

INFORMAZIONI ORTICOLTURA nº 6 ANNO 16

GIUGNO 2013

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

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 sotto stress. Si è infatti passati repentinamente da un inverno con temperature basse e grande umidità a giornate estive con temperature oltre i 30 °C e scarsa umidità dell'aria. Negli scorsi giorni l'arrivo del vento da nord ha accentuato la situazione.

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 e maturazione dei frutti.

Aerazione delle colture

Evitare eccessivi sbalzi di temperatura arieggiando abbondantemente gli ambienti colturali. Un clima regolare all'interno 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 iniziata, 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 sono 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, Moon Privilege) 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.

Ricordiamo che al sito della consulenza agricola potete trovare le schede per la protezione di pomodoro, melanzana, zucchine e insalate a cappuccio:

http://www4.ti.ch/dfe/de/sa/servizi/consulenza/orticoltura/schede-tecniche-per-lorticoltura/

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.

SEMINE E TRAPIANTI DI LUGLIO Zucchina

Per ottenere un raccolto economicamente interessante, la zucchina 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 zucchina ZYMV) non sono ancora 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, Milos. Le quattro 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 cuben-sis*).

In seguito alle forti precipitazioni riscontrate negli scorsi anni si è ripresentata anche 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 zucchina



Macchia su foglia

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

Cicorie autunnali

Le differenti cicorie da raccoglie-(Milano. re durante l'autunno Chioggia, scarola. Trevisana. 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 della coltura, è possibile l'uso di Stomp in pretrapianto o 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** oppure **Stomp**.

SITUAZIONE FITOSANITARIA DEL POMODORO Peronospora

Sono da segnalare alcuni forti focolai su patata 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

La cladosporiosi si è già manifestata sulle varietà non resistenti e come per la peronospora la situazione potrebbe aggravarsi 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)

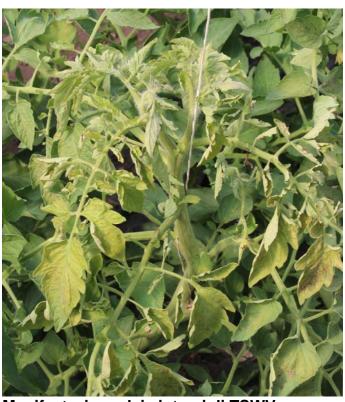
Le condizioni climatiche della primavera (periodi di clima freddo e umido) hanno provocato la proliferazione della malattia su foglie, fiori e frutti in modo superiore al normale particolarmente sulle colture vigorose prossime alla raccolta o già in raccolta. Negli scorsi giorni si è riscontrata la massiccia presenza di macchie fantasma sui frutti prossimi alla raccolta.

Virosi bronzea TSWV

La virosi bronzea è capace di distruggere completamente le colture di pomodoro. È ormai presente in molte aziende sia del Mendrisiotto sia nel Sopraceneri, dove ha causato la distruzione e l'estirpazione di numerose colture negli scorsi anni. Anche nel 2013 la malattia è stata riscontrata in molte aziende nel sopraceneri diffondendosi ulteriormente e destando particolare preoccupazione. È noto che la malat-

tia 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. Il monitoraggio dei parassiti indica come negli ultimi giorni i tripidi si stiano moltiplicando velocemente. Sarà pertanto particolarmente importante, laddove la malattia si è già manifestata, intervenire con insetticidi appropriati badando a proteggere gli ausiliari.

Nella seguente foto una testa di pomodoro colpita dal virus. I sintomi possono apparire improvvisamente nello spazio di pochi giorni causando il repentino avvizzimento della pianta.



Manifestazione dei sintomi di TSWV

Cancro batterico

La malattia batterica più pericolosa è per il momento stata riscontrata "solamente" in un'azienda su piante isolate 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.

Sul sito della consulenza agricola è presente un articolo sulle misure da osservare in seguito ad attacco da CMM.

Acari

Per il momento solo deboli attacchi sparsi. Controllare attentamente le colture ed intervenire per limitare il più possibile la diffusione attorno ai focolai.

Tignola del pomodoro

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



LE DITTE INFORMANO NUOVO PRODOTTO DIPEL DF

Nella scheda allegata a questo numero dell'Info trovate la descrizione del nuovo insetticida a base di **Bacillus thuringiensis** per la lotta alle larve delle lepidottere in orticoltura, frutticoltura. viticoltura e florovivaismo. DiPel DF è costituito da una particolare e unica miscela di tossine Bt che permettono di efficacemente lottare contro molteplici larve di parassiti quali per esempio le nottue, le pieridi dei cavoli, le tortrici ricamatrici, le tignole e la piralide del bosso. Durante la produzione di DiPel DF si presta particolare attenzione al rispetto ed al controllo del contenuto minimo di tossine Bt. Questo permette di assicurarne l'efficacia e la costanza d'azione. **DiPel DF** agisce rapidamente contro le larve ed è autorizzato nei programmi di lotta integrata e biologica.

Da segnalare:

le schede tecniche dei prodotti fitosanitari Omya sono ora disponibili anche in italiano sul sito www.omya-agro.ch al paragrafo "Produits" (FR) rubrica "Schede tecniche". Le schede dei prodotti mancanti verranno completate durante il prossimo inverno.

CURIOSITÀ RACCOLTE SU WWW.FRESHPLAZA.IT

PHOTOFUEL PROPONE LA PLASTICA FOTOLUMINESCENTE CHE MODIFICA LA LUCE PER AUMENTARE LA PRODUTTIVITÀ HTTP://WWW.PHOTOFUEL.FR/P-FILM/ACCUEIL.HTML

PhotoFuel sa come sfruttare l'energia solare in diversi modi. L'azienda produce una varietà di materiali attivi da un punto di vista ottico per utilizzarli nell'industria del solare, nella coltivazione di alghe e nella produzione in serra. Grazie all'esperienza accumulata, può collaborare con i coltivatori per installare sulle serre dei film che modificano la luce al fine di ottenere una maggiore resa produttiva.

"La tecnologia che usiamo non necessita di filtri," spiega Timmy Floume, capo responsabile dell'area scientifica di PhotoFuel. "Quello che facciamo è alterare le lunghezze d'onda per modificare lo spettro di luce solare che raggiunge le piante."

A tal fine, utilizzano speciale plastica fotoluminescente. Nelle serre, dove le piante crescono con la luce rossa e non utilizzano quella verde, l'obiettivo è quello di trasformare anche quest'ultima nell'agognata luce rossa.



L'energia aggiuntiva gioverebbe alle piante, e di conseguenza la resa maggiore andrebbe a vantaggio dei coltivatori Prove: "Abbiamo effettuato diverse prove sperimentali su vari tipi di colture di insalata, e abbiamo notato un aumento del peso tra il 10 ed il 30 per cento in quelle poste sotto il nostro P-Film®". Risultati simili si sono riscontrati per i fagiolini, che hanno registrato un sorprendente incremento del peso pari al 70 per cento (misurazioni preliminari) e per le zucchine, con un aumento del 10 per cento. Un ulteriore beneficio consiste nel fatto che si tratta di una tecnologia semplice, in quanto, una volta installati i pannelli, c'è poco da fare al di là della manutenzione ordinaria. Il concetto è così efficace che PhotoFuel lo utilizza anche in altri campi.



L'idea proviene dall'industria del fotovoltaico. "Utilizziamo la fotoluminescenza nei pannelli solari fotovoltaici per convertire la luce ultravioletta in luce blu", spiega Floume. "Il concetto è il medesemplicemente simo: trasformiamo la luce ultravioletta in luce visibile per catturare l'energia con i pannelli." Grazie ad un semplice processo produttivo, è possibile modificare il prodotto perché questo funzioni in varie aree di applicazione, e finora si è dimostrato efficace.

Così il Piano di Magadino si illuminerà e si potrà lavorare nei tunnel al fresco della notte ma con la luce del giorno.

SVIZZERA: LA LATTUGA ICEBERG E' LA REGINA DELLE INSALATE

Nella classifica dei dieci tipi d'insalata più amati dai consumatori svizzeri, la lattuga Iceberg figura al terzo posto - dopo pomodori e carote. L'anno scorso, in Svizzera, ne sono state vendute 36.772 tonnellate. Quindi, il consumato-

re medio svizzero, nel 2012 ha consumato 4,62 kg di Iceberg. Questa varietà si lattuga è l'indiscusso numero 1 delle insalate. Al secondo posto, troviamo la lattuga cappuccio, con un consumo medio di 2,32 kg pro capite.

Da maggio ad ottobre, l'insalata che arriva sul mercato proviene dalla coltivazione locale; circa la metà delle quantità vendute proviene dalla Svizzera.



Da anni, il consumo di lattuga lceberg è in aumento. Questa tendenza non è strana: tutte le famiglie svizzere che sono state oggetto di sondaggio ritengono che questa insalata sia croccante e che abbia un leggero retrogusto di nocciola.

Inoltre, rispetto ad altre varietà, la Iceberg dura più a lungo. In frigorifero si mantiene fresca fino a due settimane. Persino una volta tagliata riesce a mantenere il suo aroma per qualche giorno.