



# INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 1 ANNO 13

GENNAIO 2010

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](http://www.ti.ch/agricoltura)

## RIFLESSIONI SULL'ANNATA 2010

Cosa si può dire dopo un'annata difficile in seguito ad un'evoluzione climatica positiva per lo sviluppo delle colture (in modo particolare per pomodoro e melanzana), con pochi problemi tecnici e fitosanitari? Ancora una volta si è messo in evidenza il fatto che quando l'Europa gode di una situazione ambientale favorevole, si registrano problemi di eccedenza per un gran numero di prodotti.

Considerando che stiamo vivendo un inverno relativamente rigido, è lecito aspettarsi una stagione primaverile favorevole allo sviluppo delle colture orticole in generale. Nonostante tutto il Ticino orticolo vive ancora di precocità; se la situazione climatica permette un buon smercio e soprattutto una valida qualità dei primi prodotti che giungono a maturazione (le in-

salate e i cavoli rapa), penso che si potrà partire con un certo ottimismo! Importante è che la neve che adesso imbianca le montagne intorno al piano di Magadino, si sciolga grazie ad un marzo mite, così da ridurre il rischio di gelate nel mese di aprile!

Se questo avverrà, il risultato con le zucchine di prima coltura non potrà essere che interessante. Prevedo quindi una primavera positiva, sia dal punto di vista tecnico che commerciale.

Però anche quest'anno, sarà ancora il clima del Ticino a dire se sarà un anno positivo o meno. Inoltre non perde di valore il principio che per andare bene noi, qualcuno in Svizzera o addirittura in Europa deve avere problemi! La storia si ripete ogni anno!

## ***.Pomodoro***

Purtroppo per il pomodoro non ci saranno grandi cambiamenti rispetto all'annata 2009. Sempre di più in Svizzera si coltiva in moderne serre dell'ultima generazione, che permettono di produrre in modo regolare quantità costanti e qualità perfetta. Una settimana di calura estiva a fine giugno, è sufficiente per creare una situazione di sovrapproduzione in grado di rovinare la stagione. Ritengo che un punto difficile per il coltivatore è oggi anche la scelta della tipologia di pomodoro da produrre. Negli ultimi anni abbiamo infatti vissuto sovente situazioni di temporanea mancanza di una tipologia (per esempio il pomodoro tondo o il peretto) contemporaneamente ad un esubero del pomodoro a grappolo. Come è possibile gestire tali situazioni?

Importante per il Ticino sarà comunque concentrarsi principalmente sul livello qualitativo. Per ottenere questo è molto importante che ognuno metta a dimora unicamente un numero di piante che può essere seguito in modo costante, così da evitare difficoltà di qualità dovute alle mancate cure colturali. L'assortimento varietale oggi proposto ha un buon livello

qualitativo per tutte le tipologie. Oggi grazie alla centralizzazione dell'offerta presso il nuovo Centro FOFT di Cadenazzo, il Ticino sarà sicuramente in grado di offrire per il pomodoro sciolto un livello qualitativo più elevato e uniforme.

## ***Insalate***

Per il coltivatore, il principale problema legato alle insalate rimane la presenza di un troppo elevato numero di tipologie: cappuccio, lollo, quercia, batavia, ..... Troppi articoli, che non permettono una corretta gestione delle colture e una razionalità nei relativi lavori di cura.

Molto probabilmente in seguito al clima troppo rude dell'inverno in corso, le colture svernate nei tunnel non saranno di qualità eccelsa e presenteranno una corona basale poco sviluppata (foglie crispate) ed un cespo piuttosto alto. Sarà comunque un problema generale che non dovrebbe portare conseguenza al momento della vendita del prodotto.

Anche lo scorso anno si sono verificati casi di peronospora sulle lattughe primaverili; la malattia deve essere evitata nel modo più assoluto rispettando un piano di trattamento

conforme. Oggi abbiamo a disposizione validi mezzi preventivi con breve termine di attesa. Seguire quindi quanto pubblicato sul presente bollettino informativo. Sulle colture primaverili non deve inoltre essere sottovalutato il problema degli afidi (pidocchi), in modo particolare se avremo un mese di marzo ventoso.

### **Zucchini**

Oggi per motivi più che comprensibili, la quasi totalità delle zucchini primaverili è coltivata sotto velo di protezione (Agryl) e non più sotto piccolo tunnel. Le conseguenze sono un inizio di raccolta più tardivo, con la perdita di produzione durante le settimane economicamente interessanti. Le varietà molto precoci **Alister** e **Partenon** permettono di anticipare di qualche giorno la produzione, ma non garantiscono grandi quantità complessive a fine coltura.

### **Cavolfiori primaverili e autunnali**

Una coltura veramente difficile! In primavera, problemi di qualità e precocità; in autunno problemi di origine fitosanitaria! Definisco questo prodotto la vera lotteria! Facili sono inoltre problemi di sovrapproduzione.

### **Melanzana**

Negli ultimi anni il Ticino ha ripreso parte del mercato della melanzana, lasciato libero dai cantoni romandi. Malgrado i prezzi pagati in continua discesa, la coltura permette ancora di ottenere risultati economici e quantitativi interessanti.



Il clima ticinese è particolarmente favorevole e l'uso del portainnesto *Solanum torvum*, oramai usato dalla maggior parte dei produttori, permette di ottenere rese e qualità interessanti anche in tunnel. È però risaputo che se da una parte la melanzana dà meno lavoro, dall'altra essa richiede molta più assistenza nel campo della protezione antiparassitaria. Mosca bianca, acari, tripidi, dorifora; il loro controllo è sempre difficile e le colture richiedono un'osservazione continua da parte dell'operatore. Oltre la diminuzione della resa quantitativa, questi indesiderati ospiti delle colture provocano una perdita di qualità del prodotto.

Tiziano Pedrinis

## LAVORI IN AZIENDA

### **Trapianti nei tunnel**

**Lattughe, scarola, indivia, cavoli rapa**

Nel corso di febbraio nei grandi tunnel e nei tunnel di 3 metri si eseguono i trapianti a dimora delle differenti lattughe, dei cavoli rapa e delle scarole.

Se si opera con la pacciamatura, in modo particolare per lattughe scarola e indivia riccia, è importante piantare su terreno **ben umido**. Sin dall'inizio la pianta deve avere a disposizione acqua a sufficienza. Pochi giorni di insufficiente disponibilità idrica hanno effetti nefasti sul risultato finale delle lattughe, poiché gran parte dell'apparato radicale è emesso dalle piante nei giorni successivi al trapianto.

Sul **cavolo rapa**, colpi di secco possono portare ad una diffusa **monta a fiore precoce**.

Un apparato radicale ben sviluppato è importante per le lattughe, poiché è stato constatato che piante con poche radici sono più soggette all'**orlatura** nei giorni precedenti la maturazione di raccolta. Nel mese di marzo sono infatti abbastanza comuni giornate ventose e temperate o calde con poca umidità dell'aria, causa di stress per le piante per l'eccessi-



va evaporazione. La conseguenza è il disseccamento delle superfici marginali delle foglie.

Nelle colture condotte a freddo, il cubetto deve essere interrato quasi completamente; questo per evitarne l'essiccazione con susseguente danneggiamento delle radici.

La copertura delle colture con un velo di protezione permette di avere una temperatura e un'umidità più regolari a livello del suolo e deve in ogni modo essere prevista per le colture messe a dimora nel corso della prima metà del mese. In caso di sospetta presenza di topi o limacce, distribuire le apposite esche avvelenate sulla superficie.

In caso di ricezione di piantine troppo tenere, attendere qualche giorno prima di procedere alle operazioni di messa a dimora. Depositare quindi i contenitori in ambienti protetti, in modo da rendere l'apparato fogliare più coriaceo e quindi meno sensibile alle condizioni climatiche ancora rudi.

**Interventi protettivi:**

### ***Lattughe/Scarola/Indivia riccia***

*Malattie del colletto e peronospora*: prima della messa a dimora eseguire un intervento con un prodotto Ditiocarbammato+pentrante (p. es. Revus MZ, Ridomil Gold o Valbon). Di regola le piante sono state trattate in vivaio, ma un intervento supplementare può essere utile!

### ***Cavoli rapa***

Sui *cavoli rapa* è invece sufficiente intervenire con un'applicazione di un ditiocarbammato puro (Dithane, Mancozeb 80, Policar, Antracol) contro le malattie del colletto. È tuttavia possibile l'impiego dei medesimi preparati citati per le insalate.

### **Pomodori e melanzane**

#### ***Trapianti intermedi***

- Per il trapianto impiegare un substrato non freddo (rientrare i sacchi!).
- Nei primi 6-7 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.

#### **Densità delle piantine dopo il trapianto in cubetto/vasetto:**

Spesso si allevano le piantine a densità troppo elevate, con conseguente allungamento dello stelo e la formazione di foglie tenere e piccole. La pratica consiglia:

- **25-30 piante per m<sup>2</sup> per una messa a dimora 35 giorni dopo il trapianto in vasetto;**
- **12-16 piante per m<sup>2</sup> per piante messe a dimora circa 55 giorni più tardi.**

#### **Germogli innestati**

Alcuni punti da osservare durante il lavoro di trapianto intermedio:

- Manipolare con delicatezza, per non rompere il punto di innesto.
- Non interrare il punto di innesto, per evitare il radicamento della marza.
- Per i gemogli a 2 teste, separare quelli con ramificazioni disuguali, così da ottenere partite più omogenee.
- Eliminare sin dall'inizio eventuali ramificazioni basali del porta-innesto (specialmente sulle **melanzane**).

## PERONOSPORA SULLE INSALATE PRIMAVERILI

La peronospora delle insalate è sempre il principale problema di ordine fitosanitario delle lattughe. Per una corretta protezione, operare come segue:

a) **Prima del trapianto**; vedi indicazioni nel capitolo relativo alle operazioni di trapianto.

b) **Allo stadio 8-10 foglie**, con Mancozeb combinato a sistemici o penetranti (Revus MZ, Ridomil Gold, Valbon) oppure Consentito o Verita. Questo secondo intervento dovrebbe proteggere la coltura sino alla fine.

c) in caso di **pericolo** (condizioni climatiche fresche e umide) a 10-15 giorni dalla raccolta, eseguire un'applicazione di **Revus**. Il prodotto ha un termine di attesa di **solì 7 giorni**, e può quindi essere applicato anche in vicinanza della raccolta. Ha tuttavia un'efficacia curativa limitata e in caso di presenza della malattia l'intervento ha solo effetto frenante.

**Consentito** ha anche effetto curativo e può essere applicato fino a 14 giorni dalla raccolta. **Previcur energy** fino a 21 giorni dalla raccolta.

## ANALISI DI TERRENI SOL CONSEIL 2010

SOL CONSEIL ha comunicato le **date di esecuzione delle analisi** dei terreni per l'anno 2009 secondo il metodo d'estrazione all'acqua (elementi direttamente assimilabili). Il metodo è ideale per serre e tunnel:

<b>15 febbraio</b>	<b>2 agosto</b>
<b>29 marzo</b>	<b>13 settembre</b>
<b>10 maggio</b>	<b>25 ottobre</b>
<b>21 giugno</b>	<b>6 dicembre</b>

I campioni devono essere inviati a:

**SOL CONSEIL**  
**Case postale 188**  
**1260 Nyon**

e giungere al laboratorio entro la mattina del giorno indicato (lunedì sera).

I risultati saranno disponibili nel giro di circa una settimana.

Il costo delle analisi è così fissato:

**Fr. 73.15** 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 indicate è da dedurre uno sconto del 10%.

## GIORNATA INFORMATIVA BAYER CROPSCIENCE

### Novità per l'orticoltura

La ditta BAYER lo scorso 19 novembre ha organizzato una giornata informativa per presentare le principali novità nel campo dei suoi prodotti antiparassitari. (Nuove omologazioni e estensioni di applicazione). Alcune interessanti toccano anche il settore dell'orticoltura.

Insetticidi:

**Movento:** insetticida sistemico a base di Spirotetramat, contro mosca bianca e afidi su cavoli, cetrioli, zucchine, pomodori melanzane, peperoni. Contro afidi su lattughe e tripidi su cipolle. L'omologazione del prodotto è attesa prossimamente

**Biscaya:** il prodotto a base di Thiachloprid, poco conosciuto da noi, è già omologato contro gli afidi sulle insalate. Esso sarà prossimamente autorizzato l'impiego sulle diverse tipologie di cavoli.

**Nativo:** il fungicida contenente Tebuconazolo e Trifloxistrobina è autorizzato su zuccina e cetrioli contro la cladosporiosi e l'oidio. Omologato anche su carote, cavoli e porro. Il prodotto è simile a **Priori top** della ditta Syngenta.

## È POSSIBILE MISURARE IL GUSTO DEI POMODORI

Particolari attrezzature di origine olandese permettono di determinare il contenuto di un alto numero di sostanze chimiche contenute nel pomodoro, ritenute responsabili della qualità gustativa.

In collaborazione con la ditta sementiera Seminis sono state esaminati pomodori di 19 differenti provenienze in merito a profumo, apprezzamento gustativo e retrogusto. Tramite 3 metodi analitici sono state messe in evidenza ben 1394 sostanze e metaboliti. Sono però solo 20 quelle collegate alla qualità gustativa del frutto. Per affinare la tecnica è stato fondato un centro specifico - Netherlands Metabolomics Center - abbinato all'Università, che si occuperà della prosecuzione della ricerca.

Il prossimo passo sarà di determinare tramite l'analisi del DNA le sostanze che hanno un effetto negativo sul gusto e di eliminarle in nuove varietà, che risulterebbero quindi più appetibili. Contemporaneamente dovrebbe essere possibile aumentare quelle componenti ritenute importanti per la salute del consumatore e altre che aumentano il valore nutritivo.

## GIORNATA INFORMATIVA "TENDENZE IN ORTICOLTURA"

(TP) Mercoledì 27 gennaio, organizzata da Agridea, Agroscope e dalla scuola agricola del Seeland, si è tenuta a Gampele (Seeland bernese) una giornata informativa molto ben frequentata all'intenzione a tutti gli addetti all'orticoltura. I temi trattati erano legati alle innovazioni in ambito orticolo (produzione, preparazione e commercializzazione dei prodotti) e a recenti indicazioni ottenute nel campo della ricerca.

Consumatrici e consumatori esigono ortaggi ottenuti nel rispetto della natura, che siano freschi, gustosi e chiaramente poco costosi. Non è certo compito facile per gli orticoltori dare seguito a tale desiderio!

### ***Razionalizzare e specializzarsi***

Mario Spavetti, proprietario di una ditta che commercializza prodotti ortofrutticoli, indica che la tendenza richiede per l'avvenire grandi adattamenti strutturali, fatto che porta gli orticoltori a dover razionalizzare la gestione dell'azienda, e contemporaneamente a specializzarsi su un numero limitato di prodotti. Devono inoltre moltiplicare i loro sforzi per ottenere una qualità perfetta.

### ***Dalla raccolta alla vendita***

Ulrike Praeger, dell'istituto tedesco Leibnitz, specializzato in tecniche agricole, ha dato indicazioni su metodi che permettono di continuare a ottimizzare la qualità del prodotto orticolo dal momento della raccolta a quello della vendita al dettaglio; refrigerazione rapida subito dopo la raccolta e depositi climatizzati ultra moderni sono oggi indispensabili per ottenere una qualità ineccepibile. Importante è inoltre un'igiene perfetta per evitare la contaminazione da germi patogeni. Questa situazione penalizza però le piccole aziende con un gran numero di colture.

### ***Economia di energia nelle serre***

L'energia usata per il riscaldamento delle serre rappresenta oggi un grande onere per i coltivatori, Céline Gilly di Agroscope di Conthey (VS) ha dimostrato come investimenti nelle infrastrutture e con accorgimenti nella regolazione del clima possono fare risparmiare dal 10 al 30% di combustibile.

### ***L'avvenire dell'orticoltura***

Sia Mario Spavetti che Peter Kellermann (grosso produttore alle porte di Zurigo) hanno dimostrato ai presenti che gli orticoltori svizzeri avranno una possibilità di imporsi anche in caso di apertura dei



mercati. Importante sarà il livello qualitativo!