

BOLLETTINO DI ORTICOLTURA BIOLOGICA N. 2
24 agosto 2015**RILIEVO IN CAMPO: AZ. AGR. LA DULINA**

L'Azienda visitata si trova in provincia di Gorizia a Begliano frazione di S. Canzian d'Isonzo (GO), è condotta dal sig. Alessandro Zuppini che coltiva ortaggi in pieno campo e in tunnel protetto. La vendita viene effettuata attraverso il contatto con alcuni gruppi d'acquisto.

PORRO

La coltivazione si presenta scalare con produzioni a raccolta da settembre a fine inverno. L'annata siccitosa e calda ha favorito la presenza dei tripidi che hanno provocato una decolorazione diffusa degli apparati fogliari. Se si ispezionano i germogli vegetativi, tra le foglie si noterà un movimento di piccoli insetti che nelle ore più fresche salgono a pungere le lamine fogliari provocando decolorazioni argentee delle stesse. Le piante si presentano in uno stato di depressione vegetativa, ma la variazione delle condizioni climatiche (piogge e calo termico) determinerà a breve una riduzione della presenza del tripide permettendo la ripresa vegetativa del porro. Eventuali trattamenti contro questo fitofago, da effettuarsi in luglio, potrebbero essere giustificati sulle varietà a raccolta precoce.

MELANZANA (PER AUTOPRODUZIONE DEL SEME)

In diverse aziende biologiche per alcune specie orticole, si ricorre all'autoproduzione di seme da varietà standard. Molteplici sono gli interessi che spingono gli orticoltori verso questa esperienza: di tipo tecnico (legare al luogo - condizioni climatiche, tipologia del terreno, pratiche colturali - le caratteristiche delle piante selezionate), commerciale (qualificare da un punto di vista organolettico la propria produzione) per arrivare infine ad un legame "affettivo" tra pianta selezionata e agricoltore. La pratica della selezione e autoproduzione della semente è assai complessa e si diversifica a seconda della specie presa in considerazione, daremo in questa sede solo alcune note relative agli aspetti fitosanitari. Alessandro Zuppini si autoproduce una varietà di melanzana con bacca a tessuto carnoso, molto delicato, di colore bianco e forma ovoidale allungata. Prima di scegliere le piante madri o portaseme per le caratteristiche morfologiche desiderate, bisogna prestare molta attenzione al loro stato sanitario: vanno escluse le piante che manifestano virosi, che si presentano con decolorazioni biancogiallastre disposte a mosaico sulle foglie e quelle colpite da tracheovorticilliosi, malattia fungina che penetra dalle radici, invade i vasi linfatici provocando avvizzimenti e disseccamenti fogliari; le piante che presentano tali sintomi possono produrre seme infetto. Una riduzione della probabilità di trasmissione del fungo via seme si ottiene raccogliendo le bacche a maturazione fisiologica (colore marrone), si lasciano macerare e a tessuto in parte spappolato si separa e si lava in acqua il seme, usando per l'operazione di raccolta, un semplice colino da cucina.

NOTE PER LA CONSERVAZIONE: PATATA

Siamo a fine raccolta delle varietà tardive che si dovranno immagazzinare con attenzione per una corretta e prolungata conservazione. Nelle produzioni industriali il metodo di conservazione della patata prevede l'uso di celle frigo dove i parametri climatici sono controllati artificialmente. Nelle aziende bio dove si pratica la vendita diretta, le quantità prodotte non sono tali da giustificare l'acquisto di una cella frigo, è necessario quindi agire tenendo in considerazione alcune regole generali. Fattori che favoriscono la conservabilità sono la scelta varietale (quelle con più amido e meno acqua sono più serbevoli) e le tecniche di coltivazione (irrigazione eccessiva, tardiva ed elevata disponibilità di azoto le rendono ricche di acqua e più aggredibili da funghi e batteri). Al momento della raccolta si deve fare attenzione a non ammaccare i tuberi, è necessario eliminare quelli marci, verdi, lesionati o attaccati da funghi; prima di immagazzinarli per la conservazione vanno lasciati in locali protetti ma molto arieggiati, riparati dalla luce con tessuti ombreggianti perché la massa si deve gradualmente raffreddare e perdere un po' di



acqua. Dopo quindici, trenta giorni si procede ad una ulteriore selezione prima di disporre le patate in cassette, i magazzini nei quali si conserverà il prodotto per alcuni mesi, devono essere freschi, asciutti, mediamente arieggiati, isolati termicamente per non subire eccessivi sbalzi termici e oscurati; le cassette andranno disposte sopra bancali distanti tra di loro per facilitare il giro d'aria. Bisognerà ogni tanto ispezionare, soprattutto quest'anno che si sono verificati problemi di marciume alla raccolta, e nel caso procedere ad un'ulteriore selezione dei tuberi eliminando quelli ammalati. In queste condizioni di conservazione aziendale, le patate si manterranno fino all'anno nuovo, la temperatura dovrebbe rimanere costante sui 10°C, facendo attenzione che non scenda sotto i 5°C, temperatura limite sotto la quale parte dell'amido si trasforma gradualmente in zucchero, conferendo al tubero un sapore dolciastro che lo rende decisamente poco appetibile.