



## INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 6 ANNO 15

Giugno 2012

A CURA DELL'UFFICIO DELLA CONSULENZA AGRICOLA  
IL BOLLETTINO E' DISTRIBUITO A TUTTI GLI ABBONATI ALLA CONSULENZA  
COSTO PER I NON ABBONATI CHF 30.- ANNUI  
Consultabile anche su [www.ti.ch/agricoltura](http://www.ti.ch/agricoltura)

### LAVORI IN AZIENDA

#### **POMODORO**

Al fine di ottenere un buon risultato qualitativo, è importante garantire sin dall'inizio cure assidue alle colture. Ciò è ancora più importante in un anno climaticamente sfavorevole come questo, in quanto le piante sono particolarmente e continuamente stressate.

#### **Marciume grigio (*Botrytis*)**

Eseguire regolarmente **sfogliature** almeno fino al grappolo in raccolta. Su colture sane con buon vigore, 16-18 foglie per fusto sono sufficienti per garantire una corretta vegetazione.

#### **Aerazione delle colture**

Evitare eccessivi sbalzi di temperatura arieggiando abbondantemente gli ambienti colturali. Un clima regolare all'inter-

no di tunnel e serre, permette di ridurre la percentuale di microfessure sui frutti.

#### **Riduzione dell'intensità luminosa**

Ombreggiare le colture nei tunnel mediante l'applicazione degli appositi prodotti sui fogli plastici. Temperature superiori a 30° C sono nefaste per la coltura; il polline rimane poco fecondo e i fiori si deformano in seguito all'allungamento del pistillo. La fecondazione dei fiori è in questo caso molto più difficoltosa. Non bisogna poi dimenticare che le piante sono cariche e molto sovente mancano di vigore.

#### **Concimazione di copertura**

Nelle colture senza fertirrigazione, dove la raccolta è già i-

niziata, intervenire con un apporto di 2 kg per ara di nitrato di potassio o eventualmente di 2 kg di solfato di potassio con 1 kg di nitrato ammonico; un tale apporto corrisponde a circa 30 kg/ha di azoto e 100 kg/ha di potassio.

### **Aumento dell'umidità relativa nelle colture**

In queste giornate calde e secche eseguire nei momenti più caldi aspersioni di breve durata (2-3 minuti), anche più volte al giorno (dalle 11.00 alle 15.00). Queste aspersioni permettono alle piante di "respirare" e di diminuire la percentuale di frutti colpiti dalla necrosi apicale (culo nero), manifestazione che è dovuta al mancato assorbimento del calcio causato da un'insufficiente evaporazione da parte delle foglie. L'operazione è particolarmente importante sulle varietà perette e Cuore di bue.

### **Interventi antiparassitari**

Le avversità fungine principali su pomodoro sono la peronospora e l'oidio per tutte le varietà, nonché la cladosporiosi sulle varietà perette e Cuore di bue. Interventi a intervalli regolari contro queste avversità so-

no oggi indispensabili. Per quanto attiene il marciume grigio, seguire quanto indicato nel paragrafo specifico di questo capitolo intervenendo con i fungicidi antibotritici (Switch, Scala, Teldor, Rovral) solo in presenza della malattia. Le medesime indicazioni valgono anche per la lotta contro i parassiti (in modo particolare afidi, acari e cimici). Trattamenti insetticidi ingiustificati disturbano sovente l'equilibrio biologico e l'attività degli insetti impollinatori.

### **Irrigazioni**

Luglio è il mese in cui le piante richiedono le maggiori quantità di acqua. Le piante non devono mai soffrire la sete! L'acqua deve essere somministrata in modo regolare per permettere una corretta vegetazione, un corretto assorbimento degli elementi nutritivi, nonché un regolare ingrossamento dei frutti.



**Tunnel di ALBIS alla raccolta**

## SEMINE E TRAPIANTI DI LUGLIO Zucchini

Per ottenere un raccolto economicamente interessante, la zuccina deve essere seminata in vivaio o direttamente a dimora entro il 20 luglio. Si sa che il gelo in autunno può intervenire relativamente presto e quindi semine più tardive sono a rischio; un autunno freddo e umido può inoltre causare un raccolto insufficiente.

Quest'anno le virosi delle zucchine (mosaico del cetriolo CMV e mosaico giallo della zuccina ZYMV) non sono presenti. Il problema potrebbe però presentarsi sulle colture estive ed autunnali in seguito ad una estate calda. Per operare con sicurezza è quindi indispensabile fare capo a varietà resistenti.

Lista varietale per l'autunno:

**NAXOS, RHODOS, EPOCA.**

Le tre varietà indicate hanno inoltre una buona tolleranza nei confronti dell'oidio.

Nessuna varietà è invece attualmente resistente all'altra malattia che colpisce le zucchine autunnali ticinesi: la peronospora (*Pseudoperonospora cubensis*).

In seguito alle forti precipitazioni di questo 2012 si è rappresentata in una parcella la *Phytophthora capsici*.



Forte attacco sulla testa

Questo fungo della famiglia degli oomiceti oltre alle cucurbitacee attacca anche i peperoni provocando sovente la morte delle piante colpendone la testa in pieno sviluppo.



Sporulazione su zuccina



**Macchia su foglia**

Contro questa malattia sono efficaci i classici prodotti antiperonosporici che devono però essere applicati in modo preventivo e ripetuto, mentre i risultati non sono tuttavia sempre soddisfacenti.

### **Cicorie autunnali**

Le differenti cicorie da raccogliere durante l'autunno (Milano, Trevisana, Chioggia, scarola, indivia) sono da mettere a dimora durante il mese di luglio. Importante per le cicorie è una densità non eccessiva che consente di ridurre il rischio di marciumi nel periodo precedente la maturazione dei cespi. La densità consigliata è di 7-8 piante per metro quadrato mentre per la trevisana è possibile una densità leggermente superiore. Apporto di azoto in concimazione di base: massimo 60 kg/ha. Per il diserbo del-

la coltura, è possibile l'uso di Kerb Flo in pre- o posttrapianto.

Fine luglio è anche il termine per la semina delle cicoriette primaverili Verona e Grumolo (circa 25 g di semente/ara), per ottenere una sufficiente dimensione delle radici.

### **Cavolfiori e verze**

Cavolfiori e verze si trapiantano nel corso del mese di luglio. La densità massima di trapianto per questi due ortaggi non deve oltrepassare 4 piante per metro quadrato. Il diserbo chimico è possibile in post trapianto con Butisan S (2 litri/ha) oppure Ramrod Flowable (10 litri/ha).

## **SITUAZIONE FITOSANITARIA DEL POMODORO**

### **Peronospora**

Sono da segnalare alcuni forti focolai osservati durante il periodo con forti precipitazioni. Il caldo di questi giorni ha sicuramente attenuato il pericolo. Tuttavia la situazione potrebbe però cambiare rapidamente se dovesse di nuovo intervenire un periodo fresco e umido.

### **Cladosporiosi**

Anche la cladosporiosi non si è per il momento presentata in

modo virulento sulle varietà non resistenti. Come per la peronospora la situazione potrebbe mutare rapidamente. Intervenire immediatamente all'apparizione delle prime macchie con Cercobin 1.1 l/ha.

### **Alternaria**

L'alternariosi colpisce le colture nei momenti in cui le piante sono cariche di frutti (2-3 grappoli prossimi alla maturazione) ed è presente in alcune colture, in modo particolare nei tunnel di 3 metri. Buona efficacia contro i funghi di questa specie hanno il difenconazolo (Slick, Bogard, Difcor, Sico) e l'iprodione (Rovral, Baldo).

### **Marciume grigio (Botrytis)**

Le condizioni climatiche della primavera (periodi di clima freddo e umido) hanno provocato la proliferazione della malattia su foglie, fiori e frutti in modo superiore al normale particolarmente sulle colture vigorose prossime alla raccolta o già in raccolta.

### **Virosi bronzea**

La virosi, capace di distruggere completamente le colture di pomodoro, è presente in molte aziende sia del Mendrisiotto che nel Sopraceneri, dove ha causato la distruzione e l'estirpazione di numerose col-

ture o piante. È noto che la malattia è trasmessa dai tripidi e la lotta contro questi parassiti rappresenta già una misura preventiva contro la pericolosa virosi capace di colpire numerose specie vegetali.

Nella seguente foto una testa di pomodoro colpita dal virus. I sintomi possono apparire improvvisamente nello spazio di pochi giorni.



Manifestazione dei sintomi di TSWV

### **Cancro batterico**

La malattia batterica più pericolosa è per il momento stata riscontrata in alcune aziende su piante isolate e in alcuni tunnel di peretti. La situazione è migliore di alcuni anni fa. Nelle colture con focolai di infezione,

evitare di eseguire i lavori colturali (potature, sfogliature, legature) con piante bagnate.

### Acari

Per il momento solo deboli attacchi su colture fuori suolo.

### Tignola del pomodoro

Anche quest'anno poche per ora le catture nelle numerose trappole distribuite in tutto il cantone. Il pericoloso parassita che causa forti danni in alcune regioni d'Europa (Italia meridionale, Piemonte, Spagna, Sud della Francia), non causa danni alle nostre colture. In caso di pericolo saranno emanate disposizioni particolari.



### Si è tenuta la scorsa settimana ad Oeschberg la 27° edizione dell'öga

Nello splendido corollario della scuola di agricoltura oltre 24'000 visitatori hanno potuto conoscere da vicino le novità del settore.

A livello orticolo il premio per l'innovazione è andato alla ditta Max Schwarz AG per aver pre-

sentato un vasetto biodegradabile fabbricato con materie prime rinnovabili.

Interessante innovazione per l'orticoltura il sistema di sensori senza fili PlantCare

([www.plant-care.ch](http://www.plant-care.ch)) che grazie ad un innovativo sistema di misurazione permettono di monitorare l'umidità del terreno gestendo con semplicità ed automaticamente l'irrigazione tramite una piccola centralina.



Con un semplice sistema USB è inoltre possibile monitorare l'umidità delle colture visionando graficamente i dati di ogni sensore su computer. Sarà quindi possibile conoscere il fabbisogno di acqua di ogni tunnel e di tutte le colture.

Sansonnens FG Frères SA hanno invece presentato un sistema innovativo di porta per i tunnel da 8m chiamato "Open-passage". Questa nuova porta è disponibile con e senza porta di servizio sia per vecchie che per nuove costruzioni e pro-

spetta di facilitare il lavoro agli orticoltori.

## **CURIOSITÀ RACCOLTE SU**

**[WWW.FRESHPLAZA.IT](http://WWW.FRESHPLAZA.IT)**

### **POMODORI PIÙ GUSTOSI, GRAZIE AL SEQUENZIAMENTO DEL GE- NOMA**

Alcuni scienziati inglesi ritengono che entro cinque anni, grazie alle ricerche sul genoma, avremo pomodori più saporiti. Il sequenziamento del genoma del pomodoro permetterà lo sviluppo di varietà più gustose, anche mediante le tecniche di selezione varietale tradizionali. Graham Seymour, dell'Università di Nottingham, afferma: "Nei primi anni '90, ciò che cambiò il settore del pomodoro fu l'uso di geni mutanti per interrompere il processo di maturazione, geni che provenivano da mutazioni naturali e che sono stati utilizzati per prolungare la shelf life dei pomodori. Ma questo è stato un boomerang, perché quando si rallenta la maturazione, si rallentano anche gli altri processi, come lo sviluppo del sapore e del colore." Gerard Bishop, membro del team di ricerca, sostiene che il sequenziamento del genoma costituisca un pun-

to di svolta per la selezione varietale dei pomodori, e aggiunge: "Finora la principale spinta propulsiva per la maggior parte delle strategie di selezione è stata la resa del raccolto, ma ora è il sapore la caratteristica più importante da sviluppare. Adesso abbiamo la possibilità di selezionare le varietà più velocemente, e questo ci permetterà vie più articolate per selezionare con precisione le varietà che desideriamo davvero ottenere."

### **ITALIA – L'ORTO "FAI DA TE" CONQUISTA PIÙ DI 4.5 MILIONI DI CITTADINI**

Si chiama "urban farming" e muove ogni anno un giro d'affari di oltre un miliardo di euro, coinvolgendo attivamente oltre 4,5 milioni di italiani. Lo rileva la Cia (Confederazione italiana agricoltori) che parla di un trend sempre più diffuso di chi sceglie di portare un po' di campagna in città, ricavando un orticello dove si può. Si va dai giardini in cui zucchine, lattuga e peperoni prendono il posto di rose e gelsomini ai balconi in cui i pomodori sostituiscono gerani e margherite, fino alle iniziative pubbliche in cui i comuni mettono a disposizione terreni incolti per farne

veri e propri orti cittadini. I nuovi "farmer" urbani - spiega la Cia - sono una comunità variegata che cresce di anno in anno: oggi, infatti, il "fai da te" agricolo incuriosisce e attira due famiglie su dieci. C'è chi lo fa per necessità, per tamponare così alle conseguenze della crisi; ma sempre più spesso si tratta semplicemente di appassionati del mangiar sano e dell'aria aperta, "contadini per caso" che dopo il lavoro si cambiano d'abito e imbracciano zappa e rastrello. E l'agricoltore per passione ha un profilo ben preciso. Secondo il nostro identikit ha in media 45 anni, una buona istruzione, sensibilità ambientale e una buona dose di tempo libero. E' diplomato nel 55 per cento dei casi e molto spesso ha una laurea (30 per cento). In genere si avvicina all'agricoltura mosso prevalentemente da input culturali. Solitamente è un insegnante (20 per cento) o un impiegato (13 per cento), meno frequentemente un operaio (10 per cento) e un imprenditore (3 per cento). E' un hobby che piace ai giovani (gli studenti rappresentano il 5 per cento) ma, anche se questa è la nuova tendenza, sono chiaramente tan-

tissimi i pensionati (40 per cento) che si avvicinano al lavoro della terra innanzitutto per risparmiare in tempi di crisi economica, oltre che per maggiore familiarità con le tradizioni contadine e per tenersi in forma. D'altra parte - ricorda la Cia - coltivare un orto o prendersi cura di fiori e piante sul terrazzo e in giardino, secondo uno studio dell'Università di Uppsala in Svezia pubblicato sul British Medical Journal, allunga la vita soprattutto nelle persone di mezza età. Quello degli orti urbani, insomma, è un fenomeno in costante espansione, non più etichettabile solo come una moda passeggera ispirata dagli orti "vip" di first lady o di attrici di Hollywood. Così, dopo la famiglia Obama e la Regina d'Inghilterra cresce la voglia di prodotti agricoli "fatti in casa", freschi e genuini e che riportano nelle nostre case il senso della stagionalità dei cibi. E la tendenza non è più soltanto negli Stati Uniti e nel Regno Unito, ma comincia a prendere piede stabilmente anche nel nostro Paese, in particolare nel Nord Italia (45 per cento). Basti pensare che ormai sono centinaia i comuni che mettono a disposizione piccoli appezza-

menti pubblici abbandonati da assegnare ad agricoltori "amatoriali" col doppio vantaggio di spazzare via il degrado dal verde cittadino e promuovere la sana alimentazione "fai da te".

