

## BOLLETTINO ORTICOLTURA BIOLOGICA N. 01\_23 30 GENNAIO 2023

Il presente bollettino riporta alcuni degli aspetti salienti rilevati nel corso delle visite di monitoraggio effettuate nella prima e nella seconda decade di gennaio.

### ANDAMENTO CLIMATICO E PROGRAMMAZIONE CULTURALE

L'andamento climatico del periodo compreso tra dicembre e la prima quindicina di gennaio è stato caratterizzato da temperature diurne e notturne costantemente al di sopra delle medie e da un'elevata percentuale di umidità favorita da piogge leggere, nebbie e costante copertura nuvolosa. Queste condizioni climatiche hanno favorito la maturazione anticipata e concentrata di molte specie a raccolta invernale (radicchi, finocchi e brassicacee).



*Radicchi in sovra maturazione.*

Ci si attende perciò un vuoto produttivo che a partire da metà gennaio si protrarrà a tutto marzo, momento in cui avrà inizio la raccolta delle primizie da foglia coltivate in serra. A fronte di queste considerazioni, si rende necessario in particolare per le aziende che praticano la vendita diretta, ma non solo, riprogrammare la cronologia estiva dei trapianti. Considerato che negli ultimi cinque anni si sta confermando un andamento climatico invernale caratterizzato da frequenti innalzamenti termici con conseguente ritardo nella comparsa delle brinate, è possibile far slittare i trapianti estivi di almeno 10-15 giorni dalle date di riferimento delle annate precedenti. Per arrivare alla definizione del nuovo piano colturale estivo è necessario trascrivere la data di trapianto e il periodo di raccolta delle diverse varietà in coltivazione e, verificato che le variazioni dell'epoca di raccolta sono determinate dal cambiamento climatico e non da aspetti che riguardano le tecniche di coltivazione, formulare il piano colturale per il 2023.

### RADICCHIO DI TREVISO TARDIVO

Alcune delle aziende visitate, al fine di ampliare l'offerta nel periodo invernale, hanno introdotto già da qualche anno nel loro piano produttivo la coltivazione del radicchio di Treviso tardivo. La tecnica colturale di questa cicoria prevede che l'ultima fase del ciclo produttivo avvenga fuori del campo coltivato. Tale fase comprende le sottofasi di forzatura-imbianchimento, finissaggio e toelettatura finale comprensiva di lavaggio e condizionamento. Le piante, sterrate con circa 15-20 cm di radici, scrollate dalla terra e ripulite dalle foglie marce, vanno disposte verticalmente dentro a delle casse, addossate in maniera serrata le une alle altre. Le stesse vanno poi poste in vasche dove viene fatta circolare di continuo dell'acqua

di falda a temperatura costante compresa tra 12 e 14°C. Il livello dell'acqua deve rimanere di almeno 1 cm sotto il livello del colletto in modo da non causare marciumi a livello della radice e delle foglie. La temperatura dell'acqua, in un periodo che può variare tra i 10 e i 20 giorni (a seconda delle temperature del luogo dove avviene la forzatura), stimola la traslocazione di sostanze nutritive dal fittone alla parte aerea con conseguente emissione di nuove foglie, tenere, colorate e ben sviluppate. In questa fase, in alcune delle aziende monitorate, si sono riscontrati degli attacchi fungini con diffuse marcescenze dei cespi. La problematica descritta è favorita dalle condizioni climatiche esterne (elevata temperatura e umidità), ma anche dalle caratteristiche dei mezzi di forzatura (acqua e vasche) e degli ambienti dove questa avviene. L'acqua, come già detto, deve scorrere continuamente nelle vasche; se la temperatura supera i 14°C i processi di sviluppo delle nuove foglie sono accelerati, i tessuti si riempiono di acqua e una volta saturi marciscono facilmente. A volte, con alte temperature esterne le foglie di nuova emissione possono perfino "scottarsi". Un'acqua a 12°C porta il radicchio a crescere più lentamente, arrivando eventualmente a "maturazione" in 20 giorni invece di 10, ma le foglie che si otterranno saranno più sane e croccanti. Le vasche di riempimento devono avere un'altezza di poco superiore al colletto dei cespi in modo che l'aria circolando riduca il ristagno dell'umidità alla base dei cespi lasciando respirare la porzione aerea.



*Corretta predisposizione della vasca di forzatura.*



*Particolare del livello dell'acqua e della disposizione delle piante nella cassa.*

Se gli ambienti dove vengono tenute le vasche sono delle serre, la temperatura dell'aria è bene non superi i 15-18°C di giorno, mentre di notte può scendere anche 3-5°C. Le serre, perciò, nel caso si presentino periodi o giornate calde, vanno tenute sempre aperte. L'apertura, oltre a ridurre la temperatura, ha lo scopo di far circolare l'aria che, qualora sia stagnante o limitata (causa cubatura della struttura), procura un aumento dell'umidità relativa, condizione favorevole all'insorgenza di marcescenze causate da funghi o batteri. Se le temperature esterne variano tra -5°C e +5°C, le serre possono rimanere chiuse ma se, come è successo a dicembre-gennaio, le temperature rimangono per giorni tra gli 8°C e 15°C e non si governano le serre, marcisce tutto velocemente. Queste indicazioni vanno perciò applicate in funzione delle condizioni climatiche che si presentano giorno per giorno. Solo un'attenta gestione di tutto il processo, abbinata alla conoscenza della fisiologia delle piante in funzione dei parametri di crescita, riesce a limitare i possibili danni patologici nella delicata fase di forzatura-imbianchimento.