



## Associazione Frutticoltori Ticinesi

### RELAZIONE DEL PRESIDENTE

Il 2012 è stato un anno marcato dalla messa in rete della nostra Associazione, ciò che ci permette di essere vicini sia ai nostri soci sia agli amatori in questo settore. Grazie a questo mezzo di comunicazione, diverse persone ci hanno interpellati sui corsi e su specifiche informazioni frutticole. Il nostro sito [www.frutticoltoriticinesi.ch](http://www.frutticoltoriticinesi.ch) non è ancora perfetto, visto la sua giovane età, ma cercheremo di migliorarlo, soprattutto sulle domande colturali. Oltre al nostro sito siamo presenti nelle pagine dell'Unione contadini ticinesi. Prima di passare all'attività ringrazio tutto il Comitato: il segretario-cassiere Aurelio Devittori e i membri Cesare Bassi, Ovidio Blotti, Mauro Giudici, Pio Morisoli e Daniele Reinhard per il loro impegno nei lavori di Comitato e come monitori o aiuto-monitori ai corsi.

Il particolare sforzo del nostro segretario-cassiere nel preparare tutta la documentazione necessaria alla richiesta di un contributo cantonale e federale per la formazione continua, è stato accolta. Il montante che ci hanno versato ha permesso di diminuire il nostro deficit come vedremo in seguito alla presentazione dei conti. Un grazie al nostro segretario per questo lavoro contabile che va ad aggiungersi agli altri impegni correnti dell'AFT. Questo contributo ci permette di apportare nuovi temi in altri settori, con lo scopo di migliorare le conoscenze dei nostri soci, come per esempio sulla distillazione. Ecco una carrellata delle attività svolte tra il dicembre 2011-2012.

**Il corso potatura** è iniziato il 10 di dicembre 2011 a Malvaglia e a Rancate e il 14 gennaio a Gnosca nei frutteti dei soci Scossa-Romano, Bartezaghi e Giovannini che ringrazio per averci messo a disposizione le loro piante. Come sempre la partecipazione è ottima, in totale tra i 90-100 partecipanti.

**La serata fitosanitaria** offre la possibilità di conoscere ed essere aggiornati sui nuovi insetti arrivati in Ticino e sulle novità nei fitofarmaci. Cristina ci ha presentato un nuovo moscerino venuto dall'oriente che è la *Drosophila suzuki*, attacca tutti i frutti che hanno una pelle fine, vale a dire fragole, lamponi, mirtilli, ribes, ciliegie, prugne ecc., le mele dovrebbero sfuggire. Il guaio è che ha un robusto ovodepositore a forma di sega per cui niente gli resiste. Sarà un insetto super sorvegliato.

La serata è continuata con la presentazione dei nuovi prodotti antiparassitari e del loro utilizzo, da parte di Silvano Ortelli e da Corrado Rodoni.

**Il corso sulla potatura dell'olivo** si è svolto presso l'Azienda Arbostora di Morcote. Per coloro che avevano partecipato nel 2011, la mattinata è stata dedicata unicamente alla potatura mentre nel pomeriggio i nuovi iscritti hanno avuto una parte teorica seguita dalla dimostrazione pratica di potatura. Il corso è stato diretto dallo specialista dott.

Giandomenico Borelli che fa parte dell'Associazione Amici dell'Olivo. L'interesse per una pianta particolare, come l'olivo, la partecipazione è sempre numerosa, per cui si è dovuto limitare a 25 partecipanti per corso. L'iscrizione era pure aperta ai soci dell'Associazione degli Amici dell'Olivo di cui anche noi ne facciamo parte.

Per ottenere una produzione di qualità o una corretta formazione nell'allevamento dei giovani alberi, nel 2012 si è organizzato **3 corsi sulle cure estive**. Si sono scelti i frutteti dove si è praticato il corso di potatura in modo che i partecipanti possono osservare il risultato della potatura secca. Principalmente si è insistito sul diradamento dei frutticini, operazione indispensabile sui meli e in particolar modo sui peschi. Nel contempo si approfitta per eseguire la potatura verde onde evitare la dispersione di energia a scapito dei rami che vogliamo mantenere. Durante questi corsi, Cristina Marazzi, è sempre pronta a rispondere sui problemi fitosanitari che si possono riscontrare nel frutteto.

Come ogni anno i soci attendono con impazienza **la meta della passeggiata sociale**. I membri di Comitato Cesare Bassi e Pio Morisoli hanno avuto il compito di allestire il programma della gita, questo lavoro non sempre è facile per la mancanza di contatti sul posto, ma è loro abitudine andare in avanguardia per garantirci una trasferta perfetta. La meta è stata il Veronese dove si è visitato il complesso di import-export di Iseppi per i prodotti orto-frutticoli. L'azienda lavora 7 giorni su 7 e 24 ore su 24, questa piattaforma logistica è in posizione strategica per l'esportazione europea e in particolar modo verso l'Est. Tutta la movimentazione di magazzino è completamente computerizzato. Grazie alla competenza della guida turistica, la visita della città di Verona è stata molto più affascinante del solito, si è dapprima saliti sulla collina con uno stupendo panorama su tutta la città per poi scendere ed entrare nel cuore di Verona. Al rientro a Desenzano del Garda si è fatto tappa in una cantina e in seguito si è pranzato alla Torre di S. Martino, dove ci siamo imbattuti nella rievocazione della battaglia di Solferino del 1859 tra i Piemontesi contro gli Austriaci.

Presso l'azienda del socio Cesare Bassi si è tenuto **il corso introduttivo alla distillazione della frutta** diretto dagli esperti Signor Peverelli per la parte legislativa e Signor Pina per la parte tecnica. Da subito sono emersi gli errori che facciamo nella preparazione alla macerazione della frutta. La seconda parte pratica, davanti all'alambicco consortile di S. Antonino si è avuto tutti i ragguagli sull'impianto e sulla separazione della testa e quando fermare la distillazione. La pratica e la conoscenza dell'impianto come della materia prima è fondamentale per ottenere un ottimo prodotto. Ringrazio Mauro Giudici per l'aperitivo offerto.

Non avendo potuto l'anno precedente innestare i portainnesti di melo M9 perché non abbastanza sviluppati abbiamo nel 2012 riproposto **il corso d'innesto a gemma**.

Come da tradizione l'AFT partecipa alla **Giornata della mela** promossa dalla FUS in tutta la Svizzera. Siamo stati presenti tutta la mattinata alla Stazione FFS di Bellinzona dove si è distribuito 6 quintali di mele ticinesi.

**La giornata della mela** di Vaglio ci permette di farci conoscere, presentando una collezione pomologica e di rispondere ai problemi frutticoli dei visitatori. Questa manifestazione riscontra sempre un grande interesse sia per gli adulti che per i bambini. In prossimità esiste pure un impianto con delle vecchie varietà che Capriasca ambiente con Profrutteti svolge in favore della loro conservazione.

Per i frutticoltori professionisti che applicano la Produzione Integrata denominata Suisse Garantie organizziamo in collaborazione con il Servizio fitosanitario cantonale il controllo invernale del legno. Purtroppo nel 2012 è stato snobbato da una parte dei produttori. Questo ci dispiace perché questi controlli permettono una migliore visione di quello che si ha nel proprio frutteto in modo da prevedere i trattamenti specifici contro gli insetti che superano la soglia di tolleranza.

In ottobre la FUS ha sponsorizzato la giornata contro il cancro “Breast Health Day 2012” e la nostra l’Associazione ha pure partecipato offrendo 50 kg di mele. L’associazione Besso pulita ci ha pure chiesto una fornitura di mele, anche in questo caso un piccolo quantitativo di mele è stata pure consegnato gratuitamente.

Sono stato interpellato per delle informazioni sul settore frutticolo ticinese nel quadro del Centro di Competenza Agroalimentare per un progetto in collaborazione con Gastro Ticino.

Anche con il Sig. Marco Brignoli nell’ambito del Marchio Ticino si è discusso sulle potenzialità della frutticoltura ticinese in particolar modo sulla produzione di mele.

Purtroppo nessun membro dell’AFT ha potuto assistere ai lavori della Camera Agraria del 25 maggio 2012. Invece ero presente alla conferenza dei presidenti dove sono stati presentati i progetti per i parchi nazionali Adula e locarnese e del Parco Piano di Magadino. Si è pure parlato di piattaforma agroalimentare e di politica agricola 2014-2017.

Comunque il lavoro non è mancato.

### **Cosa bolle in pentola per il 2013 ?**

Innanzitutto l’aggiornamento del “*Manuale del frutticoltore*” sul capitolo innesti. Il testo è pronto, ma mancano ancora alcune foto.

Si può dire che buona parte dei corsi sono passati:  
la serata sulla conoscenza delle malattie e sulla potatura dell’olivo

Come novità ci sarà l’innesto del castagno diretto da uno specialista del settore ing. Giuseppe Tettamanti ex responsabile del vivaio di Lattecaldo.

In maggio due corsi sulle cure estive, diradamento dei frutticini, potatura verde e problemi fitosanitari del momento.

La meta della passeggiata sociale sarà tutta Svizzera.

La giornata della mela organizzata dalla FUS si terrà a Locarno e in ottobre quella di Vaglio

Rinnovo il consiglio di andare a visitare il nostro sito in modo da essere sempre aggiornati sugli eventi dell'AFT, inoltre ci sono dei collegamenti interessanti nel nostro settore (link). Ringrazio per la vostra pazienza ed attenzione ed auguro a voi tutti una buona annata frutticola che è mal partita soprattutto per gli albicocchi di casa nostra.

Alberto Sassella