

Assemblea annuale dei frutticoltori ticinesi: la genuinità la fa da padrone

Come ogni anno l'Associazione dei frutticoltori ticinesi colpisce per originalità e fantasia: in una colorata e spumeggiante atmosfera, l'annuale assemblea dell'associazione si è tenuta questa volta alle Isole di Brissago.

Un inossidabile presidente Alberto Sassella con il suo caratteristico entusiasmo ha aperto l'assemblea con una panoramica climatica che ha ben riassunto la stagione appena trascorsa. «Il 2022 è risultato l'anno più caldo da quando esistono i rilevamenti climatici (1864), si sono registrate temperature

rae a gennaio di +2,1°C e a febbraio di +2,4°C superiori alla norma e a maggio il medesimo trend continua con +2,6°C. Questi sono i dati calcolati rispetto al periodo 1991-2020. Solo settembre ha fatto registrare una temperatura inferiore agli anni 1991-2020. Il soleggiamento invernale ed estivo è stato uno dei più alti. A giugno a Biasca il termometro ha marcato oltre 36°C e alla fine di luglio e agosto a sud delle Alpi le massime giornaliere hanno raggiunto i 35-37°C con punte fino a 38,3°C. Queste alte temperature e la mancanza di precipitazioni hanno portato ad una siccità eccezionale soprattutto nel Sottoceneri. A Stabio sono caduti solo 391 mm, che corrispondono al 75% della norma.

Nella regione di Biasca e Valli le piante hanno sofferto un po' meno della mancanza d'acqua e la vegetazione si è sviluppata normalmente. A completare questi fenomeni climatici ci ha pensato anche la grandine del 28 giugno che ha colpito soprattutto il Locarnese e il Piano di Magadino causando parecchi disastri. In conclusione i grattacapi per l'agricoltura non sono mancati. Dal lato

fenologico lo stadio di piena fioritura ha seguito il normale andamento, con alcuni giorni di ritardo rispetto agli anni passati. In fin dei conti è stato un anno proficuo per le produzioni frutticole, e quest'anno, 2023 paghiamo l'eccesso di produzione dell'anno scorso: gli alberi non sono riusciti a creare delle riserve per cui quest'anno si trovano in alternanza, cioè senza o con poca produzione.».

Formazione, progetti eventi e sensibilizzazione

Lo spirito dell'Associazione rimane quello di adoperarsi con insistenza nel diffondere il messaggio riguardo alla salvaguardia della salute dei consumatori e del paesaggio, gestendo in modo più naturale le piante frutticole. Per raggiungere questi scopi, da diversi anni a questa parte, l'AFT organizza delle serate tematiche come per esempio quelle sull'influsso del clima sul mondo vegetale (relatore Marco Gaia di Meteo Svizzera) e sulle giuste tecniche per combattere in modo ecologico le malattie dei alberi fruttiferi. Dalle statistiche nazionali emergono dei dati incoraggianti: si constata una diminuzione dell'uso dei prodotti fitosanitari e l'aumento di aziende indirizzate alla produzione biologica. «Grazie ai nostri corsi pratici, che sono sempre ben frequentati, riusciamo a iscrivere dei nuovi giovani soci, evitando in tal modo una diminuzione degli affiliati. Oggi esiste un maggiore interesse alla frutticoltura, constatato che si mettono sempre più giovani piante a dimora nei giardini anche perché alcuni partecipanti che assistono ai corsi si ritrovano a gestire gli alberi dei loro genitori». Un interesse che come mi spiega il presidente cresce di pari passo con la richiesta di cibo sano e genuino. Nei

Foto di Alberto Sassella.





Foto di Alberto Sassella.

supermercati frutta e verdura costano sempre di più e in generale la gente ha voglia di avere il proprio orto e le proprie piante da frutta in giardino dalle quali poter attingere ogni qualvolta si ha voglia. «Anche i corsi di innesto che l'Associazione ha proposto come l'ultimo a gemma tenutosi a Biasca dai colleghi Daniele Reinhart e Jonathan Brazzola sono sempre ricchi di partecipanti. In quell'occasione, oltre al corso, i partecipanti hanno visitato il frutteto in piena produzione gestito con i sistemi moderni d'allevamento. Queste forme di conduzione, grazie ai portinnesti deboli, alla piegatura dei rami e ad una potatura lunga permettono di eseguire buona parte dei lavori restando con i piedi in terra (frutteto pedonale). Si diventa anziani e se si può evitare di salire sulle scale ci saranno meno incidenti di gravi cadute». Si è proposto poi anche un corso particolare sull'utilizzo della frutta in pasticceria alla scuola di Trevano diretto dal rinomato pasticcere Giuseppe Piffaretti.

Dopo il periodo Covid, l'Associazione si è rivolta di nuovo verso il grande pubblico, con la presenza alla stazione FPS di Locarno, dove si è ricominciato la distribuzione delle mele alla giornata nazionale della mela. «Altra manifestazione importante è stata il Greenday

a Bellinzona, dove è stata presentata la sostenibilità e la conservazione della natura. Come contributo per la natura il nostro segretario ha costruito una ventina di cassette per insetti che i ragazzi dovevano riempire con diverso materiale: bambù, paglia e piccole pigne e lo ringrazio per il suo lavoro», ha ricordato il presidente.

Come avevamo già riportato qualche settimana fa anche all'Assemblea dei frutticoltori si è parlato del progetto Peri della valle di Blenio che ha visto piantare dei peri presso la scuola di Acquarossa, con lo scopo di sensibilizzare gli scolari nel mantenimento della biodiversità varietale di pere che si trova in valle. «In quest'ambito Mauro Giudici ha presentato una degustazione di diverse qualità di succo e per completare questa mattinata si è mostrato agli allievi il nostro video del 75esimo».

In conclusione Alberto Sassella, ha ricordato che l'obiettivo dell'Associazione rimane quello di ampliare la cerchia di affiliati e, attraverso i corsi e le giornate di formazione proposte, attirare giovani appassionati alla frutticoltura e approfondire con loro le diverse tematiche.

KUHN
Specialista del foraggio pulito

Il vostro agente Premium Kuhn

Morisoli
MONTE CARASSO
& figli sa

morisoli.ch

KUHN
be strong. be KUHN