

Una piccola goccia non fa un lago, tante piccole gocce...

Riflessioni di Roberto Bosia sull'importanza di prendersi il tempo per vivere il presente, apprezzando i pro-dotti e i luoghi del nostro meraviglioso territorio.

A volte il nostro pensiero rimane come atrofizzato dai continui bombardamenti a cui siamo soggetti. Ci preoccupiamo dei grandi temi del mondo, quando talvolta questi problemi sono la conseguenza dell'incuria delle nostre piccole quotidianità.

Trovare un angolo in cui rilassarsi, dove riprendere le energie, diventa una questione sempre più delicata e anche conflittuale nello stereotipo di mondo che ci viene mostrato. Chi è sensibile al concetto di "ferie consapevoli" deve però sapere che anche nel nostro cantone ciò può avverarsi! Tutto questo preambolo per tuffarci nel nostro micromondo, alla ricerca di un luogo, magari di un'oasi, dove rigenerare lo spirito e il fisico. Una ricerca che ci obbliga a fermarci e favorire noi stessi e i nostri cari. Proprio chi scrive ha cambiato parametri di vita, dando le priorità ai valori locali, ricercando un luogo dove si possa trovare assieme il contatto umano che tanto manca e poco viene ricercato per paura di doversi mettere in gioco, misconoscendo tutte quelle nostre presunte certezze che sono, gioco forza, alla base dei nostri successi materiali e insuccessi immateriali. La ricerca di quel qualcosa che può fare la differenza ci si presenta su un piatto d'oro, senza che lo si abbia nemmeno chiesto e quando meno ce lo si aspetta. Il desiderio di incontrare la natura, i suoi prodotti, la tranquillità interiore radicata nel territorio si presenta e ti dice: "eccomi a tua disposizione". Ed eccoci allora di fronte al grande dilemma: fare affari o farlo con etica sociale?

Di certo trovare un luogo dove ci si possa fermare e assaporare la gioia del luogo stesso della nostra esistenza com-



porta una grande capacità di adattamento. Noi di ETC che cercavamo qualcosa di speciale, di unico, ci siamo incrociati a Calpiogna, dove una casa in particolare ci ha molto impressionato. Conversare con Antonella Lentini, la titolare, sembra quasi un premio per chi ha percorso un'infinità di chilometri. L'ispirazione moderna lascia spazio ad una realtà passata e ritrovata; da sempre la ricerca di contatto umano avviene in maniera informale davanti ad una tavola imbandita.

In questa struttura rinnovata dalla stessa Antonella, restauratrice, si trovano ancora i valori del momento in cui fu costruita, verso la fine del Seicento. Un grande giardino che dedicheremo ai nostri eventi con particolare riguardo verso tutto ciò che l'universo ci dona: i frutti della terra, i formaggi dei contadini, i salumi nostrani, le torte fatte in casa con il burro alpigiano, il vino locale.

Le nostre vallate restano fonti inesauribili di sudore, gioia e arte, perché l'arte del sapersi inserire nella natura senza stravolgerla risulta essere la carta vincente per il futuro. Quando si fa turismo alle nostre latitudini, non dobbiamo mai dimenticare che chi ci ha preceduto ci ha indicato la via giusta da seguire, nella consapevolezza della valorizzazione di quei prodotti che la nostra stessa terra ci regala. Noi presso il B&B Casa Lentini a Calpiogna abbiamo trovato un luogo dove invitare le persone a riflettere, dove gioire di quel che la natura ci permette, dove rigenerarci nel verde senza avere per forza una televisione o altri aggeggi infernali che ci arrecano stress. Solo in luoghi come questo potremo ritrovare noi stessi, sapendo di poter respirare aria vera.



Bollettino fitosanitario numero 28

Viticultura

Anche durante la settimana appena trascorsa si sono verificati diversi eventi piovosi che hanno favorito nuove infezioni di peronospora e hanno reso difficoltosa la difesa fitosanitaria. Oltre a macchie su foglie, sono ben visibili sintomi di peronospora larvata sui grappoli in molti vigneti del Cantone. Sono inoltre stati registrati attacchi di oidio che hanno richiesto interventi supplementari a base di zolfo e attacchi di *black rot*.

L'inizio di questa settimana sarà ancora caratterizzato da nuvolosità variabile con rovesci sparsi. Nella seconda parte della settimana il tempo sarà abbastanza soleggiato con solo debole tendenza a rovesci nella seconda metà della giornata. In questa fase è ancora importante mantenere ben protetta la vegetazione, compresi i grappoli che in generale non hanno ancora cominciato l'invaiaitura, se non nelle zone e nelle varietà più precoci.



A sinistra attacco di *black rot* su Sauvignon blanc, Gudo 21.07.2023. A destra attacco di peronospora larvata, Coldrerio 21.07.2023.

Figura 1: rischio di infezioni di peronospora. Estratto da www.agrometeo.ch.

	12.07	13.07	14.07	15.07	16.07	17.07	18.07	19.07	20.07	21.07	22.07	23.07	24.07	25.07	26.07	27.07	28.07	29.07	30.07
STAZO	81	111								12			101	101					101
BALCA	271	211			87	201	130	140	200	100	211		101	101					
CADRARO	271	211					100			100		112	101	101					88
CHONAZZO	75	100					94			75		95	100						
CASERINO	111	211					100						101						
CORTELLA	41	211					114			111		94	111	95					
GRONAZZO	101	100					100			77		96	100						
GIORICE	100	211			100	171	110	100	100	88	175		100	100					
MALIASA	100	100				100	110	100	100	101	100		100	110					
MEZZANA	41	100					88			89									
SESSA	100	211	95		100		100					120	100	100					100
VEREDO	101	211	111	100	100								100	100					

Frutticoltura

Mosca dell'olivo

Ad inizio luglio il nostro Servizio, in collaborazione con l'Associazione Amici dell'Olio, ha attivato una rete di monitoraggio della mosca dell'olivo, *Bactrocera oleae* (Bo). Questo fitofago costituisce una delle principali minacce per l'olivicoltura, in quanto oltre a provocare perdite anche importanti di raccolto, è in grado di alterare irrimediabilmente il prodotto finale. L'olio che deriva da frutti compromessi risulta in effetti molto acido e con evidenti difetti organolettici.

Bo è un insetto di piccole dimensioni che si contraddistingue per il capo rossiccio, gli occhi verdi e una caratteristica macchia nera piccola sull'apice dell'ala. Solitamente sverna nel terreno come pupa o sulle olive

rimaste sull'albero. In fase di raccolta, è quindi importante rimuovere tutti i frutti, anche quelli danneggiati, per evitare che diventino un'importante fonte di inoculo. Lo sfarfallamento degli adulti avviene in primavera e dopo poco la femmina può già ovideporre: solitamente depone 1 uovo per frutto ma può raggiungere un totale di 500 uova nel corso della sua esistenza. Solitamente l'insetto fa da 2 a 3 generazioni all'anno, a seconda della meteo. Alle nostre latitudini, le prime ovideposizioni hanno luogo ad inizio luglio. Tra fine luglio e i primi di agosto si ha la seconda generazione, mentre una terza si può compiere in settembre-ottobre. Il danno principale viene fatto dalla larva che, essendo carpo-faga, si nutre della polpa dell'oliva, provocando perdite sia quantitative (riduzione della polpa e cascola



delle olive colpite) che qualitative (olio più acido e difettoso). I sintomi sui frutti sono visibili sotto forma di punture con rosura di polpa e foro d'uscita dell'adulto. Gli inverni molto miti, come quello scorso, favoriscono la sopravvivenza della larva. L'influenza del clima agi-



sce soprattutto sull'adulto. I limiti temici che determinano la sua inattività sono al di sotto dei 9°C e sopra i 35°C. Pertanto, il nostro tipico clima estivo in genere contiene le ovideposizioni, in quanto è caratterizzato da temperature al di sopra dei 30°C e da precipitazioni scarse, soprattutto durante il mese di luglio. Quest'anno, vista la meteospesa fresca e piovosa, dovremo attenderci un picco di presenza della mosca, tendenza già peraltro delineata dai primi resoconti del monitoraggio che, per il momento, mostrano dei numeri mediamente alti.

Per controllare e contenere questo insetto ci si può avvalere dell'utilizzo delle trappole di colore giallo (trappole cromotropiche Rebell amarillo). Raccomandiamo di tenere gli uliveti ben monitorati, mantenere la parcella pulita e in particolare di eliminare le olive colpite sia dall'albero che da terra.

Attenzione agli afidi presenti attualmente nei frutteti!

Per una gestione integrata degli afidi, in particolare per quelli del melo, si richiede al trattamento eseguito in post-fioritura un'azione di controllo sia dell'afide grigio che del lanigero, considerati i più dannosi per questa coltura.



Cantone 21.7.2023, presenza diffusa di afidi.

Si raccomanda di mantenere ben monitorate le proprie parcelle e in caso si debba intervenire con un prodotto aficida mirato, attenersi alle indicazioni in etichetta e prestare attenzione ai tempi di attesa.

Neofite invasive

Verghe d'oro: è il momento di tagliarle per evitare la loro ulteriore espansione.

Le verghe d'oro (*Solidago gigantea* e *Solidago canadensis*) sono piante erbacee perenni originarie del Nord America introdotte come specie decorative. Queste specie possono inselvatichirsi facilmente: negli ambienti naturali formano popolamenti molto densi che sostituiscono la flora indigena, provocando una forte riduzione della biodiversità.

Si riproducono tramite i rizomi sotterranei e grazie ai moltissimi semi trasportati dal vento, dai quali nascono ogni anno nuove piantine: per evitarne la diffusione è quindi importante intervenire con uno sfalcio prima che si formino i semi.

Per ulteriori informazioni vi invitiamo a consultare la scheda della specie scaricabile dalla pagina web: www.ti.ch/neofite > Schede specie.

Generale

Autorizzazione speciale per l'impiego professionale e commerciale di prodotti fitosanitari

Per l'impiego professionale (nell'ambito della propria professione) e commerciale (con scopo di lucro, p.es. vendita di uva, mele, vino ecc.) di prodotti fitosanitari, secondo l'Ordinanza del DATEC concernente l'autorizzazione speciale per l'impiego di prodotti fitosanitari nell'agricoltura, nell'orticoltura e nel giardinaggio e l'Ordinanza concernente la riduzione dei rischi nell'utilizzazione di determinate sostanze, preparati e oggetti particolarmente pericolosi, è già oggi necessario soddisfare almeno una delle condizioni seguenti:

- essere in possesso dell'autorizzazione speciale per l'impiego di prodotti fitosanitari;
- avere un diploma di una formazione riconosciuto dall'UFAM (www.ufam.admin.ch: Temi > Tema prodotti chimici > Informazioni per gli specialisti > Autorizzazioni speciali > Attestazione delle competenze specifiche > "Lista dei diplomi riconosciuti come equivalenti a un'autorizzazione speciale o a conoscenze specifiche");
- trattare sotto la guida di un responsabile in possesso dell'autorizzazione;
- far eseguire i trattamenti da un terzo autorizzato (ovvero che soddisfi almeno uno dei tre punti precedenti).

I prossimi corsi e esami per l'ottenimento dell'autorizzazione speciale sono in programma:

- **Corso 4/23** - da martedì 10.10.2023 a giovedì 22.10.2023. Esame: lunedì 16.10.2023, presso il Centro professionale del verde a Mezzana.
- **Corso 5/23** - da martedì 07.11.2023 a giovedì



09.11.2023. Esame: lunedì 13.11.2023, nel Sopraceneri, sala da confermare.

- **Corso 6/23** - da martedì 28.11.2023 a giovedì 30.11.2023. Esame: lunedì 04.12.2023, nel Sopraceneri, sala da confermare.
- **Corso 1/24** - da martedì 30.01.2024 a giovedì 01.02.2024. Esame: lunedì 05.02.2024, presso il Centro professionale del verde a Mezzana.
- **Corso 2/24** - da martedì 20.02.2024 a giovedì 22.02.2024. Esame: lunedì 26.02.2024, presso il Centro professionale del verde a Mezzana.
- **Corso 3/24** - da martedì 05.03.2024 a giovedì 07.03.2024. Esame: lunedì 11.03.2024, nel Sopraceneri, sala da confermare.

I corsi verranno svolti con un minimo di partecipanti. Maggiori informazioni e i formulari d'iscrizione sono reperibili sul sito del Centro professionale del verde di Mezzana (<https://mezzana.ch/cpv> > Formazione > Formazione continua > Corsi professionalizzanti > Corso impiego dei prodotti fitosanitari) o presso il nostro Servizio: giorgia.mattei@ti.ch.

