



## *Associazione Frutticoltori Ticinesi*

### **RELAZIONE DEL PRESIDENTE**

L'anno 2017 non è stata una grande annata frutticola, visto le gelate a sorpresa che abbiamo avuto nella settimana di Pasqua.

L'inverno 2016-2017 ha registrato circa la metà delle normali precipitazioni, in riferimento al 1981-2010. La temperatura è stata superiore di 0,6°C. Queste condizioni hanno favorito un inverno più mite e soleggiato.

Questa situazione si è protratta anche in primavera con una temperatura superiore di 1.7°C. In generale anche le precipitazioni sono state scarse. Questi fattori hanno poi influito sulla vegetazione, anticipando il germogliamento degli alberi fruttiferi, per cui in certe regioni del Ticino nelle notti del 19 e 20 aprile si sono riscontrati dei gravi danni da gelo sui giovani frutti (albicocchi) e sui giovani germogli di kiwi come sulle viti. L'estate ha pure fatto registrare delle temperature sopra la media, dalle statistiche è risultata la terza estate più calda a partire dal 1864. Le precipitazioni estive, in alcune regioni sono state superiori del 110-140%. A Lugano si sono avuti 493 mm, tre volte i quantitativi medi di giugno e nuovo primato per il mese.

In autunno abbiamo avuto un tempo più freddo di 0.3°C rispetto alla norma, salvo verso la metà di ottobre. Le precipitazioni sono pure state più scarse. Un'importante nevicata (50 cm) si è avuta il 10-11 dicembre che ha creato dei danni a diverse strutture agricole. Questi dati e considerazioni sono stati ripresi dai Bollettini di Meteo Svizzera.

Il gelo in Svizzera ha causato dei gravi danni, comunque ci sono delle grandi differenze tra una regione e l'altra. Particolarmente toccati sono stati i frutti a nocciolo fino al 100%, ciliegi, prugni ed albicocchi, queste specie portavano già i frutti in formazione per cui sono più vulnerabili al gelo. I meli e peri anche loro hanno subito una perdita di raccolto dal 50 al 90%. In Svizzera il danno è stato calcolato in 70 milioni per cui il fondo svizzero verserà nei prossimi giorni 20 milioni di franchi ai cantoni che si occuperanno della distribuzione alle aziende toccate.

Non solo in Svizzera le gelate notturne hanno compromesso i raccolti ma anche a livello mondiale la produzione di mele è diminuita di 2,6 milioni di tonnellate, in Europa la raccolta risulta la più bassa dal 2007.

Avrete certamente constatato che da alcuni anni abbiamo iniziato un nuovo approccio nella gestione del frutteto, ai corsi AFT abbiamo presentato delle relazioni come: il ruolo degli uccelli e la posa di nidi, la protezione delle api, le conoscenze basilari della produzione biologica e sull'utilizzo di biostimolanti per migliorare la resistenza degli alberi. È nostra intenzione continuare anche in futuro per informare tutti i soci sulle possibilità che si hanno per una gestione ecologica dei nostri frutteti avvicinandoci verso la produzione biologica.

Questo cambiamento radicale nella cura dei nostri alberi ci ha dato ragione, infatti le direttive del Consiglio federale del 6 settembre 2017 implicano una riduzione del rischio e l'utilizzo sostenibile dei prodotti fitosanitari. I rischi devono essere dimezzati e vanno promosse alternative alla difesa chimica.

L'acquisto dei prodotti fitosanitari da parte dei frutticoltori hobbisti sarà sempre più complicato, la legislazione va verso l'obbligatorietà di seguire dei corsi per l'ottenimento di un attestato.

La nostra convinzione è data da quello che succede in Svizzera e all'estero, la produzione agricola biologica sta crescendo rapidamente, la domanda di prodotti bio è in costante aumento. In Europa nel 2015 la superficie destinata alla sola frutta fresca bio era di 333'569 ettari (agrumi e vitigni esclusi). Allora mi chiedo perché loro e noi no.

Alla serata fitosanitaria Cristina Marazzi, come sempre, ci informa su quello che accade in Ticino inerente i diversi insetti. Il moscerino la *Drosophila suzukii* è stato abbastanza tranquillo salvo sull'ultimo raccolto di mirtilli americani. Per contro la maggior preoccupazione viene dalla cimice marmorizzata, *Halyomorpha halys*, la quale colonizza i frutti dalle pesche alle mele senza dimenticare le pere. Le diverse punture che provoca sui frutti creano delle macchie suberose nelle mele, nelle pere addirittura delle parti molto dure (come sassolini) e nelle pesche il disfacimento del frutto, alla fine rendono i frutti invendibili e immangiabili. Per il momento si sperimentano delle trappole e i nostri scientifici sono alla ricerca di antagonismi nostrani. Altri insetti come *Popillia japonica* (specie di maggiolino) sono alle porte del Ticino e vengono monitorate dal Servizio fitosanitario cantonale che qui ringrazio per il lavoro che svolgono a favore di tutta l'agricoltura ticinese.

Come già anticipato prima, durante la serata informativa tecnica l'ing. Renato Bonetti ha esposto le basi del giardino biologico, di cui il rispetto per l'ambiente e la natura, produrre alimenti sani, senza tracce di veleno, frutti più saporiti e verdura più gustosa con una gestione sostenibile delle risorse, dell'energia e delle materie prime.

I responsabili della ditta Bioma SA di Quartino hanno presentato i loro prodotti che vengono impiegati in tutti i settori dell'agricoltura in particolar modo per il nostro. I loro prodotti sono interamente biologici, valorizzano l'attività unica e favorisce la flora batterica e i micro-organismi attivi presenti nell'humus del terreno. Un altro prodotto applicato sul fogliame dovrebbe creare una migliore resistenza ai parassiti e favorire la fotosintesi.

In inverno organizziamo, come sempre, i corsi di potatura seguiti in maggio dai lavori estivi, quali il diradamento dei frutticini e la potatura verde. Questi corsi sono ben frequentati.

Come novità si è introdotto un corso specifico sulla sterilizzazione della frutta che si è tenuto al Convento di Faido il 26 agosto 2017 con una decina di partecipanti. I frutti a disposizione per la sterilizzazione erano le pere Williams e le Mirabelle acquistate durante la gita in Lorena.

La gita sociale ci ha portato dal 18 al 21 agosto nelle regioni della prugna Mirabelle, Alsazia e Lorena. La partenza è stata un po' movimentata con un arresto forzato a Chiggiogna (rottura del servo sterzo), il tutto si è poi risolto nel migliore dei modi. Una mini crociera sul Reno con pranzo prima di raggiungere Colmar.

Nella Venezia alsaziana il giro turistico si è svolto a piede invece del trenino turistico della discordia. Il giorno seguente abbiamo visitato la città di Baccarat nota per gli articoli in cristallo. Si è in seguito raggiunto la Maison della Mirabelle dove tramite un filmato si è potuto vedere l'evoluzione vegetativa annuale di questa coltura.

All'interno della cantina con delle luci ci hanno mostrato le fasi della distillazione per poi passare nel negozio-degustazione. La loro produzione è molto diversificata: va dalle prugne sciropate, alla grappa, al whisky e liquori, tutti a base di Mirabelle, inoltre hanno creato anche profumi e creme. Per due notti siamo rimasti a Nancy città dell'Art Nouveau e dell'Art Déco. Fra le piazze della città spicca la piazza Stanislav, di architettura barocca settecentesca, le griglie che la circondano sono state finemente restaurate e dorate ritrovando lo splendore d'origine dopo 250 anni. È iscritta al Patrimonio mondiale dell'UNESCO dal 1983. Dopo cena si è ammirato uno stupendo "son e lumière" che ci ha entusiasmato.

La visita al Centro AREFE a Hattonville ha permesso di scoprire la vera coltura della Mirabelle partendo dalla formazione dell'albero fino alla raccolta, dove una parte dei frutti ancora sugli alberi erano a nostra disposizione per degli assaggi. In questo Centro vengono conservate le vecchie varietà di prugne che si coltivano in Lorena, inoltre si praticano delle animazioni scolastiche e la formazione tecnica degli agricoltori (potatura, innesto e la lotta alle malattie nel rispetto dell'ambiente. Per questioni finanziarie praticano la vendita diretta dei frutti e degli alberi innestati con le vecchie varietà locali.

Al rientro all'albergo una rapida visita della città di Metz, la quale è stata annessa alla Germania più volte per poi ritornare francese nel 1944. Di particolare c'è la stazione ferroviaria lunga 300 metri ed è di impronta germanica. È una città giardino, ha 380 ettari di spazi verdi, ossia il 14% della città, ciò corrisponde a 45 m<sup>2</sup> per abitante.

Sulla via del ritorno a casa, non è potuto mancare, in Alsazia, la visita ad una cantina a Ribeauvillé e poco distante ad una fabbrica di cioccolato.

Quando c'è da promuovere la frutta ticinese la nostra Associazione è sempre presente:

- Giornata nazionale della mela promossa dalla FUS, svoltasi alla stazione FFS di Locarno-Muralto
- Giornata della mela alla Fonte di Vaglio

**Il Manuale del Frutticoltore** diventa sempre più interessante e consistente.

Disponiamo di un **poster** (roll up banner) per meglio far conoscere l'AFT.

Come novità abbiamo avviato con un regista leventinese la creazione di un DVD, le riprese sono già state avviate nella primavera del 2017 e continueranno anche quest'anno.

Per il 2018 si ripropone il corso sterilizzazione e un corso di innesto a gemma, per gli altri temi proposti potete trovarli nel nostro programma oppure nel sito [www.frutticoltoriticinesi.ch](http://www.frutticoltoriticinesi.ch)

La gita sociale ha una durata di 2 giorni, una parte in Svizzera (presso un grosso vivaista) e l'altra in Germania (Costanza).

Gli interessati all'olivo possono visionare sul nostro sito il programma d'attività degli Amici dell'olivo.

Per terminare ringrazio tutti membri di Comitato Cesare Bassi, Jonathan Brazzola, Mauro Giudici, Pio Morisoli, Renato Merzaghi e Daniele Reinhard per tutto l'impegno ai corsi e nell'allestimento del programma dell'AFT.

*Alberto Sassella    Presidente dei Frutticoltori Ticinesi*