

BOLLETTINO DI ORTICOLTURA BIOLOGICA N. 10_17 8 AGOSTO 2017

Riportiamo di seguito le osservazioni effettuate tra la fine di luglio e i primi giorni di agosto durante le visite alle aziende Area Bio di Gianni Cominotto e Ilaria Nicodemo a Dignano (UD), Tiare dal Gjal di Fabio Bolzicco a Corno di Rosazzo (UD), Andrea Pitton a Rivarotta di Teor (UD), La Dulina di Alessandro Zuppini a San Canzian d'Isonzo (GO) e Terra di Ciona di Nadia Zorzin a Fiumicello (UD).

TRAPIANTI ESTIVI

Proseguono i trapianti del periodo estivo; dal 15/7 al 30/8 si trapiantano in pieno campo crucifere, composite, chenopodiacee, ombrellifere, ecc., che andranno raccolte in autunno e durante l'inverno. Già dai primi giorni dopo il trapianto vanno mantenuti costanti i controlli sulla presenza di altiche e afidi, in particolare sulle diverse varietà di cavoli. Per un monitoraggio corretto è necessario focalizzare lo sguardo a livello della piccola pianta per contare le presenze di questi fitofagi. L'afide punge i giovani tessuti verdi provocando deformazioni alle nuove foglioline e all'apice vegetativo, mentre l'altica determina una diffusa micro foratura delle foglie. Questi danni sono molto pericolosi soprattutto in questa fase iniziale dello sviluppo. Se il monitoraggio rileva la presenza di alcuni individui per pianta, è necessario effettuare un trattamento con piretro, da ripetere dopo quattro o cinque giorni se l'infestazione non diminuisce e questo fino a quando la pianta crescendo non è più sensibile alla presenza dei fitofagi.



Stadio di sviluppo idoneo al monitoraggio dei fitofagi su crucifere nelle prime fasi post-trapianto (foto A. Giubilato).

PATATE

Tutte le varietà sono ormai in fase di raccolta. È possibile monitorare lo stato di maturazione strofinando con le dita la buccia del tubero: se questa risulta salda e resistente alla pressione la raccolta può essere effettuata. Per far chiudere il ciclo fisiologico di tutte le piante dell'appezzamento in modo uniforme, si può trinciare la parte aerea alcuni giorni prima della raccolta. Successivamente, per una buona conservazione, i tuberi vanno lasciati al buio in un luogo areato e fresco (ad esempio sotto un portico, al riparo dalla pioggia) per una decina di giorni, durante i quali subiranno una perdita naturale di acqua. Dopo questo periodo i tuberi andranno ricontrollati eliminando attentamente quelli verdi o quelli che presentano marciumi o sintomi di scabbia o altre imperfezioni per essere messi poi nelle cassette e nei bancali per la conservazione finale.

CIPOLLE

Siamo prossimi alla raccolta delle varietà adatte alla conservazione autunno-invernale. Quelle recenti, derivanti da ibridazione, sono molto produttive ma poco apprezzate da un palato che cerca sapori delicati, particolari e una certa tenerezza delle tuniche, sia per un consumo da crudo che per una facile cottura. Netta è quindi la differenza tra queste varietà ed alcune di quelle locali (cipolle di color rosa ad es.) che sono invece dolci e con una tunica molto tenera, adattissime ad essere consumate crude o ad una

cottura breve. Inoltre, tali ecotipi locali presentano un falso stelo detto “collo”, che si trova alla fine del bulbo dove si diramano le foglie verdi e carnose, assai leggero ed esile a differenza delle varietà ibride nelle quali invece si presenta robusto e assai spesso. Questa caratteristica, tipica delle varietà locali, fa sì che ci sia una più veloce e uniforme chiusura del ciclo fisiologico della pianta e di conseguenza una più facile essiccazione.

Per aiutare la cipolla a terminare il ciclo vitale, si possono stendere le foglie passando delicatamente con un cartone rigido sopra all'apparato aereo, quando già circa il 50% delle foglie si è incurvata in modo naturale. Una volta appassite le piante in pieno campo, di grande importanza è l'operazione di raccolta, in quanto si devono evitare ammaccature o abrasioni, per impedire eventuali attacchi da parte di funghi o batteri che si potrebbero manifestare nelle successive fasi di conservazione. L'operazione di essiccamento può terminare in magazzino dove, come passaggio finale, si possono tagliare le foglie lasciando due centimetri di “collo” in modo che il bulbo si chiuda perfettamente ostacolando così l'entrata di eventuali organismi patogeni. L'areazione e la scarsa umidità favoriscono il periodo di riposo del bulbo e per questo è meglio conservare le cipolle (nel caso di piccole quantità) in cassette ad uno strato.



*A sx pacciamatura di cipolle stese per favorire un appassimento uniforme;
a dx cipolle in cassetta monostrato pronte per la conservazione (foto A. Giubilato).*

AUTOPRODUZIONE DELLE SEMENTI

Pomodoro.

Siamo in fase di raccolta delle bacche portate dalle piante che hanno espresso i parametri positivi indicati nei bollettini scorsi. Per estrarre facilmente i semi dalla bacca i pomodori devono essere ben maturi e vanno spremuti in modo da raccogliere in un contenitore succo, polpa e semi. Per pulirli perfettamente dai tessuti placentari e favorirne la futura germinabilità, i semi vanno lasciati per 24 ore in ammollo con il loro succo. Successivamente devono essere lavati ponendoli in un colino e separandoli da eventuali residui di tessuti polposi. I semi vanno poi messi in abbondante acqua dove precipitano separandosi in questo modo dalle ultime impurità presenti; vanno infine raccolti, asciugati ed essiccati all'ombra.



Succo di pomodoro per l'estrazione dei semi (foto A. Giubilato).

Cipolla.

Sono ormai mature le infiorescenze globose delle piante madri; le capsule si presentano di colore grigio ed iniziano a fessurarsi facendo intravedere i semi di colore nero. È necessario raccogliere le infiorescenze prima che inizino a disperdersi naturalmente il seme; si possono disporre in cassette per una ulteriore essiccazione per procedere poi alla separazione dei semi dai tessuti che li avvolgono.

In fase di raccolta e nella successiva fase di conservazione delle cipolle, come descritto precedentemente, si devono scegliere i bulbi delle piante madri da trapiantare in primavera per produrre il seme nel 2018, in quanto la cipolla è una pianta a ciclo biennale. Nell'operazione di selezione dei bulbi andranno ricercati i caratteri estetici (cioè l'ideotipo) della cultivar che si vuole selezionare ed inoltre il materiale scelto dovrà essere esente da problematiche fitosanitarie. I bulbi vanno disposti in cassette ad uno strato, in numero superiore rispetto a quanti ci serviranno per la produzione di seme, perché durante l'immagazzinamento, se ricerchiamo anche il carattere della conservabilità, vanno scartati i tipi che tendono a pregermogliare.

Radicchi.

Si è concluso il ciclo biennale delle piante madri che, una volta raccolte ed essiccate, vanno trebbiate. Il seme va pulito subito in modo da preservarlo da malattie ed aumentarne la conservabilità e la germinabilità.

Fagioli e fagiolini da consumo fresco.

Il fagiolo è forse la pianta più facile da riprodurre in azienda, essendo a ciclo annuale e con un'altissima percentuale di autoimpollinazione. Per la raccolta del seme si possono lasciare delle file di piante da raccogliere a completa essiccazione oppure, per una più facile ed efficiente trebbiatura, si possono staccare dalle piante i baccelli e farli essiccare separatamente per trebbiarli in seguito. È importante porre attenzione alla fase di conservazione, al fine di proteggere i semi dagli eventuali attacchi del tonchio del fagiolo (*Acanthoscelides obtectus*). Questo curculionide, parente di altri coleotteri che quest'anno hanno infestato la parte vegetativa di queste leguminose, inizia il ciclo vitale con le femmine adulte che depongono le uova sui baccelli tra metà luglio e fine agosto. Le larve appena nate penetrano nei semi per nutrirsi dei tessuti cotiledonari e a maturità, prima di impuparsi, preparano un foro di uscita che chiudono con un sottile opercolo. Gli adulti che sfarfallano possono compiere, in magazzino, più generazioni. Per devitalizzare i fitofagi, i grani ben essiccati possono essere messi sotto vuoto o per un breve periodo in congelatore a temperatura di -18°C per 48 ore. Altro problema a carico dei semi e dei residui colturali sono le possibili infezioni da batteriosi e virali. Per prevenire la presenza degli agenti batterici quali ad esempio quello della maculatura ad alone (*Pseudomonas phaseolicola*) e quello della maculatura comune (*Xanthomonas phaseoli*), i fagioli che utilizzeremo per la produzione di seme vanno scrupolosamente raccolti da piante che non siano state attaccate da queste malattie; questa norma vale anche per le virali. Ed infine, per quanto riguarda la presenza di inoculo dovuto ai residui colturali di piante infette, vanno effettuate larghe rotazioni quadriennali prima di reimpiantare il fagiolo sullo stesso appezzamento.



A sx piante di fagiolo in fioritura senza batteriosi; a dx foglie di fagiolo con batteriosi ad alone (foto A. Giubilato).