

Verdura

Quanta verdura si coltiva in Svizzera?

Ogni anno in Svizzera vengono consumati in media 85 kg di verdura a persona. Le circa 3'500 aziende orticole svizzere ne producono il 55%. In termini quantitativi, tra le 80 varietà di verdura coltivate, le più popolari sono il pomodoro, la carota, la cipolla, la lattuga iceberg, gli spinaci, la lattuga, il porro, il cetriolo, la cicoria e il cavolfiore.

Dove si coltiva la verdura?

La maggior parte viene coltivata in **campi aperti**, senza strutture speciali. Le **serre** offrono protezione dalle intemperie e dai parassiti, facilitano la raccolta e ne prolungano la stagione. La coltivazione del substrato è tecnicamente complessa, ma ancora più produttiva. Le verdure crescono in serra su lana di roccia o fibre di cocco e ricevono il nutrimento, calore e aria fresca grazie al controllo di un computer.

Qual è la stagione di ogni verdura?

In Svizzera si raccoglie verdura fresca in campo aperto da marzo a ottobre. Le verdure croccanti possono venire conservate tutto l'anno. Le verdure trasformate vengono surgelate, messe in scatole oppure lavorate in crauti e sono così disponibili in ogni momento.

Esistono macchinari che raccolgono le verdure?

Esistono già per alcune verdure come per esempio le carote, ma la raccolta viene ancora fatta principalmente a mano. Nei negozi deve sempre esserci verdura, il che comporta giornate intense e lunghe settimane di lavoro. La raccolta comprende anche la lavorazione delle verdure, la pulizia, il lavaggio e l'imballaggio. Alcune aziende uniscono le forze per formare piattaforme di fornitura, che poi utilizzano in comune.

Come arriva la verdura nel piatto?

Le verdure fresche e quelle stoccate vengono consegnate direttamente ai negozi e quindi ai consumatori tramite i commercianti ortofrutticoli. L'80% di queste viene venduto da Migros e Coop. La vendita diretta nelle aziende agricole sta diventando sempre più popolare, ma rappresenta poco meno del 3%.

Le verdure lavorate passano prima dagli impianti industriali e di lavorazione e poi raggiungono negozi, ristoranti e mense.

A cosa serve il fertilizzante?

Le verdure coltivate all'aperto assorbono i nutrienti dal terreno per poter crescere. Al fine di garantire che il suolo a lungo termine non si impoverisca, è necessario un apporto di fertilizzante organico (compostaggio, letame, liquame) e minerale (fosfato, potassio, calcio, azoto), ma solo nella quantità che è stata sottratta al terreno.

Che cosa protegge le verdure da parassiti, malattie e malerbe?

In primo luogo l'uso di varietà resistenti e un regolare cambio del campo (rotazione delle colture). Questo impedisce lo sviluppo di malattie sulle stesse piante. Se necessario, si usano anche i prodotti fitosanitari. Contro le malerbe aiutano la trinciatura e la fresatura, la copertura del terreno con paglia, teli o stuoie per pacciamatura oppure, in caso di danni eccessivi, anche i diserbanti.