



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 11 ANNO 8

Novembre 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

Attività 2006

Non si è ancora conclusa la stagione in corso ed è già tempo di pensare alla prossima.

È infatti in dicembre che bisogna procedere alle prime semine e all'ordinazione di piantine e germogli.

Ordinazioni

Chi ordina con un buon anticipo, è di regola sicuro di ottenere quanto e quello che desidera! Il fatto di attendere l'ultimo momento è spesso collegato a sgradevoli sorprese!

Al momento dell'ordinazione verificare se le varietà proposte dai venditori sono già state provate nella nostra regione. Diffidare delle novità! Attenersi se possibile all'assortimento varietale elaborato dalla commissione tecnica allegato al presente

bollettino e già in possesso di chi ha partecipato alla serata informativa del 10 novembre.

Semine in azienda

Lattughe (cappuccio, romana, foglia di quercia, novita, batavia)

Non esiste una data di semina valida per tutte le aziende ticinesi. Infatti essa è molto variabile, poiché dipende da numerosi importanti fattori come:

- temperature mantenute nei vivai durante l'allevamento;
- esposizione dell'azienda (in modo particolare le ore di sole giornaliere); il tempo necessario alla produzione della piantina può variare anche di 2 settimane;
- data di messa a dimora prevista, anch'essa dipendente dall'ubicazione del campo o del tunnel.

La data di semina delle insalate deve quindi essere stabilita in base alle esperienze dei singoli coltivatori, accumulate in passato.

Ancora una volta ritorniamo sui punti di grande importanza, da considerare quando si producono piantine di insalate:

- ✓ la temperatura ideale di germinazione delle sementi pillolate di lattuga è di 18-20°C. In 60-72 ore i cotiledoni dovrebbero essere aperti.
- ✓ Temperature inferiori non abbassano la percentuale di germinazione; allungano però il tempo di sviluppo e favoriscono l'apparizione di malattie crittogamiche, in modo particolare *Rizoctonia* e *Pytium* sull'apparato radicale ancora molto tenero.
- ✓ Dopo l'apertura dei cotiledoni ridurre la temperatura ambientale a 7-10 C°, la stessa rappresenta l'ideale per le lattughe.
- ✓ Temperature basse danno origine a piantine più compatte e robuste, meno sensibili agli shock dopo il trapianto a dimora. Inoltre il rischio di disseccamento (e successiva marcescenza) delle foglie della corona è più contenuto.

- ✓ Chi acquista le piantine, prima della messa a dimora dovrebbe prevedere un periodo di "adattamento" di circa 7-10 giorni in ambienti al riparo dal gelo.
- ✓ Temperature oltre i 20°C sono nefaste; arieggiare quindi abbondantemente in caso di giornate soleggiate!
- ✓ Nelle giornate poco luminose si ha interesse a mantenere la temperatura a 6-7°C così da evitare un indesiderato allungamento delle foglie.
- ✓ Ideale è l'uso di piantine allevate in cubetti di 4 o 5 cm di lato. Non speculare sul costo del terriccio!
- ✓ Per attivare la germinazione e mantenere una sufficiente umidità, le semine possono essere coperte nei primi giorni con un velo di protezione (= Agryl) o eventualmente fogli plastici. L'accorgimento evita anche che l'acqua di condensazione che si forma all'interno del tunnel cadendo faccia uscire la pillola dal vasetto!

Cavolo rapa

Nello stadio giovanile il cavolo rapa è più esigente delle lattughe; per un buon risultato è giudizioso organizzare il vivaio in ambiente separato dalle insalate.

Prove effettuate in passato hanno dimostrato che il cavolo rapa reagisce negativamente alla mancanza di calore durante la prima fase di sviluppo.

Temperature medie inferiori a 10°C possono causare inconvenienti. Per calcolare la temperatura media si opera con la formula seguente:

$$\frac{T \text{ giorno ore } 13^{00} + T \text{ minima notte}}{2}$$

Gli inconvenienti sono la formazione di rape a "forma di pera" e la monta a fiore anticipata. Temperature non conformi possono causare anche una percentuale maggiore di germogli ciechi, in modo particolare sulle cultivar sensibili, come la varietà standard Express forcer.

Considerato il fatto che oggi la germinabilità delle partite di semente è abbastanza elevata (75-80%), consigliamo la semina diretta in cubetto e non più la semina in cassetta e il successivo trapianto dei germogli (notevole guadagno di tempo!).

Per questioni di sicurezza prevedere comunque circa il 20% di semi in più delle piantine che si vogliono ottenere.

Temperature di allevamento

Durante la prima settimana mantenere nell'ambiente da 15 a 18° C sia di giorno che di notte.

Nel periodo successivo regolare i termostati a 10-12°C.

Varietà

Come già indicato per la coltura precoce la varietà standard rimane Express Forcer. Prove pratiche eseguite lo scorso anno hanno dimostrato la validità della varietà Olivia F1, di un paio di giorni più tardiva ma più regolare (e anche meno piatta) di Express forcer.

Quest'anno è stata introdotta nell'assortimento una nuova varietà ibrida (Opimes F₁), che dovrebbe avere la medesima precocità di Express Forcer.

Terricci

Per le colture primaverili usare solo terricci recentemente acquistati. Evitare i resti dell'anno precedente; a causa di possibili modifiche della composizione o dilavamento degli elementi nutritivi potrebbero sorgere problemi vegetativi!

È preferibile conservare i resti di terriccio per le piantine di pomodori e zucchine, specie meno esigenti delle lattughe.

IL CONCETTO DI REGIONE MANCA DI ACUME!

Sono oramai parecchi anni che i differenti partner della filiera agroalimentare, sia della grande distribuzione, sia della promozione a livello cantonale, sia dell'ambiente della produzione invitino con grandi campagne pubblicitarie a consumare prodotti provenienti dalla regione. Si investe un'enorme energia per rinforzare la presenza dei prodotti della regione sugli scaffali di vendita; non indifferente è pure l'importanza dei mezzi messi a disposizione!

Il termine regione indica oggi una nozione molto vaga, sia nel tempo, sia nello spazio. I fornitori sono solo raramente in grado di offrire durante l'intera stagione prodotti classificati come "regionali". Non è raro che prodotti definiti regionali ed extra-regionali si succedano negli ambienti di vendita. Inoltre ci si può chiedere dove si trova la coerenza, quando un negozio situato a 3 km di distanza da un'azienda orticola, rifiuta i prodotti della stessa, poiché geograficamente non fa parte della regione!

Cementare la struttura commerciale

La priorità d'acquisto nella regione significa contemporaneamente

una perdita di mercato per questo fornitore in una zona che ha creato un proprio marchio regionale. In pratica è difficile dire se vale la pena rinforzare una struttura commerciale regionale e nel medesimo tempo per concedere una parte di mercato a una regione che opera secondo i medesimi principi.

Origine svizzera; è questo che conta!

È importante creare sin da subito una coabitazione tra i contrassegni regionali e il marchio nazionale **SUISSE GARANTIE**. Affermare che il consumatore richiede il prodotto regionale, significa dimenticare che egli dà importanza alla provenienza svizzera.

L'inchiesta organizzata nel 2003 dall'Ufficio federale di salute pubblica lo conferma. Se il 72% delle persone interrogate danno importanza all'indicazione del paese di produzione menzionato sugli alimenti, la provenienza svizzera è un criterio di acquisto per tanta gente. È indiscutibile che il fatto di disporre anche di un simbolo regionale sull'imballaggio può essere un vantaggio agli occhi di certi consumatori. Gonfiare

l'importanza di questo localizzatore elevandolo al livello di un marchio è più discutibile.

La concorrenza viene dall'estero

Sia a livello della logistica, sia dei costi di produzione, sia della promozione, la messa a disposizione delle risorse è oggetto di maggiore attenzione. Gli attori del settore sarebbero ben ispirati se riflettessero nell'ottica di un'apertura dei mercati sul modo d'impiego dei propri mezzi. È più indicato un investimento nella creazione di un marchio regionale oppure un impegno per rinforzare un marchio nazionale comprensibile ed esente da possibili confusioni, che risponda ad un bisogno reale della filiera agroalimentare in termini di identificazione.

Una coabitazione dei marchi regionali con **SUISSE GARANTIE** deve essere possibile, ma definita in una prospettiva ben chiara, senza possibilità di equivoci. È solo in una tale situazione che la produzione svizzera "spolverata e ringiovanita" godrà di una maggiore preferenza rispetto ai prodotti della concorrenza proveniente da paesi esteri.

N. Fellay, direttore USPV

Da "Der Gemüsebau-Le maraîcher" 4/2005

GIORNATA ORTICOLA; BUONA PARTECIPAZIONE

La giornata informativa per gli orticoltori dell'8 novembre u. s. ha avuto un buon successo di partecipazione (circa 60 persone). Il programma prevedeva la presentazione dell'operato del Centro Agroscope di Cadenazzo da parte di Sebastiano Scettrini, con particolare accento sulla prova fatta per ridurre la produzione di pomodoro nel periodo "caldo" da fine giugno al 20 luglio tramite interventi sulle piante (cimatura e eliminazione di grappoli alla fioritura).

Tiziano Pedrinis ha presentato le novità interessanti a livello di varietà per quanto concerne cavolfiori, lattughe, pomodori e cetrioli. Fra le più interessanti sono senz'altro da citare il pomodoro **Abellus**, che dovrebbe sostituire Petula nei prossimi anni e il perretto **Cix 37203**, che in prova si è dimostrato nettamente superiore a Oskar sia per la sua colorazione, sia per la sua qualità, sia per la sua consistenza.

Interessante anche il pomodoro **Laetitia**, simile a Petula, un pomodoro molto sodo e produttivo, con internodi corti.

Il terzo tema presentato ha toccato la nuova legislazione in merito alla commercializzazione e all'uso dei fitofarmaci.

TP

PRESTO UN ROBOT PER RACCOGLIERE I CETRIOLI DI SERRA?

Sembrerebbe proprio di sì. La tecnica non finisce mai di sorprenderci. Per ridurre gli alti investimenti di mano d'opera nelle colture dei cetrioli di serra, per le quali il costo del lavoro è stimato a circa il 30% dei costi di produzione, l'università di Wageningen (Olanda) ha studiato un robot capace di raccogliere i frutti e sfogliare la base delle piante. Un prototipo dello stesso è già stato impiegato e da quanto verificato i risultati sono incoraggianti, fatto che lascia ben sperare in un futuro impiego su vasta scala.

Le prove del marchingegno sono anche già state fatte su vasta scala in aziende di produzione olandesi. Il principio del funzionamento è basato sull'imitazione del lavoro da parte dell'uomo; l'occhio umano è sostituito da una telecamera, che invia l'immagine ad un "cervello". Dopo analisi ed elaborazione dell'immagine trasmessa, l'elaboratore elettronico invia un impulso ad un braccio meccanico capace di eseguire il lavoro sia di raccolta, sia di sfogliatura.

Per l'impiego di tali macchine, le colture devono essere condotte con tecniche colturali adattate alla situazione. Le pian-

te di cetrioli non sono allevate secondo il metodo tradizionale (potatura ad ombrello oppure semplice ricaduta dell'apice vegetativo senza cimatura), ma periodicamente abbassate, in modo analogo al pomodoro (coltura in training).

Tale sistema di coltura, del resto già provato e praticato anche in Svizzera in alcune aziende, permette di ottenere una migliore qualità (maggiore omogeneità) e rese superiori per metro quadrato.

L'inconveniente è un maggiore investimento a livello di mano d'opera.

A seconda del lavoro che il robot è incaricato di eseguire, si devono adattare il programma del computer e il braccio meccanico.

Per gli inventori il prototipo realizzato è il punto di partenza per la creazione di un robot per la sfogliatura basale del pomodoro. I primi passi sono già effettuati e i risultati iniziali del progetto Tomation (da **Tomato** e **automatisation**) sono attesi fra pochi anni.

È pure in corso uno studio per creare un robot per la raccolta di fiori recisi (rose e gerbere).

PROVA DI LATTUGHE AUTUNNALI IN TUNNEL A MEZZANA

Anche quest'anno presso l'azienda agricola di Mezzana è stata organizzata una prova varietale di lattughe a cappuccio e di altre tipologie (lollo, quercia, batavia).

Anche se in diminuzione a causa del difficile collocamento sul mercato durante i mesi autunnali, in Ticino le colture delle differenti lattughe hanno sempre una certa importanza. L'evoluzione varietale è molto rapida a causa della continua apparizione di nuove razze di peronospora, che mettono in pericolo la riuscita delle colture. Alcune varietà, non ancora iscritte nei cataloghi delle differenti ditte sementiere, non arrivano a ricevere il nome poiché già superate dagli avvenimenti prima della loro messa in commercio vera e propria.

I problemi avuti anche quest'anno con la varietà Centore, ritenuta molto valida appena 18 mesi fa per la sua buona resistenza alla Bremia, ne sono una conferma. È quindi molto importante essere ben informati sulle novità in campo varietale e l'esecuzione di prove è quindi indispensabile.

Quest'anno, per la prima volta sia nell'assortimento varietale svizzero delle insalate, sia in

quello ticinese sono indicate varietà definite da un numero.

Per quanto concerne la coltura di Mezzana ecco i dati colturali della stessa:

Semina:

La semina è avvenuta il 6 settembre i cubetti compressi di 3,7 cm.

Trapianto a dimora:

Il 22 settembre in Tunnel Filclair in parcelle di 120 piante ciascuna, senza ripetizioni.

Cure colturali/Interventi anti-parassitari:

Irrigazioni e bassinages a seconda delle necessità. Protezione contro la Bremia con prodotto sistemico/penetrante (Sando-fan).

Alla raccolta nessuna varietà presentava macchie di Bremia

Raccolta

La coltura ha raggiunto lo stadio di raccolta la seconda settimana di novembre.

Valutazione

La valutazione è stata eseguita il 10 novembre da parte di tecnici e produttori del Mendrisiotto.

Sulla pagina seguente sono indicate le caratteristiche e le note attribuite alle differenti varietà.

La maggior parte delle varietà rientravano nei criteri qualitativi richiesti dal commercio.

Varietà	Dit- ta	Bremia	Peso g	Descrizione	Nota ▣
---------	------------	--------	-----------	-------------	--------

Lattughe cappuccio

Cliona	RZ	1-25	360	Compatta, verde scuro, testata, omogenea, bella	9
Natalia	RZ	1-25	330	Leggermente aperta, non testata, omogenea, verde	7
42-18	RZ	1-25	370	Aperta, verde chiaro, omogenea	6
42-33	RZ	1-25	400	Aperta, verde chiaro, omogenea	6
Armonica	RZ	1-25	400	Simile a Cliona	9
John	Nun	*	340	Verde chiaro, aperta, n.q.	5
Rosetta	Nun	1-24	350	Aperta, verde scuro, omogenea	7
Erika	EZ	*	330	Verde chiaro, aperta n.q	5
Fenston	EZ	1-25	380	Compatta, leggermente chiara, testata, omogenea, bella	9
Preston	EZ	1-25	380	Caratteristiche simili alla Fenston, con una nota in meno	8
Arcadia	RZ	1-25	410	Compatta, verde scuro, leggermente aperta, omogenea, bella presenza	8
Burana	RZ	1-25	370	Simile a Arcadia ma meno omogenea	7
Centore	SG	1-24	410	Bella, omogenea, pesante	9

Lattughini lollo

Bantero	EZ	*	280	Omogenea, verde, compatta, molto bella	9
Bartoli	nun	*	230	Verde, inadatta	S. V.
Soltero	Nun	*	180	Bello regolare, abb.rosso	7

Lattughe Batavia

Funarte	SG	*	330	Bella, omogenea	9
Redfun	SG	*	280	Bella, regolare, da tenere in considerazione	8

Lattughini a foglia di quercia

Xanthia	Nun	*	250	inqualificabile	S. V.
7009	Nun	*	300	Bella, omogenea, ma molto chiara	S. V.
Eventai	RZ	1-23,25	250	Bella, omogenea, sufficientemente rossa	8
Rostan	EZ	*	180	Bella regolare, abb.rossa	8

* **Resistenze non conosciute**

s.v = senza valutazione

▣ **Note: 1 pessimo - 9 ottimo**

n. q. = non qualificabile