan) o Forum + rame. Usare Ridomil vino o Cyrano (con aggiunta di rame) nelle colture dove la malattia è presente.

Oidio

La malattia assume ogni anno maggior importanza nelle colture poco protette con prodotti fungicidi. In Ticino è già presente in parecchi tunnel e serre. Il clima di agosto è molto favorevole all'espansione della malattia.

Ai primi sintomi intervenire immediatamente con i prodotti specifici. Per ottenere una buona efficacia alternare gruppi di prodotti!

Gruppi di antioidio:

ISS: Topas vino, Systhane viti, Lemanor

Strobilorine: Flint, Amistar, Stroby

Piperazine: Funginex

È possibile anche l'uso dello zolfo bagnabile (Thiovit).

Non sottovalutare la malattia anche se all'inizio poco appariscente. In breve tempo le colture possono essere distrutte.

Cladosporiosi

La malattia è presente in numerosi locali di coltura. Ricordiamo ancora una volta le varietà non resistenti: Petula, Durrinta, Source, Oscar, Lancelot, Cherry Belle. Intervenire con Carbendazim o Derosal all'apparizione delle prime macchie.

Acari

L'estate 2005 relativamente asciutta è favorevole alla proliferazione degli acari (acari rossi e gialli). Forti attacchi di questi parassiti fanno seccare una coltura nel giro di pochi giorni. L'acaro è visibile ad occhio nudo solo per chi ha una buona vista! Per poter scoprire

chiaramente il parassita è necessario l'uso di una lente. Intervenire con Vertimec, eventualmente limitandosi alla sola zona colpita.

In agosto aumenterà anche l'acariosi bronzea, causata da un "micro-ragno", invisibile ad occhio nudo. I sintomi tipici sono una colorazione marrone-bronzea di fusti, frutti e foglie, e il conseguente deperimento delle piante. All'inizio l'attacco concerne solo piante isolate; in seguito l'evoluzione è molto rapida.

Controllare le colture e intervenire immediatamente, eventualmente solo sulle piante colpite, con Vertimec.

Cimice verde/Cicaline

Anche quest'anno si segnalano problemi con la cimice verde e le cicaline, parassiti occasionali, che causano danni sui frutti di alcune colture (macchie sabbiose e legnose in concomitanza dei punti di punzione dei frutti (frutti non più commerciabili). I parassiti devono essere eliminati immediatamente con un estere fosforico (p. es. Alaxon/Basudin), un piretroide di sintesi, o eventualmente GAZELLE.

POMODORI CH 2005; L'EVOLUZIONE DURANTE L'ANNO

I differenti tipi di pomodoro sono in fase di importazione gestita dall'inizio del mese di giugno. È dunque interessante fare una retrospettiva della situazione riscontrata per il prodotto più importante per tutta l'orticoltura svizzera.

Se si considerano le quantità prodotte in Svizzera notificate alla Centrale svizzera dell'orticoltura e le importazioni del primo semestre dell'anno, si constatano solo piccole differenze rispetto allo scorso anno. Dall'estero sono stati importati minori quantità di pomodori carnosì e peretti. In merito all'offerta indigena si riscontra una minore produzione di pomodori tondi, peretti e carnosì. Si sono invece assecondati i desideri del commercio, che richiedeva maggiori quantità di pomodori cherry a grappolo.

Se si esaminano le cifre in dettaglio, si possono determinare anche differenze importanti. Il prezzo del pomodoro importato in aprile e maggio è stato più elevato rispetto al medesimo periodo dell'anno scorso (differenze da Fr. 0.10 a 0.50). Questa particolarità ha fatto sì che

all'inizio della fase di importazione gestita non si sono avute scorte nelle celle frigorifere dei commercianti. Le importazioni hanno dunque potuto essere gestite correttamente durante il periodo di transizione. Dal 1° giugno al 3 luglio sono stati concessi permessi di importazione per un totale di 1750 tonnellate di pomodori tondi e a grappolo. Nel 2004 a 3 riprese erano stati distribuiti contingenti per un totale di sole 500 tonnellate. Inoltre dopo il 20 giugno non sono più state autorizzate importazioni di pomodoro. Nel 2004 ben 1700 tonnellate di pomodori sono state importate nel corso della settimana precedente l'entrata in fase gestita; quest'anno i quantitativi sono stati più ridotti (1'100 tonnellate). Fino all'inizio di luglio si è avuta un'evoluzione di mercato sana e tranquilla. Le difficoltà sono sopraggiunte unicamente più tardi, principalmente in seguito a condizioni climatiche particolari, che hanno causato una forte concentrazione di produzione. Il detto che "Gli anni si seguono, ma non si assomigliano" si

è quindi dimostrato valido per il mercato del pomodoro di quest'anno. La rivista professionale germanica "Fruchthandel" ha dedicato un numero al pomodoro (n° 24 del 18 giugno 2005), per il fatto che questo prodotto è molto importante a tutti i livelli. Già nell'articolo introduttivo, si mette in evidenza che nessun altro ortaggio ha avuto un così grande processo innovativo come il pomodoro. Oggi ai consumatori sono proposte ben 50 differenti varietà di pomodoro, in grado di soddisfare i gusti di tutti. Nel 1993 ancora il 71% dei pomodori erano del tipo tondo liscio standard. Undici anni più tardi, con un consumo di 7,8 kg per abitante, i consumatori tedeschi hanno stabilito un nuovo record. Gli specialisti degli studi di mercato giustificano con due motivi l'aumento di 400 g del consumo pro capite rispetto agli anni 2002 e 2003; da una parte la diminuzione dei prezzi di vendita al dettaglio nel 2004 e dall'altra le novità regolarmente introdotte sul mercato.

Da Notifica settimanale CSO 28/05

FORMENTINO: UN PROBLEMA SULLE COLTURE PRECOCI AUTUNNALI

Il formentino, pianta ad apparato radicale superficiale, durante le giornate ancora calde in autunno (e già calde in marzo), cerca di ridurre l'evaporazione delle foglie rivoltandole verso l'interno, in modo da ridurre l'irraggiamento solare sulla superficie e proteggere l'interno dai movimenti d'aria. Le radici, che si trovano in ambiente fresco, non sono sufficientemente attive per garantire acqua a sufficienza alla parte aerea per equilibrare le perdite per evaporazione. Tutte le misure contro lo stress di siccità riducono l'apparizione delle foglie a cucchiaio. In ogni momento le radici devono poter assorbire acqua a sufficienza. Un grado igrometrico relativamente elevato nei locali di coltura ottenuto tramite un'aerazione conforme al clima riduce l'evaporazione. Per quanto concerne le colture di campo aperto, è importante scegliere campi in zone riparate dai venti. Una copertura con un velo di protezione (tipo Agryl) ha effetti benefici sulla non formazione della foglia a cucchiaio.

Da Gemüse 6/2004

TICINO: FORTUNE ALTERNE NEI PRIMI SEI MESI DELL'ANNO

Stagione bizzarra quella del 2005 per il settore orticolo ticinese, principalmente per i coltivatori aderenti all'Ortofrutticola. Dopo le difficoltà degli ultimi anni, con prezzi e volumi di vendita interessanti, i primi sei mesi dell'anno avevano fatto sperare in un'eccellente ripresa. Ai primi di luglio, invece, ecco la batosta! La grossa sovrapproduzione di pomodoro a livello svizzero, dovuta al periodo di gran caldo d'inizio luglio (con raccolti settimanali al di sopra della media) ha fatto crollare i prezzi con la conseguenza che alcune tonnellate di pomodori hanno dovuto essere tolte dal mercato. Le eccedenze sono state in parte fornite all'industria di trasformazione e in parte hanno dovuto essere distrutte.

Il 2005 era dunque iniziato sotto una buona stella con ottimi raccolti primaverili di zucchine e insalate; grazie al bel tempo di giugno, è stato altrettanto interessante il raccolto della patata e anche quello del pomodoro. Infatti il tempo caldo

non ha favorito solo la crescita delle piante, ma ha fatto impennare il consumo di pomodori da parte della popolazione. Un risultato buono, considerando anche che la precocità è sempre meno un vantaggio per il Ticino, dal momento che alcuni produttori stanno tornando alla coltura in piena terra.

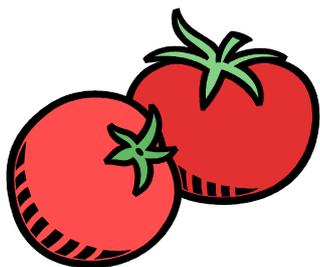
Come sempre esiste però un rovescio della medaglia. Il bel tempo di giugno, benefico sino alla fine del mese, ha avuto effetti devastanti agli inizi di luglio. "L'eccessivo sviluppo vegetativo – indica Giovanni Antognini, direttore della FOFT - ha portato ad una sovrapproduzione a livello svizzero, manifestatasi proprio nella settimana dal 2 luglio in avanti, quando il calo improvviso delle temperature, ha fatto crollare i consumi di pomodoro. A ciò si devono aggiungere i contingenti d'importazione concessi con troppa leggerezza dalla Divisione delle importazioni e delle esportazioni. Un insieme di fattori negativi che hanno annullato gli sforzi delle catene di distribuzione, che con azioni a corto termine hanno tentato

di tamponare la falla. In pochi giorni si sono inoltre cancellati gran parte dei benefici ottenuti dall'orticoltura nei primi sei mesi dell'anno".

Tra le misure adottate per ridurre gli effetti negativi della sovrapproduzione, vanno sicuramente segnalati la campagna promozionale lanciata con tempestività dall'Ortofrutticola, apprezzata dalla popolazione per la freschezza e l'efficacia del messaggio, e la disponibilità della Sicas di Chiasso a ritirare pomodori per la produzione di succo.

L'appello del direttore della FOFT è duplice: "Per sostenere la nostra orticoltura invito da una parte i negozianti a dare risalto al pomodoro ticinese attraverso esposizioni accattivanti, e dall'altra la popolazione a voler consumare i nostri ortaggi che hanno il pregio di essere sani, freschi e genuini".

Giovanni Antognini, direttore FOFT



TRATTATI OMC, ORTICOLTORI PREOCCUPATI!

Gli orticoltori svizzeri sono sorpresi dell'evoluzione degli accordi con l'Organizzazione mondiale del commercio (OMC). Il Consiglio Federale sarebbe disposto a "sacrificare" l'agricoltura in cambio di altre concessioni. Se in settembre si parlava di perdite annue per il settore agricolo dell'ordine di 2 miliardi di franchi, in giugno la cifra avanzata era già di 3 miliardi.

Non si crede oramai più al consigliere Deiss, quando ritiene che è possibile fare delle concessioni in campo agricolo, se si ottengono vantaggi in altre parti dell'economia. Non si rende però conto delle perdite a livello dei prezzi pagati per i prodotti agricoli. Orticoltori e agricoltori non rinunceranno però alla lotta per la loro esistenza. Se il Consiglio Federale non riuscirà a difendere una corretta e conforme apertura dei mercati, le conseguenze degli accordi commerciali di Doha sul settore agricolo, dovranno essere tenuti in considerazione nella politica agricola 2001.

Da landw. Informationsdienst (LID)