



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 5 ANNO 14

Maggio 2011

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

Persiste il periodo caldo e molto asciutto. Questo clima a favorito una crescita straordinaria delle colture e comparabile usualmente al mese di luglio. Per il momento le colture sono sane e non vi sono grandi problemi di malattie, mentre sono in aumento i parassiti favoriti dal tempo meteorologico.

Lavori sul pomodoro

Per mantenere una coltura sana è importante seguire regolarmente la coltura. Questo favorirà una buona resa di qualità.

Aerazione delle colture: per evitare eccessivi sbalzi di temperatura arieggiare abbondantemente i tunnel e le serre. Un clima regolare permette di ridurre la presenza di microfessure nei frutti. Esse sono in fatti dovute a repentini cambiamenti di temperatura e umidità.

Ombreggiamento: l'applicazione di sostanze apposite su tunnel e serre per diminuire l'intensità luminosa è molto importante. Temperature superiori ai 30°C sono negative per i pomodori. Il polline perde la sua efficacia di fecondazione e l'allungamento del pistillo causa deformazioni nei fiori. Questo rende una buona fecondazione da parte dei Bombi molto difficile se non impossibile. A ciò si aggiunge sovente una carenza di vigore da parte delle piante dovuta al grande carico delle piante.



Fiore del pomodoro

Sfemminellatura: la sfemminellatura deve essere eseguita regolarmente e preferibilmente quando queste sono ancora piccole. La pianta sarà più equilibrata e si aumenta il calibro dei frutti. Se la vegetazione della pianta è limitata è possibile aumentare la massa fogliare recidendo la femminella all'altezza della prima foglia ("extra foglia") La massa fogliare è importante per migliorare il clima all'interno del Tunnel grazie alla evaporazione vegetale.

Regolazione dei grappoli: per le colture di ramato (5-6 frutti), Baylee (8 frutti) etc. la regolazione dei grappoli assicura un calibro regolare ed evita di strapazzare troppo le piante. La qualità dei frutti è nettamente migliore e una maturazione omogenea a luogo. Se vi sono dei frutti deformati toglierli al più presto possibile.

Sfogliatura: sfogliare almeno fino a livello del grappolo le colture. Questa operazione favorisce la vigoria della pianta, migliora la circolazione dell'aria e incrementa la colorazione dei frutti. Per ogni passaggio levare al massimo 3-4 foglie, in caso di grande densità fogliare tra i grappoli superiori è possi-

bile levare una foglia. Ogni pianta dovrebbe avere 16-18 foglie, se non è possibile ombreggiare la struttura il numero è perfino maggiore.

Bassinages: nei giorni caldi e ventosi le piante traspirano molto. Per aumentare l'umidità relativa dell'aria (ideale 65-70% nei pomodori) e diminuire la temperatura sono sufficienti brevi irrigazioni a pioggia da 2-3 minuti fra le 11.00 e le 15.00. Questa operazione diminuisce la screpolatura dei frutti, riduce il rischio di necrosi apicali, cioè la carenza di magnesio (il così detto "culo nero"), e disturba notevolmente il propagarsi degli acari.

Irrigazione: Le piante necessitano in piena vegetazione oltre 3 litri d'acqua al giorno. importante controllare le colture nel suolo regolarmente ed eventualmente bagnare più volte le colture (vedi prova di terra in mano: "la palla" è collosa = troppo bagnato, la terra non rimane assieme = troppo asciutto).



SITUAZIONE FITOSANITARIA

Pomodoro

Oidio: sono stati riscontrati già vari focolai della malattia.

Cladosporiosi: Le colture di cuore di Bue e S. Marzano sono molto soggette non avendo la resistenza. Sono stati segnalati i primi focolai.

Marciume grigio (Botrytis): il clima caldo e umido favorisce il propagarsi del fungo. Vari focolai sono stati riscontrati su foglie, fiori, frutti e gambi. Le colture vigorose sono più soggette.

Cancro batterico: le piante stressate manifestano più velocemente i sintomi. Togliere dalle colture piante singole e adottare le norme di igiene.

Virosi: anche questo anno il virus a fatto la sua comparsa in alcune aziende del Ticino. Monitorare attentamente la presenza di tripidi, trasmettitore del virus.

Acari: piccoli focolai presenti.

Afidi: sempre presenti

Mosca bianca: é in aumento la popolazione

Tignola del pomodoro: per ora la situazione è calma.

Cetriolo

Oidio: sono stati segnalati i primi focolai.

Tripidi, afidi, acari: sono presenti in varie colture.

Melanzane

Acari, afidi: presenti in varie colture.

Dorifora: primi ritrovamenti di uova. Controllare regolarmente le colture.

Zucchine

Cladosporiosi: il clima caldo e umido favorisce il propagarsi del fungo.



Cladosporiosi: Escoriazioni sui frutti

Virus: per ora non vi sono segnalazioni.

Afidi, tripidi: presenti le prime popolazioni in campo aperto, intervenire tempestivamente per evitare la trasmissioni di virus.

GIORNATA INFORMATIVA

Martedì 21 giugno 2011

In questo giorno si svolgeranno 2 giornate informative al mattino dalle 9.15 fino alle 11.30 ad Herzogenbuchsee ed il pomeriggio dalle 13.00 alle 17.00 a Conthey. Dovrebbe essere Possibile partecipare ad entrambe le manifestazioni.

Herzogenbuchsee

9.15 – 11.30

CIPERO

A differenti postazioni sarà possibile vedere diverse strategie per combattere il cipero in campicoltura, orticoltura e nelle patate come pure scambiare le proprie esperienze:

- meccaniche
- chimiche
- preventive

La giornata viene organizzata da:



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschafts-
departement EVD
Forschungsanstalt
Agroscope Changins-Wädenswil ACW

Conthey ACW

13.00 – 17.00

COLTURE SOTTO VETRO

I temi della giornata:

- Oidio sul pomodoro e lotta strategica
- Tecnica d'applicazione relativa alla superficie fogliare
- controllo delle bonze di trattamenti e test dei getti
- Pomodoro hors-sol:
 - condotta economica del clima
 - test di vari porta innesto
- Pomodoro nel suolo:
 - test di vari porta innesto
 - lotta strategica degli acari
- Melanzana hors-sol:
 - lotta strategica contro le cimici *Lygus*



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Volkswirtschafts-
departement EVD
Forschungsanstalt
Agroscope Changins-Wädenswil ACW

RIELABORAZIONE DELLE NORME DI CONCIMAZIONE

Nell'orticoltura i produttori sono indotti a ottimizzare l'apporto di sostanze nutritive delle colture. L'Agroscop ha rielaborato tutte le norme di concimazioni in collaborazioni con i vari enti FiBL, USPV e OFAG. Questa documentazione rimpiazzerà il capitolo "concimazione" del "Manuale delle verdure" del 2008 (ultima edizione). La documentazione le basi delle norme di concimazioni degli elementi principali delle varie verdure secondo la PER, SUISSE GARANTIE, BIO e SWISSGAP. Queste norme non sono state modificate, ma sono state aggiunte delle colture mancanti (Rucola a 1 o 2 tagli e la coltura cima di rapa). Inoltre l'opuscolo contiene anche consigli pratici sulla tecnica d'applicazione, la concimazio-

ne del Calcio, le concimazione fogliare e l'uso dei microelementi. La nuova documentazione non verrà stampata, ma sarà accessibile a tutti attraverso i seguenti link:

In tedesco sotto:

www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1303971079_2011DuengungsrichtlinienPraxis.pdf (De)

In francese sotto :

www.agroscope.admin.ch/data/publikationen/1303886558_F-2011_DuengungsrichtlinienPraxis.pdf (Fr)

è possibile che in futuro venga tradotto il documento in italiano.

Da: "Der Gemüsebau"



LA SALVAGUARDIA DEL SUOLO È LA BASE DELLA NOSTRA ESISTENZA



La crescita e l'esigenza della nostra società consumatrice esige grandi sacrifici. La Svizzera perde quotidianamente del prezioso suolo coltivabile corrispondente a dieci campi di calcio. La carenza di precipitazioni della primavera hanno mostrato una volta di più che la base della nostra esistenza, l'acqua ed il suolo fertile, sono limitati e quindi ancor più preziosi.



paese un approvvigionamento più alto possibile. Attualmente il nostro paesaggio è ancora verde e le verdure crescono senza grandi problemi grazie agli impianti d'irrigazione. In futuro la carenza all'accesso ad acqua pulita e l'uso di sistemi d'irrigazioni economici saranno vie più fondamentali se si vorrà continuare a coltivare a lungo termine verdure sul nostro suolo.

La base della nostra esistenza non deve essere sacrificata inutilmente sulla pressione di massimizzare la rendita a corto termine e corto miraggio. Mi appello alla coscienza dei consumatori e di tutti i grossisti e diretti acquirenti. Con la loro conoscenze e l'esperienza in una produzione rispettosa del suolo, i nostri orticoltori apportano un contributo fondamentale alla sovranità alimentare della Svizzera e questo in circostanze difficili.

Beat Stierli, direttore USPV

La salvaguardia lungo termine del suolo fertile e la possibilità di produrre è molto importante per poter garantire al nostro

INIZIO STAGIONE PARTICOLARMENTE PRECOCE



Questo anno il mercato a potuto essere fornito molto presto con insalate e pomodori svizzeri. Visto i bassi prezzi in tutta l'Europa, i prezzi sono stati sensibilmente inferiori a l'anno precedente. Le temperature elevate hanno garantito una conformità anche ad altre colture.

Giusto all'inizio della produzione d'insalata svizzera, vi sono stati grandi problemi di smercio in Francia. I prezzi erano inferiori del 37% rispetto all'anno precedente ed oscillavano tra i 10 e i 20 cts al pezzo in Francia. Il problema non era dovuto alla mancanza di mercato ma ben si all'eccesso di produzione e una mal ripartizioni delle partite. Per evitare ingenti danni si è addirittura parlato di introdurre il "coefficiente moltiplicatore", meccanismo etico per assicurare al produttore i costi di produzione.

Grazie alle temperature elevate il mercato a potuto essere fornito, ad eccezione di piccoli quantitativi importati, dalla produzione svizzera. Da inizio raccolto a fine aprile i quantitativi erano superiori di oltre il 23% rispetto agli ultimi 3 anni per la lattuga cappuccio, per la Batavia del 17% e per la foglia di quercia del 40%. La vendita è stata favorita da di-

verse azioni effettuate dai grandi distributori. Per quanto concerne l'eisberg, la raccolta è avvenuta con 2 settimane d'anticipo rispetto alla media. Per pasqua sono stati importati solo piccoli quantitativi. Il rovescio della medaglia dei ottimi quantitativi e qualità delle insalate sono stati i prezzi. I prezzi indicativi del USPV sono stati inferiori del 15% rispetto agli ultimi 3 anni. Durante le settimane 15- 17 i grandi quantitativi non hanno permesso di fissare un prezzo indicativo. Unica nota positiva è che i consumatori hanno potuto consumare prodotti svizzeri.

Il clima favorevole ha favorito l'ottima qualità di pomodori e cherry, essi a loro volta hanno però subito una maggiore pressione dei prezzi rispetto all'anno precedente. Questo è dovuto al fatto che nella fase iniziale le importazioni sono libere, ed esse stabiliscono i prezzi. I prezzi della produzione estera erano molto bassi ed hanno influito negativamente sui prezzi pagati per la produzione indigena.

Il bel tempo a assicurato delle condizioni ideali e la qualità degli ortaggi è ottima. Se persiste il bel tempo le irrigazioni delle colture saranno fondamentali.

CHE TIPO DI CALCIO UTILIZZARE ?



L'uso del calcio nell'orticoltura è spesso considerato un rimedio universale. Spesso si dimentica che vi sono diversi tipi di calcio i quali hanno caratteristiche assai distinte. La calce giovane, quello di alghe o cretaceo, ha un impatto nettamente migliore sulla struttura del suolo che non il calcio di roccia o calce viva.

Prima di spargere il calcio, l'orticoltore deve fissare il suo obiettivo:

- alzare il pH
- stabilire il pH
- migliorare la struttura del suolo
- migliorare la disponibilità di calcio per le colture

Per rialzare il pH, si usa il calcio a buon mercato, come il calcio di roccia, agrokalk, il calcio derivato dalla beta di zucchero o la calce viva. I quantitativi si aggirano tra i 1'000 - 2'000 kg/ha. Mentre per migliorare la struttura del suolo, stabilizzare il pH o migliorare l'approvvigionamento di calcio nel suolo bisogna utilizzare il calcio di alghe o cretaceo in

quantitativi ridotti di 300 - 500 kg/ha. Essi devono essere macinati molto fini affinché abbiano effetto.

La calce giovane contiene proporzioni elevate di ioni di Ca^{2++} . Più è vecchia la formazione del calcio, inferiore è il contenuto di Ca^{2++} . Più è elevato quantitativo di ioni Ca^{2++} , migliore è la struttura del suolo (si modifica la fluttuazione dei minerali argillosi). Inoltre aumenta lo scambio di ioni, i quali sono fissati al complesso humus-argilla. Attraverso il persistente allentamento delle particelle nel suolo si costituisce una migliore nella struttura del suolo, il quale porta ad un miglioramento lo scambio gas-aria e della portata dell'acqua nel suolo. Questo incrementa l'attività dei Microrganismi (MO) aerobi i quali a loro volta contribuiscono a rendere le sostanze nutritive disponibili per le piante. Contemporaneamente viene modificato inopportunitamente l'ambiente per numerosi MO (anaerobi e funghi) del suolo, questo implica indirettamente minori infezioni alle piante. In fine la calce giovane migliora lo sviluppo delle radici. Martin Keller