

Le patate della seconda raccolta forniscono materiale di piantagione di alta qualità per la prossima stagione.

Автор(и): Растителна защита

Дата: 11.10.2023 *Брой:* 10/2023



I giardinieri esperti sanno che la seconda raccolta di patate è quella adatta al consumo invernale e primaverile – insieme alla produzione medio-precocce. Per coltivare patate come seconda coltura, si utilizzano aree liberate da ortaggi precoci come spinaci e zucchine, così come cereali, legumi e altre colture raccolte entro metà luglio.

I vantaggi della seconda coltura di patate sono che può essere conservata per un periodo più lungo e rimane sana fino alla primavera, e i suoi tuberi forniscono materiale di semina di alta qualità per la stagione successiva. Per una seconda coltura, vengono selezionate varietà di patate (Nadezhda, Agria, Impala, Desiree, Arinda,

Bintje, Concorde, Trezor, ecc.) che hanno un periodo di vegetazione più breve, germogliano più rapidamente, non disperdono energia in uno sviluppo prolungato del fusto, ma formano tuberi.

Le patate che maturano a temperature più basse sono meno suscettibili a malattie e parassiti come il nematode del fusto della patata e la dorifora della patata, per i quali il tempo a settembre è già freddo, ma i tuberi sono spesso attaccati dalla tignola della patata.



Tignola della patata

Il parassita attacca i tuberi di patata nel periodo che va dall'"appassimento della massa fogliare" fino alla raccolta o durante lo stoccaggio nei magazzini. L'infezione dei tuberi in campo avviene quando le larve si schiudono dalle uova deposte sulle foglie, cadono sulla superficie del suolo e raggiungono i tuberi attraverso le fessure, oppure entrano nei tuberi dai fusti secchi, o le femmine depongono le uova direttamente sui tuberi che sporgono dal terreno.

Nei magazzini di patate le femmine depongono le uova sui tuberi, e il bruco di solito scava intorno agli occhi dei tuberi, si nutre della parte carnosa sotto la buccia, formando gallerie sopra le quali l'epidermide del tubero si abbassa e forma un solco. In alcuni casi il bruco penetra all'interno dei tuberi. Durante l'alimentazione forma gallerie riempite di escrementi marroni e ragnatele mescolate con fini particelle di patata. Le gallerie variano in

lunghezza e sono larghe da 2 a 5 mm. Nei tuberi fortemente infestati ci sono molte gallerie piene di escrementi su cui si sviluppano vari microrganismi che distruggono completamente i tuberi.

Lotta

Le misure agrotecniche contro la tignola della patata includono:

- Raccolta tempestiva del raccolto e distruzione dei residui vegetali;
- Trattamento chimico della massa fogliare prima dello sfalcio, da effettuare alla sera con un prodotto a contatto con un breve intervallo pre-raccolta;
- Rimozione immediata dei tuberi verso le strutture di stoccaggio, non permettendo che rimangano in campo durante la notte;
- Distruzione dei tuberi con danni visibili;
- Conservazione delle patate nei magazzini a una temperatura inferiore a 9 °C, poiché la falena non depone le uova al di sotto di questa temperatura;
- Stoccaggio separato delle patate da semina da quelle destinate al consumo.

Le patate di seconda coltura si raccolgono dopo le prime gelate alla fine di ottobre e all'inizio di novembre, con questa tempistica che dipende dalle condizioni climatiche della regione. I tuberi vengono calibrati, essiccati e posti per la conservazione in locali idonei.



Le cassette di legno sono ideali per la conservazione delle patate

Patate per la conservazione

I tuberi destinati a materiale di semina si conservano per 6-9 mesi, e quelli per consumo e foraggio – fino al momento del loro utilizzo. Si conservano: tuberi ben maturati con buccia sana, senza danni meccanici e lesioni; esenti da malattie fungine e batteriche e parassiti; ben essiccati, senza umidità in eccesso. I locali di conservazione devono essere ben puliti dalle vecchie patate e disinfettati. La disinfezione può essere effettuata con una soluzione di 1 parte di formalina al 40% in 40 parti d'acqua o una soluzione al 3% di solfato di rame. Durante la conservazione i tuberi dovrebbero essere ispezionati periodicamente e quelli colpiti da marciume secco e molle e quelli attaccati dai bruchi della tignola della patata dovrebbero essere rimossi. Condizioni ottimali di conservazione: temperatura 2-4°C e umidità relativa del 90%, assicurando una buona ventilazione.