

Assemblea dei frutticoltori



I frutticoltori in assemblea. Foto: CB

L'assemblea dell'Associazione dei Frutticoltori (AFT), che si è tenuta venerdì 22 marzo a Sant'Antonino, è iniziata con l'invito a tutti i presenti di riunirsi al centro della sala. Sono state distribuite delle Golden e delle Gala e poi, Nicolas Joray, il regista che sta lavorando alla realizzazione di un DVD sull'attività dell'associazione, ha invitato tutti ad alzare i frutti al cielo.

L'anno prossimo l'AFT compirà 75 anni e sono molte le iniziative messe in cantiere dal presidente Alberto Sassella e dai membri del comitato. L'idea è quella di lasciare il segno. Si sta lavorando per organizzare una giornata frutticola ticinese in collaborazione con Agroscope e una gita memorabile nel sud della Francia.

Nella sua relazione, il presidente ha definito l'annata 2018 «da buona a molto buona per tutte le specie», ha ricordato le precipitazioni che ci sono state tra marzo e aprile e come abbiano favorito l'infezione della ticchiolatura sulle varietà Golden, Gala e Braeburn, per questo ha rivolto ai presenti l'invito a puntare sulle varietà resistenti alla ticchiolatura.

Nei mesi estivi, per la terza volta in pochi anni, si è registrata una temperatura superiore alla media e, naturalmente, queste condizioni si sono ripercosse sullo sviluppo vegetativo. La raccolta è stata quindi precoce. «Per fare alcuni esempi, dalla piena fioritura alla raccolta della pera Williams, nel 2018, sono trascorsi 108 giorni. Nel 2012 ne erano trascorsi 126. Per la mela Topaz, nel

2018, dalla fioritura alla raccolta sono trascorsi 150 giorni. Nel 2014 erano 158». Per quanto riguarda invece le attività dell'associazione, ha poi proseguito Sassella, oltre ad aver continuato con i corsi per trasmettere le informazioni sulla potatura, il diradamento dei frutticini e la formazione delle giovani piante, sono state introdotte delle serate con temi specifici. Ha ricordato quella sulla cimice marmorizzata, in cui il Dr. Tim Haye, della CABI Bioscience di Délémont, ha illustrato lo studio che si sta conducendo in Ticino per trovare un antagonista di quest'insetto che procura diversi problemi. Con giusto orgoglio, Albergo Sassella ha sottolineato come l'AFT abbia contribuito con l'importo di Fr. 2'000 al sostegno di questa ricerca che ha portato a individuare diversi antagonisti. Ha poi ricordato la serata condotta da Giorgia Mattei del Servizio fitosanitario cantonale sul patentino per l'utilizzo e l'acquisto dei prodotti fitosanitari e quella con Regula Pedretti e Muriel Hendrichs, che hanno presentato rispettivamente come utilizzare e impiegare i microrganismi effettivi (EM) in diversi settori, quali agricoltura, casa e apicoltura, e una panoramica delle vecchie varietà di frutta in Ticino. Senza dimenticare l'attività dell'Associazione ProFrutteti che ha lo scopo di conservare in diversi frutteti del Ticino il maggior numero di varietà, per non perdere questo vecchio patrimonio frutticolo indigeno.

Sono state davvero molte le iniziative e i corsi organizzati dall'AFT nel 2018. Purtroppo però, come evidenziato nel corso dell'assemblea, il numero di soci, negli ultimi tre anni si sta lentamente erodendo. Prima dell'aperitivo e della cena, vi è stato l'apprezzato intervento di Cristina Marazzi, dell'Ufficio fitosanitario cantonale, che ha comunicato che non ci sono grosse novità per quanto riguarda la lotta alla cimice marmorizzata, anche se si sta naturalmente continuando a cercare un rimedio. Per quanto riguarda invece il fuoco batterico, le piante positive sono state tutte estirpate, ma magari nei boschi potrebbero esserci ancora biancospini, vecchi meli e vecchi peri malati. Ha invitato i presenti a contattarla nel caso in cui riconoscessero i sintomi della malattia, ricordando che fino a fine aprile, l'estirpazione e la bruciatura delle piante sarà a carico del Cantone. Inoltre dall'inizio del prossimo mese fino al 30 giugno, sarà vietato il nomadismo delle api per evitare il diffondersi della malattia.

CB