



Associazione Frutticoltori Ticinesi

RELAZIONE DEL PRESIDENTE

L'annata frutticola 2018, grazie alle ottime condizioni climatiche, può essere qualificata da buona a molto buona per tutte le specie. Notiamo dei cambiamenti climatici che si confermano di anno in anno.

Marzo ha fatto registrare uno dei mesi più freddi degli ultimi 30 anni con una temperatura media mensile di 1-2°C al di sotto della norma. Aprile è risultato il più caldo dall'inizio delle misurazioni sistematiche dal 1864, il caldo è proseguito anche in maggio. Purtroppo a cavallo dei due mesi ci sono state delle precipitazioni che hanno favorito l'infezione della ticchiolatura sulle normali varietà come Golden, Gala e Braeburn, per queste ragioni bisogna puntare sulle varietà resistenti alla ticchiolatura.

Nei mesi estivi, per la terza volta, in pochi anni, la temperatura media è stata superiore alla media di 15°C, fino al 1980 la temperatura media era inferiore ai 12°C.

Queste alte temperature hanno portato ad una siccità permanente, le annate simili così asciutte furono negli anni 2015, 1983 e 1984.

L'autunno è stato pure da primato in fatto di temperature e soleggiamento, a metà mese di ottobre il tempo è risultato nuvoloso con qualche goccia di pioggia. Questi dati e considerazioni sono stati ripresi dai Bollettini di MeteoSvizzera.

Le condizioni climatiche automaticamente si ripercuotono sullo sviluppo vegetativo. La raccolta è stata precoce, per esempio, la pera Williams, dalla piena fioritura alla raccolta nel 2018 sono trascorsi 108 giorni come nel 2017, invece nel 2012 sono trascorsi 126 giorni come nel 2014 con 125 giorni.

Anche per la mela Topaz, nel 2018, dalla fioritura alla raccolta, sono trascorsi 150 giorni, nel 2014 158 giorni, il periodo più corto è stato nel 2015 con 145 giorni. La carica dei frutti sull'albero e la loro giusta colorazione influiscono sulla data della raccolta. Questi dati sono scaturiti dai controlli fenologici di Biasca.

Ora passiamo all'attività dell'AFT, in inverno come in primavera ci impegniamo con i nostri istruttori a dare tutte quelle informazioni tecniche sulla potatura, il diradamento dei frutticini e la formazione delle giovani piante, al fine che tutti arrivino a gestire il loro frutteto nel migliore dei modi.

Oltre ai corsi pratici abbiamo inserito nel programma delle serate specifiche, una sulle malattie, quest'anno è stata una serata speciale sulla cimice marmorizzata che ci procura parecchi problemi. La presentazione del Dr. Tim Hays della CABI Bioscience di Délémont ci ha illustrato lo studio che stanno conducendo in Ticino alla ricerca dell'antagonista della cimice marmorizzata. Nel mese di novembre del 2017 ci era pervenuta una richiesta di contributo di Fr. 2'000.- per la continuazione di questa ricerca in Ticino. Questo montante è poi stato portato come trattanda in assemblea del 16.3.2018 per accettazione. Possiamo

essere fieri d'aver contribuito a questa ricerca, poiché nel corso del 2018 sono stati individuati diversi antagonisti, il più promettente per il controllo biologico della cimice risulta essere *Anastatus bifasciatus*.

Speriamo che presto arriviamo a debellare questo insetto.

La collaboratrice Giorgia Mattei del Servizio fitosanitario cantonale ha spiegato la problematica del patentino per l'utilizzo e l'acquisto dei prodotti fitosanitari.

La serata si è conclusa con la presentazione dei prodotti biologici della ditta Andermatt Biocontrol per la difesa del frutteto.

Personalmente, ho deciso di utilizzare dei prodotti biologici e spero che i frutticoltori vadano in questa direzione.

Alla serata tecnica del 13.4.2018 la signora Regula Pedretti è stata invitata a parlarci sull'utilizzo degli EM in diversi settori, agricoltura, casa, apicoltura, ecc., devo aggiungere che parecchi dei nostri soci impiegano già con successo questi microorganismi.

È poi seguito da parte di Muriel Heindrichs una panoramica sulle vecchie varietà di frutta in Ticino, dove l'Associazione ProFrutteti ha proprio lo scopo di conservare in diversi frutteti del Ticino il maggior numero di varietà, per non perdere questo vecchio patrimonio frutticolo indigeno.

Allacciandomi a tutta questa biodiversità varietale, alcuni promotori della valle di Blenio fra cui anche la nostra Associazione partecipa allo studio per il recupero e la salvaguardia delle vecchie varietà di pere ancora esistenti sul territorio bleniese.

Un'altra iniziativa interessante da parte dell'AFT è d'aver fornito diversi tipi di cassette nido per uccelli da appendere nel frutteto, ciò permette di controllare in modo naturale diversi insetti quali falene, verme delle mele, come è stato dimostrato in una relazione da parte del signor Roberto Lardelli di Ficedula.

Purtroppo il corso d'innesto a gemma ha dovuto essere annullato per ragioni fitosanitarie.

Si è di nuovo organizzato in agosto, a Faido, con una quindicina di partecipanti, il corso sterilizzazione della frutta con le pere Williams e le prugne Mirabelle. Sempre interessante e inoltre molto apprezzata per la possibilità di conservare la frutta con questo metodo.

La gita annuale ha avuto per meta la regione di Costanza, come prima visita ci ha portato a Arbon presso la Mösterei Möhl che fa parte tra le più grosse ditte rimaste in Svizzera, che trasformano mele e pere in diversi prodotti (succo, sidro, alcool, ecc.).

Prossima tappa dal vivaista Dickenmann a Ellighausen dove si è potuto percorrere il loro vasto frutteto varietale e i famosi meli colonnari, aggiungo non facili da condurre.

Dopo il pernottamento a Weinfeldten ci si è recati sull'isola di Mainau (D) e la guida ci ha condotto attraverso i magnifici giardini. Una sosta con spuntino prima del rientro a casa, in un grotto a Cama.

Sempre all'ordine del giorno le due giornate della mela, una nazionale a Locarno-Muralto e l'altra alla Fonte di Vaglio.

Dopo un paio d'anni di lavoro con il regista Nicolas Joray siamo alle ultime riprese per la creazione del DVD e poi seguirà il montaggio.

Ringrazio tutti membri di Comitato Cesare Bassi, Jonathan Brazzola, Mauro Giudici, Pio Morisoli, Renato Merzaghi e Daniele Reinhard per tutta la passione che mettono a favore dell'AFT. Un grazie particolare a Cristina Marazzi per il lavoro che svolge in campo e ai diversi relatori che sono intervenuti alle nostre serate.

Alberto Sassella Presidente dei Frutticoltori Ticinesi