

# L'ORTICOLTORE



David Eppenberger  
Redattore de  
«L'Orticoltore»

## Ticino: un cilindro magico

*Un breve viaggio mi ha portato a visitare numerose imprese in Ticino. Ho potuto assaggiare la polenta regionale e visitare imprese per la produzione di malto e di verdura. Ma anche... un allevamento di lumache. Luca Belossi è principalmente un orticoltore ma ha anche una passione per le lumache per la gastronomia. Da tre anni quindi, su mezzo ettaro dei suoi terreni strisciano un gran numero di chioccioline borgognone che si nutrono anche di verdura in surplus. Un'altra curiosa specialità l'ho incontrata presso l'Orticola Bassi SA di Sant'Antonino: da dieci anni qui si coltivano pomodori in campo aperto destinati alla produzione di salsa locale. Una cosa mi ha però particolarmente colpito nel corso del mio viaggio: con lo zigolo dolce, tanto temuto in altre parti della Svizzera, i ticinesi sembrano avere un rapporto piuttosto rilassato.*

## Impressum

### Editore

Unione svizzera produttori di verdura (USPV)  
Tel. 031 385 36 20, -Fax 031 385 36 30  
Belplstrasse 26, 3007 Bern  
www.verdura.ch

### Organo di pubblicazione

Unione svizzera produttori di verdura

### Redazione e produzione:

David Eppenberger  
E-Mail: redaktion@gemuese.ch

Traduzioni: Sandra Tommasini

## Leo Teske assume la direzione della sezione Mercato dell'USPV



Leo Teske lavora da inizio agosto presso la segreteria dell'USPV e a partire da fine agosto ha ereditato la direzione della sezione Mercato da Lucas

von Wattenwyl. Il settore orticolo non è una novità per lui; questo maestro orticoltore è attivo nel settore delle verdure svizzere dal 2015. Una volta terminato il suo impegno pratico, è entusiasta di poter oggi sostenere il settore orticolo svizzero dalla parte dell'Unione. (It) ■

## Simone Meyer torna all'USPV



In agosto, Simone Meyer ha assunto la direzione della sezione Tecniche di coltivazione e label nella segreteria dell'Unione svizzera dei produttori di verdura

(USPV). Era già stata attiva in questa posizione per l'USPV tra il 2010 e il 2018 ed era inoltre stata viceresponsabile per un anno e mezzo. Prima del suo ritorno all'USPV, è stata per quasi cinque anni coordinatrice per lo scambio di conoscenze in materia di piante e prodotti vegetali presso Agroscope e per breve tempo è stata anche impiegata presso l'Ufficio federale per l'approvvigionamento economico del Paese nella Segreteria Alimentazione. La pluriennale esperienza professionale nel settore delle verdure e delle piante nonché le numerose connessioni di cui dispone Simone, agronoma ETH, permetteranno un'integrazione rapida nei dossier attuali della sezione. Simone Meyer succede a Zacharie Tema Biwolé che ha lasciato l'USPV alla fine di luglio. (sm) ■

## Diffusione del coleottero giapponese: tenete gli occhi aperti!



STEVEN KATOVICH, BUGWOOD.ORG

Ormai da qualche anno, l'invasivo coleottero giapponese (Popillia japonica) si è diffuso nel Canton Ticino e ora sono state rilevate infestazioni anche in numerosi luoghi della Svizzera settentrionale. Il coleottero giapponese è regolamentato in Svizzera come un organismo di quarantena prioritario e sottostà quindi all'obbligo di notifica e di lotta. La notifica in caso di sospetta infestazione è da presentare ai servizi cantonali competenti. Se doveste trovare un coleottero sospetto, questo deve essere immediatamente catturato e notificato al servizio fitosanitario cantonale competente. Il coleottero giapponese può facilmente essere confuso con alcune specie autoctone come il grande maggiolino di San Giovanni e il maggiolino degli orti ed è quindi importante conoscere la differenza. Segno di riconoscimento tipico sono i cinque ciuffetti di peli bianchi sui fianchi del coleottero. La placca sul collo del coleottero giapponese è di colore verde lucente mentre quella sulle ali è di color marrone. (BLW) ■

 [www.bit.ly/coleottero\\_giapponese](http://www.bit.ly/coleottero_giapponese)

## Una prima edizione di successo per PHYTO.SYNTHESE

La Comunità di interessi futuro della protezione delle piante annuncia il proprio ritorno. Due anni fa ha condotto una delle



due campagne di grande successo contro entrambe le iniziative agricole. Come previsto fin dall'inizio, diventerà ora una piattaforma di discussione sulla gestione dei prodotti per la protezione fitosanitaria. La CI resta fedele al suo motto: innovazione, non divieti.

Nel pieno rispetto di questo motto si è quindi tenuto il 22 agosto a Berna il primo evento dal titolo PHYTO.SYNTHESE. Christine Füll dell'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura (FAO) ha presentato uno sguardo internazionale sul tema. Ha dichiarato che nel contesto globale facciamo affidamento su strumenti molto più rischiosi. Christian Hofer, direttore dell'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG), ha indirizzato il tiro verso il dialogo nazionale. Ha mostrato cosa è stato fatto e raggiunto nel settore della riduzione del rischio e cosa invece resta ancora da affrontare.

Le discussioni si sono fatte accese a seguito della tesi della consigliera nazionale PS e presidente di Pro Natura Ursula Schneider Schüttel e all'antitesi del consigliere nazionale UDC Martin Haab che ha presentato il suo punto di vista in qualità di presidente dell'associazione dei contadini di Zurigo. Nella successiva presentazione, Eva Reinhard, direttrice di Agroscope, ha presentato differenti fatti legati al tema centrale dell'incontro e ha espresso il desiderio che questi vengano nuovamente portati al centro delle discussioni sul tavolo politico.

Le discussioni sono proseguite anche durante gli scambi seguenti. Hanno preso la parola rappresentanti delle associazioni ambientali, produttori e produttrici, rappresentanti del commercio e delle autorità e insieme hanno discusso numerose possibili soluzioni. L'evento verrà riproposto anche nei prossimi anni.

 <https://ig.avenir-protection-plantes.ch>

### Update sull'attualizzazione delle fasi

Da oltre dieci anni, l'Unione svizzera dei produttori di verdura (USPV) si batte per la modifica del periodo effettivamente amministrato. Poiché le nostre richieste sono state ignorate, il presidente dell'USPV Werner Salzmann ha inoltrato la mozione 22.3928. Da allora, si sono tenute intense discussioni tra la delegazione dell'USPV e quella di SWISSCOFEL moderate, tra gli altri, anche dall'Ufficio federale dell'agricoltura (UFAG). In occasione di una trattativa del 10.08.2023, le delegazioni dell'USPV e di SWISSCOFEL, in accordo con ulteriori partner di discussio-

ne, si sono accordate su un risultato. La produzione ha dovuto rinunciare alle richieste massime per determinati prodotti nella consapevolezza che le modifiche comportano un adeguamento da parte del commercio e che in futuro saranno possibili nuove modifiche. Sono stati inoltre modificati i rispettivi regolamenti della CI per l'importazione e l'esportazione. Le soluzioni trovate dal settore verranno ora sottoposte al processo politico e alle procedure di consultazione ed entreranno verosimilmente in vigore per il 1° gennaio 2025. Inoltre, nei prossimi mesi il settore intavolerà intense discussioni per stabilire quali siano le soluzioni migliori per modificare il sistema di importazione attuale per far sì che i contingenti siano disponibili laddove necessari. L'USPV vi terrà informati in merito agli sviluppi politici della vicenda. (mn)

### Rilevati diversi casi di avvizzimento batterico su piante di zenzero



L'infestazione provoca appassimento delle foglie e marciume del rizoma. UFAG

A fine luglio, il Servizio fitosanitario federale (SFF) è stato informato in merito alla possibile infestazione da *Ralstonia pseudosolanacearum* di alcune piante di zenzero provenienti dalla Germania. Nel frattempo, la presenza del batterio è stata rilevata in dodici aziende in sette Cantoni. Il SFF ha informato immediatamente i servizi fitosanitari cantonali competenti. Sono state avviate misure di lotta. Il batterio è innocuo per l'uomo e gli animali ma può arrecare gravi danni a oltre 200 specie di piante, tra cui patate, pomodori, zenzero e varie piante ornamentali. (UFAG)

 [www.bit.ly/Ralstonia](http://www.bit.ly/Ralstonia)

### La voce del settore



Gli ultimi anni per me personalmente ma anche per l'agricoltura in generale sono stati ricchi di avvenimenti e costellati di cambiamenti. Alla

presenza del presidente dell'associazione dei contadini, un paio di settimane fa io e altri oltre cento maestri agricoltori abbiamo ricevuto il tanto ambito diploma. Oltre a questo successo accademico, l'anno scorso ho deciso di accettare la carica di presidente dell'unione orticola dell'Argovia centrale.

Ma non sono solo io ad aver affrontato innumerevoli sfide e cambiamenti nel corso dello scorso anno. Anche la maggior parte dei miei colleghi freschi di diploma potrebbero raccontare storie interessanti. Molti di loro sono alle prese con il complicato processo del rilevamento di un'impresa agricola o, come me, l'hanno appena concluso. Nel rilevare un'impresa, i giovani agricoltori e i giovani orticoltori sono confrontati con ostacoli che diventano sempre più ardui di anno in anno. Oltre alla frenetica routine professionale, le autorità politiche a Berna ci presentano sempre nuove sfide che devono essere risolte con la collaborazione di tutte le associazioni agricole. A seguito della sospensione della nuova PA 2022, i vari dipartimenti nella Berna federale sfruttano il loro potere per dare la loro impronta all'agricoltura del futuro. Nessuno ha prestato orecchio a noi agricoltori o almeno a qualcuno che fosse un esperto in materia. Le nuove regolamentazioni PER cambiano di anno in anno e ciò rende complicati sia l'attuazione che i controlli in questa giungla di direttive. Tutto ciò mette i giovani agricoltori di fronte a molte insicurezze nella pianificazione e minaccia a lungo termine i rapporti di fiducia nella politica.

La mia richiesta al mondo politico: per favore, accordatevi su una politica agricola uniforme, orientata al futuro e a lungo termine! Servirebbe davvero ad alleggerire il già difficile ingresso nelle professioni agricole. Grazie!

Jules Frey, presidente della «Gemüsevereinigung Aargau Mitte»

Coltivazione di pomodori in campo aperto in Ticino

## Pomodori maturati al sole per un'ottima salsa

*Alla base del progetto della salsa di pomodoro c'è l'idea di valorizzare i pomodori in eccesso. Da essa è nata in Ticino quella che è una delle più inusuali coltivazioni di pomodori in campo aperto della Svizzera volta alla produzione della «Salsa Ticino».* DAVID EPPENBERGER



I pomodori coltivati in campo aperto di Christian Bassi contengono solo il 40 per cento di acqua. EP

Molto prima delle attuali, accese discussioni sullo spreco alimentare, l'orticoltore ticinese Marco Bassi dell'Orticola Bassi SA cercava un modo per valorizzare i pomodori in eccesso prodotti nelle sue serre. L'idea più ovvia è proprio la «Salsa Ticino». Uno studio commissionato da Bassi oltre dieci anni fa ha mostrato che

esisteva in effetti un mercato per una tale specialità. Ma per una buona salsa, servono pomodori adatti. E secondo gli esperti, i pomodori migliori non arrivano dalle serre ma crescono invece all'aria aperta, nei campi sotto il sole. Così vengono coltivati in Italia, la patria della salsa di pomodoro. L'idea di produrre una propria salsa si era però ormai radicata nella testa di Bassi: «abbiamo quindi deciso di passare alla coltivazione di pomodori in campo aperto.» Ed è quasi l'unico in Svizzera a coltivarli in questo modo. Marco Bassi e la sua famiglia hanno però raccolto la sfida con grande entusiasmo.

### Trenta tonnellate per ettaro

Oggi è il figlio Christian a dirigere l'impresa orticola con sede a Sant'Antonino. Dieci anni dopo, la produzione di salsa di pomodoro è ormai ben radicata. Anche quest'anno, ad inizio settembre i pomodori freschi di raccolta sobbolliscono per circa due o tre ore in grandi pentoloni. La procedura è parte integrante della linea di produzione della salsa in cui i Bassi hanno investito finora circa mezzo milione di franchi. «Durante le circa tre settimane di raccolto principale, lavoriamo anche nel finesettimana quando i pomodori sono perfettamente maturi», spiega Marco Bassi. Il raccolto sul campo avviene per la maggior parte tramite macchinari, sfruttando un apparecchio d'occasione acquistato in Italia. Dalla superficie coltivata di circa un ettaro si ottengono circa 30 tonnellate di pomodori. Le piantine, acquistate in Italia, vengono piantate ad inizio maggio. La speciale varietà per il campo aperto contiene molta meno acqua rispetto a quelle piantate nelle coltiva-

zioni protette in serra. A seconda delle condizioni meteorologiche, sono necessari da tre a sette trattamenti con il rame per contrastare la peronospora.

### Vendita soprattutto in Ticino

Vengono prodotti due tipi di salsa di pomodoro in vasetto. La «rustica» oltre al pomodoro contiene anche carote, sedano e cipolle di produzione propria e un filo di olio d'oliva. Alla salsa «basilico» viene invece aggiunto, proprio alla fine, un po' di basilico fresco acquistato dalla vicina impresa Mäder specializzata in erbe aromatiche. Viene inoltre prodotta anche la passata, che consiste di solo pomodoro, in bottiglie da sette decilitri o in grandi volumi per la gastronomia. Le salse di pomodoro dell'Orticola Bassi SA sono prive di conservanti e questo, insieme alla regionalità, è un importante argomento di vendita. I maggiori acquirenti delle salse sono le filiali ticinesi di Migros, Coop e Manor nonché macellerie, ristoranti e scuole. Gli investimenti per la coltivazione di pomodori in campo aperto nell'impresa sono quindi stati ripagati? È stato necessario tanto lavoro per creare una struttura adatta, spiega Marco Bassi. «E il tutto viene ripagato solo se ci sono gli acquirenti adatti.» ■



I pomodori coltivati in campo aperto vengono raccolti con appositi macchinari. EP

Allevamento di lumache in un'impresa orticola ticinese

## Le lumache adorano le zucchine

*Di solito, le lumache nelle imprese orticole sono tutto fuorché benvenute. Non è così per l'orticoltore ticinese Luca Belossi che alleva chioccioline per uso alimentare e le nutre con verdure che non possono essere destinate alla vendita.* DAVID EPPENBERGER

Luca Belossi è un orticoltore di Contone ed è la quarta generazione ad occuparsi dell'impresa. In un ettaro di serre coltiva pomodori cherry mentre patate, cavolfiori, zucchine e verze crescono in campo aperto. Produce inoltre anche prato in rotoli. Da tre anni, tuttavia, l'impresa si dedica anche a qualcosa di davvero inusuale per l'orticoltura: l'allevamento di lumache per uso alimentare. Si tratta di una passione personale di Belossi. Questi molluschi occupano da sempre un posto importante nella cucina di famiglia. «Sono cresciuto a polenta e lumache», spiega. Il padre si ricorda di come da bambini andavano a raccogliere le chioccioline selvatiche sotto gli alberi per poi cucinarle freschissime nell'apposito pentolone. Oggi, questa pratica è vietata per un discorso di protezione della fauna: le direttive odierne richiedono una morte dolce in congelatore.

### Informazioni dall'istituto di elicicoltura in Piemonte

Le lumache sono parte integrante della tradizione culinaria ticinese. Tuttavia, la maggior parte delle lumache consumate oggi provengono da lontano, da allevamenti in Indonesia. Dovrebbe essere possibile allevarle anche in Svizzera, ha pensato Belossi. Detto, fatto: ha recuperato l'attrezzatura necessaria in Piemonte presso l'Istituto Nazionale di Elicicoltura di Cherasco dove ha ottenuto anche numerose informazioni sull'allevamento e le sue prime 25 000 lumache. Gli ostacoli da superare erano soprattutto di natura amministrativa poiché le lumache non sono considerate animali da reddito dal punto di vista legale e quindi il loro allevamento non è consentito nelle zone agricole. L'allevamento delle lumache si trova tutt'oggi in una zona grigia. Tuttavia, una mozione in merito presentata al Parlamento dal consigliere nazionale ticinese Bruno Storni ha trovato ampio appoggio in Consiglio Nazionale. Il Consiglio federale ha già comunicato che modificherà la legge per far sì che in futuro gli allevamenti di lumache siano autorizzati anche nelle zone agricole.



Da tre anni, l'orticoltore Luca Belossi alleva chioccioline. DAVID EPPENBERGER

### In futuro acquisterà solo le uova

A Contone, le chioccioline strisciano su mezzo ettaro di terreno tra il prato in rotoli e le serre in una parcella a parte ben delimitata. Le zucchine non vendibili vengono grattugiate e utilizzate come mangime. A queste si aggiungono altre varietà di verdure e talvolta anche qualche cetriolo storto dalle imprese vicine. I pomodori invece non sono adatti, spiega Belossi. Ad oggi, le chioccioline vengono «raccolte» due volte all'anno, in primavera e in autunno. Per farlo, vengono disposti alcuni cartoni a cui le chioccioline si attaccano. I lavoratori separano quindi gli esemplari adulti «pronti per la macellazione» da quelli più piccoli che vengono riportati su un terreno appena seminato dove potranno continuare la loro crescita. Nel corso del primo anno, Belossi ha raccolto 1000 chilogrammi di lumache. Nel secondo, a causa di una grandinata, molto meno. Le chioccioline pronte vengono messe in una cella frigorifera per

causare un letargo anticipato e trasportate quindi fino a Cherasco in Italia dove vengono macellate nel rispetto delle direttive per la protezione degli animali e poi preparate. Belossi riporta in Ticino solo la quantità che può vendere a privati e ristoranti della regione. Il resto lo vende a 5,50 euro al chilogrammo all'istituto che a sua volta rivende le lumache ai suoi acquirenti.

I lavori di raccolta e cura richiedono più manodopera di quanto pensasse. In futuro modificherà quindi la produzione e acquisterà in primavera a Cherasco solo le uova da cui le chioccioline nasceranno, si svilupperanno tutte insieme in modo uniforme e saranno pronte per essere raccolte in una sola volta in autunno. L'allevamento non è ancora redditizio. L'orticoltore sorride: «sarò contento quando finalmente rientreranno i costi.» La passione è in primo piano e Belossi è fiero quanto l'acquirente riconosce e loda la qualità delle sue chioccioline in salamoia. ■