



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 5 ANNO 13

MAGGIO 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

I LAVORI IN AZIENDA

IL POMODORO

- **Sfemminellatura:** è il lavoro più importante relativo al pomodoro. Deve essere eseguito regolarmente quando le piante hanno dimensioni limitate. Sopprimendo le femminelle al momento ideale, si ottengono frutti di maggior calibro e più regolari. Il potenziale delle piante è inoltre sfruttato in modo ideale. Contemporaneamente si ottiene un miglior equilibrio, con frutti di qualità superiore sui grappoli situati nelle parti alte della pianta. Nelle colture a debole vegetazione, per aumentare la massa fogliare, recidere la femminella all'altezza della prima foglia. Maggiore è la massa fogliare, migliore sarà il clima all'interno dei tunnel grazie all'evaporazione esercitata dalla vegetazione.
- **Sfogliatura:** è anch'essa un'operazione importante. La base delle piante deve essere liberata dalle foglie fino al grappolo in raccolta con lo scopo di facilitare la circolazione dell'aria e ottenere una migliore colorazione dei frutti. In caso di fogliame denso, è utile sopprimere anche qualche foglia posta tra i grappoli superiori. Per ogni passaggio levare al massimo 3-4 foglie; non "spogliare" le piante, in modo particolare se i tunnel non sono stati ombreggiati!
- **Eliminare i frutti deformati** (principalmente i "fioroni"). Tali frutti sono difficilmente commerciabili; caricano inutilmente le piante e provocano importanti perdite di produzione e calibro sui grappoli più in alto.

- **Diserbo fra le file:** nei tunnel, la vegetazione spontanea indesiderata, ha un influsso nefasto sulle piante coltivate. Le malerbe possono infatti essere portatrici di pericolose malattie (**virus!**) e covo di insetti capaci di parassitare il pomodoro e di trasmettere le dette malattie.
- **Umidificazione degli ambienti colturali:** nelle giornate soleggiate e calde **fra le 11.00 e le 15.00**, le piante di pomodoro soffrono per le condizioni **ambientali sfavorevoli** (temperature eccessive e umidità relativa troppo bassa). Un'umidità troppo bassa provoca una riduzione dell'attività metabolica della pianta e un indurimento dei tessuti. È inoltre ostacolato l'assorbimento degli elementi minerali dal terreno (principalmente il calcio, la cui mancanza all'interno delle piante è responsabile della necrosi apicale o **culo nero**). Per ovviare all'inconveniente sono utili **brevi aspersioni** (2-3 minuti), che permettono di abbassare nell'ambiente la temperatura e aumentare il grado igrometrico. Questa operazione non comporta in nessun caso un maggior rischio di sviluppo di malattie crittogamiche e batteriche.
- **Ombreggiamento di tunnel e serre:** per avere un prodotto conforme alle esigenze è indispensabile ombreggiare i tunnel e le serre. È importante mettere in atto ogni misura possibile per mantenere le temperature all'interno dei locali di coltura sotto i 26°C. Oltre questo valore le colture soffrono, nel senso che intervengono difficoltà di assorbimento dell'acqua e degli elementi nutritivi dal terreno, la formazione di polline sterile e la deformazione degli organi fiorali. **L'operazione è ancora più necessaria nei tunnel con piante poco vigorose.**
- **Irrigazioni:** È importante garantire alle colture acqua a sufficienza. In piena vegetazione, durante il mese di giugno, un fusto di pomodoro può evaporare giornalmente fino a 3 litri di acqua. Controllare l'umidità sotto il telo di pacciamatura in parecchi punti. In un terreno è presente 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; se la terra "non tiene" si è in presenza di un suolo troppo asciutto.

ITALIA: DA SETTEMBRE UN SUPERPOMODORO IN TAVOLA

L'ortaggio è noto per le sue proprietà contro il cancro. Nasce dalla fusione tra il San Marzano e il black tomato

Sul mercato italiano verrà messo sul mercato a fine settembre un super-pomodoro, varietà non modificata geneticamente nota per le sue proprietà contro il cancro. Ad annunciarlo, Rocco De Prisco, ricercatore del Cnr di Napoli, coordinatore del progetto Nazionale «Pomodoro e Salute Umana», da anni impegnato sugli effetti positivi del pomodoro e dei suoi derivati.

Coltivazioni che costano e solo dall'inizio dell'anno hanno visto scendere in campo quattro aziende dell'Agro nocerino sarnese disposte a rischiare. Terreni scelti con cura, ritenuti idonei solo dopo numerosi test. Tra questi, una piccola area Nocera Superiore. Dunque, tutto pronto per vedere sulle tavole il «super-pomodoro» che arriverà sotto forma di succo e di pelato. Tutto rigorosamente naturale. Nato dalla fusione (per impollinazione naturale) di alcune varietà di pomodori neri e linee pure di San Marzano, possiede un'attività antiossidante totale superiore ad altri ibridi di pomodoro normalmente in commercio, sia freschi che conservati: maggior contenuto di licopene e alto contenuto di vitamina C presenti

nei pomodori neri, attività antinfiammatoria propria del pomodoro San Marzano. Inoltre il super-pomodoro contiene anche una nuova famiglia di antiossidanti, riconosciute per il loro ruolo di protezione contro alcune sindromi metaboliche come quelle cardiovascolari, il diabete, l'obesità e gli elevati livelli di colesterolo e trigliceridi.

«Il problema vero è rappresentato dagli investimenti per le costose sperimentazioni. Si trovano poche aziende disposte a rischiare, a investire. Nell'Agro pontino il pomodoro ha un sapore diverso, particolare, genuino che lo ha reso noto in tutto il mondo. Basta pensare al San Marzano. Il superpomodoro dovrà essere distribuito come avviene in Inghilterra, e cioè in pacchetti celofanati, riportanti l'indicazione delle caratteristiche e gli aspetti nutrizionali del prodotto, la sua provenienza, e la certificazione di qualità del Cnr. La commercializzazione dovrà esaltarne i pregi salutistici e assicurare il consumatore sulla salubrità e sicurezza alimentare del prodotto biologico.

CANCRO BATTERICO, VIRUS BRONZEO, TUTA ASSOLUTA

Si tratta di tre pericolose avversità che possono danneggiare le colture di pomodoro.

Il **cancro batterico**, causato dal batterio *Clavibacter michiganense* è sin dai tempi del campo aperto (anni 70) conosciuto e ampiamente diffuso nel nostro cantone. Successivamente anche nei tunnel ha causato gravi danni alle colture. Purtroppo non esiste nessuna possibilità di intervento curativo. Una speranza con buone possibilità di controllare la malattia, consiste nell'applicazione fogliare preventiva sin dall'inizio di un prodotto contenente argento, contemporaneamente ad una somministrazione di Acibenzolar-S-metile (Bion) per via radicale. Prove sono in corso.



Imbrunimento vascolare da *Clavibacter*

La **virosi bronzea del pomodoro** (Tomato spotted wilt virus) è una malattia apparsa per la prima volta in Ticino nel 1997 a Tenero in una coltura di pomodori, già con conseguenze abbastanza devastanti. Dopo una pausa di alcuni anni, si è manifestata di nuovo su una coltura di lattuga cappuccio nell'autunno del 2001, per poi ripetersi qua e là nel cantone su pomodori e peperoni, ma principalmente nel Sottoceneri. Le conseguenze erano state molto gravi e in certi casi avevano imposto l'estirpazione delle colture.



Dal 2004 è regolarmente presente su pomodori a Novazzano. In un'azienda di Stabio la presenza della malattia ha addirittura imposto la totale rinuncia alla coltura del pomodoro e quindi l'obbligo di dedicarsi unicamente alla melanzana, pianta meno recettiva.

La tignola del pomodoro (*Tuta absoluta*) è un parassita, la cui presenza in Europa è relativamente recente. Trova le sue origini nell'America del sud (Argentina) In Ticino è stata scoperta un po' ovunque mediante la posa di trappole a feromoni. In caso di popolazioni importanti, com'è il caso in Italia meridionale e in Spagna, l'apparato fogliare del pomodoro può essere completamente distrutto dalle larve della farfalla, che si installano all'interno della foglia, analogamente alle mosche minatrici, ma con mine di maggiori dimensioni. Il danno più importante è però sul frutto colonizzato dalla larva, che è reso invendibile.

Per il momento le tre avversità in Ticino non destano particolari preoccupazioni.

Vi è tuttavia un primo caso di cancro batterico a Cadenazzo. Nelle colture di pomodoro di Novazzano non sono per il momento visibili piante con sintomi di virus TSWV. Le piantine sono però di fresca messa a dimora, e quindi l'apparizione di piante infette non è da escludere nel prossimo periodo, in modo particolare se le condizioni climatiche rimarranno prevalentemente estive, situa-

zione ideale per i tripidi, principali trasportatori della malattia da pianta a pianta.



Adulti di *Tuta absoluta* (Tignola del pomodoro) sono per il momento stati catturati in numero limitato in una serra di Cadenazzo, dove sono state riscontrate anche alcune foglie toccate dalle larve. Non sono tuttavia presenti danni sui frutti già in raccolta.

Importanti catture di farfalle adulte sono invece state effettuate presso un importatore di frutta e verdura di Stabio. Considerando il fatto che la *Tuta absoluta* è in grado di vivere all'aperto anche su piante della famiglia delle solanacee (p es. patate, erba morella, dulcamara), il rischio di infestazione nel Mendrisiotto è reale.

Essendo le tre avversità particolarmente pericolose, invitiamo i coltivatori a segnalare ogni pianta sospetta all'Ufficio della consulenza agricola (T. Pedrinis – Tel 079 686.84.06, oppure allo 091 814.35.50).

ASSEMBLEA orTI 2010: ALLOCUZIONE DEL PRESIDENTE

Gentili Invitati, Gentili Signore, Egregi Signori, cari colleghi orticoltori;

è con piacere, ma anche e soprattutto è con grande soddisfazione che vi do il benvenuto a questa decima assemblea dell'orTi, la nostra associazione che raggruppa ormai il 95% degli orticoltori ticinesi. In questi dieci anni vissuti al fronte della politica agricola cantonale e nazionale, abbiamo potuto contare sul supporto di alcune personalità importanti, tra cui l'onorevole e nostro amico Norman Gobbi che saluto con stima, ringraziandolo per quanto ha dato alla nostra causa.

Quale Presidente sin dagli albori dell'orTi, ho potuto seguire, sia in Ticino, sia nella Berna federale, i grandi cambiamenti del settore orticolo e in questo costante processo di rinnovamento. Un partner fondamentale è stata anche l'Autorità cantonale a cui per tramite del Capo della Sezione agricoltura Giovanni Antognini esprimo la nostra gratitudine, rammentando il ruolo fondamentale della consulenza agricola in particolare. Una consulenza che abbiamo inoltre sempre trovato anche al Centro di ricerche

agronomiche di Cadenazzo, dove la scienza incontra l'arte dell'orticoltura al lato pratico.

Ma è doveroso che in apertura dei lavori assembleari il ringraziamento più grande vada a tutti i miei colleghi di Comitato e a tutti i nostri associati che ogni giorno lavorano duro in favore di una sempre migliore qualità dei prodotti dell'orto ticinese ed una sempre maggiore professionalità nella gestione delle aziende orticole; aziende che quotidianamente cercano di migliorare ogni aspetto della produzione di ortaggi. Il tutto promuovendo quotidianamente il rispetto delle normative di legge in vigore, anche in materia di tutela degli operai ingaggiati. Non a caso l'orTi ha sempre risposto "presente" quando uno o l'altro ente ha richiesto la trasmissione di informazioni e la partecipazione dei rappresentanti dell'orTi in diversi gruppi di lavoro creati ad hoc per discutere del futuro della nostra agricoltura. Basti pensare a quanto sta avvenendo per gli indirizzi pianificatori del Piano di Magadino. Ricordando nello specifico il nostro settore possiamo infine rallegrarci della collaborazione con il nostro par-

tner commerciale privilegiato – la FOFT (Federazione ortofrutticola ticinese) – ai cui vertici, in veste di presidente, oggi si trova un nostro associato Marco Bassi.

Ma veniamo al dunque, ai lavori concreti che abbiamo promosso e portato avanti come orTi, di cui ne ricordo qui solo alcuni tra i più significativi:

- ✓ gli accordi per l'attribuzione di permessi di lavoro per gli operai;
- ✓ il coordinamento all'interno della Commissione tripartitica;
- ✓ realizzazione di opere divulgative importanti: pubblicazioni all'interno del settimanale L'Agricoltore Ticinese, il calendario orTi con protagonisti i nostri produttori, la pubblicazione del simpatico libretto per le scuole "Verdure Attack";
- ✓ allestimento di guide e materiale informativo per le aziende orticole, elaborate per tenere il passo con i cambiamenti imposti dalle Amministrazioni federale e cantonale, ma anche per adeguarsi ai mutamenti delle richieste sul mercato degli ortaggi;

- ✓ consulenza e sostegno alle aziende in difficoltà, ricordiamo ad esempio il rogo di Riazzino divampato in un deposito di copertoni;
- ✓ partecipazione alla difesa delle aree agricole sul Piano di Magadino con la campagna contro la realizzazione della cosiddetta "Variante 95";
- ✓ il lavoro delle Commissioni, in Ticino e a Berna; per i sistemi di produzione tradizionale e la produzione Bio;
- ✓ la cura dei rapporti con l'Unione svizzera produttori di verdura USPV / UMS; relazioni non sempre facili, tuttavia costantemente costruttive nell'interesse non solo del settore orticolo, ma di tutti i consumatori che si affidano al nostro marchio di qualità.

E l'elenco di attività, progetti, potrebbe continuare a lungo, ma per saperne di più vi invito ora a seguire gli interventi degli altri oratori che vi presenteranno i rispettivi rendiconti annuali, nonché le suggestioni per l'anno in corso. Vi ringrazio per la cortese attenzione e la sempre ben trovata collaborazione di questi primi dieci anni di orTi.

MANI RUVIDE DOPO I LAVORI DI RACCOLTA!

(Editoriale di Der Gemüsebau-Le maraicher 2/2010 di D. Eggenberger)

Ora sono finalmente in grado di spiegare in maniera credibile ai miei amici cittadini i motivi per cui la serra non è opera del diavolo! Da quando sono stato nominato, quasi per caso, responsabile della redazione della rivista professionale dell'Unione svizzera dei produttori di verdura, ho acquisito molte conoscenze sui prodotti orticoli. Nonostante tutto però, anche se coltivo regolarmente il mio piccolo orto, rimane molto importante la distanza fra un vero campo piantato a verdure e il mio Ufficio.

In occasione di viste aziendali a veri professionisti del settore, rimango spesso sorpreso. Di colpo non mi considero più uno specialista, ma piuttosto un semplice allievo. Devo confessare che questo ruolo mi soddisfa; il sentirmi ignorante e profano mi stimola! Del resto, considero questo parte integrante della mia professione. È in quest'ottica che si iscrive il breve soggiorno fatto in aprile presso Thomas Käser, orticoltore di Birmenstorf, nel canton Argovia: stare in ginocchio a

raccogliere le lattughe, disporre le tubazioni per l'irrigazione, sfalciare gli spinaci, sopportare gli sguardi sorpresi delle donne amanti del nordic walking, discutere durante la pausa di mezzogiorno di contingenti di importazione, oppure ancora partire nel bel mezzo della notte per recarsi al mercato di Zurigo.

Durante questo periodo particolare ho veramente appreso molto e fatto grandi esperienze. Da lì il mio approccio con le insalate è mutato in modo profondo. Per concludere: io sono dell'opinione che sarebbe positivo se sempre in misura maggiore la popolazione venga a conoscere la mole e l'importanza del lavoro e dell'impegno necessari finché il prodotto è pronto per il banco di vendita.

