L'ORTICOLTORE



David Eppenberger redattore de

Una «blackbox» per le sostanze nutritive

Durante quest'ultima, umida primavera, in alcune imprese le colture di verdure sono morte poiché improvvisamente non c'era sufficiente azoto nel terreno e la carenza non è stata riconosciuta abbastanza rapidamente. La disponibilità di sostanze nutritive nel suolo dipende da numerosi fattori: dalle condizioni meteorologiche, dal suolo stesso, dalle piante e naturalmente dal metodo di concimazione. Il tutto costituisce un quadro molto dinamico che può cambiare rapidamente. Le attuali analisi del suolo hanno generalmente una durata troppo lunga per permettere agli orticoltori di reagire tempestivamente. Leggete l'intervista sull'argomento con il consulente orticolo Martin Gertsch.

Impressum

Editore

Unione svizzera produttori di verdura (USPV Tel. 031 385 36 20, -Fax 031 385 36 30 Belpstrasse 26, 3007 Bern www.yerdura.ch

Organo di pubblicazione Unione svizzera produttori di verdura

Redazione e produzione: David Eppenberger E-Mail: redaktion@gemuese.ch

Traduzioni: Sandra Tommasini

Quinta giornata nazionale delle serre

Il 21 e 22 novembre 2023, presso la Stickhof di Lindau, numerosi relatori nazionali e internazionali presenteranno risultati, soluzioni e novità su tutto ciò che riguarda il settore della produzione e del risparmio di energia grazie a tecnologie e gestione delle colture, riconoscimento del ToBRFV e coltivazioni per contrastarlo. La giornata può essere seguita in lingua tedesca o francese.

Programma dettagliato e iscrizione: www.gewaechshaustagung.ch

Approvvigionamento di concime nuovamente garantito

L'approvvigionamento in Svizzera di concimi azotati minerali è nuovamente garantito. Il 1º luglio 2023, il Dipartimento federale dell'economia, della formazione e della ricerca (DEFR) ha abrogato l'ordinanza concernente la liberazione di scorte obbligatorie di concimi in vigore dall'inizio del 2022. (wa)

Norme di qualità con illustrazioni



L'Unione svizzera dei produttori di verdura (USPV), in collaborazione con Swisscofel, ha modificato le norme di qualità per le verdure svizzere. Le modifiche sono entrate in vigore a partire dal 1° giugno. Le norme tollerano ora un numero maggiore di piccole imperfezioni nei prodotti. Per poter documentare queste imperfezioni in modo omogeneo, ad alcuni produttori è stato chiesto di scattare immagini delle nuove «imperfezioni» tollerate. Le prime immagini sono ora disponibili sul sito web di Qualiservice. Nel corso della stagione verranno pubblicate altre immagini.

www.qualiservice.ch/qualitaetsnormen.html

Risparmiare energia grazie alla consulenza

L'anno scorso, l'Unione svizzera dei produttori di verdura (USPV) ha aderito all'Alleanza per il risparmio energetico. L'alleanza riunisce le organizzazioni che sostengono gli sforzi per la sicurezza dell'approvvigionamento di energia in Svizzera attuando volontariamente misure per un utilizzo più efficiente e parsimonioso dell'energia. L'USPV sostiene quindi la campagna della Confederazione e offre un aiuto ai suoi membri nelle ricerche sul potenziale di risparmio energetico nelle loro imprese. Sul sito web trovate numerose offerte che vanno dalla consulenza al finanziamento. È stata inoltre creata un'infoline gratuita per le domande sull'energia raggiungibile allo 0848 444 444. (wa)

www.zero-spreco.ch/it/imprese

Monitoring dei danni per la distruzione di merci e colture

Il tema dello spreco alimentare è presente sui media ormai da qualche anno. Le ragioni per cui talvolta è necessario interrare determinate colture di verdure non vengono però mai nominate. Oltre alle condizioni meteorologiche, anche gli acquirenti possono quindi



essere responsabili dello spreco alimentare. Per ottenere maggiori informazioni sulle vere cause dell'origine dello spreco alimentare e poter condurre al meglio le eventuali discussioni, l'Unione svizzera dei produttori di verdura (USPV) ha avviato un monitoring.



L'USPV invita quindi le imprese a registrare i propri casi di «spreco alimentare». Le informazioni verranno raccolte dall'USPV tramite un formulario che può essere richiesto per mail a markt@gemuse.ch. I dati verranno trattati in maniera confidenziale. Questo appello per il monitoring dello spreco alimentare verrà ripetuto sporadicamente. (lw)

Modifiche nelle autorizzazioni per i prodotti fitosanitari

Tutte le modifiche possono essere consultate in dettaglio nell'elenco dei prodotti fitosanitari dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV).

Indoxacarb (Steward & Ammate)

La sostanza Indoxacarb ha perso la sua autorizzazione il 1º luglio 2022. Nell'Unione Europea, il prodotto non è più autorizzato già dalla fine del 2021. L'impresa che deteneva l'autorizzazione in Svizzera ha deciso di procedere per le vie legali contro la revoca. Una decisione del Tribunale federale del 23.05.2023 ha stabilito la legalità della revoca. Il termine di utilizzo per i prodotti interessati è stato fissato per il 01.04.2023. Questa sostanza non può quindi più essere utilizzata. Concretamente, sono interessati i prodotti Ammate (W-7288) e Steward (W-7305).

Netzschwefel Stulln (W-7227)

Al prodotto è ora riconosciuto un effetto parziale contro l'eriofide rugginoso per i pomodori coltivati in serra.

Lentagran (W-7131)

Questo erbicida ha ora ottenuto nuove autorizzazioni contro le erbe infestanti annuali e perenni in numerose colture orticole.

Audienz (W-6020) e Delfin (W-6552)

L'utilizzo di questi insetticidi è autorizzato in diverse colture contro nuovi organismi noci-

Airone (W-7035), Maxim 480 FS (W-7111) e Serenade ASO (W-7253)

Ouesti fungicidi hanno nuove indicazioni contro diversi organismi fungini nocivi. (fb)

https://www.psm.admin.ch/it/produkte

Adieu DATAphyto

Come già menzionato in Gemüsebau Info 20/2023, DATAphyto andrà «in pensione» alla fine del 2023. A partire dal 2024, le imprese orticole potranno ottenere le informazioni sulle autorizzazioni dall'elenco dei prodotti fitosanitari dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV). L'Unione svizzera dei produttori di verdura raccomanda ai propri membri di familiarizzarsi con l'elenco dell'USAV durante i mesi invernali in modo da facilitarne l'uso durante la prossima stagione di coltivazione. Eventuali autorizzazioni d'emergenza e limitazioni per determinate sostanze legate alle PER non sono purtroppo visibili nell'elenco dell'USAV. L'USPV terrà aggiornati i membri su questi temi tramite newsletter. L'USPV è a conoscenza di quanto la produzione si appoggi su DATAphyto per la protezione fitosanitaria ed è attualmente già alla ricerca di possibili soluzioni per la successione.

www.psm.admin.ch/it/produkte

Richieste di autorizzazioni speciali

Dal 2023, per l'impiego in orticoltura di prodotti fitosanitari che presentano rischi elevati secondo le linee guida delle PER è necessaria un'autorizzazione speciale. Queste autorizzazioni speciali vengono rilasciate dai servizi fitosanitari cantonali. I Cantoni e i produttori hanno già potuto raccogliere le prime esperienze con questa novità. È di assoluta importanza controllare se è possibile impiegare un particolare prodotto fitosanitario senza autorizzazione nel quadro delle PER. L'autorizzazione deve sempre essere richiesta prima dell'utilizzo. (fb)

La voce della stampa agricola



tecnologia. Una volta nell'Hinterland tedesco ha controllato la sua app per verificare quanti chilowattora di elettri cità stava producendo in quel momento



Mercato svizzero dei pomodori

Da Colombo ai pomodorini cherry

Il mercato dei pomodori si è spostato negli ultimi anni dai pomodori più grandi a quelli più piccoli. I pomodorini cherry e datterini sono sempre più apprezzati. Le quantità prodotte di grandi pomodori tondi per contro sono regredite.

LUCAS VON WATTENWYL, capo del settore Mercato e politica, USPV

embra sia stato Cristoforo Colombo in persona a portare i pomodori in Europa nel 1500 dopo il suo secondo viaggio in America. Ci sono però voluti altri 200 o 300 anni prima che il pomodoro trovasse un posto stabile sulle tavole europee come insalata e verdura. Prima i pomodori erano considerati immangiabili o addirittura velenosi, anche se ben maturi. Ci è voluto un po' quindi al pomodoro per avviare la sua storia di grande successo ma oggi fa parte delle verdure più amate. Negli ultimi anni, tuttavia, la preferenza dei consumatori si è spostata dai grossi pomodori verso i piccoli pomodorini. Questo sviluppo va di pari passo con la specializzazione di numerose imprese per la coltivazione di pomodori proprio in queste varietà.

Tendenza verso più cherry e datterini

Grazie alla crescente popolarità di questi pomodori in formato mignon, la quantità di cherry e datterini prodotta in Svizzera e importata dall'estero è cresciuta costantemente negli ultimi anni. I pomodorini cherry e datterini vengono oggi gustati in misura sempre maggiore come snack, nelle insalate, come contorno di piatti caldi e in estate durante i picnic. Osserviamo qui lo sviluppo a lungo termine delle cifre relative agli ultimi dieci anni. I pomodorini hanno cominciato la loro espansione in Svizzera già qualche anno prima del 2013.

Se nel 2013 i produttori svizzeri hanno portato sul mercato 7558 tonnellate di cherry, nel 2022 erano già 12 756 tonnellate (+68,8%). Per le importazioni, la statistica mostra un'evoluzione simile: 12 736 tonnellate nel 2013 e 16569 tonnellate nel 2022 (+30%). Da ciò si deduce che le quantità prodotte in Svizzera aumentano in confronto a quelle importate.

Per quanto riguarda i pomodori Peretti (San Marzano) le importazioni tendono ancora ad aumentare e la produzione interna a diminuire. Ciò a fronte di una leggera diminuzione del totale importato e prodotto in Svizzera dal 2020 (8388 contro 7353 tonnellate nel 2022).

Diminuzione dei pomodori di grandi dimensioni prodotti in Svizzera

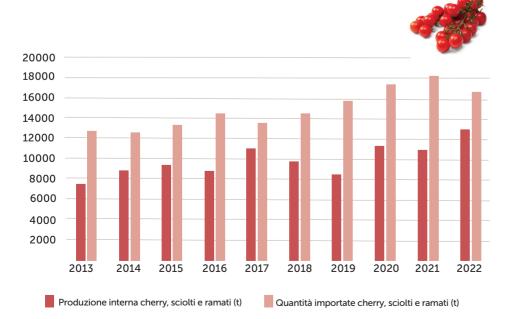
Lo sviluppo dei pomodori tondi procede in modo diametralmente opposto rispetto a quello dei pomodorini cherry. Il totale delle quantità importate e prodotte in Svizzera è generalmente diminuito in modo costante durante gli ultimi dieci anni passando da 63 971 tonnellate nel 2013 a 49 555 tonnellate nel 2022 (-22,5%). Da notare che la quantità importata nel corso degli ultimi dieci anni è rimasta al incirca la stessa. Solo la produzione interna è diminuita passando da 39 921 a 25 061 tonnellate. Corrisponde a una riduzione del 37 per cento a fronte invece di un aumento di circa il 69 per cento della quantità di pomodorini cherry prodotta in Svizzera. Anche il totale dei pomodorini cherry, comprese le importazioni, fa registrare un aumento del 69 per cento passando dalle 20294 tonnellate del 2013 alle 29325 tonnellate del 2022.

I pomodori ramati sono molto apprezzati

Un'ulteriore tendenza è la vendita di pomodori con il ramo (ramati). Anche questa evoluzione non è del tutto nuova ed è iniziata già nel 2013. Nei negozi, i pomodori ramati grandi e piccoli sono molto apprezzati. I pomodori venduti con il loro ramo non sono solo attrattivi dal punto di vista estetico ma rimangono anche freschi più a lungo e hanno un profumo più intenso rispetto ai classici pomodori. È interessante anche sapere che i pomodori sciolti vengono venduti soprattutto con il marchio convenienza e quindi a prezzi inferiori rispetto ai pomodori ramati. La spesa per la raccolta dei pomodori sciolti è tuttavia maggiore.

Colombo sarebbe certamente soddisfatto se potesse vedere il successo che riscuote oggi la sua (seconda) grande scoperta. Con l'evoluzione del mercato dai pomodori più grandi ai pomodorini cherry e datterini si chiude inoltre un ciclo. I pomodori originali che vennero trasportati via mare in Europa erano piccoli, e sicuramente già molto dolci, pomodorini selvatici.

Sviluppo pomodorini cherry (incl. datterini) produzione interna e importazione





Concimazione delle colture orticole

Primavera umida e carenza di azoto

Il suolo umido in primavera ha causato carenze di azoto. Il consulente alla coltivazione Martin Gertsch spiega com'è possibile. Il mancato calcolo dei resti del raccolto delle coltivazioni precedenti è uno degli errori più frequenti nella concimazione. DAVID EPPENBERGER

Durante questa primavera, in numerosi luoghi della Svizzera il tempo è stato molto umido. Quali effetti ha avuto tutto ciò sulla concimazione delle colture di verdure?

Martin Gertsch*: È avvenuto uno spostamento delle sostanze nutritive negli strati più profondi del terreno come non si vedeva da molti anni. Le verdure come i cavoli e i finocchi, che in condizioni di elevata umidità non radicano in profondità, hanno quindi risentito improvvisamente di una mancanza di azoto. Chi ha riconosciuto in tempo questa carenza ed è riuscito a intervenire tempestivamente, ha potuto correggere la situazione. Gli altri hanno invece subito una perdita di qualità in parte anche significativa.

Come può un orticoltore riconoscere per tempo una tale situazione di carenza?

Per prima cosa, è indispensabile controllare regolarmente le colture anche se si trovano sotto il diluvio. Le analisi di laboratorio per controllare la concentrazione di azoto nel terreno richiedono generalmente troppo tempo per permettere di reagire tempestivamente. Uno strumento per il riconoscimento rapido della carenza di azoto è offerto dalle strisce di misurazione Nmin o dalle vanghe digitali di Stenon che vedo sempre più spesso utilizzate nella pratica. Infine, soprattutto in primavera e in autunno è sensato e permesso stilare una valutazione di base sulla concentrazione attuale di Nmin nel terreno.

L'analisi della linfa delle piante permette di valutare il contenuto attuale di sostanze nutritive nelle piante. Quali sono le vostre esperienze con questo metodo d'analisi?

È uno strumento importante. Tuttavia, l'analisi della linfa delle piante è per ora affermata solo nelle colture in serra ma senza rilevamenti o elaborazioni precise. Per le coltivazioni in campo aperto non esiste attualmente uno schema utilizzabile con cui ad

esempio interpretare correttamente il contenuto di sostanze nutritive rilevato in un cavolfiore nell'ottava settimana. Mancano valori di comparazione per la produzione con cui poter lavorare in futuro.

C'è un «problema di sostanze nutritive» in orticoltura?

In generale, bisognerebbe sempre puntare a un equilibrio. Tuttavia, sempre a causa della primavera umida, oltre all'azoto anche lo zolfo viene indicato sempre più spesso come problematico. Lo zolfo, secondo me, è un elemento che andrebbe elencato accanto ad azoto, fosforo e potassio come sostanza nutritiva principale nei concimi. In caso di condizioni meteorologiche umide, si comporta esattamente come i nitrati. E poiché al giorno d'oggi la concentrazione di zolfo nell'aria è nettamente inferiore rispetto a qualche anno fa, la concimazione secondo i vecchi schemi è spesso insufficiente

I biostimolanti sono un mercato in forte crescita. Cosa ne pensa di questi prodot-

Lavoro spesso con i biostimolanti. Fanno parte del complesso puzzle dell'approvvigionamento di sostanze nutritive. Il mercato dei prodotti è davvero immenso ma quelli efficaci rappresentano solo il 20 o 30 per cento. Sono questi ultimi ad affermarsi nella pratica.

Quanto è utile il compost nei campi di verdure?

Indubbiamente l'utilizzo del compost è positivo per il suolo. Tuttavia, lo è solo quando anche la qualità del compost è adeguata e spesso non è così. I campi non devono diventare una discarica di smaltimento. La regola generale: se non costa niente, non vale niente. Dal punto di vista del concime, il compost nel suolo ha un effetto a lungo termine e non è adatto per le concimazioni complementari a breve termine.



Martin Gertsch è consulente per le colture presso Agroline. ZVG

Con gli schemi di riduzione delle sostanze nutritive, la politica mira a ridurre l'utilizzo di concimi. Cosa significa per le verdure?

Ne risentiranno in particolare le colture di verdure molto gettonate come i cavolfiori o i broccoli. Tuttavia penso che un suolo biologicamente intatto e attivo dovrebbe essere perfettamente in linea con gli obiettivi degli schemi di riduzione. La base sono ad esempio i terreni prima del dilavamento dell'azoto.

Quali sono secondo lei gli errori più frequenti degli orticoltori in materia di concimazione?

Spesso i resti del raccolto delle coltivazioni precedenti vengono sottovalutati nei calcoli. Per le insalate, risulta generalmente un approvvigionamento eccessivo di azoto che porta a severe perdite di qualità nelle colture.