



INFORMAZIONI ORTICOLTURA n° 2 ANNO 17

FEBBRAIO 2014

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

PROVA VARIETALE LATTUGHE 2014

L'azienda agraria cantonale di Mezzana e la commissione tecnica per l'orticoltura hanno il piacere di invitare tutti gli interessati alla valutazione della prova varietale di lattughe. Sono presenti 53 varietà di batavia, lattuga a cappuccio, indivia, scarola, lollo, quercia, romana, come pure 6 varietà di Salanova.

L'appuntamento presso le serre è per:

Venerdì 14 marzo dalle ore 10:00

**Azienda agraria cantonale di Mezzana
Via San Gottardo - Balerna**

CERTIFICAZIONI, CONTROLLI E DISCIPLINARE SWISSGAP

In occasione dell'entrata in vigore del nuovo disciplinare SwissGap la commissione tecnica per l'orticoltura organizza una giornata informativa sulle certificazioni alla quale saranno presenti Agrispea, Bio.inspecta e Qualinova.

L'appuntamento è fissato per:

Giovedì 3 aprile alle ore 17:00

**Auditorio BancaStato
Via Henri Guisan 5 - Bellinzona**

LAVORI IN AZIENDA

TRAPIANTO INTERMEDIO DI POMODORO E MELANZANA

Operazione molto delicata. In marzo si eseguono i trapianti nei cubetti compressi o nei vasetti di plastica dei germogli ricevuti dalle ditte specializzate o prodotti in azienda.

Il procedimento richiede grande attenzione da parte dell'operatore. Condizione principale di garanzia di riuscita della coltura è l'ottenimento di una piantina di qualità, che avrà le seguenti caratteristiche:

- sana in tutte le sue componenti (foglie, fusto, radici)
- turgida e ricca di sostanza secca
- equilibrata, non tenera e filata
- internodi corti

Nel pomodoro i primi palchi fiorali, responsabili della produzione più precoce, si formano al momento del trapianto intermedio. Certe deformazioni dei frutti e l'insorgere di malattie a livello della base, dipendono sovente da manipolazioni non corrette effettuate nel trapianto intermedio o nel periodo immediatamente successivo.

I germogli devono essere manipolati con cura, evitando di danneggiare il fusto ancora tenero.

Infatti ferite e abrasioni, anche di piccole dimensioni, rappresentano porte di entrata per malattie batteriche e crittogamiche.

È molto importante evitare anche di piegare o rompere le radici. Queste possono deperire e marcire, contaminando contemporaneamente anche l'apparato radicale rimanente.

Temperatura del terriccio

Per evitare shock alle piante, rientrare in ambiente temperato il terriccio impiegato per il trapianto dei germogli onde evitare colpi di freddo al giovane apparato radicale. Shock di questo genere possono causare gravi scompensi alle piante. Non dimenticare che il pomodoro è una pianta subtropicale!

Germogli innestati

Mantenere il colletto dei germogli innestati ben al di fuori del livello della terra per evitare la radicazione della varietà e l'eventuale separazione dal portainnesto. **In modo particolare per la melanzana, eliminare sin dall'inizio eventuali ramificazioni formatesi sul selvatico (*Espina, Solanum torvum*).**

Germogli normali

I germogli non innestati (pomodoro) possono essere interrati o subire una piegatura del fusto (capovolgere lo spidy).

Tramite questo accorgimento si ottengono una maggiore stabilità della piantina, un colletto più robusto e una migliore radicazione. Il pomodoro è capace di emettere radici lungo il fusto.

Regime irriguo

Nei giorni successivi al trapianto, è ideale fare uso di acqua temperata (18-20 °C). Con acque troppo fredde potrebbero insorgere marciumi radicali in particolar modo *Pythium* e *Rhizoctonia*.

Temperatura di coltivazione delle piantine

Nel vivaio, per evitare deformazioni sui frutti dei primi grappoli, mantenere nei primi giorni temperature di almeno 16° C (secondo la letteratura, ideali sono temperature di 18-22°C). Temperature troppo basse sono nefaste anche per la melanzana, infatti, queste possono causare necrosi fisiologiche delle foglie. Per questa specie la temperatura non dovrebbe mai scendere sotto i 20 °C. Temperature notturne di 10-15 °C, riducono nel pomodoro il numero di foglie fino al primo grappolo e stimolano la formazione di grappoli ramificati.

Nella settimana seguente il trapianto, eseguire un'irrorazione con un prodotto ditiocarbammato + sistemico quale per esempio **Ridomil Gold**.

È Possibile anche l'impiego di **Previcur**, **Plussol A**, **Bravo 500**, **Daconil 500** oppure **Consento**.

SEMINA DELLE ZUCCHINE

Anche se oggi una buona parte delle piantine di zuccina non è più prodotta in azienda, riteniamo utile richiamare alcuni punti relativi alla semina di questa pianta della famiglia delle cucurbitacee.

In primo luogo non bisogna dimenticare che la zuccina è una pianta originaria dei paesi caldi dell'America Centrale, regione dove era già coltivata in tempi molto antichi. In Europa è giunta nel sedicesimo secolo. In Italia è poi iniziata la coltivazione a scopi alimentari. Le sue origini suggeriscono quindi che per prosperare la zuccina richiede molto calore, questo vale in modo particolare durante la germinazione dei semi.

Occorrono 25-30 giorni per produrre una piantina di zuccina. Se tutto procede come finora, quest'anno dovremmo essere confrontati con una primavera abbastanza precoce. Sarà probabilmente possibile mettere a

dimora le colture sotto piccolo tunnel già a fine mese e quelle sotto velo di protezione già nel corso della prima settimana di aprile.

La semina dovrebbe intervenire quindi nella prima o seconda settimana di marzo.

Temperature di germinazione

La zuccina per una buona germinazione e durante lo stadio giovanile richiede temperature di 22-25 °C. Questi valori devono essere garantiti per almeno 72 ore (attenzione a periodi piovosi e freschi!). Con temperature inferiori ai 15 °C il processo di germinazione è molto lento o addirittura bloccato; su partite di debole forza germinativa, il seme può anche facilmente marcire. Alla semina è particolarmente importante anche **la temperatura del terriccio** che non deve scendere, nemmeno per poche ore al di sotto di questo valore.

Evitare inoltre temperature ambientali superiori ai 30-32° C durante le prime 72-96 ore di coltivazione. Queste temperature vengono raggiunte nei vivai, in modo particolare nei tunnel, durante giornate primaverili ben soleggiate. I semi potrebbero essere danneggiati compromettendo la germinazione.

A cotiledoni aperti per circa una settimana ridurre la temperatura

a 18°C. Da questo momento, per irrobustire le piante, regolare i termostati a 8-10°C e arieggiare abbondantemente durante il giorno.

Problemi fitosanitari

Il principale problema fitosanitario del vivaio è costituito dalla *Dydimella*, pericolosa malattia fungina. Per ridurre il rischio di attacco eseguire un intervento con **Priori Top**, **Nativo** oppure eventualmente con un prodotto a base di **difenoconazolo (Slick, Sico, Bogard, Difcor)**. Possibile anche l'impiego di **Thiram 80**.

Contro il mal del piede è utile anche l'applicazione di un prodotto a base di **propamocarb (Previcur N, Plussol)**.

Al momento della messa a dimora o pochi giorni prima, applicare **ditiocarbammato** (per esempio **Dithane Neotec, Policar, Mancozeb 80**) con aggiunta di **rame** allo 0.1%. Trattamento consigliato anche su piantine acquistate, sovente molto tenere.

PROTEZIONE FITOSANITARIA DELLE LATTUGHE A DIMORA

Per operare con una certa sicurezza le differenti lattughe da raccogliere da fine marzo al 20 aprile devono essere protette dalla peronospora e dagli afidi.

Peronospora

- allo stadio 12-13 foglie,
entro 3 settimane dalla raccolta:

**Ridomil Gold, Revus MZ,
Verita, Previcur Energy,
Aliette.**

Previcur Energy, Aliette e Verita
sono da applicare con temperature
superiori a 10 °C (rischio di bruciature
dovute al contenuto di Phosethy-Al).

- sino a 14 giorni dalla raccolta:

Consento

- sino a 7 giorni dalla raccolta:

Revus

Per aumentare la resistenza delle
piante alle differenti malattie è
possibile, su insalata a cappuccio,
aggiungere ad ogni trattamento:

Bion (6 g/1000 m²)

Afidi

Aggiungere alla poltiglia un insetticida
come ad esempio:

- sino a 14 giorni dalla raccolta:

**Movento, Gazelle
Biscaya, Karate Zeon**

- sino a 7 giorni dalla raccolta:

Actara, Plenum, Pirimor

LE DITTE INFORMANO NUOVO PRODOTTO – BioAct WG

La lotta ai nematodi costituisce uno dei principali problemi fitosanitari nell'orticoltura in clima protetto. La lotta chimica mostra sempre di più i suoi limiti anche a causa della scomparsa di molte sostanze attive mentre la sterilizzazione con il vapore è una pratica molto onerosa a causa degli ingenti costi energetici. La biofumigazione inoltre non sempre porta ai risultati sperati.

Con **BioAct WG** la lotta ai nematodi galligeni si arricchisce pertanto di una soluzione biologica che offrirà all'orticoltore uno strumento che si integrerà con le altre misure destinate alla riduzione della popolazione di questi temibili patogeni.

BioAct WG è costituito dalle spore (conidi) del fungo del terreno *Paecilomyces lilacinus* ceppo 251. Un grammo di prodotto contiene almeno un miliardo di spore viventi. Questo fungo è un parassita delle uova e degli stadi immobili di tutti i nematodi galligeni del tipo *Meloidogyne* che si sviluppano nelle serre e nei tunnel.

Per garantire una buona efficacia del prodotto sono necessarie delle elevate temperature

del terreno che devono raggiungere i 20-30 °C. Per questa ragione l'impiego di BioAct è da effettuare esclusivamente sotto ambiente protetto.

Il prodotto si applica ripetutamente nella stagione. Il primo trattamento va effettuato lungo le file di piantagione per irrigazione circa due settimane prima del trapianto. La seconda applicazione si effettua al momento del trapianto immergendo le piantine in una soluzione contenente le spore. Ogni 6 settimane l'applicazione deve essere rinnovata sempre per irrigazione. Per applicare il prodotto è possibile impiegare l'impianto di irrigazione seguendo le istruzioni riportate sulla confezione. Per piccole superfici è possibile utilizzare una pompa a spalla. Il prodotto non può essere miscelato con altri prodotti fitosanitari. NB: lo stoccaggio di **BioAct WG** deve avvenire a temperature inferiori ai 4 °C. A questa temperatura il prodotto si conserva per almeno 3 mesi. A - 18° C il prodotto si conserva per un anno.



FRUIT LOGISTICA INNOVATION AWARD '14

Il premio innovazione della recente edizione della Fruit Logistica appena conclusasi a Berlino è stato attribuito all'elvetica Eisberg per il suo innovativo prodotto convience "BBQ Grill-Mix" destinato agli amatori delle grigliate.



Le verdure pronte per essere grigliate vengono presentate in una vaschetta di alluminio riciclabile. Uno speciale film, facile da rimuovere, permette di confezionare ogni singola vaschetta sotto vuoto così che i prodotti siano conservabili a lungo e che la presentazione sugli scaffali sia sempre ottimale. La vaschetta si presta tanto alla griglia quanto al forno.



IL MARCHIO SUISSE GARANTIE È ANCORA NECESSARIO DOPO L'INTRODUZIONE DI SWISSNESS

Tratto ed adattato da: Pascal Toffel, direttore dell'USPV. Der Gemüsebau/Le Maraîcher - 1/2014, pag. 40.

DOPO MOLTI ANNI DI INTENSE DISCUSSIONI IN SENO AL PARLAMENTO, IL PROGETTO DI LEGGE SULLA SWISSNESS È STATO AVVALLATO NEL 2013 MENTRE LE PRIME ORDINANZE DOVREBBERO ENTRARE IN VIGORE ENTRO IL PRIMO GENNAIO 2016. LA LEGGE SULLA SWISSNESS REGOLERÀ L'IMPIEGO DELLA CROCE SVIZZERA E DOVREBBE MEGLIO PROTEGGERE I PRODOTTI DI PROVENIENZA SVIZZERA.

La proposta di legge accettata nell'autunno dello scorso anno definisce chiaramente le percentuali di materie prime indigene che un prodotto deve contenere per essere definito svizzero.

Così un prodotto potrà fregiarsi della croce svizzera se almeno l'80% del peso delle materie prime che lo compongono provengono dalla Svizzera. Per il

latte ed i latticini sarà però in vigore il 100%.

Per il calcolo delle componenti verranno considerate interamente tutti i prodotti con un tasso di auto approvvigionamento superiore al 50%, per metà i prodotti con un tasso di auto approvvigionamento compreso tra il 20 ed il 50%, mentre non verranno calcolate le componenti con un auto approvvigionamento inferiore al 20%. Le eccezioni (per es. carne secca dei Grigioni) e le modalità di calcolo sono riportate nel testo di legge.

Allo stato attuale il marchio SUISSE GARANTIE è più restrittivo rispetto alla swissness per quanto riguarda la provenienza delle materie prime sempre restando il fatto che per un prodotto non composto quale per esempio un pomodoro la percentuale è forzatamente del 100%. Il marchio SUISSE GARANTIE tuttavia comprende molti elementi supplementari non contemplati nella swissness quali l'osservanza delle norme di qualità definite dal settore oppure l'osservanza delle prestazioni ecologiche richieste PER. Ricordiamo che queste norme contribuiscono alla buona immagine che caratterizzano i legumi svizzeri.

Ortaggi svizzeri provengono al 100% dalla Svizzera?

Quando un consumatore acquista un pomodoro svizzero è convinto di acquistare un prodotto proveniente dalla Svizzera. Per l'orticoltura svizzera si pongono però due problemi principali costituiti da una parte dalla produzione delle piantine e della semente e dall'altra dalla produzione in zona franca, in zona di confine e nel Liechtenstein.

Le piantine o per alcuni ortaggi le sementi provengono raramente dalla Svizzera. Il contributo in peso di queste parti al peso del raccolto è comunque minimo. Sussiste tuttavia la problematica che non può essere mantenuta l'asticella del 100% di provenienza svizzera. La produzione di piantine e di semente in svizzera è spesso non sostenibile economicamente.

L'altro aspetto critico è la pluriennale consuetudine di coltivare e trasformare fuori dai confini svizzeri. La regolamentazione attuale in merito è causa di molte perplessità non solo tra i consumatori ma anche in seno agli ambienti agricoli. L'USPV auspica che l'applicazione della swissness contribuisca a fornire chiarezza in questo ambito.

Swissness un'opportunità!

Il dibattito sulla swissness ha sensibilizzato i consumatori sulla provenienza delle materie prime e dei prodotti. Questo è positivo! L'USPV presume che grazie alla swissness il marchio di garanzia SUISSE GARANTIE venga ulteriormente rafforzato. L'unione svizzera dei produttori di verdura vuole perseguire con SUISSE GARANTIE i seguenti obiettivi:

- rafforzare la presenza del marchio SUISSE GARANTIE sul punto vendita, nei ristoranti, negli hotels e nelle mense
- rafforzare il grado di conoscenza del marchio verso il consumatore finale
- incremento della credibilità del marchio SUISSE GARANTIE attraverso l'introduzione di un sistema di sanzioni a livello produttivo che completi le sanzioni ora in vigore a livello del commercio.

