



Associazione Frutticoltori Ticinesi

RELAZIONE DEL PRESIDENTE

Il 2022 è risultato l'anno più caldo da quando esistono i rilievi climatici (1864), si è registrato una temperatura a gennaio +2,1°C e febbraio 2,4°C superiore alla norma e a maggio il medesimo trend continua con +2,6°C. Questi dati sono calcolati rispetto al periodo 1991-2020. Solo settembre ha fatto registrare una temperatura inferiore agli anni 1991-2020. Il soleggiamento invernale ed estivo è stato uno dei più alti. A giugno a Biasca il termometro ha marcato oltre 36°C e alla fine di luglio e agosto al sud delle Alpi le massime giornaliere hanno raggiunto i 35-37°C con punte fino a 38,3°C. Queste alte temperature e la mancanza di precipitazioni ha portato ad una siccità eccezionale soprattutto nel Sottoceneri, a Stabio sono caduti 391 mm che corrisponde al 75% della norma. La regione di Biasca e Valli le piante hanno sofferto un po' meno della mancanza d'acqua e la vegetazione si è sviluppata normalmente.

A completare questi fenomeni climatici ci ha pensato anche la grandine del 28 giugno che ha colpito soprattutto il Locarnese e il Piano di Magadino causando parecchi disastri.

In conclusione i grattacapi per l'agricoltura non mancano.

Dal lato fenologico lo stadio di piena fioritura ha seguito il normale andamento, con alcuni giorni di ritardo, rispetto agli anni passati. In fin dei conti è stato un anno proficuo per le produzioni frutticole, e quest'anno 2023 paghiamo l'eccesso di produzione dell'anno scorso.

Lo spirito dell'AFT è quello di adoperarsi con insistenza a far passare il messaggio sulla salvaguardia della salute dei consumatori e del paesaggio, gestendo in modo più naturale le nostre piante frutticole.

Per raggiungere questi scopi, da diversi anni a questa parte, l'AFT organizza delle serate tematiche come per esempio l'influsso del clima sul mondo vegetale (relatore Gaia Marco di Meteo Svizzera) e sulle giuste tecniche per combattere in modo ecologico le malattie dei nostri alberi fruttiferi. Dalle statistiche nazionali emergono dei dati incoraggianti dove si constata una diminuzione dell'uso dei prodotti fitofarmaci e l'aumento di aziende indirizzate alla produzione biologica.

Grazie ai nostri corsi pratici, che sono sempre ben frequentati, ci permettono di iscrivere dei nuovi giovani soci, evitando in tal modo una maggior erosione di aderenti.

Oggi esiste un maggior interesse alla frutticoltura, constato che si mettono sempre più giovani piante a dimora nei giardini e anche perché alcuni partecipanti che assistono ai corsi si ritrovano a gestire gli alberi dei loro genitori.

Il corso innesto a gemma a Biasca è stato diretto dai colleghi Daniele Reinhart e da Jonathan Brazzola in quanto ero assente, oltre al corso i partecipanti hanno visitato il frutteto in piena produzione gestito con i sistemi moderni d'allevamento. Queste forme di conduzione, grazie ai portinnesti deboli, alla piegatura dei rami e ad una potatura lunga permettono di eseguire buona parte dei lavori restando con i piedi in terra (frutteto pedonale). Si diventa anziani e se si può evitare di salire sulle scale ci saranno meno incidenti di gravi cadute.

Si è proposto un corso particolare sull'utilizzazione della frutta in pasticceria alla scuola di Trevano diretto dal rinomato pasticcere Piffaretti Giuseppe. È stato apprezzato, purtroppo i partecipanti non hanno potuto seguire dall'A alla Z tutta la preparazione delle torte, in quanto l'istruttore aveva già preparato i fondi torta per guadagnar tempo, inoltre la parte cartacea con le ricette è stata carente. Essendo un corso molto caro ci si poteva aspettarsi di più.

Dopo il periodo Covid, ecco che ci siamo indirizzati di nuovo verso il grande pubblico, siamo stati presenti alla stazione FFS di Locarno, dove si è ricominciato la distribuzione delle mele alla giornata della mela a livello nazionale.

Altra manifestazione importante è stata il Greenday a Bellinzona, dove in quell'occasione si presenta la sostenibilità e la conservazione della natura. Come contributo per la natura il nostro segretario ha costruito una ventina di cassette per insetti che i ragazzi dovevano riempirli con del diverso materiale: bambù, paglia e piccole pigne e lo ringrazio per il suo lavoro.

Se qualcuno ha delle idee per animare questa giornata sono ben accette.

Il progetto "Peri della valle di Blenio" è finalmente partito, il 26 ottobre Daniele e Muriel con alcuni aiutanti hanno piantato dei peri presso la scuola di Acquarossa, con lo scopo di sensibilizzare gli scolari nel mantenimento di questa biodiversità varietale di pere che si trova in valle. In quest'ambito Mauro Giudici ha presentato una degustazione di diverse qualità di succo e per completare questa mattinata si è mostrato agli allievi il nostro video del 75esimo.

Sempre restando in tema peri l'AFT da parecchi anni organizza, grazie alle competenze di Daniele, una dimostrazione sulla potatura di vecchi peri per rivitalizzarli come viene praticato sui vecchi castagni in selva.

Questi magnifici alberi sono inseriti meravigliosamente nel paesaggio abbellendolo e nel contempo offrono delle buonissime pere che purtroppo buona parte vanno perse. L'iniziativa del progetto peri è anche quello di valorizzarli in diversi modi, come succhi, marmellate, in specialità culinarie, ecc..

Gli alberi innestati l'anno scorso sono stati distribuiti unicamente in Valle secondo le disposizioni fitosanitarie federali.

In luglio, la gita annuale ci ha portato nella Valposchiavo, con la visita all'Azienda di Reto Raselli che a Le Prese coltiva in modo biologico e trasforma le erbe officinali di montagna in eccellenti tisane con la Gemma BIO. Abbiamo potuto visitare le diverse colture e il modo di essiccazione delle erbe.

Un'altra interessante azienda è stata quella di Nicolò Paganini a Campascio che è specializzato in piccoli frutti e produce anche del vino dai vigneti in Valtellina. Dopo la visita alle diverse colture una sorpresa ci ha aspettato all'Agriturismo Coltiviamo-sogni, dove ci hanno fatto degustare degli ottimi prodotti di loro produzione accompagnati da uno spumante e al termine è poi seguito l'assalto al loro negozietto.

Il giorno seguente a Tirano c'è stata la visita al magnifico Palazzo Salis e alla vecchia cantina in disuso. In questo peregrinare non sono mancati i momenti di convivialità davanti ad ottimi piatti e in luoghi pittoreschi. Per terminare l'escursione di due giorni al rientro ci siamo fermati alla Cantina Sociale di Mendrisio con visita alla struttura seguita da una degustazione di diversi vini.

Dopo aver passato in rassegna quello che è successo nel 2022 vengono i ringraziamenti a tutti quelli che si sono messi a disposizione per la riuscita delle attività e in modo particolare i membri di Comitato: Renato Merzaghi, Cesare Bassi, Pio Morisoli, Daniele Reinhart, Mauro Giudici, Jonathan Brazzola e tutti i soci senza i quali l'AFT non potrebbe funzionare.

Alberto Sassella Presidente dei Frutticoltori Ticinesi