



# INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 11 ANNO 14

Novembre 2011

A CURA DELL'UFFICIO DELLA CONSULENZA AGRICOLA  
IL BOLLETTINO VIENE DISTRIBUITO A TUTTI GLI ABBONATI ALLA CONSULENZA  
COSTO PER I NON ABBONATI fr. 30.-- all'anno

Consultabile anche su: [www.ti.ch/agricoltura](http://www.ti.ch/agricoltura)

## PIANTINE PER LA PRIMAVERA

Dicembre in passato era dedicato alla preparazione delle piantine di insalate e cavoli rapa da mettere a dimora nei tunnel coltivati a freddo.

Oggi per motivi di praticità e talora di costi, la maggior parte delle piantine viene acquistata dal commercio specializzato.

Per chi è rimasto fedele ai vecchi sistemi alcuni importanti ragguagli sulla semina di queste specie ortive.

### Lattughe

In dicembre si eseguono le semine delle differenti lattughe per una messa a dimora da fine gennaio a fine febbraio (cappuccio, romana, foglia di quercia, lattuga riccia, batavia, eisberg, differenti tipi di Salanova).

A dipendenza delle differenti esposizioni, le date di semina

possono variare in funzione di una molteplicità di fattori ben conosciuti dalle singole aziende.

Ricordiamo che nei periodi in cui l'insolazione è breve è preferibile allungare il tempo di coltura, mantenendo nei vivai temperature relativamente basse (da 8 a 10°C). Basse temperature danno origine a piantine più compatte e robuste, meno sensibili agli shock dopo il trapianto a dimora. Inoltre il rischio di disseccamento delle foglie basali della corona con successiva marcescenza è più ridotto. Temperature di 15-18°C devono tuttavia essere garantite durante i primi 2 giorni dalla semina. Dopo 48-72 ore i cotiledoni dovrebbero infatti essere aperti.

### Lattuga romana

La mancanza di luce è molto marcata dalla lattuga romana.

Giornate con cielo coperto causano piantine filate. È quindi necessario, a germinazione avvenuta, abbassare le temperature e regolarle in base alla luminosità della giornata.

### **Cavoli rapa**

Le esigenze dei cavoli rapa sono differenti da quelle delle lattughe e quindi le piantine dovrebbero essere allevate in ambiente separato per ridurre i rischi di monta a seme causati da temperature troppo basse allo stadio giovanile.



### **FORMENTINO:**

#### **TRAPIANTI DI DICEMBRE**

Le colture messe a dimora nel mese di dicembre sono le più soggette ad “avvizzimento giallo” (in tedesco “Gelbe Welke”). È pertanto consigliabile in questo periodo rinunciare ai trapianti, in particolar modo nei tunnel.

Per chi volesse ciò nonostante mettere a dimora una coltura sono da osservare i seguenti consigli pratici:

- non bagnare troppo il terreno al momento del trapianto in particolar modo se il tempo è freddo o umido. Aspettare di preferenza giornate miti.
- Evitare sbalzi idrici, e periodi in cui il cubetto rimane bagnato per lungo tempo. Irrigare le colture solo con bel tempo stabile annunciato per alcuni giorni.
- Procedere agli interventi fungicidi autorizzati sul formentino, in base alle indicazioni che figurano sull’imballaggio.
- Evitare eccessiva umidità sotto le eventuali coperture con il velo di protezione (Agryl). Eventualmente scoprire le colture in caso di prolungati periodi di brutto tempo.
- Non mettere a dimora piantine troppo piccole; conservar-

le eventualmente per qualche giorno in serra per permettere una buona radicazione del cubetto.

- Se le piantine hanno uno sviluppo ideale, procedere immediatamente alla messa a dimora. Attendendo troppo le radici esterne al cubetto vengono deteriorate dalle operazioni di messa a dimora.

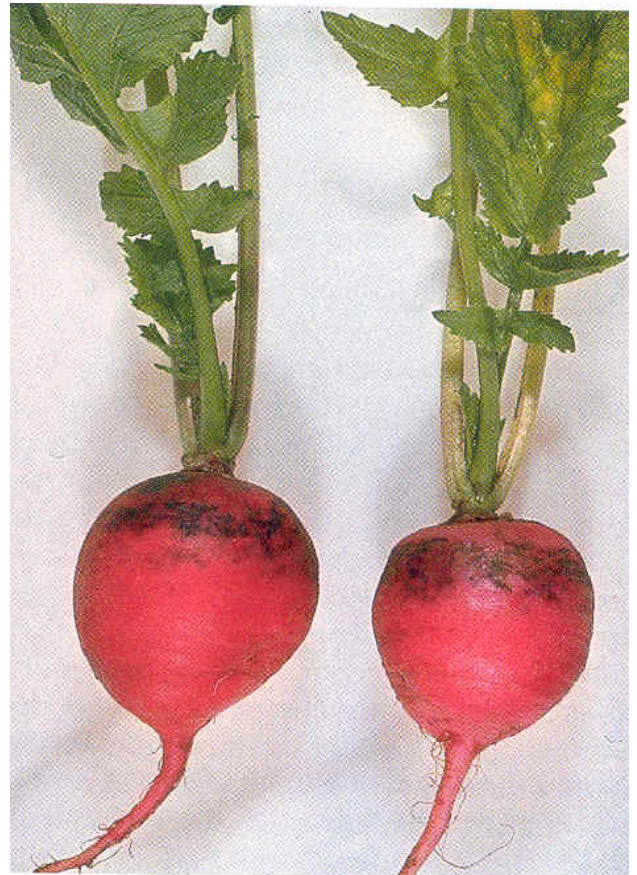
## LA PERONOSPORA DEL RAPANELLO

Nei mesi invernali le colture di rapanelli sono sovente attaccate dal fungo *Peronospora parasitica*, fungo che può colpire molte specie di cavoli. Il problema sorge principalmente sulle superfici dove i rapanelli vengono coltivati spesso. L'insorgere della malattia è legato a periodi con alta umidità relativa dell'aria unitamente ad un apparato fogliare bagnato. Gli attacchi sono favoriti se a periodi umidi e freddi seguono temperature più elevate, con umidità notturna importante. La crescita massima del fungo interviene con temperature comprese tra 10 e 15°C.

L'infezione si manifesta dapprima sulle foglie con macchie da giallognole a brune sulla pagina superiore. Sulla pagina inferiore appare successivamente una muffa grigia, composta dal mico-

lio e dalle fruttificazioni del fungo.

La malattia si diffonde poi sulla parte superiore della ranetta dove appaiono macchie oscure ricoperte dal micelio. Nei casi gravi l'intera rapa può essere distrutta dal patogeno.



La principale fonte d'infezione è il terreno, nel quale gli organi di moltiplicazione del fungo possono rimanere vitali per parecchi anni. È tuttavia possibile anche la trasmissione via seme, tuttavia poco probabile al giorno d'oggi grazie alla concia dei semi stessi da parte delle ditte produttrici.

### Misure di protezione

Preventivamente è importante una buona gestione del clima e delle irrigazioni. Arieggiando ab-

bondantemente durante il giorno anche nei periodi umidi, si crea una certa circolazione dell'aria all'interno delle coperture, che permette una parziale evaporazione dell'acqua accumulata sulle foglie durante le ore notturne. Le irrigazioni devono essere eseguite unicamente in caso di vera necessità (di regola al mattino) in giornate soleggiate e ventilate, in modo da permettere alle foglie di asciugare rapidamente. Un'ottima prevenzione è inoltre la disinfezione dei terreni (preferibilmente con il vapore). Altra misura preventiva è il rispetto di una certa rotazione colturale, evitando in pratica di coltivare rapanelli in serre e tunnel, nei quali la coltura era già presente l'anno precedente.

La prevenzione e la lotta mediante prodotti antiparassitari è possibile, essendo alcuni prodotti omologati sulla coltura.

3 settimane di periodo di attesa:

**Previcur Energy** (15-25 ml/ara)

**Forum** (13 ml/ara)

2 settimane di periodo di attesa:

**Amistar** (10 ml/ara)

L'aggiunta di **Bion** (0,5 g/ara) ha un effetto positivo sul potere immunitario della pianta, rendendola più resistente alle differenti malattie. Il termine di attesa per **Bion** è di soli 7 giorni.

## **COSTO DEL LAVORO: SEMPLICI MISURE DI RISPARMIO**

**Walter Koch, Strickhof Fachstelle Gemüse, Winterthur. Riassunto articolo da Der Gemüsebau 6/2011, 20–21.**

Il gruppo di lavoro di economia aziendale dell'USPV sta attualmente rivalutando i costi di produzione di ogni singolo ortaggio. Oltre ai prezzi e alle quantità si tratta di valutare la mole di manodopera necessaria. Per molti legumi la raccolta e la mondatura rappresentano il 50-70% della quantità di manodopera totale. Molti legumi inoltre richiedono la raccolta quotidiana. Degli studi hanno tuttavia mostrato che la metà del tempo necessario alla raccolta è imputabile alla preparazione ed al trasporto. Per questo si pone la domanda se tutti i legumi freschi debbano veramente essere raccolti giornalmente.

**Il trapianto e la raccolta** necessitano il più gran numero di persone e quindi durante queste due fasi il rischio di tempi morti risulta maggiore. Perciò una **buona pianificazione di queste operazioni** risulta essere particolarmente redditizia.

**Iniziare il lavoro direttamente in campo** può ridurre notevolmente i tempi morti ed aumentare la redditività del lavoro.

Per i prodotti che necessitano più lavorazioni tra raccolta e consegna sussiste il rischio di ripetere più volte delle lavorazioni quali per esempio la mondatura. **È dunque consigliato di effettuare le operazioni una sola volta ma in modo più accurato.**

**Pianificare lavori alternativi** permette di utilizzare al meglio la manodopera disponibile anche se si deve interrompere improvvisamente il lavoro per una ragione qualsiasi (per esempio ritardi, guasti, meteo). **Evitare di sovraccaricare il personale, è però importante tanto quanto evitare il sottocarico.**

Il titolare è spesso assorbito in compiti organizzativi così che è spesso molto efficace **delegare le osservazioni sulle colture ai propri collaboratori.**

**Curare i dettagli della tecnica di lavoro** come il raccogliere allo stadio ottimale, con tempo favorevole e già pronto alla consegna costituisce spesso un grosso vantaggio che permette inoltre l'eliminazione di doppie lavorazioni. Calibraggi in campo possono risultare redditizi se si trovano mercati alternativi per calibri differenti.

**I coltelli** non devono essere solamente affilati ma anche **adeguati al tipo di lavoro** da svol-

gere. Questo aumenta sia la resa sia la qualità del lavoro (per esempio durante le manipolazioni di cura alle piante).

**Valutare il costo di una operazione ed il suo ricavo** può rivelarsi molto redditizio come ad esempio completare le piantine mancanti dopo un trapianto meccanico.

Le aziende che commercializzano direttamente i propri prodotti devono valutare se la coltivazione di ogni prodotto sia veramente necessaria oppure se si possano commercializzare prodotti provenienti da aziende vicine specializzate. Spesso il cliente è disposto ad accettare prodotti "di primo prezzo" quali carote, cipolle, cavoli, patate non prodotti in proprio.

**In generale è consigliato misurare e controllare il tempo necessario ai processi produttivi, fasi di raccolta e mondatura compresi,** per poter ottimizzare e migliorare la redditività del proprio lavoro.

Normalmente si tende a produrre più delle quantità richieste per poter garantire una maggior sicurezza in fase di consegna.

Con i margini attuali questo non è tuttavia più proponibile, **meglio rischiare un buco di produzione.**

In orticoltura manca il personale specializzato in grado di far fronte

a tutte queste problematiche e spesso non resta altro che formare il proprio personale in azienda.

“Quando le cose cambiano, non forzatamente migliorano; ma per poter migliorare devono forzatamente cambiare” (G.C. Lichtenberg).



### **ORTAGGI DI CONSERVAZIONE INVERNALE: RACCOLTO ECCEZIONALE – PREZZI BASSI**

Dal rilevamento degli stock effettuato per metà novembre risulta evidente come le eccezionali condizioni climatiche del 2011 abbiano avuto dei risvolti positivi sulla produzione degli ortaggi da conservazione. Infatti sia la quantità sia la qualità della produzione di carote, sedano rapa, cabis e cipolle sono eccellenti. I prezzi di conseguenza sono relativamente bassi. La percentuale della produzione BIO nei depositi è pari a circa il 10%.



## **CURIOSITÀ RACCOLTE SU [WWW.FRESHPLAZA.IT](http://WWW.FRESHPLAZA.IT)**



### **PAESI BASSI: PROVIAND LANCIA UN'ALTERNATIVA ALLA CARNE, FATTA SOLO DI ORTAGGI OLANDESI**

L'azienda olandese Proviand lancia la prima e rivoluzionaria alternativa alla carne. Bocconcini di ortaggi olandesi simili in consistenza e aspetto alla carne, sviluppati dopo una serie di sperimentazioni presso la Albron Catering. Per quanto riguarda gli aspetti salutari, il prodotto presenta una proteina simile a quella della carne di pollo, un contenuto di grassi particolarmente basso (<2%) ed è privo di eccipienti e soia. Inoltre contiene una grande quantità di fibre. Il rivoluzionario prodotto Proviand ha come ingredienti base cipolla, carota, legumi e patata. La produzione pilota è iniziata a ottobre di quest'anno.

### **IL "SUPER BROCCOLO" ANTI CANCRO E MALATTIE CARDIACHE DEBUTTA IN GRAN BRETAGNA**

La verdura fa bene: allora perché non potenziarne l'efficacia? Arriva sugli scaffali britannici il decantato

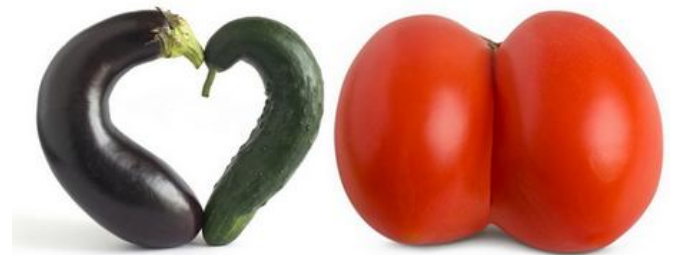
"super broccolo" Beneforte ottenuto dai ricercatori dell'Institute of Food Research e del Center John Innes, arricchendo i broccoli tradizionali con quantitativi di glucofaranina tre volte superiori alla media, una sostanza che ha la proprietà di trasformarsi in sulforafano e sembra riduca il rischio di malattie cardiache e cancro. I ricercatori britannici che hanno creato il broccolo modificato al momento stanno conducendo dei test, monitorando la salute del cuore di persone che mangiano il nuovo prodotto, di altre che mangiano i classici broccoli, di altre ancora che non mangiano broccoli.



### **STUDIO BAAN (PAESI BASSI): DARE UNA SECONDA OCCASIONE AGLI ORTOFRUTTICOLI "DIFETTOSI"**

Il premio olandese NIMA Award 2011 ha nominato nella categoria "impresa più sostenibile" la Studio Baan di Venlo per la sua iniziativa "Ugly Food" (Cibo Brutto). Come ha spiegato Sandra Baan: "L'iniziativa è nata poiché non troviamo più etico il fatto che ogni giorno tonnellate e tonnellate

di frutta e ortaggi vengono gettati via soltanto in base alla loro apparenza, cioè in base al fatto che non siano perfetti in quanto a forma, colore e grandezza. Siamo molto orgogliosi di essere stati nominati per questo premio, anche perché finalmente abbiamo riscattato i "brutti" della categoria ortofrutta!".



La filosofia che sta dietro "Ugly Food" è molto semplice: il mondo occidentale ricerca la perfezione, ma la natura fa quello che vuole. Il risultato è che il consumatore non ha mai l'occasione di incontrare un cetriolo storto, una patata a forma di cuore, un pomodoro cui sembra spuntato un naso o una mela non perfettamente rotonda. Questi prodotti non arrivano mai sugli scaffali dei supermercati, ma vengono scartati e gettati via molto prima! Eppure, questi fratelli sfortunati dei prodotti che mettiamo nel carrello della spesa hanno lo stesso identico contenuto nutrizionale e il medesimo sapore: perché disprezzarli? Potrebbero anzi costituire un'alternativa più economica per mense scolastiche/ospedaliere, risto-

ranti, catering e altri canali per i quali quello che conta è il contenuto salutare e nutrizionale, non certo la forma! Per maggiori informazioni:

[www.studiobaan.nl](http://www.studiobaan.nl) - [www.uglyfood.nl](http://www.uglyfood.nl)

Nella foto: rapa raccolta da Renzo Cattori



## RISULTATI CONVINCENTI CON L'ILLUMINAZIONE A LUCE LED "TRA" I POMODORI

Il GreenQ Improvement Centre è un moderno complesso serra in cui sono sviluppati, testati e approvati nuovi concetti di coltivazione e impianti tecnici provenienti da tutto il mondo. I risultati contribuiscono a una orticoltura durevole e proficua a livello mondiale. Il GreenQ Improve-

ment Centre effettua test e prove di concetto in normali condizioni pratiche e già in precedenza aveva sperimentato la coltivazione di pomodori in una combinazione di illuminazione a LED e SON-T.



Quest'anno, l'obiettivo della sperimentazione era quello di risparmiare il 30% di energia durante la produzione di pomodori con una resa di 79 kg per metro quadrato. Grazie all'ausilio dei LED nel periodo invernale ha permesso di aumentare il peso dei frutti e la produzione totale. I LED possono essere posizionati proprio dove la pianta lo necessita in quanto non producono calore, permettendo nel contempo alla luce di irradiare più in profondità.