

Coltivazione di bacche redditizia grazie a nuovi metodi di produzione

Le bacche bio sono richieste. Grazie a nuove tecnologie la coltivazione diventa sempre più sicura e quindi anche più redditizia. Gli interessati possono farsi ispirare al convegno sulle bacche bio.

Ai consumatori le bacche piacciono sempre di più, in particolare le fragole, i lamponi e i mirtilli biologici la cui offerta è ben lungi dal soddisfare la domanda del mercato. Mancano in particolare i lamponi estivi e le fragole al di fuori della dell'alta stagione da fine maggio a metà giugno. Il FiBL a questo proposito si sta occupando di un progetto di ricerca e consulenza sostenuto da Bio Suisse e Coop avente per obiettivo di colmare questa lacuna di approvvigionamento. Nuovi sviluppi della tecnica di coltivazione e nuove forme di produzione come le colture a termine con piantine tray per quanto riguarda le fragole e long canes per i lamponi nonché le varietà di fragole rimontanti contribuiscono a raggiungere l'obiettivo.

La coltivazione protetta è imprescindibile

I problemi principali per quanto riguarda le bacche molto delicate come le fragole e i lamponi consistono nella protezione delle piante e nella vulnerabilità agli influssi climatici come grandine, esposizione al sole o forti piogge. Per quanto riguarda la protezione delle piante, esperimenti del FiBL hanno dimostrato che soprattutto negli anni umidi la muffa grigia e da qualche tempo anche la *Drosophila suzukii* causano gravi perdite del raccolto e pregiudicano la qualità del prodotto. Se si è costretti a raccogliere i frutti con tempo umido ne rimette anche la conservabilità dei frutti dopo la raccolta. Tutti questi sono motivi, per lo meno nelle regioni a rischio di precipitazioni durante la fase di maturazione,



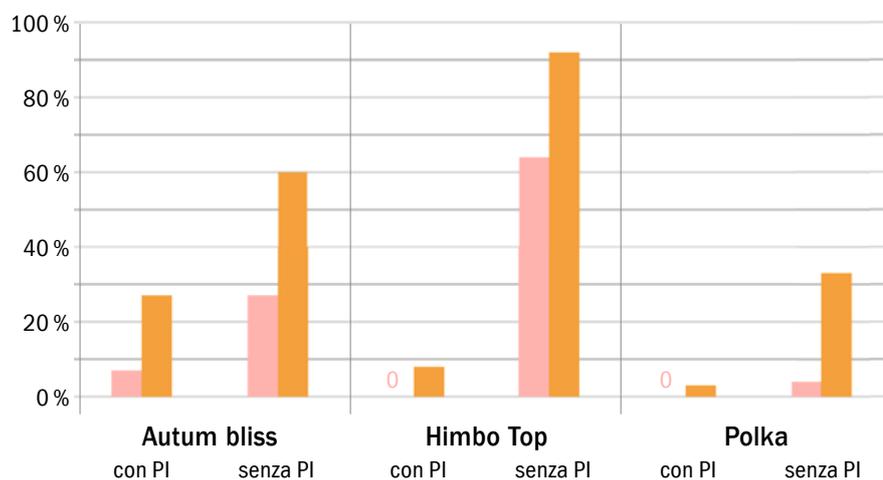
Utilizzo di tunnel mobili: formentino durante l'inverno, fragole d'estate. Foto: Andreas Häseli

per optare per la copertura delle colture. Le elevate spese di investimento per la copertura possono essere compensate: maggiore resa, migliore qualità dei frutti, raccolta flessibile (perché protetta), elevata capacità di raccolta, maggior garanzia di vendita e elevata soddisfazione dei clienti grazie a frutti meglio conservabili.

Ottimo sfruttamento grazie a tunnel mobili

Oltre ai sistemi di protezione fissi sono utilizzati sempre più spesso i cosiddetti tunnel mobili. Come indica il nome, i tunnel possono essere spostati sulle colture. Ciò permette di proteggere le colture di bacche dai menzionati problemi relativi alla protezione delle piante e alle condizioni meteorologiche solo durante le delicate fasi di fioritura e di fruttificazione, e di coltivare, dopo l'estirpazione delle bacche, un'altra coltura che a sua volta può approfittare dell'ambiente protetto. Ciò permette, nonostante il lavoro supplementare per lo sposta-

Botrite: prova di conservazione



La protezione da intemperie (PI) è essenziale: le bacche di piante con protezione da intemperie presentano una conservabilità nettamente superiore – che incide sulla soddisfazione dei clienti (esperimento Oberarth 2010, conservazione a 20 °C).

Al momento della raccolta: senza botrite

■ dopo 4 giorni

■ dopo 6 giorni

Fonte: FiBL; grafico: Bioaktuell

mento dei tunnel, di distribuire meglio i costi complessivi della produzione protetta e di aumentare la redditività.

Allungare la stagione con nuove forme colturali

Le fragole sono prevalentemente piantate sotto forma di piantine in vaso all'inizio di agosto e la raccolta avviene l'anno successivo da fine maggio a metà giugno. I lamponi estivi dopo la messa a dimora a partire dal mese di maggio sviluppano i rami fruttiferi i cui frutti sono raccolti per la prima volta nell'estate successiva. Se sono piantati presto, i lamponi autunnali possono essere raccolti copiosamente già nel primo anno. Oltre alla coltivazione di varietà primaticce e tardive, alla raccolta precoce delle colture protette o coperte con teli nonché alla raccolta tardiva in posizioni più elevate, la stagione della raccolta può essere allungata grazie alle cosiddette colture a termine. Per le fragole in questo caso si utilizzano in prima linea piante tray. Il riproduttore di piantine bio le travasa in un vaso più grande e le coltiva durante l'inverno, in seguito le trasferisce in un locale refrigerato e circa otto settimane prima dell'inizio della raccolta richiesto sono messe a dimora presso il produttore. I maggiori costi delle piantine sono compensati da una durata più breve della coltura presso il produttore con un minor dispendio di tempo per la regolazione delle infestanti, per la protezione delle piante e per le altre attività connesse. Le colture a termine possono completare la coltivazione normale e

eventualmente è possibile conseguire un prezzo migliore nella bassa stagione.

Colture a termine anche per i lamponi

Le colture a termine nel caso dei lamponi funzionano in modo analogo. Dopo il travaso presso il riproduttore di piante bio le piantine sono coltivate con due rami fruttiferi lunghi ca. 1,6–1,8 m e trasferite nel locale refrigerato, nella primavera successiva sono raccolti per la prima volta dal produttore circa 8 settimane dopo la messa a dimora. Continuando la coltura è pertanto possibile raccogliere i frutti due volte entro circa 15 mesi.

Un'altra possibilità di raccolta controllata è rappresentata da varietà di fragole rimontanti. Le nuove varietà ottenibili negli scorsi anni con frutti più grossi e robusti ma comunque aromatici e i nuovi sviluppi nella gestione delle colture permettono una raccolta programmata anche con questa forma colturale. *Andreas Häseli, FiBL*



Convegno sulle bacche bio

Il 7 giugno avrà luogo presso il FiBL a Frick un convegno sulle bacche bio. Saranno presentate maggiori informazioni sulla produzione di bacche ed è prevista una visita delle colture sperimentali di fragole e lamponi.

www.bioaktuell.ch > Agenda

Piccoli semi per un grande gesto!

Seminare il futuro! coinvolge sempre più persone che si occupano di un gesto antico, semplice e profondamente.

Si è svolto lo scorso ottobre presso Lortobio di Gudo la giornata ticinese di Seminare il futuro! Promosso da Bio Ticino e ConProBio, l'evento ha riscontrato un ottimo successo, in linea con le altre attività svoltesi nel resto della Svizzera, dove il progetto nacque nel 2006 sotto l'impulso di Ueli Hurter, agricoltore biodinamico, e di Peter Kunz, selezionatore di cereali biologici.

I due personaggi, ancora oggi a capo dell'iniziativa Zukunft säen! (Semer l'avenir!), portano un chiaro messaggio: valorizzare le sementi, perché senza di loro non c'è nessuna raccolta. «La popolazione – ha ribadito Kunz nel suo comunicato d'inizio anno – vive soprattutto nelle città; solo poche persone lavorano in campagna e nell'agricoltura, fornendo gli alimenti per tutte le altre persone che vivono negli agglomerati».

Seminare il futuro! vuole quindi riavvicinare alle origini, perché senza sementi non c'è nessun raccolto. «Chi possiede la semente – sostengono gli ideatori – ha anche il potere; per questo oggi vogliamo seminare tutti assieme perché non vogliamo che le multinazionali del seme progettino cosa arriverà sui nostri piatti». Seminare il futuro! si oppone quindi ai monopoli sul seme, alla manipolazione genetica e all'agricoltura industriale, impegnandosi per una produzione sostenibile, biologica e biodinamica. Il concetto delle iniziative è proprio quello di seminare dei campi per garantirsi un nuovo

raccolto, una garanzia per il futuro. Di anno in anno, l'idea svizzera si è diffusa in numerosi Paesi, coinvolgendo migliaia di cittadini in tutto il mondo. Anche in Ticino, presso l'azienda agricola biologica La Colombera di San Antonino sono state organizzate diverse giornate, mentre l'anno scorso è stato Lortobio di Gudo (vedi bioattualità 10/2016) a ospitare per la prima volta un'attività di Seminare il futuro! Non è ancora nota la data per il 2017, ma l'appuntamento ticinese dovrebbe essere riproposto.

Stivali ai piedi, semi bio tra le mani

Sono tante le persone che ogni anno si riuniscono per seminare un campo di grano nell'ambito delle iniziative di Seminare il futuro! Insieme si piantano dei chicchi per il futuro, «perché mangeremo quello che stiamo seminando», come cita uno degli slogan dell'idea, semplice e basata su tre livelli.

© I partecipanti attivi. Ogni partecipante semina, assumendo la responsabilità per i chicchi ricevuti e immergendosi nell'esperienza: «Ecco il terreno, il campo, le sementi, ecco che i semi sono nella terra. Ho trovato il coraggio di fare qualcosa d'importante, d'essenziale». L'atto della semina è un atto ancestrale, profondamente simbolico e contemporaneamente segno di una realtà pura e schietta. L'esperienza del seminare tocca profondamente e diventa un incontro autentico fra l'essere umano e la terra. Ogni partecipante può osservare la crescita della coltura e i chicchi maturi, una volta elaborati, diventano pane e si possono mangiare. L'essere umano impara a mangiare quello che semina.