



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 12 ANNO 10

DICEMBRE 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

CONSIDERAZIONI DI FINE ANNO

Presto archiveremo anche l'annata orticola 2007. In questa sede non è mia intenzione esaminare i risultati della stagione dal punto di vista economico, che nelle grandi linee mi sembrano migliori di quanto si poteva prevedere all'inizio dell'anno. Questo considerando quanto vissuto nel 2006! Voglio però mettere nero su bianco alcune constatazioni, riflessioni e conclusioni relativamente a quanto avvenuto e visto nei campi e nelle serre ticinesi.

Ho già più volte affermato che le annate si seguono, ma difficilmente si assomigliano. Una ulteriore conferma l'abbiamo avuta anche quest'anno. Se si esclude il mese di giugno, le condizioni climatiche che abbiamo avuto in Ticino hanno

sicuramente dato un colpo di mano a tutti. I pochi problemi legati a ristagni di acqua nei campi, le poche grandinate e su zone limitate, i pochi problemi di ordine fitosanitario dovuti a condizioni climatiche sfavorevoli, hanno permesso un corretto sviluppo delle colture orticole e l'ottenimento di una buona qualità dei prodotti. Ben più difficile è stata la situazione oltre Gottardo!

Ecco qualche annotazione concernente alcuni prodotti:

Formentino

Iniziando dal prodotto invernale più importante, sul **formentino**, si è avuta una minore incidenza negativa dell'avvizzimento giallo rispetto agli anni precedenti. Merito è sicuramente anche del bel tempo e delle temperature miti avute dure-

volmente nel periodo invernale. Questo ha permesso una buona radicazione delle piantine messe a dimora con conseguente minor incidenza della problematica manifestazione sul formentino. Per questo prodotto è forse giunto il momento di abbandonare Gala e di orientarsi verso varietà di più recente selezione (p. es. Agathe).



Lattughe diverse

Nelle insalate primaverili si è di nuovo dimostrato che con una buona protezione fitosanitaria e con una giudiziosa gestione del regime di irrigazione e del clima all'interno di serre e tunnel, è possibile condurre in porto le colture senza problemi. L'avvento di nuovi prodotti antiperonosporici sul mercato ha inoltre facilitato il compito di chi coltiva. Le varietà consigliate dalla Commissione tecnica hanno tutte dato buoni risultati qualitativi. A livello della qualità è forse da mettere in discussione se per il lollo rosso primaverile coltivato in tunnel,

Amandine, a causa della sua colorazione sovente insufficiente, deve ancora essere ritenuta varietà standard. Secondo il mio parere la percentuale di questa varietà (più precoce) non dovrebbe superare il 50% di quanto si prevede di raccogliere dopo il 25 marzo. La differenza dovrebbe essere piantata con tipi a colorazione più intensa (p. es. Satine).

Per quanto concerne la lattuga romana, Melania, varietà standard per numerosi anni e non più disponibile, ha potuto essere sostituita molto bene da Corbana.

L'autunno ha ancora una volta dimostrato che, malgrado la indicata resistenza ad un elevato numero di razze di peronospora (*Bremia*, BI 1-25), tutte le varietà di lattughe e lattughini devono essere protette in modo corretto con trattamenti fungicidi, poiché la malattia può presentarsi anche su tali varietà.



Cavolfiore/Verze

Il cavolfiore di maggio, coltura oramai ridotta a superfici contenute, ha approfittato del mite clima primaverile. Anche per le varietà a ciclo corto qualità e rese sono state di buon livello. Qualche problema di alternaria e avvizzimento batterico è apparso in ottobre in alcuni campi sia di cavolfiori che di verze.

Zucchina

La zucchina primaverile è stata la sola coltura segnata da alcune difficoltà e problemi. Da un canto la nuova varietà molto precoce Alister, ha dato sì buone rese in maggio, ma ha avuto un calo di produzione in giugno. Giugno è però stato l'unico mese con condizioni climatiche difficili, momento in cui, in seguito alla mancanza di produzione nella Svizzera interna, il mercato richiedeva la zucchina. D'altro canto le varietà più tardive, hanno prodotto bene in giugno, ma molto meno in maggio. A fine maggio sono stati constatati focolai di virosi (ZYMV) in alcuni campi con varietà non resistenti, che hanno fatto temere il peggio. Il fresco di giugno ha fortunatamente risolto il problema! Qui sorge la domanda: per la primavera in seguito al rischio di attacchi molto ridotto, è ancora

giudizioso consigliare varietà non resistenti alle virosi?

Per quanto concerne la coltura autunnale, a causa dell'insorgere di numerose malattie crittogamiche (principalmente peronospora e cladosporiosi), il periodo piovoso della seconda metà di agosto ha avuto influsso negativo sulla vegetazione delle superfici piantate e seminate in luglio. Meno toccate invece sono state le superfici messe in coltura ad inizio agosto.

Pomodoro

La stagione 2007 ha confermato la validità delle differenti varietà raccomandate. In tunnel, nel tondo liscio, Abellus ha praticamente sostituito Petula. Laetitia, malgrado qualche inconveniente (calibro) è eventualmente sempre una buona alternativa. Per il pomodoro a grappolo, malgrado l'arrivo di novità interessanti, Climberley sembra poter tenere il campo per ancora qualche anno.

Tutto differente invece nelle colture fuori suolo, dove le novità provate sono superiori per resa e qualità alle varietà sinora impiegate. Nel peretto, Giulietta è divenuta la varietà principale. In questa tipologia di frutto, sembra adesso nascere una certa richiesta di pomodo-

ro semi-allungato del tipo Roma. È il caso di provare qualcosa?

Per quanto concerne lo cherry, non esiste per il momento unità di vedute: nessuna varietà soddisfa attualmente al 100% né per il pomodoro sciolto, né tantomeno per il grappolo.

In merito alla situazione sanitaria, nelle grandi linee i problemi sono stati limitati. Si temeva una progressione del cancro batterico, cosa che non è avvenuta. Gravi problemi sono però stati segnalati nella Svizzera interna, anche a causa di sospette piante infestate provenienti dall'Olanda. Sempre grave invece la situazione della virosi bronzea del pomodoro nelle aziende (del Mendrisiotto) già toccate dal parassita negli anni precedenti.



La stagione 2007 può anche essere ricordata per la massiccia presenza di mosca bianca a partire da fine estate e per la

scoperta dei primi focolai di oidio già a inizio primavera. Per la prossima stagione bisognerà prevedere una maggiorata sorveglianza delle colture.

Cicoria bianca

Ancora una volta la varietà ideale Uranus non era disponibile in quantità sufficiente. La sostituita Costa non raggiunge il livello qualitativo desiderato.

In conclusione:

Chi non l'ha già fatto, deve ora programmare la prossima stagione, per la quale non sono da prevedere grandi cambiamenti, né sull'ammontare delle superfici, né sulle varietà e tipologie da impiegare. A livello di smercio e di prezzi, il 2007 ha ancora una volta dimostrato che per avere un'annata soddisfacente, è necessario che colleghi di altre regioni (non solo svizzere) abbiano problemi, che sono di regola dipendenti dalle condizioni climatiche. Bisogna quindi procedere come si è sempre fatto, cercando di migliorare nel senso di una produzione di qualità, in modo che il prodotto ticinese riesca a mettersi in evidenza sul mercato nazionale.

Concludo queste mie righe con l'augurio di buone feste e per una buona annata 2008 ricca di soddisfazioni. Tiziano Pedrinis

LE SEMINE DI FINE E INIZIO ANNO

La messa in coltura delle piantine per le colture primaverili coincide con il periodo delle feste natalizie.

a) Diverse lattughe (cappuccio, lollo, quercia, batavia)

Queste le indicazioni per i differenti ambienti colturali, che sono da adattare alle singole aziende a dipendenza dell'esposizione e delle temperature mantenute dei vivai:

- **grande tunnel: 20-30 dicembre**
- **tunnel di 3 metri e piccoli tunnel: 1-10 gennaio**
- **plastica piana/velo di protezione: 15-20 gennaio**
- **campo aperto precoce: 20-30 gennaio**

Per ottenere piantine robuste e compatte, importante anche per un buon successivo sviluppo delle colture, consigliamo di mantenere nei vivai le seguenti temperature:

- ✓ 15°C per 48-72 ore fino alla schiusura totale della pillola. Prove effettuate indicano che questa temperatura è la più favorevole per avere la migliore e la più regolare facoltà germinativa.

- ✓ 3-8° C fino al momento della messa a dimora.

Per diminuire i rischi di spiacevoli conseguenze dopo il trapianto, prima della messa a dimora si ha interesse a "indurire" le piantine. Nel corso della settimana antecedente, lasciare le piantine praticamente a freddo (arieggiare al massimo).

Il medesimo procedimento deve essere applicato anche alle piantine acquistate, che sono sovente troppo tenere al momento della ricezione.

b) Cavolfiori (plastica piana o velo di protezione).

Semina dalla fine di dicembre al 10 di gennaio.

- **Temperature ideali:**
- **germinazione: 18-20°C**
- **dopo 48 ore: 15° (giorno); 5° (notte);**
- **dallo stadio 2 vere foglie: 2-3° C**

Il cavolfiore è in grado di sopportare anche temperature inferiori a 0°C; in modo particolare sulle varietà precoci gli arresti di vegetazione, non sono tuttavia esenti da rischi, poiché possono provocare una formazione anticipata del corimbo (effetto di vernalizzazione).

La varietà molto precoce **Elinia** é consigliata unicamente per i tunnel (3 metri o piccolo). Ricordiamo che la varietà non è ben autocoprente, e richiede quindi maggior lavoro.

Per la plastica piana e i veli di protezione è più giudizioso fare uso solo di **Fremont, Trent, e Chambord**.

c) Cicorie diverse (scarola indivia riccia, Bianca di Milano, Chioggia).

In primavera la coltura è delicata, poiché tali insalate sono botanicamente autunnali, e quindi sensibili alla durata della luce diurna. Le già lunghe giornate di fine primavera possono provocare una monta a fiore prima della chiusura del cespo.

1. Scelta varietale

In primavera usare solo varietà già provate da noi. Con scarola e indivia sono già state eseguite numerose prove varietali. Le uniche varietà che si sono ben comportate sono quelle indicate. Non lasciarsi quindi influenzare da rappresentanti che propongono altre varietà "miracolose"!

Varietà di cicoria consigliate:

Scarola: Excel, Kalinka

Milano: Uranus, Jupiter

Indivia riccia: Milady

Rossa di Chioggia: Balou

2. Temperature di allevamento in vivaio

Per le differenti cicorie, come del resto anche per il cavolo cinese, le piantine devono essere prodotte molto velocemente, è quindi indispensabile garantire temperatura e luminosità:

Regole da rispettare:

1. Mantenere **22-25°C** durante 3 giorni oppure **25-28°C** per 48 ore (migliore per la Chioggia).
2. Ridurre a **22°C** per una settimana, quindi scendere in modo progressivo fino a **15-17°** (giorno) e **12-14°** (notte).
3. Prima della messa a dimora in terra (grande tunnel, piccolo tunnel, plastica piana) acclimatazione a **7-8°C** per circa una settimana.

d) Rapanelli

A partire dal 10 gennaio è di nuovo possibile la semina del rapanello negli ambienti riscaldabili (riscaldamento regolato a 4-5°C). Per le semine a freddo consigliamo di attendere l'inizio di febbraio. Questo per problemi di qualità (rapetta mal colorata, non sferica). Varietà consigliate **Donar e Altos**, (eventualmente **Alessia**)

IDENTIFICATO UN NUOVO VIRUS DEL POMODORO

In Messico le colture di pomodoro sono già da alcuni anni ostacolate in modo importante da una denominata "Malattia di Marchitez", della quale recentemente due ricercatori olandesi della Stazione di Wageningen hanno potuto determinare la causa.

Si tratta di una malattia di origine virale, provocata da un agente apparentato con un Virus (Torrado virus) abbastanza diffuso in Spagna, anch'esso fresco di determinazione da parte del medesimo istituto di ricerca agronomica.

Il virus scoperto in Messico è stato denominato "tomato marchitez virus". Esso provoca necrosi sulle foglie della pianta colpita e gravi danni ai frutti. Vettore responsabile della trasmissione da pianta a pianta è la mosca bianca. I ricercatori olandesi avevano già analizzato in passato parecchi campioni vegetali provenienti sia dalla Spagna che dal Messico, ma sinora non erano mai stati evidenziati virus. Solo ora si è potuto determinare l'agente patogeno, che è ritenuto di una certa importanza per la coltura del pomodoro.

Da fruchtportal.de 22.11.07

CAMBIAMENTI NELLE OMOLOGAZIONI:

1. Ritiro di omologazione:



SUMICO

A partire da adesso da usare unicamente su aglio, cipolle e scalogno.

Non più ammesso su lattughe e pomodori!

2. Nuove omologazioni:

FLINT (Bayer)

Zucchini: contro l'oidio alla dose di 0.25-0.5 kg/ha.

Termine di attesa: 3 giorni

PRIORI TOP (Syngenta)

Zucchini: contro oidio e Cladosporiosi alla dose di 1 litro per ettaro

Termine di attesa: 14 giorni.

3. Precisazione sul termine di attesa:

SWITCH (Syngenta)

Formentino: contro botrytis. Al più tardi 14 giorni dopo il trapianto, ma almeno

35 giorni prima della raccolta.

CONCORRENZA: LA COMCO SBAGLIA L'ENTRATA!

La decisione della commissione sulla concorrenza (ComCo) relativamente al rilevamento di Denner da parte di Migros è da ritenere sorprendente.

Nella sua analisi, la commissione ammette in modo implicito che la concentrazione a tutti i livelli del settore, dalla produzione alla distribuzione, è nell'ottica di un mercato destinato ad aprirsi. La commissione conclude che l'apertura dei mercati provocherà una pressione a livello della grande distribuzione, pressione che garantirà una maggiore concorrenza. La presenza sul mercato svizzero di Aldi e Lidl è più che sufficiente per capire che l'apertura non è una condizione necessaria per avere una maggiore concorrenza. In questo caso è ben più la concentrazione degli attori la causa dei problemi per il nostro settore rispetto alla concorrenza sui prezzi.

La pretesa che Aldi e Lidl possano rappresentare un contropotere di fronte ai due giganti della distribuzione svizzeri (Migros e Coop), indica una non conoscenza di certi meccanismi della concorrenza. Quale prova, per esempio, Carrefour

getta la spugna dopo un secondo tentativo di installarsi sul mercato svizzero al dettaglio. La dipendenza dei fornitori nei confronti di Coop e Migros, è in questo caso un fenomeno reale e sicuramente negativo per la produzione orticola svizzera. Questa dipendenza rappresenta una componente dell'assenza di concorrenza. Sarebbe tuttavia errato pretendere che gli acquisti (Denner-Migros, Carrefour-Coop) sono per principio negativi. Questo fenomeno di concentrazione aumenta in modo massiccio e drammatico la dipendenza dei fornitori di prodotti. Privilegiate sono le aziende e le ditte commerciali ritenute idonee dai grandi gruppi. Ma che ne sarà delle altre? Un fornitore che dispone attualmente di un volume importante sarà in grado di mantenere la sua attività commerciale al di fuori di Migros e Coop? Ben lontano è il tempo in cui certi fornitori speravano di poter vedere la nascita di una "terza forza" per l'acquisto di una piccola catena di distribuzione da parte di un gruppo estero. Viva quindi le fusioni e le partecipazioni azionarie!