



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 8 ANNO 9

Agosto 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

Pomodoro

La maggior parte delle colture giunge in fine di produzione; il prodotto autunnale può tuttavia essere interessante, se la qualità rimane di buon livello. Quindi:

- Proseguire le normali cure (soprattutto legature e sfogliature).
 - Togliere sin dalla loro formazione i frutti deformati o mal fecondati; questo lavoro è particolarmente importante sulle varietà a grappolo!
 - Per concentrare le forze sulle bacche già formate, cimare le piante. I fiori non ancora fecondati, non danno più frutti in tempo utile.
 - Verificare regolarmente la presenza di parassiti pericolosi (acari, cimici e mosca bianca). Intervenire se necessario.
- Frutti ben colorati e di discreta qualità si ottengono solo con temperature minime superiori a 14-16°C. Chiudere i tunnel la sera o eventualmente accendere l'impianto di riscaldamento. Malgrado l'attuale prezzo proibitivo dell'olio combustibile, ne vale sempre la pena!
 - In caso di giornate calde e ventose, possibili in settembre, continuare con i bassinages. In autunno nel caso di umidità relativa troppo bassa, l'oidio, quest'anno già presente in numerose colture, trova le sue condizioni ideali. A causa dell'indurimento dell'epidermide dei frutti, un grado igrometrico diurno troppo basso aumenta inoltre la percentuale di frutti screpolati.

I TRAPIANTI DI SETTEMBRE

Lattughe diverse

Trapianto a dimora

Per ridurre il rischio di attacchi di Botrytis (marciume grigio), le lattughe richiedono un trapianto **molto superficiale** (circa un terzo del vasetto fuori dal terreno). Una buona circolazione dell'aria alla base delle piantine è infatti una misura preventiva contro questa malattia fungina. Le foglie delle piantine molto sviluppate (filate) possono essere accorciate. Le foglie esterne allungate e molto tenere marciscono facilmente e trasmettono il marciume al colletto e alle foglie interne.

Immediatamente prima del trapianto eseguire un intervento con un fungicida contenente un **ditiocarbammato** (p. es. Remiltine pepite o Dithane Neotec o DG) o eventualmente Previcur N.

Riservare le superfici meglio esposte alla **lattuga cappuccio** e ai lattughini (lollo e quercia) a **foglia rossa**, che richiedono qualche giorno in più a raggiungere la maturazione di raccolta.

Formentino

Formentino piantato

- ✓ Per le colture messe a dimora in **settembre**, **interrare completamente il vasetto**. Se si pianta troppo alto il cubetto, si indurisce e impedisce alle radici di uscire e affrancarsi nel terreno (aumento del rischio dell'avvizzimento giallo).
- ✓ La densità d'impianto ideale è di **75-80 cubetti/m²** (450-500 piantine per m²). Il giorno precedente il trapianto bagnare a fondo le superfici. **Non stendere il foglio plastico sul terreno asciutto.**
- ✓ Al momento della messa a dimora il cubetto deve essere **ben bagnato** (eventualmente immergere i contenitori nell'acqua in caso in cui il substrato è troppo secco).
- ✓ Irrigare regolarmente durante i giorni successivi il trapianto per evitare il disseccamento del cubetto: diminuire in seguito gli apporti di acqua una volta che le radici sono penetrate nel suolo.
- ✓ Eseguire un intervento con **Slick** (0.05%) per ridurre il rischio di apparizione dell'oidio.

Misure fitosanitarie importanti

I tunnel e le serre nei quali la raccolta è terminata devono essere rapidamente sgomberati. Prima dell'allontanamento dei resti colturali è consigliabile:

- in caso di forte **presenza di parassiti** tipici del pomodoro (ragnetti, mosche bianche, minatrici e tripidi), eseguire un **intervento di pulizia** con un prodotto insetticida a largo spettro (p. es. piretroidi, diazinone o Methomil LG). Alcuni parassiti possono ripresentarsi sulle colture autunnali (in modo particolare minatrici su formentino, lattughe e cavoli rapa, tripidi su tutte le colture).
- **Controllare l'apparato radicale** delle piante prima di prendere una decisione in merito alla coltura autunnale. Per verificare l'eventuale presenza di nematodi, esaminare a fondo le radici delle piante di pomodoro o melanzana innestate, dove i sintomi sono molto meno evidenti. Gli attacchi dei nematodi sono facilmente riconoscibili per la presenza di nodosità sulle radici.

In presenza di galle comportarsi come segue:

Non piantare le diverse lattughe senza prima aver disinfettato il terreno (Basamid o vapore).

Formentino, rapanelli e spinaci, benché possibili ospiti, sono meno sensibili e **quindi** meno a rischio.



Radici attaccate da nematodi galligeni

- Eliminare tutte le malerbe che si sono sviluppate sui bordi dei tunnel; sovente queste piante indesiderate possono ospitare i parassiti (in modo particolare insetti e virosi) che attaccano le colture. Eliminando le malerbe si riduce inoltre il diffondersi delle medesime nelle colture successive (autunnali e dei prossimi anni).

IMPIEGO DEL DAZOMET (BASAMID)

- Quantità di prodotto per metro quadrato: 40-50 g.
- Spandere sulla superficie e interrare con la fresa a circa 20 cm di profondità.
- Bagnare se necessario.
- Ricoprire eventualmente il suolo con un telo plastico.
- Lasciar agire per 5-7 giorni (7-14 giorni in caso di temperature inferiori a 10°C).
- Dopo il periodo d'azione eseguire una lavorazione superficiale del suolo (fresa o erpice).
- La seguente tabella indica il tempo di attesa necessario per la rimessa in coltura della superficie:

Temperatura del suolo a 10 cm di profondità	Tempo di attesa necessario per la rimessa in coltura
6-8°C	30-40 giorni
8-12°C	25-30 giorni
12-15°C	18-25-giorni
15-18°C	12-18 giorni
più di 18°C	10-12 giorni

Alla fine del periodo eseguire per sicurezza un test crescita per verificare il completo smaltimento della sostanza attiva nel terreno (indispensabile in caso di colture messe a dimora

su pacciamatura).

PERONOSPORA DELLA ZUCCHINA

È quasi certo che anche quest'anno la zuccina autunnale sarà oggetto di attacchi di Peronospora del cetriolo (*Pseudoperonospora cubensis*), malattia relativamente nuova, che ha dato filo da torcere in Ticino a partire dal 2003.

Le condizioni ideali di sviluppo del fungo sono temperature fra i **16 e i 22° C e un'umidità relativa sopra l'80%**, condizioni che sono correnti nella seconda quindicina di agosto e in settembre. La malattia, se non controllata sin dall'inizio causa notevoli perdite di produzione per l'annientamento dall'esterno di gran parte delle foglie. La prevenzione è basata sull'impiego di **rame+folpet** (Cuprosan UDG, Folcupan, Vinipur), **Azoxistrobina*** (Amistar) oppure **Chlorotalonil** (Bravo 500, Rover). Curativamente si può intervenire con **Fosethyl-Al** (Aliette, Verita o ev. Cyrano), che per il momento sembra essere il principio attivo più efficace. Aggiungere alla poltiglia anche una debole percentuale di **rame** (Cuprofix, Kocide).

* La ditta OMYA consiglia l'aggiunta di alghe Goëmar.

RETROSPETTIVA DA GENNAIO A GIUGNO 2006

(dal foglio allegato alla notifica settimanale della CSO)

Il rilevamento statistico dei primi sei mesi dell'anno 2006 concernente gli ortaggi freschi e di conservazione invernale (raccolta autunno 2005) indica quantità inferiori, valori dei prodotti più elevati e prezzi al chilogrammo superiori rispetto al 2005. In seguito alle condizioni meteorologiche sfavorevoli, fino a fine luglio sono state notificate alla CSO 23'300 tonnellate in meno. La questione concerne principalmente le insalate; mancano inoltre 1'500 t di carote, 700 t di cavoli rapa, 1'300 t di porri e 4'100 t di patate precoci. Per i pomodori si registra una minore quantità del tondo liscio, ma un aumento delle tipologie a grappolo. Il tonnello totale rimane sui livelli del 2005. In merito ai prezzi di vendita, numerosi ortaggi hanno avuto un prezzo superiore di qualche centesimo rispetto allo scorso anno. La differenza è però minima per le insalate. La lattuga eisberg (senza corona) ha avuto un prezzo inferiore di 15 ct.. Per la batavia la differenza è addirittura di 18 ct. La lattuga cappuccio ha ottenuto un prezzo al kg

superiore di 8 ct. Le differenze maggiori si evidenziano per il porro, il cavolo rapa e il pomodoro.

Le importazioni dall'estero non hanno potuto compensare interamente le quantità indigene mancanti, benché il loro prezzo sia stato inferiore di 21 ct. al kg rispetto allo scorso anno. Le grandi quantità importate di cipolle, di eisberg e di zucchine, sono dovute alle condizioni climatiche della primavera, come pure anche il tonnello inferiore dell'asparago verde. Sono invece altri motivi a giustificare le quantità minori di carote (1'300 t) e di cicoria belga (1'000 t) introdotte in Svizzera. Per le carote è la buona collaborazione delle grandi catene di distribuzione, che si sono impegnate a fondo per smerciare la merce ancora presente nei depositi. La cicoria belga invece, sembra non far più parte delle preferenze del consumatore. La domanda del mercato è in diminuzione; c'è una riduzione delle importazioni, da cui un aumento del prezzo al dettaglio.

Il confronto dei prezzi presenta un'immagine delle più disparate.

La lattuga eisberg durante i primi 7 mesi dell'anno è stata importata a un prezzo inferiore di 36 ct. rispetto al 2005, mentre la batavia a 22 ct. più cara. Le fluttuazioni per gli ortaggi principali variano da -50 a +50 ct. Il mercato è stato finora alimentato con 295'209 tonnellate, quantità che significa 1'200 tonnellate in meno rispetto al 2005. Il prezzo medio al kg, Fr. 2.45, è invece di Fr. 0.15 superiore rispetto allo scorso anno.

Questa situazione intermedia, potrà ancora subire modifiche entro la fine dell'anno; è difficile però fare previsioni. Alcuni prodotti potranno avere ripercussioni in seguito alle condizioni di siccità e alle semine/trapianti avvenuti tardivamente. Si spera però che alcuni prodotti potranno ancora approfittare del cambiamento delle condizioni meteo di questi giorni. L'autunno potrà ancora influenzare notevolmente il risultato finale.

ORTAGGI FRESCHI: CONFRONTO 2005-2006 NEI PRIMI 7 MESI

Prodotto indigeno

	Tonnellate	Milioni Fr.	Prezzo al kg
2006	158'253	482.736	3.05
2005	181'559	458.890	2.53
Differenza	-23'306	23.846	0.52

Importazioni

	Tonnellate	Milioni Fr.	Prezzo al kg
2006	137'556	243.590	1.77
2005	126'726	251.408	1.98
Differenza	10'930	-7.818	-0.21

Totale

	Tonnellate	Milioni Fr.	Prezzo al kg
2006	295'909	726.326	2.45
2005	308'285	710.298	2.30
Differenza	-12'376	16.028	0.15

COOPERATIVE MIGROS: NUOVA POLITICA DI APPROVVIGIONAMENTO NEL SETTORE DEI PRODOTTI FRESCHI

A partire da luglio 2006, prenderà avvio una nuova forma di cooperazione tra le aziende della comunità Migros nell'acquisto e la logistica dei prodotti freschi come frutta, verdura, carne, latticini, ecc. Il progetto prevede l'uniformizzazione e quindi il raggruppamento degli acquisti e della fornitura alle centrali di distribuzione di una parte degli assortimenti, nell'intento di migliorare l'offerta in termini di qualità, freschezza e prezzo. Esso sarà realizzato tenendo in considerazione gli sviluppi nel mercato della vendita al dettaglio (aumentata concorrenza e pressione sui prezzi) ed in previsione dei cambiamenti nella politica agricola nazionale (riduzione del protezionismo e quindi dei prezzi). La nuova politica prevede la selezione e la concentrazione degli acquisti sui fornitori più competitivi, selezionati in base a criteri di qualità ed efficienza. Il progetto prende avvio con l'invio dei primi bandi d'appalto per i prodotti agricoli d'importazione, cioè agrumi, ananas avocado, ecc.

A colloquio con Lorenzo Emma, direttore di Migros Ticino

Direttore Emma, ci può spiegare esattamente le ragioni del cambiamento annunciato qui sopra?

- Dopo anni di relativa stabilità, assistiamo a grandi cambiamenti nel commercio al dettaglio e nel settore dell'agricoltura. Questi porteranno ad innegabili vantaggi ai consumatori (soprattutto in termini di convenienza, ma metteranno sotto pressione commercianti ed agricoltori. Ambedue le categorie devono prepararsi ad un futuro più difficile migliorando la qualità e l'efficienza. Attualmente, l'approvvigionamento in prodotti freschi della Migros è decentralizzato: nonostante gran parte dell'assortimento sia molto simile, le 10 cooperative regionali definiscono in modo indipendente i loro assortimenti, i fornitori e la logistica dei loro prodotti freschi. Questa situazione porta ad un estremo frazionamento dei processi d'approvvigionamento (ci sono più di 300 fornitori solo per frutta e verdura!) e

quindi ad inefficienze non più sostenibili in un mercato sempre più concorrenziale.

Ciò vuol dire che Migros Ticino prenderà la sua autonomia e dovrà abbandonare il progetto di promozione e vendita dei prodotti agricoli ticinesi?

- Certamente no! Intanto la cooperativa continuerà ad acquistare direttamente i prodotti agricoli, con la differenza che parte di essi (quelli a carattere "nazionale") saranno acquistati da fornitori definiti e quindi comuni a tutte le cooperative regionali. La riorganizzazione non concerne però l'assortimento regionale, che non è messo in discussione, al contrario: è nostra intenzione non solo mantenerlo ma anche promuoverlo e svilupparlo ulteriormente! La promozione dei prodotti nostrani è un progetto al quale teniamo molto e che è stato molto ben accolto dalla nostra clientela. Questo è per noi un aspetto fondamentale: la politica di promozione del prodotto locale è sostenibile solo se c'è poi il riscontro a livello della clientela. In pratica, è il cliente che con la sua scelta influenza la politica di acquisto di un distributore.

Quali saranno le conseguenze per il mondo agricolo ed in particolare quello ticinese?

- I cambiamenti della politica agricola nazionale fanno sì che il settore agricolo debba comunque ristrutturarsi e diventare più competitivo, indipendentemente da quanto faccia Migros. Per quanto concerne i fornitori ticinesi della Migros: non prevedo cambiamenti per quanto concerne le forniture a Migros Ticino (vedi politica della regionalità) mentre non escludo cambiamenti per quanto concerne le forniture ad aziende Migros fuori del cantone, già oggi in concorrenza con altri produttori agricoli nazionali. Per chi è competitivo, ci sarà l'opportunità di accrescere le vendite, per chi invece non lo è, ci sarà il rischio di vedersi ridurre le ordinazioni.

PS: Questo articolo è stato pubblicato su "AZIONE" organo delle cooperative Migros dell'11 luglio u. s. e tocca molto da vicino anche l'orticoltura ticinese in generale, da cui la decisione di riprenderlo sul bollettino Info.