



Associazione Frutticoltori Ticinesi

RELAZIONE DEL PRESIDENTE

Il 2015 è stato un anno difficile per la frutticoltura ticinese, la quale ha subito le bizzarre meteorologiche con la grandine su quasi tutto il territorio ticinese. Inoltre i mesi freddi con abbondanti precipitazioni sono stati aprile (190 mm), maggio (225 mm) e settembre (220 mm), mentre giugno, luglio e agosto si sono avute delle belle giornate estive. Gli ultimi raccolti di ottobre sono stati eseguiti con delle temperature medie che vanno dalla minima di 7°C alla massima di 17°C e una pluviometria di 185 mm. Durante tutto l'anno sono caduti 1835 mm, questi dati sono stati registrati alla Stazione Meteo di Locarno-Magadino.

La produzione di frutta a granello è stata inferiore rispetto al 2014, certamente dovuto all'alternanza, l'albero non è riuscito a ristabilire le riserve per una normale fioritura. Per le altre specie non si è riscontrato questo divario di produzione, solo certe varietà di prugni o susini hanno manifestato una minor produzione.

La partenza vegetativa ha subito un leggero ritardo che durante la stagione non lo si è potuto recuperare o solo in parte.

Il moscerino *Drosophila suzukii* non ha creato grossi problemi, a tal proposito tramite una ditta italiana, fabbricante di reti, in diverse regioni del cantone si sono posate sulle colture di mirtillo delle apposite reti contro questo insetto. I controlli effettuati dal Servizio fitosanitario cantonale hanno confermato la loro efficacia.

Una nuova tecnica per controllare il verme delle mele, in diverse nazioni, si sperimenta la posa di reti antigrandine come lotta diretta per ostacolare il volo della farfalla (*Carpocapsa pomonella*) evitando in tal modo l'impiego di insetticidi.

Il Ticino, è in prima linea nell'arrivo di nuovi insetti indesiderati, tra questi troviamo la coccinella asiatica e la cimice di colore marrone che è di odore sgradevole e altre sorprese come presentate all'ultima serata fitosanitaria di quest'anno.

Il 2015 per la nostra Associazione è stato un anno particolare, per festeggiare il traguardo dei 70 anni di vita si è organizzato una 4 giorni in Francia, nella regione della Provenza. Alla fine dell'assemblea vi presento una carrellata di immagini. Per i soci iscritti che non hanno potuto partecipare, siamo dispiaciuti.

Ringrazio Aurelio Devittori per aver riordinato con pazienza le fotografie e nel aver creato un magnifico album fotografico correlato di descrizioni particolareggiate e messo a disposizione dei partecipanti.

Durante l'anno c'è pure stato l'avvicendamento del segretario-cassiere, il lavoro amministrativo è passato da Aurelio Devittori a Renato Merzaghi. In questa fase di apprendistato il nuovo segretario vuole gestire con mezzi elettronici le informazioni ai soci,

con l'intenzione di diminuire i costi di spedizione. È logico che non tutti i soci ne possono usufruire, ma siamo attenti nei loro confronti.

Consiglio a tutti di consultare il nostro sito www.frutticoltoriticinesi.ch che oltre al programma annuale delle attività sono presenti le cartine stradali, per accedere ai luoghi dei corsi, inoltre ci sono delle interessanti rubriche come per es. le informazioni tecniche e le risposte alle domande dei frutticoltori. Ringrazio Lorenzo per il suo lavoro di continuo aggiornamento del sito.

Di anno in anno i nostri corsi sono molto ben frequentati, tutti i monitori sono orgogliosi di spiegare ai partecipanti le migliori tecniche colturali da applicare nel frutteto familiare. Tutte queste informazioni sono fondamentali per garantire una produzione di qualità. Approfito per ringraziare gli istruttori per il loro continuo impegno a favore di tutti i soci e non.

Anche nel 2015 l'AFT è stata riconosciuta dall'ente cantonale per la formazione continua per cui abbiamo ricevuto il loro contributo finanziario.

È dovere ringraziare tutti i membri di Comitato: il segretario-cassiere Aurelio Devittori, attualmente Renato Merzaghi e i membri Cesare Bassi, Ovidio Blotti, Mauro Giudici, Pio Morisoli e Daniele Reinhard per tutto il tempo che mettono a disposizione dell'AFT.

Ripercorro le attività della nostra Associazione.

La meteorologia è sempre stata dalla nostra parte, nessun corso è stato rinviato.

Si sono svolti 4 corsi di **potatura secca** Malvaglia, Rancate, Gnosca e Muzzano

In febbraio c'è stata una **serata fitosanitaria**, Cristina Marazzi del Servizio fitosanitario cantonale ci ha informati sull'evoluzione della *Drosophila suzukii*.

Il tema del dott. Aldo Maggi della ditta Arrigoni, l'impiego delle reti per la protezione delle colture contro la Drosophila del ciliegio.

Interessante la presentazione delle malattie e i rimedi in frutticoltura di Corrado Rodoni e Nicola Sartori della ditta Syngenta e Maag.

Restando in tema è sorto il problema dell'acquisto dei prodotti fitosanitari da parte dei frutticoltori hobbisti, da informazioni presi presso il Servizio fitosanitario cantonale, non ci sono difficoltà se si acquistano prodotti omologati e iscritti sulla Guida fitosanitaria 2016. Si auspica una sensibilizzazione sull'uso di questi formulati, in modo particolare sulla dose da rispettare e il periodo d'impiego. L'utilizzatore si deve assumere la responsabilità per le conseguenze di un impiego inappropriato.

Coloro che mettono in vendita la loro produzione frutticola o che applicano prodotti fitosanitari su incarico di terzi è raccomandato di seguire il corso specifico per ottenere l'Autorizzazione speciale per la lotta antiparassitaria in generale.

Sul nostro sito, prossimamente, troverete i diversi link federali sull'utilizzo di questi prodotti.

La serata è terminata con la relazione di Alberto Sassella sugli errori di potatura.

In marzo a Biasca si è svolta per il secondo anno la **potatura dei piccoli frutti**, mirtilli, ribes rossi e neri, lamponi e kiwi.

In maggio, a fine giornata, durante un paio d'ore a Malvaglia e a Muzzano si intrattengono i partecipanti sulle **cure estive** in particolare sul diradamento dei frutticini, sulla potatura verde, la formazione delle giovani piante e sulle malattie del momento.

A fine giugno la **passeggiata sociale** di 4 giorni che ci ha permesso di visitare il Centro di ricerca dell'INRA dove selezionano le migliori varietà d'albicocche e osservano il comportamento di diversi portinnesti in funzione alla moria degli alberi.

Essendo in zona non poteva mancare una capatina nella terra del buon vino a Château-neuf-du-Pape. Il viaggio è poi proseguito alla scoperta dei campi di lavanda e poi in seguito fare il turista visitando i più rinomati luoghi turistici della Provenza.

In ogni luogo si è potuto apprezzare una gastronomia locale di alta qualità.

Un grazie particolare a Pio Morisoli e ad Aurelio Devittori per la gestione della riuscitissima gita in Francia.

La giornata nazionale della mela promossa dalla FUS (Associazione Svizzera Frutta) si è svolta alla stazione FFS di Locarno, dove si sono distribuiti 6 quintali di mele Galaxy. Come sempre tutti i passeggeri, studenti e turisti, hanno apprezzato questo gesto ma soprattutto la mela che hanno ricevuto.

La **giornata della mela** alla Fonte a Vaglio ha raggiunto i 10 anni. Durante tutti questi anni il gruppo di lavoro ProFruttetti, in seno all'Associazione Capriasca Ambiente, ha saputo recuperare e valorizzare il patrimonio pomologico ticinese. Questo grosso lavoro di ricerca delle vecchie varietà e la loro determinazione garantirà in futuro il mantenimento di questa biodiversità frutticola. A questo scopo sono stati creati degli impianti frutticoli.

A differenza degli altri anni, l'AFT è stata attiva per tre giornate, il venerdì destinato alle scolaresche, Daniele Reinhart ha animato il nostro settore con una dimostrazione di diversi tipi d'innesto, che è poi continuata il sabato. L'esposizione pomologica con degustazione ha completato la nostra disponibilità. Molte sono state le richieste d'informazione, da parte dei visitatori, su diversi temi frutticoli.

Come novità a fine agosto, nel frutteto di Cesare Bassi, si è intrattenuto i partecipanti sulla **raccolta e la conservazione** della frutta, in modo particolare delle mele e pere. Si sono presentati i diversi apparecchi per misurare il grado zuccherino (refrattometro) e la durezza della mela con il penetrometro. Inoltre si è spiegato tutti gli accorgimenti pratici per determinare la data ideale di raccolta.

La conservazione a livello familiare è sempre problematica a causa dei luoghi di stoccaggio troppo caldi e con un basso tasso di umidità. Ancora molti raccolgono le pere troppo tardivamente per cui riscontrano un rapido disfacimento interno della polpa che diventa molle e di colore marrone.

Passando alla letteratura

Per garantire ai nuovi associati si è dovuto ristampare 100 esemplari del Manuale del frutticoltore, completo di tutti i capitoli.

Le attività per il 2016 sono elencate nel nuovo programma, a complemento Renato ha aggiunto le cartine stradali per accedere più facilmente ai luoghi dei corsi.

Per migliorare le nostre conoscenze è prevista in aprile una serata tecnica diretta da due specialisti del Centro Agroscope ACW di Conthey sulle novità in frutticoltura e nei piccoli frutti, purtroppo le relazioni saranno in francese.

Ritornando al Manuale del frutticoltore durante l'anno sarà stampato un nuovo capitolo, "L'impianto di un frutteto".

L'albero dell'olivo è sempre più presente nei nostri giardini, anche se è coltivata come pianta ornamentale, questa necessita di cure partendo dalla potatura e da specifici interventi fitosanitari (occhio di pavone e mosca dell'olivo).

Gli interessati a questa specie possono trovare sul nostro sito il programma d'attività degli Amici dell'olivo.

Al di fuori dell'AFT mi impegno a far conoscere la frutticoltura:

- conferenze, Pro Loco Luvinata (VA), ATTE terza età
- docente ai corsi per adulti sulla potatura secca e l'innesto
- rispondere a domande specifiche arrivate per posta elettronica
- collaborare con l'Agricoltore Ticinese
- collaborare con il Servizio fitosanitario cantonale

Alberto Sassella

Presidente dei Frutticoltori Ticinesi