



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 1 ANNO 10

GENNAIO 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

PREVISIONI PER IL 2007

Come sarà l'annata 2007 per l'orticoltura ticinese? Vivremo ancora quanto visto nel 2006, con una situazione relativamente sana, con relativamente poche eccedenze di produzione e prezzi accettabili per quasi tutti i prodotti, oppure sarà una stagione simile al 2005 con problemi di commercializzazione per la maggior parte degli ortaggi? La risposta è chiaramente sempre un'incognita, poiché ben si sa che il tutto dipende in gran parte dalla meteorologia oppure, visto sotto un'altra ottica, dal buon Dio che comanda sole, pioggia, vento e freddo!

È oramai noto che per andar bene da noi, deve esserci qualcun altro in Svizzera o addirittura in Europa, in modo particolare negli stati a noi vicini, che ha problemi!

Molto probabilmente avremo una situazione intermedia, né

troppo buona, né troppo cattiva. Senza ombra di dubbio, temi come sovrapproduzione e prezzi bassi saranno di attualità anche quest'anno, in modo particolare per il pomodoro. La superficie svizzera di pomodoro di coltura protetta è in continuo aumento. Si segnalano infatti nuove costruzioni un po' ovunque. In queste serre si produrranno pomodori in hors sol, fatto che aumenterà notevolmente la produzione precoce. Si sa che il pomodoro è ancora interessante, grazie al buon prezzo che si realizza in giugno, momento in cui la produzione svizzera, protetta dalle importazioni a buon mercato, gode di prezzi superiori ai 2 franchi. Fino a quando questa situazione continuerà? Siamo giunti al livello di saturazione, oppure la situazione favorevole di giugno proseguirà ancora per qualche an-

no (legislazione sulle importazioni permettendo)?

È noto nell'azienda ticinese-tipo, il pomodoro dà dal 40 al 45% del reddito aziendale. A differenza di aziende della Svizzera interna, dove questo prodotto è meno importante, da noi quando il pomodoro si vende male, il risultato dell'annata è subito compromesso.

La situazione in Svizzera è tuttavia difficile per la quasi totalità dei prodotti che possono essere definiti "di massa". Solo gli ortaggi di importanza secondaria, prodotti in piccole quantità, godono ancora di prezzi interessanti.

Molto probabilmente le diverse lattughe primaverili avranno un buon smercio fino attorno al 20 aprile. La forte segmentazione del prodotto in differenti tipi cappuccio, lollo rossa, lollo verde, quercia, salanova,...), ha però notevolmente complicato la situazione ed è ben noto che un tipo sarà cercato, mentre l'altro sarà in eccedenza! A partire da questo momento ci sarà la solita "ammucchiata". Purtroppo la "nuova" abitudine di raccogliere la foglia di quercia a peso ha penalizzato il prodotto, che non può più essere venduto al di sotto dei 250 g, con

conseguente aumento dei quantitativi da smerciare.

Il poco cavolfiore primaverile dovrebbe poter essere collocato sul mercato; operando con le varietà semi-precoci (Trent, Fremont), a corimbo compatto, dovremmo avere una migliore qualità. Questo grazie alla precocità che normalmente abbiamo nei confronti della Svizzera interna.

La zuccina primaverile (e sovente anche quella autunnale) rimane sempre l'unico prodotto che gode di garanzia di riuscita, sempre che il clima di maggio sia clemente! Tuttavia anche in altre regioni della Svizzera questa cucurbitacea viene piantata sotto protezione. Questo fa sempre più concorrenza al prodotto ticinese. L'importante è che il Ticino fornisca un prodotto ben cernito e di qualità. Sono passati i tempi in cui si potevano nascondere le zucchine di 3-400 grammi negli imballaggi!

I cetrioli rappresentano la solita incognita; malgrado le superfici costanti, si può passare da una fase di carenza di merce a una situazione di sovrapproduzione. Essendo il cetriolo una pianta amante del (molto) caldo, è molto facile farlo soffrire in caso di periodi freschi! Il prezzo della

nafta è sicuramente la causa che induce a speculare sul riscaldamento!

La melanzana, pur se prodotto secondario, è una coltura da mantenere, poiché è l'unica vera alternativa a pomodoro e cetriolo. Il Ticino era già conosciuto in passato, quando questa solanacea era coltivata in campo aperto. Salvo il periodo delle vacanze di agosto, dove una buona parte dei "grandi" consumatori di melanzane (italiani del sud e turchi) sono fuori dalla Svizzera per le ferie, il prodotto è smerciabile senza grandi difficoltà e a prezzi accettabili. Naturalmente anche in questo caso una buona qualità e una cernita accurata del prodotto sono indispensabili.

In generale non bisogna dimenticare che gli standard qualitativi della merce in Europa e forse nel mondo intero sono notevolmente aumentati. Non è escluso (anzi è forse anche probabile) che nel giro di qualche anno il prodotto svizzero non sia più protetto nei confronti delle importazioni, è molto importante che il livello della qualità e della presentazione negli imballaggi della frutta e della verdura prodotta in Ticino sia simile o addirittura superiore a

quello che contraddistingue il prodotto importato. Solo così possiamo sperare di poter esportare il prodotto ticinese verso il Nord dell'Italia.

Il 2007 porta qualche novità, oramai già nota. È l'anno dell'introduzione delle norme europee di buona pratica agricola EU-REPGAP, adattate alla situazione svizzera a causa della particolarità delle nostre aziende e chiamate SWISSGAP. Queste norme sono **combinata a SUISSSE GARANTIE**, che non è nient'altro che la vecchia Produzione integrata (PI). Purtroppo tutto questo porterà a un maggior lavoro a livello burocratico nel senso che si richiedono annotazioni e registrazioni precise, da presentare in caso di contestazioni e controlli. Tutto questo è stato indirettamente voluto dai due "giganti" della distribuzione che si riforniscono dall'estero unicamente con prodotti di qualità Eurepgap. Interventi antiparassitari, concimazioni e lavorazioni del terreno dovranno quindi essere annotate regolarmente! Purtroppo quando si è su una barca, bisogna remare tutti assieme.

Tiziano Pedrinis

LAVORI IN AZIENDA



Semine

Lattughe, scarola, indivia

All'inizio del mese di febbraio si seminano le diverse lattughe e le scarole (liscia e riccia), da piantare nel corso della prima decade di marzo sotto velo di protezione o foglio di plastica a piatto.

Le piantine per il campo aperto si seminano invece a metà mese (messa a dimora dopo il 20 marzo).

Varietà consigliate:

Lattuga cappuccio:

Torpedo, Gisela, Lucan, RZ 43-39;

Lattuga romana:

Maximus, Apollo, Corbana;

Lollo rossa:

Constance, Bastille

Lollo verde:

Livigna, Lorenzo;

Quercia rossa:

Anikai, Murai;

Quercia verde:

Kitare, Kidance;

Scarola:

Excel, Kalinka;

Indivia riccia:

Milady.

Lattughe diverse

Le piantine prodotte per le condizioni esterne devono essere robuste e compatte. Sono così meno sensibili alla situazione che troveranno nel campo dopo la messa a dimora. Con i tipici periodi freddi e sovente ventosi dell'inizio della primavera, le piantine con foglia tenera si deteriorano facilmente. Procedere come segue:

- Germinazione a 15-16° C per 48 ore; la pillola deve schiudersi rapidamente! Coprire eventualmente con un velo di protezione.
- Ridurre quindi la temperatura a 5-6°C. Arieggiare durante la giornata, quando le temperature nei vivai superano 18-20°C. Questa operazione è molto importante per evitare un eccessivo allungamento delle foglie.
- Arieggiare brevemente anche in caso di tempo coperto o piovoso per l'evacuazione dell'umidità relativa dell'aria presente nell'ambiente.

- Prevedere un intervallo sufficiente fra la semina e il termine di messa a dimora previsto. Alla fine dell'inverno le piantine troppo giovani e tenere radicano più difficilmente. Al momento della messa a dimora le piantine dovrebbero presentare 4 vere foglie e le radici aver raggiunto l'esterno del cubetto.
- Chi acquista le piantine e al momento della ricezione constata che sono troppo tenere, deve tenerle per alcuni giorni al riparo in un ambiente fresco (per esempio in un tunnel freddo) per abituarle progressivamente alle condizioni che troveranno all'esterno.
- Le indicazioni relative all'allevamento delle **cicorie** sono descritte nel bollettino di dicembre 2006. Non è indicato tenere nello stesso vivaio lattughe e cicorie. Le esigenze di temperatura sono infatti molto differenti. Le cicorie allevate a temperature troppo basse montano facilmente a fiore senza formare il cespo (Effetto di vernalizzazione).

Pomodoro

Per chi ancora semina il pomodoro in azienda, all'inizio di febbraio si concludono le semine per la coltura precoce.

Temperature

Nei 15-18 giorni successivi alla semina, la temperatura deve essere mantenuta oltre i 20°C. Temperature sotto questo limite possono provocare importanti malformazioni dei frutti sui primi grappoli. Le perdite di produzione possono essere anche molto importanti.

Trapianti intermedi

Pomodori

Per il trapianto impiegare un substrato temperato. È quindi utile rientrare anticipatamente i sacchi di terriccio in serre, tunnel o locali di lavoro. Nei primi giorni mantenere nei cubetti o nei vasi, temperature a 18-20°C. Non lasciare scendere le temperature notturne ambientali sotto i 16° C. A radicazione avvenuta, ridurre gradatamente a 14-15°C. Con temperature del substrato (cubetto o suolo) inferiori a questi valori, la pianta reagisce presentando sintomi simili a quelli di mancanza di acqua e di fosforo (difficoltà di assimilazione dell'elemento).

Densità delle piantine dopo il trapianto in cubetto/vasetto:

Troppo spesso si ha tendenza a coltivare le piantine a densità troppo elevate, con conseguente allungamento dello stelo e la formazione di foglie tenere e piccole. La pratica consiglia la seguente densità:

- **25-30 piante per metro quadrato per una messa a dimora 35 giorni dopo il trapianto in vasetto;**
- **12-16 piante per metro quadrato per piante messe a dimora ca. 55 più tardi.**



Germogli innestati

I germogli innestati sono particolarmente delicati, quindi:

- manipolarli **con cura**. Sono assai fragili e si rompono facilmente nella zona di contatto fra marza e porta-innesto;
- mantenere **il colletto** al livello originale per evitare la **radicazione** della marza;
- separare i germogli le cui ramificazioni sono solo abbozzate, in modo da avere gruppi di piantine omogenee.

ANALISI DI TERRENI SOL CONSEIL

SOL CONSEIL ha comunicato le **date di esecuzione delle analisi** dei terreni con il metodo d'estrazione all'acqua adatto per serre e tunnel per l'anno 2007:

9 febbraio	20 luglio
9 marzo	24 agosto
30 marzo	21 settembre
27 aprile	19 ottobre
25 maggio	16 novembre
22 giugno	6 dicembre

I campioni devono essere spediti a:

SOL CONSEIL
Case postale 188
1260 Nyon

ed essere al laboratorio entro la mattina del giorno indicato.

I risultati saranno disponibili entro una settimana.

Il costo delle analisi rimane invariato rispetto al 2006.

Fr. 74.25 per il programma 3.6 (Azoto, fosforo potassio, calcio magnesio e salinità)

Fr. 90.40 per il programma 3.7 (idem come sopra + determinazione della materia organica).

Dalle tariffe è da dedurre uno sconto del 10% .

CSO: THOMAS WIELAND SUBENTRA A JÜRIG LÜTHI

Il comitato direttivo della Centrale svizzera dell'orticoltura e delle colture speciali (CSO) nella sua seduta del 24 novembre 2006 ha scelto quale successore di Jürg Lüthi alla testa dell'organizzazione il trentaquattrenne ingegnere orticolo Thomas Wieland.



Centrale Svizzera dell'orticoltura
e delle colture speciali

Jürg Lüthi, ingegnere agronomo ETH, ha diretto sviluppato con competenza e in modo dinamico la Centrale svizzera dell'orticoltura durante 26 anni. Jürg Lüthi andrà in meritata pensione a fine febbraio 2007. Sarà tuttavia ancora a disposizione del comitato direttivo per compiti particolari.

Thomas Wieland entrerà in funzione il 1° marzo prossimo. Suo compito resterà la direzione di un centro di competenza neutro per la raccolta di informazioni e documentazione statistica da mettere a disposizione dell'autorità per la regolamentazione delle importazioni di verdure e fiori recisi.

Sarà inoltre responsabile di diversi segretariati, come per esempio del Forum ricerca verdure e del Gruppo di lavoro per l'economia orticola.

Thomas Wieland, fino a fine febbraio attivo in seno all'Unione svizzera dei produttori di verdura, in collaborazione con altre organizzazioni professionali settoriali, avrà inoltre il compito di estendere e perfezionare la "Centrale di informazione di mercato e dei prezzi".

P. Konrad, presidente CSO

POLONIA; AUMENTO DELL'ESPORTAZIONE DI POMODORI

Le esportazioni di pomodoro verso l'Europa occidentale sono aumentate dall'entrata della Polonia nella Comunità europea. Sono inoltre aumentate le superfici coperte tramite moderne strutture. La superficie polacca piantata a pomodori ammonta a 13'200 ha di campo aperto e 2'386 ha di serre. Nel 1995 la Polonia ha esportato 837 tonnellate di pomodori, mentre nel 2005 la quantità esportata ha raggiunto le 63'300 tonnellate per un valore di circa 70 milioni di franchi. La maggior parte del pomodoro è esportato durante il periodo estivo e autunnale.

Da fruchtportal.de

IMPORTAZIONE DI VERDURA 2006 (Prodotti a importazione controllata)

A inizio anno sono state pubblicate le cifre relative alle importazioni dei singoli ortaggi per il 2006. Nel corso dell'anno sono stati importate dall'estero 196'486 tonnellate, per un valore di 343,59 milioni di franchi (prezzo medio kg fr. 1.75/kg). Si tratta della maggior quantità e del maggior valore registrati finora. In rapporto al 2005 l'aumento è dell'ordine di 16'000 tonnellate. Il valore complessivo del prodotto registra un aumento di 6 milioni di franchi, mentre il prezzo al kg è diminuito di 12 centesimi. Le condizioni climatiche dell'annata hanno avuto un influsso sui mercati europei e svizzero. È stato in più occasioni evidenziato come in certi momenti difficili diventa problematico l'approvvigionamento del mercato e il prodotto deve essere pagato molto caro.

Il quadro per i differenti prodotti non è unitario. Ecco alcuni esempi: nel 2006 sono stati importati maggiori quantità di pomodori cherry, pomodori carnosì, cipolle cavolfiori, cavoli rapa, finocchi, zucchine e insalate, ma a un prezzo al kg inferiore. Non c'è stata invece differenza

per i pomodori tondi e a grappolo, cetrioli e fagiolini. Meno importazioni registrano invece la cicoria belga, le carote e gli asparagi verdi.

Le maggiori differenze di prezzo per kg si evidenziano per i porri (+ 0.57 fr.), cavolini di Bruxelles (+ 0.65), la scarola (- 0.40) e cicoria bianca di Milano (- 1.05). Il record è tuttavia detenuto dalla cicoria rossa di Chioggia con un prezzo inferiore di 1.55 fr. al kg.

Come sempre il prodotto maggiormente importato è il pomodoro, che rappresenta il 23.2% del totale (2005: 25.2%). Al secondo posto c'è la lattuga Eisberg (10.3%). Seguono quindi i cetrioli (6.6%) e le zucchine (6.2%). Il prodotto più caro all'importazione è il formentino (fr. 9.27/kg), seguito dalle taccole (fr. 5.99), le melanzane d'oltremare (fr. 5.88). L'ortaggio con il prezzo più basso è la cipolla (fr. 0.56/kg).

Secondo il valore la classifica è capeggiata dal pomodoro con 81 milioni di franchi (23.6%). Al secondo posto figura la lattuga Eisberg con 29.2 milioni e l'asparago verde con 26.1 milioni. Da no-