



Associazione Frutticoltori Ticinesi

RELAZIONE DEL PRESIDENTE

È trascorso un anno ed è questa la mia prima assemblea, per me e per i membri di Comitato, è stato un anno molto impegnativo. Ne approfitto per ringraziare il Comitato composto da Aurelio Devittori, Cesare Bassi, Pio Morisoli, Mauro Giudici, Daniele Reinhard e Ovidio Blotti per la loro collaborazione su tutti i fronti.

Come ogni anno organizziamo dei corsi in modo di sempre tener aggiornati tecnicamente i nostri soci e gli appassionati di frutticoltura esterni alla nostra Associazione.

Posso affermare che tutti i corsi che organizziamo sono molto frequentati e apprezzati, la dimostrazione è che ogni volta ci sono delle nuove adesioni all'AFT.

I corsi proposti da dicembre 2010-2011 sono stati 8:

- 3 sulla potatura (2 nel Sopraceneri e 1 nel Sottoceneri)
- 1 sulle conoscenze fitosanitarie e qui ringrazio Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario cantonale e Silvano Orтели collaboratore Syngenta, attualmente fa parte della consulenza agricola cantonale nel settore orticoltura
- 1 corso sulla potatura dell'olivo diretto dallo specialista sig. Giandomenico Borelli. Si è voluto introdurre questo corso sulla potatura dato il crescente interesse mostrato dai soci. Purtroppo, su consiglio dell'istruttore, il numero dei partecipanti era limitato a 25.
- 2 corsi sui lavori estivi: quali il diradamento dei frutticini, la potatura verde e quella di formazione. Nella medesima occasione si è pure parlato delle malattie e insetti che in quel momento sono presenti nel nostro frutteto e dei relativi interventi.
- 1 corso sull'innesto a gemma. Gli anni scorsi si è appreso la tecnica dell'innesto a corona e per non essere ripetitivi, nella primavera 2011, si è creato un nostro vivaio didattico con dei portinnesti di ciliegio e melo. La dimostrazione sulla tecnica dell'innesto a gemma ha potuto essere eseguita solo sul portainnesto di ciliegio Gisela 5. I meli presentavano un calibro non sufficiente per questo tipo d'innesto.

Ogni anno per i 7 frutticoltori professionisti, che applicano la PI/Suisse Garantie, organizziamo il controllo del legno in collaborazione con il Servizio fitosanitario cantonale.

Gli altri avvenimenti sono stati la gita sociale a Genova (30.4-1.5.11) dove si è visitato l'esposizione internazionale Euroflora. Certamente ci ha lasciato un bel ricordo sia dalla bellezza dei fiori che dal lato gastronomico. Un grazie particolare a Cesare e Pio che ogni anno partono in avanguardia per garantirci il meglio della gita.

L'altra gita fuori programma è stata la trasferta a Zugo (29.10.11) dove la Fruit-Union Suisse festeggiava i suoi 100 anni e in collaborazione con la Fructus hanno esposto oltre 1000 varietà di frutti svizzeri ed esteri, lasciando di stucco i visitatori sull'innomerevole

diversità di mele e pere. Non bisogna dimenticare che in Ticino esistono due organizzazioni, Profrutteti e Pro Specie rara che si sforzano di salvaguardare tutta questa biodiversità presente sul nostro territorio.

Altri impegni da parte dei membri di comitato è **la giornata della mela Svizzera** la quale è stata abbinata alla manifestazione Città del Gusto, tenutasi in Piazza del Sole, a Bellinzona il 23 settembre.

Purtroppo, al mattino, per la scarsa presenza di persone gli organizzatori della Città del Gusto hanno dovuto modificare il loro programma e quindi l'apertura era stata posticipata solo al pomeriggio. Comunque noi dalle 7.00 alle 13.00 abbiamo distribuito a tutti i passanti 700 kg di mele. La TSI alla fine del "Quotidiano ha trasmesso delle belle immagini sulla distribuzione di mele a grandi e piccini.

Il giorno seguente, è la nostra Associazione a presentarsi al pubblico con una collezione pomologica e una degustazione di mele. Inoltre, agli appassionati frutticoltori, abbiamo dato delle informazioni tecniche con grande soddisfazione delle persone.

Per la giornata della mela di Vaglio si è solo fornito una collezione pomologica che Muriel ha gestito con le sue vecchie varietà, la ringrazio per il suo impegno.

Da parte mia ho partecipato alla conferenza dei presidenti (28.11) organizzata dall'UCT per i suoi affiliati. Anche l'AFT contribuisce, nelle sue possibilità, ai temi portati avanti dall'Unione contadini.

Con Aurelio e Daniele il 12 dicembre si è partecipato ad una serata informativa organizzata dagli amici dell'olivo. Come già anticipato prima, l'interesse per questo albero è crescente, ma siamo confrontati a delle richieste dove la gente può trasformare le proprie olive in olio. Questa serata ci ha dato la risposta che cercavamo, a Sonvico presso il sig. Bianchi Ennio c'è la possibilità, su appuntamento, di portare al frantoio le vostre olive (minimo 50 kg). La resa è attorno all'11%.

In attesa di una nostra pagina web, l'AFT è visibile sul sito dell'Unione contadini ticinesi dove è pure pubblicato il programma completo delle nostre attività per il 2012, [www.agriticino.ch/unione contadini ticinesi/enti affiliati/frutticoltori ticinesi](http://www.agriticino.ch/unione%20contadini%20ticinesi/enti%20affiliati/frutticoltori%20ticinesi).

Per poter far l'istoriato sulla creazione dell'AFT, nell'archivio dell'Agricoltore Ticinese, con Aurelio si è scovato, oltre a interessanti articoli del passato, la data della fondazione della nostra Associazione. Lascio in serbo la sorpresa nello scoprire la data durante il 2012.

C'è una bella sorpresa da annunciarvi, grazie all'impegno del nostro segretario nel preparare tutti i documenti per l'Ufficio amministrativo delle finanze e del controllo, siamo riusciti ad ottenere dei contributi. Questa nostra attività entra nel ciclo della formazione continua nel settore frutticolo per il periodo dic. 2010-nov. 2012. La risposta è stata positiva, dunque beneficeremo dei contributi da parte del Cantone e della Confederazione. Questo anche per lo sforzo e l'impegno, a favore di tutti gli appassionati di frutticoltura, nella tenuta dei corsi e per la documentazione tecnica il "*Manuale del frutticoltore*".

Cosa bolle in pentola per il 2012 ?

Per poter soddisfare tutti i soci, sulla potatura dell'olivo, quest'anno proponiamo due mezze giornate, una mattina pratica per coloro che hanno già partecipato al corso 2011, mentre il pomeriggio è destinato ai nuovi partecipanti dove è proposto una parte teorica e una dimostrazione pratica.

Quest'anno come novità vogliamo introdurre, per gli appassionati di grappe a base di frutta, un corso distillazione. Anche in questo caso sarà suddiviso in un corso teorico (preparazione e macerazione dei frutti) e a fine stagione la distillazione del prodotto preparato durante l'estate.

Nei prossimi mesi sarà disponibile su Internet una nostra pagina, dove potete trovare molte informazioni dell'AFT che vanno dall'istoriato della fondazione, al programma d'attività, ai verbali assembleari, fotografie, e altro ancora. In funzione alle nostre disponibilità sarà completato con nuove rubriche.

Per quanto concerne la gita, tutto è ancora aperto, se avete una qualche proposta è ben accetta. Approfitto per annunciarvi che alla fine dell'assemblea vi mostreremo delle immagini sulla gita e le manifestazioni del 2011.