



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 5 ANNO 9

MAGGIO 2006

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

IL POMODORO

Per ottenere un prodotto di buona qualità è importante curare e seguire assiduamente le colture. Si dovrà quindi:

- **Sfemminellare** con ramificazioni ascellari di dimensione ridotta. Togliendo le femminelle al momento ideale, oltre alla rapidità d'esecuzione, si ottiene di regola un calibro dei frutti più elevato e regolare. Il potenziale delle piante può essere meglio sfruttato. Si otterrà quindi un maggior equilibrio e di conseguenza frutti di migliore qualità sui grappoli nelle parti alte della pianta. Nelle colture a debole vegetazione, recidere eventualmente la femminella all'altezza della prima foglia con

lo scopo di aumentare la massa fogliare, molto utile nei periodi di forte calore.

- **Sfogliare** la base delle piante fino al grappolo in raccolta. Nelle varietà o colture a fogliame molto denso, togliere anche qualche foglia tra i grappoli superiori, così da facilitare la penetrazione della luce e dell'aria. Per ogni passaggio levare al massimo 3-4 foglie; non denudare le piante!
- **Eliminare i frutti deformati** (principalmente i "fioroni"). Sovente tali frutti non possono essere commercializzati; caricano inutilmente le piante e provocano importanti perdite di produzione e di calibro sui grappoli più in alto.

- **Diserbare fra le file:** la vegetazione spontanea indesiderata nelle colture porta conseguenze negative per le piante coltivate. Le malerbe possono infatti essere portatrici di pericolose malattie (virus!) e covo di insetti capaci di parassitare il pomodoro.
- **Umidificare gli ambienti colturali:** brevi irrigazioni a pioggia (durata 2-3 minuti) **fra le 11.00 e le 15.00 delle giornate molto calde** aumentano l'umidità relativa dell'aria (il pomodoro predilige un grado igrometrico di 65-70%) e abbassano la temperatura. Un'umidità troppo bassa provoca una riduzione dell'attività metabolica della pianta e un indurimento dei tessuti. Elevando il tasso di umidità si permette alle piante di assimilare (minori screpolature dei frutti e diminuzione della necrosi apicale (culo nero). **Il timore dell'avvento di malattie crittogamiche in seguito all'umidificazione delle foglie è infondato; le piante rimangono bagnate solo per pochi minuti, quindi nessun pericolo in questo senso!**
- **Ridurre il numero dei frutti nelle varietà a grappolo:** con 5-6 bacche per grappolo si ottengono una maturazione e un calibro più omogenei.
- **Ombreggiare tunnel e serre:** con le condizioni climatiche estive, serre e grandi tunnel **devono essere ombreggiati** tramite l'applicazione di calce spenta o prodotti del commercio. L'operazione è indispensabile dal momento in cui non è possibile mantenere temperature all'interno inferiori a 26°C. **Questa tecnica è ancora più necessaria nei tunnel con piante di debole vigoria e nelle colture tardive.**
- Garantire alle colture acqua a sufficienza; durante il mese di giugno, a seconda dello stadio vegetativo, un fusto di pomodoro può evaporare fino a 3 litri di acqua al giorno. Controllare l'umidità sotto il telo di pacciamatura in parecchi punti. Un terreno denota un'umidità ideale, quando con una manciata di terra prelevata in vicinanza delle piante è possibile formare una palla non "collosa". Se la palla è collosa, il terreno è troppo bagnato!

MELANZANA (coltura protetta)

La melanzana, in modo particolare se innestata, richiede una certa potatura consistente in:

- **Soppressione** di tutte le ramificazioni fino al primo fiore (scacchiatura). Sulle piante innestate, prestare attenzione ai getti che escono sotto il punto d'innesto; essi devono essere tolti al più presto, poiché prendono rapidamente il sopravvento sulla varietà!
- **Eliminazione** del primo fiore, sempre troppo vicino a terra, che produce di regola frutti di cattiva qualità, poiché mal fecondati (oviformi, cattiva colorazione). Sono inoltre facilmente preda delle limacce.
- **Mantenimento** di 3-4 branche per pianta, allevati su corde con sfemminellatura totale oppure limitazione delle femminelle a 1 foglia dopo il frutto.
- Il **carico di frutti** della singola pianta non deve essere superiore a **8 pezzi** per ramificazione. Togliere i frutti in soprannumero (specialmente doppi o malformati) quando sono ancora piccoli.

ZUCCHINA

La zuccina in piena raccolta è una pianta molto esigente in merito a acqua ed elementi nutritivi disponibili. Dalla letteratura risulta che una pianta di zuccina in raccolta in periodo caldo richiede giornalmente fino a 6 litri di acqua.

Ideale sarebbe l'impiego del sistema di irrigazione localizzata con apporti giornalieri. Tale pratica non è però comune nel nostro cantone, e in caso di periodi superiori ad una settimana senza precipitazioni, è quindi auspicabile un apporto di circa 20-25 litri di acqua per metro quadrato.

Irrigare preferibilmente il mattino, momento in cui la temperatura della pianta e del suolo è più vicina a quella dell'acqua. Irrigazioni serali possono portare a difficoltà di vario genere: blocco di vegetazione, aumento del rischio di malattie crittogamiche e batteriche (Peronospora, Pseudomonas).

Concimazione di copertura: Un apporto di nitrato ammonico deve essere previsto solo su colture a vegetazione debole o moderata. Apporti di P e K (poco solubili), non possono più essere sfruttati entro il termine della coltura.

PROBLEMI FITOSANITARI ATTUALI SUL POMODORO

Cancro batterico

(*Clavibacter michiganense*).

Purtroppo anche nel 2006 la malattia, che lo scorso anno ha danneggiato in modo grave qualche produttore, è di nuovo apparsa virulenta in alcune aziende. La fitopatia è facilmente riconoscibile. I primi sintomi sono visibili sulle foglie, che appassiscono rapidamente. Il fusto assume all'interno un colore marrone, in corrispondenza dei vasi linfatici. Negli attacchi precoci, le piante non sopravvivono alla malattia.

Contro le malattie batteriche nessun intervento antiparassitario è efficace. Le colture colpite devono essere trattate come segue:

- Per non trasportare il batterio da una pianta all'altra, evitare di eseguire le normali cure colturali con piante bagnate. In occasione dei lavori colturali e di raccolta, lasciare le colture colpite per ultime.
- All'interno dei locali di coltura eseguire i lavori di potatura/legatura sempre nella medesima direzione;
- Non usare coltelli o forbici per la potatura.

- Far cambiare i guanti agli operai quando escono da colture dove la malattia è presente.
- Mantenere le colture tendenzialmente asciutte, limitando gli apporti irrigui allo stretto necessario. Piante tenere sono più recettive alla malattia, anche per il fatto che contengono maggiori quantità di acqua.
- Eliminare dalle colture solo le piante ritenute irricuperabili; le piante con sintomi poco marcati possono riprendersi al momento del sopraggiungere della calura estiva.
- Eseguire periodici interventi con prodotti rameici (p. es. Cuprofix, Cuproxat, Kocide). Il rame rinforza l'epidermide delle foglie ed esercita contemporaneamente un effetto batteriostatico.



Fusto colpito da cancro batterico

Virus bronzeo del pomodoro (TSWV)

La grave virosi si è di nuovo ripresentata in alcune aziende del nostro cantone, due del Mendrisiotto e una del Sopraceneri.

La possibilità di apparizione in nuove colture non è da escludere; essendo una malattia particolarmente grave, **invitiamo tutti a voler controllare regolarmente le colture e segnalare al tecnico cantonale eventuali sintomi sospetti, che sono:**

- Accorciamento marcato degli internodi nella parte apicale delle piante (nanismo);
- Necrosi, successiva rugginosità (bronzature) e necrosi sulle foglie nella parte alta delle piante; sovente morte del punto vegetativo.
- Marcato arricciamento delle foglie (cima delle piante)
- Sviluppo di focolai localizzati che si estendono sulla fila.

La malattia è trasmessa dal **tripide californiano** (*Frankliniella occidentalis*), insetto capace di produrre anche danni alle colture in caso di forte presenza.

Per limitare la diffusione della malattia è molto importante mantenere le popolazioni al livello più basso possibile. Per quanto concerne il loro controllo, per la presenza dei bombi possono essere impiegati unicamente i seguenti fitofarmaci:

Audienz, Vertimec Evisect

Anche se quasi inoffensivi per i bombi, per sicurezza chiudere l'uscita delle arnie la sera precedente l'intervento. Applicare alternativamente i tre prodotti, per ridurre il rischio di resistenza del parassita alle sostanze attive.



Cima affetta da TSWV

RESIDUI MULTIPLI DI PESTICIDI - COOP SI ADEGUA

A inizio marzo 2006 COOP comunicava che da subito avrebbe applicato nuove esigenze relative ai residui di antiparassitari sulle verdure (valore massimo del totale dei residui su un ortaggio o frutto). L'iniziativa era dovuta a pressioni esercitate da gruppi di ambientalisti (Green pace) e da alcune cerchie di consumatori. Già nell'aprile del 2005 l'Unione svizzera dei produttori di verdura aveva provocato una riunione alla quale hanno partecipato l'Ufficio federale dell'agricoltura, rappresentanti dei chimici cantonali, Agroscope, Qualiservice e delegati del settore ortofrutticolo. La volontà espressa dalla Federazione delle cooperative Migros di definire esattamente l'entità del problema dei multiresidui, aveva permesso un proficuo scambio di vedute. Risultato dell'incontro è stata la decisione eseguire analisi nell'ambito di Qualiservice, per definire la situazione. Un anno più tardi per il settore orticolo la situazione è incoraggiante. Sono state eseguite ben 800 analisi di verdure, e solo su un campione sono state riscontrate più di 4 mate-

rie attive. È inoltre da precisare che nessuna sostanza era superiore ai limiti imposti dalla legge. È assolutamente irresponsabile prendere misure repressive a causa di non meglio definiti "effetti allergenici o ormonali". È da ricordare che la prevenzione e la lotta contro malattie e parassiti opera secondo il principio di evitare processi di resistenza. Si consiglia quindi di fare uso di più materie attive (alternanza) e numerosi prodotti moderni contengono più di una sostanza fungicida. I prodotti a largo spettro non sono assolutamente più di attualità. Il 22 marzo l'Unione svizzera dei produttori di verdura aveva inviato una lettera a COOP per contestare la decisione presa da questa catena di distribuzione. La reazione è stata positiva, nel senso che COOP ha dato il suo accordo per un'adesione ad una soluzione settoriale per gestire il problema della pressione dei media relativamente ai residui multipli. È quindi nell'interesse del settore avere a disposizione risultati di analisi e di perizie per spiegare al pubblico la situazione. Der Gemüsebau - 3/2006

POMODORI

(dal foglio di accompagnamento della notifica settimanale di produzione della Centrale svizzera dell'orticoltura)

I pomodori non sono più solo pomodori. L'era delle "palle d'acqua" olandesi fa parte del passato. È quanto si può constatare leggendo le inserzioni sulle riviste specializzate, nelle quali si trova pubblicità dalla Francia, dal Belgio, dall'Italia e dall'Olanda. Sono messe in evidenza le qualità gustative e le specialità. Del resto questo non sorprende se si legge il rapporto d'attività del gruppo Saveol, lo specialista francese del pomodoro in Bretagna. Questa cooperativa agricola realizza circa l'85% della sua cifra d'affari con il pomodoro (2005 = 70'000 tonnellate). In seguito all'ondata di freddo che ha colpito la Spagna e il Marocco nella primavera dello scorso anno, l'annata 2005 era cominciata in modo incoraggiante. L'estate e l'autunno hanno invece conosciuto periodi di sovrapproduzione e di prezzi al ribasso, con una fine di campagna definita la peggiore degli ultimi 10 anni.

Tuttavia per Saveol, il risultato finale è stato ancora positivo, grazie ai nuovi tipi di pomodoro proposti nelle barchette ai con-

sumatori. Nel 2005 le tipologie di pomodoro indicate, occupavano circa 1/3 delle superfici controllate dalla cooperativa e hanno prodotto circa il 50% della cifra d'affari complessiva. Per il 2006 era previsto un ulteriore allargamento delle superfici al 40%.

L'Italia pubblicizza il "Coctail italiano". Sotto il sole di Sicilia, su un suolo naturale e fertile, matura il vero ciliegino italiano. Un pomodoro caratterizzato da un gusto e da un colore caratteristico di un calibro fra i 40 e i 60 mm.

Il commerciante olandese "The Greenery" annuncia un incremento del pomodoro "Aromio". A partire da quest'anno un pomodoro tondo del peso di 80-100 grammi è venduto sotto il nome di "Aromio Lucia". Secondo il direttore del marketing questo pomodoro ha un valore brix molto elevato e qualità gustative eccezionali, che lo differenziano nettamente dal prodotto corrente.

La cooperativa Hoogstraten delle Fiandre venderà le sue particolari specialità di peperoni sotto la denominazione

"Speciality steet". Altri prodotti hanno inoltre ricevuto nuovi nomi relativi alla presentazione sul mercato. Così la Mini-prunella e la San Marzanino sono rispettivamente diventate "Ti amo" e "Eleganto". Solo la "Kumato" ha mantenuto il suo nome.

Anche un'altra cooperativa delle Fiandre presta le sue nuove

specialità di pomodori, come la "Cuore di bue" e la "Mini San Marzano".

L'Ufficio di marketing agricolo delle Fiandre pubblicizza tramite un prospetto le sue 220'000 tonnellate di pomodoro Flandria: *"Pomodoro Flandria, pomodoro di produzione controllata per tutti i gusti"*

LE DITTE INFORMANO

ALGHE GOEMAR GA14

Contengono una nuova classe di ormoni naturali che si chiamano:

OLIGOSACCARIDI ELICITORI

dette

"OLIGOSACCARINE".

Le OLIGOSACCARINE sono **SEGNALI** che indicano alla pianta

GERMINA, CRESCI,

DIFENDITI DA QUESTO MICROORGANISMO PATOGENO, FIORISCI e PRODUCI FRUTTI.

Per ottenere una pianta sana: con una maggiore capacità fotosintetica; con una maturazione più compatta e regolare.

Per una migliore redditività agronomica grazie all'aumento degli zuccheri e del colore.

Mescolabile con i comuni fungicidi e insetticidi (escluse le morfoline)

Dettagli sul catalogo STÄHLER 2006

Informazioni verbali: Sergio Gobbin Breganzona 091 967 51 93

Oppure : sergio.gobbin@gmail.com