



Orticolto, orticoltrice

AFC

**Addetto, addetta
alle attività
agricole**

colture speciali

CFP



Insalate croccanti, melanzane fondenti, carote piene di vitamine: se nei nostri piatti troviamo verdure fresche è anche merito degli orticoltori e degli addetti alle attività agricole, i quali seminano, curano le colture e raccolgono gli ortaggi durante tutto l'anno. Questo lavoro molto fisico e a contatto con la natura è svolto principalmente all'aperto.

Attitudini

Nutro molto interesse per la natura

Il lavoro degli orticoltori è scandito dal ritmo della natura. Sono le specie vegetali, ma anche la qualità del terreno e le condizioni meteorologiche, a determinare i tempi e la qualità del raccolto. Gli orticoltori conoscono alla perfezione tutte queste tematiche.

Sono abile nel maneggiare macchinari e attrezzi

Sebbene la produzione di ortaggi richieda ancora molto lavoro manuale, anche i trattori, le macchine da semina e gli impianti di irrigazione fanno parte della vita quotidiana di questi professionisti. Certe attività inoltre, come la pianificazione, possono essere eseguite con l'aiuto di software.

Ho una buona condizione fisica

Lavorare il terreno, seminare, raccogliere gli ortaggi e trasportarli in pesanti cassette: tutto questo fa parte della quotidianità di questi professionisti, anche sotto il sole cocente o durante fredde giornate invernali.

Mi piace assumermi responsabilità

Gli orticoltori lavorano spesso in gruppo, in particolar modo durante la raccolta o la preparazione degli ortaggi. I professionisti qualificati assumono rapidamente maggiori responsabilità dirigendo squadre di operai talvolta non qualificati.

✓ Numerosi ortaggi, ad esempio i porri, sono raccolti a mano. Altri invece si possono raccogliere con l'aiuto di macchinari.



Condizioni di lavoro

Aziende di varie dimensioni

In Svizzera, ci sono all'incirca 3000 aziende orticole che ogni anno producono 400 000 tonnellate di verdure su una superficie totale di 13 000 ettari. Queste aziende sono insediate principalmente sull'Altopiano, regione tra il Giura e le Alpi dove grandi corsi d'acqua e laghi forniscono acqua a sufficienza. Circa il 15% di queste imprese si dedica alla coltivazione biologica. Molte aziende sono di dimensioni piuttosto piccole (5-6 impiegati) e spesso a conduzione familiare, ma ce ne sono anche di più grandi con oltre 20 dipendenti.

Una professione fortemente legata al clima e alle stagioni

Questi professionisti lavorano principalmente all'aperto, anche se alcune verdure crescono nelle serre. Spesso sono le condizioni meteorologiche a determinare se il lavoro debba essere svolto all'esterno oppure all'interno. Il periodo fra marzo e ottobre è il più intenso, con lunghe giornate di lavoro. Ma siccome alcune verdure maturano in inverno, gli orticoltori hanno lavoro a sufficienza in ogni stagione.

Formazione AFC



Condizioni d'ammissione

Avere terminato la scuola dell'obbligo.



Durata

3 anni



Azienda formatrice

Aziende orticole di varie dimensioni e con metodi di coltura diversi. Nelle aziende bio è possibile formarsi nell'orientamento «agricoltura biologica». La formazione può essere eventualmente svolta in collaborazione con una o più aziende complementari qualora la prima azienda non possa garantire il raggiungimento di tutti gli obiettivi previsti dal piano di formazione.



Scuola professionale

Le lezioni si tengono presso il Centro professionale del verde (CPV) a Mezzana, 1-2 giorni a settimana, o presso le scuole professionali di Châteauneuf (VS) e Ins (BE) sotto forma di blocchi settimanali. L'accento è posto soprattutto sul ciclo di produzione degli ortaggi (dalla piantagione allo stoccaggio) ma vengono trattati anche altri temi, come il funzionamento e la manutenzione delle macchine, l'econo-

mia e la gestione aziendale. Inoltre, il programma prevede dei corsi di cultura generale e di educazione fisica, ma non è insegnata nessuna lingua straniera.



Corsi interaziendali

I corsi interaziendali sono organizzati in giornate specifiche dall'associazione professionale. Permettono di approfondire e mettere in pratica le nozioni studiate durante la formazione scolastica. I temi trattati sono la sicurezza sul lavoro, la salute, i macchinari e gli attrezzi, l'igiene e la qualità e la protezione delle colture.



Titolo rilasciato

Attestato federale di capacità (AFC) di orticoltore o orticoltrice



Maturità professionale

In caso di buoni risultati scolastici è possibile conseguire la maturità professionale (in Ticino dopo la formazione professionale di base, ma in altri cantoni anche durante). La maturità consente di accedere a una scuola universitaria professionale (SUP), con o senza esame di ammissione a seconda dell'indirizzo di studio.



◀ Sabrina Rüfli trapianta le piantine di bietola. Nel nuovo semenzaio, ogni germoglio ha il proprio alveolo.

Al ritmo della natura

Sabrina Rüfli segue i suoi ortaggi dalla semina fino al raccolto. Ogni specie ha i propri tempi di maturazione, può capitare quindi che nello stesso giorno la ragazza si ritrovi a dover seminare, curare le verdure oppure raccogliere.

Sabrina Rüfli estrae le piantine di bietola dal semenzaio per disporle ordinatamente in vasetti più grandi. Lì, le piantine resteranno per alcune settimane prima di essere nuovamente trasferite in un contenitore più grande e poi trapiantate direttamente nei campi. «Nella nostra azienda adottiamo il metodo di produzione biodinamico, ciò significa che non acquistiamo le piantine ma seminiamo noi stessi gli ortaggi e li lasciamo germogliare», spiega Sabrina.

Non ci sono giornate tipo

«Il lunedì e il giovedì mi occupo principalmente di tagliare e preparare la verdura da destinare al mercato,

▼ Dopo la raccolta, le verdure sono lavate, preparate e confezionate.



ai ristoranti e ai negozi di prodotti biologici. Gli altri giorni annaffio e curo le piante, estirpo le erbacce oppure raccolgo gli ortaggi maturi. Nessuna giornata si assomiglia, dobbiamo essere sempre flessibili e pronti a cambiare i programmi se la meteo lo esige. Ci sono anche grandi differenze fra una stagione e l'altra: in primavera ci concentriamo di più sulla semina e sulla coltivazione delle piantine, mentre in estate e in autunno le nostre attività principali sono la cura delle colture e la raccolta degli ortaggi. Ma il raccolto avviene anche in inverno, che è la stagione per esempio del formentino, del porro o del cavolo.»

Cure speciali per ogni ortaggio

Dopo aver raccolto i fagioli nei campi insieme ai suoi colleghi, Sabrina entra nella serra, dove oggi lavora da sola. La giovane osserva i vari ortaggi: dalle melanzane ai pomodori fino ai meloni. «Non tutte le piante vanno curate allo stesso modo. Dai pomodori ad esempio è importante rimuovere i germogli ascellari (o polloni). Controllo anche regolarmente che gli ortaggi non abbiano malattie o non siano invasi da parassiti. Alcune piante inoltre amano la terra asciutta, altre invece preferiscono il terriccio molto umido, ciò significa che non posso annaffiarle tutte allo stesso modo.»

Sabrina Rüfli

29 anni, orticoltrice
AFC al 2° anno di
tirocinio presso una
grande azienda
biologica



Natura e tecnica

In passato, Sabrina ha svolto il tirocinio di impiegata di commercio e per un periodo ha lavorato in ambito sociale. «Desideravo una professione che mi permettesse di muovermi maggiormente e di stare di più all'aria aperta. Un'attività che avesse a che fare con la natura e con gli alimenti. Il tirocinio di orticoltrice si è rivelato ideale, sebbene abbia dovuto confrontarmi con alcune sfide e imparare molte cose nuove, ad esempio gli aspetti tecnici come la manutenzione di attrezzature e di macchinari.»

Colture di insalata in grandi quantità

L'azienda in cui lavora Danny Stettler produce giornalmente quasi 10 000 vaschette e sacchetti di insalate pronte al consumo. Essa include anche una fabbrica per la trasformazione di cavoli, carote, sedano, insalate o rapanelli. Tutti ortaggi che Danny coltiva.

In un grande campo, una dozzina di operai sta raccogliendo teste di scarola riccia. Munito di coltello, Danny Stettler taglia un cespo d'insalata dopo l'altro, elimina le foglie rovinate, taglia il fusto e ripone il resto nelle cassette, che vengono poi impilate sul cassone di un trattore e trasportate verso gli stabilimenti. Lì, il giovane orticoltore le ripone in un grande deposito freddo con l'ausilio di un carrello elevatore. «Tra poco le insalate saranno trasportate nella fabbrica per essere lavate, tagliate e imballate.»

Salvaguardare i terreni

Dopo la raccolta, il campo è in cattivo stato: gli scarti delle scarole sono sparsi un po' ovunque. «Trituriamo questi rifiuti vegetali con una macchina trainata da un trattore», spiega Danny. «Poi ariamo il campo per mischiarli con il terreno, così da fornirgli nutrimento.» Per evitare di impoverire il suolo, gli orticoltori procedono alla rotazione delle colture. «Possiamo piantare la stessa varietà di ortaggi su un appezzamento di terreno solo tre volte in sette anni, e al massimo due anni di seguito», precisa il giovane. «Il mio

capo deve dunque verificare di avere campi a sufficienza per ripartire efficacemente le colture e avere una visione d'insieme di cosa è stato piantato negli anni precedenti.»

Il supporto dei macchinari

Mentre le insalate o i cavoli sono raccolti a mano, numerosi altri lavori possono essere svolti con l'aiuto di macchinari, come la preparazione del terreno, la messa a dimora delle piantine o la raccolta di carote e sedano. «Per mantenere le colture in buono stato utilizziamo una sarchiatrice dotata di un sistema ottico digitale, capace di individuare il piede dell'insalata e di eliminare le erbacce che le stanno attorno.»

Per il condizionamento delle verdure l'azienda dispone anche di un impianto



▲ Danny Stettler scarta le carote crepate, storte o rovinate.

automatizzato che spazzola e lava le carote. Il ragazzo è in piedi davanti al nastro trasportatore e seleziona le verdure pulite, mettendo da parte quelle spezzate, storte o rovinate. Un po' più lontano, un sistema elimina gli ortaggi il cui diametro non corrisponde alla norma. «Le carote che non possono essere vendute sono recuperate da un agricoltore che le usa come foraggio per le sue mucche.»

Le giornate di pioggia o invernali sono dedicate alla manutenzione delle



▲ Quando si raccoglie l'insalata bisogna anche eliminare le foglie rovinate e tagliare il fusto.



Danny Stettler
20 anni, orticoltore
AFC presso una
grande azienda
orticola

macchine, che vanno controllate, lavate e oliate. «Nella mia professione bisogna saper fare un po' di tutto: conoscere bene la crescita delle piante, distinguere i vari insetti, individuare i segnali di una malattia sulle foglie, ecc. Inoltre, durante il tirocinio acquisiamo le basi di meccanica.»



Addetto, addetta alle attività agricole CFP (colture speciali):
la formazione professionale di base biennale

«Le nostre melanzane crescono sulle radici dei pomodori»

Dominic Rebsamen

18 anni, addetto
alle attività agricole
CFP (indirizzo
professionale
colture speciali) al
2° anno di tirocinio
presso un'azienda
biologica di medie
dimensioni

Quali sono i lavori che svolgi più volentieri?

La raccolta delle verdure, perché rappresenta l'obiettivo finale di tutti gli altri lavori che svolgiamo ed anche un'occasione per imparare di più sulle colture.

Significa dunque che l'inverno non è la tua stagione preferita?

Non direi così, perché in inverno raccogliamo ad esempio il formentino. La stagione fredda richiede molta attenzione, in particolare nella cura degli ortaggi. Per preparare il terreno e arieggiarlo utilizziamo un motocoltivatore. È un macchinario con cui mi piace molto lavorare.

È vero che lavori soprattutto all'aria aperta?

Sì, sicuramente sono molto spesso all'aperto. Ma ci sono anche molte altre attività che bisogna svolgere all'interno, come ad esempio la preparazione delle verdure prima della vendita o la cura delle piante nella serra. Ce ne occupiamo soprattutto quando piove.

Che cosa rende interessante il tuo lavoro?

Per lavorare con le piante si utilizzano delle tecniche affascinanti come l'innesto, un'operazione che permette di unire una pianta sensibile e delicata a radici robuste. Le nostre melanzane ad esempio crescono su radici di pomodori! Inoltre continuiamo a testare nuove varietà di ortaggi.



^ Gli addetti alle attività agricole e gli orticoltori lavorano spesso in team, ad esempio per eliminare le malerbe o zappare la terra.

Che cos'è la formazione CFP?

Se sei una persona che necessita di un po' più di tempo per imparare o se il tuo rendimento scolastico non è sufficiente per intraprendere una formazione AFC della durata di tre anni, esiste un'alternativa: la formazione professionale di base biennale di addetto o addetta alle attività agricole (indirizzo professionale colture speciali). Le esigenze sono un po' meno elevate, in particolare in ambito scolastico. Al termine della formazione, grazie al certificato federale di formazione pratica (CFP), potrai iniziare subito a lavorare o, se ottieni dei buoni risultati scolastici, accedere al secondo anno della formazione AFC.

Addetto/a alle attività agricole CFP

 **Durata** 2 anni

 **Azienda formatrice**

Il lavoro pratico corrisponde in gran parte a quello svolto dall'orticoltore/trice AFC.


 **Scuola professionale**

- 1 giorno a settimana
- Soprattutto materie pratiche: produzione vegetale, meccanizzazione, impianti tecnici
- Nessuna lingua straniera
- Sedi: CPV Mezzana, Châteauneuf e Winterthur

 **Corsi interaziendali**

- Giornate specifiche organizzate dall'associazione professionale
- Temi: sicurezza sul lavoro, salute, macchinari e attrezzi, igiene e qualità, protezione delle colture

Orticoltore/trice AFC

 **Durata** 3 anni

 **Azienda formatrice**

Maggiore responsabilità, ad esempio per la coltivazione e la pianificazione del raccolto.

 **Scuola professionale**

- 1-2 giorni a settimana o corsi a blocco, in base alla scuola
- Materie pratiche, ma anche teoriche, p. es. economia aziendale, politica e diritto nel contesto professionale
- Nessuna lingua straniera
- Sedi: CPV Mezzana, Châteauneuf e Ins

 **Corsi interaziendali**

- Giornate specifiche organizzate dall'associazione professionale
- Temi: sicurezza sul lavoro, salute, macchinari e attrezzi, igiene e qualità, protezione delle colture



^ Far crescere le piantine

Questi professionisti seminano le piante e le fanno germinare. Le piante giovani sono poi trapiantate in vasi sempre più grandi.



> Piantare nei campi o nella serra Quando le piantine sono abbastanza sviluppate, gli ortaggi più robusti sono trapiantati nei campi, mentre le specie più sensibili nella serra.

✓ Preparare il terreno Gli orticoltori e le orticoltrici lavorano il terreno con attrezzature speciali, affinché le verdure possano crescere nelle migliori condizioni possibili.



^ Proteggere dai parassiti I prodotti fitosanitari sono utilizzati con parsimonia. L'uso di insetti utili per la lotta contro i parassiti sta diventando sempre più comune.



^ La raccolta degli ortaggi

Molti tipi di ortaggi, ad esempio i pomodori, sono solitamente raccolti a mano. Le macchine sono utilizzate principalmente per le varietà che crescono in superficie.



< Prendersi cura delle colture

Irrigare, concimare, diserbare, rimuovere i germogli ascellari e le foglie ingiallite. Un raccolto ricco dipende anche da queste operazioni.



> Preparare i prodotti Questi professionisti smistano, lavano, sbucciano, tagliano e imballano la verdura per prepararla alla vendita o allo stoccaggio.

^ Vendita Gli orticoltori sono spesso presenti nel negozio dell'azienda orticola o nei mercati locali per vendere i loro prodotti.



Mercato del lavoro

Ogni anno, circa 30 giovani portano a termine la formazione professionale di base di orticoltore o orticoltrice e 10 quella di addetto o addetta alle attività agricole con indirizzo professionale colture speciali.

I professionisti qualificati sono molto richiesti sul mercato del lavoro. Il settore occupa numerosi operai non qualificati, ciò che permette agli orticoltori e agli addetti alle attività agricole di assumere rapidamente la gestione di una squadra. I professionisti del settore, oltre a svolgere i numerosi corsi di perfezionamento organizzati, possono assolvere anche un tirocinio supplementare abbreviato, della durata di un anno, per imparare un'altra professione nel settore agricolo.

Domanda di prodotti locali in aumento

La produzione di ortaggi in Svizzera è in aumento grazie alla crescente tendenza della popolazione ad adottare un'alimentazione sana composta di prodotti di stagione e a chilometro zero. Le prospettive future per il settore sono buone. La pressione verso il ribasso dei prezzi esercitata all'estero spinge le aziende agricole a dar prova di innovazione, offrendo ad esempio varietà vegetali ancora poco conosciute o che erano usate in passato.



Altre professioni agricole

Il campo professionale dell'agricoltura comprende altre cinque professioni AFC: agricoltore/trice, viticoltore/trice, cantiniere/a, frutticoltore/trice e avicoltore/trice. Per le ultime due, attualmente la formazione si svolge fuori dal Ticino. Gli addetti e le addette alle attività agricole CFP possono scegliere altri due indirizzi professionali: vinificazione e agricoltura.



Maggiori informazioni

www.orientamento.ch, la piattaforma per tutte le domande riguardanti le professioni, le formazioni e il mondo del lavoro

www.agri-job.ch, informazioni dettagliate sulle professioni del settore agricolo

www.cpvmezzana.ch, Centro professionale del verde di Mezzana

www.orientamento.ch/salario, informazioni sul tema dei salari



Formazione continua

Ecco alcune possibilità dopo l'AFC:

Corsi: offerte formative del Centro professionale del verde di Mezzana o di altri istituti di formazione in Svizzera, ad esempio Châteauneuf (VS), Grangeneuve (FR), Inforama (BE), Strickhof (ZH) o la SUP di Zurigo (ZHAW)

Tirocinio supplementare: un anno di formazione di base in un'altra professione del campo professionale dell'agricoltura

Esami di professione con attestato professionale federale (APF): responsabile di azienda orticola, agricola, frutticola o avicola, giardiniere/a, specialista del commercio al dettaglio

Esami professionali superiori (EPS) con diploma federale: maestro/a orticoltore/trice, maestro/a agricoltore/trice, maestro/a avicoltore/trice, maestro/a frutticoltore/trice o maestro/a cantiniere/a

Scuola specializzata superiore (SSS): agro-commerciante o tecnico/a in agronomia

Scuola universitaria professionale (SUP): bachelor in agronomia o ingegneria ambientale



Maestro orticoltore, maestra orticoltrice EPS

Per poter ottenere il diploma federale di maestro/a orticoltore/trice è necessario possedere un attestato professionale federale (APF) nel settore agricolo e aver superato ulteriori moduli di formazione. Questi specialisti dirigono un'azienda orticola, possiedono una solida base di conoscenze in economia e conoscono i gusti e le esigenze dei consumatori. Oltre che della produzione di ortaggi, si occupano anche dell'acquisto di attrezzature e macchinari e sono responsabili della formazione degli apprendisti.

Responsabile di azienda orticola APF

Gli orticoltori con almeno due anni di esperienza professionale possono prepararsi all'esame di professione di responsabile di azienda orticola APF. Questi professionisti pianificano e organizzano la coltivazione, la cura e la raccolta di diverse varietà di verdura e ortaggi. Preparano gli orari di lavoro dei dipendenti e li assistono in caso di problemi. Inoltre realizzano strategie di vendita e marketing.



Impressum

1ª edizione 2018. © 2018 CSFO, Berna.
Tutti i diritti riservati.

Editore:

Centro svizzero di servizio Formazione professionale | orientamento professionale, universitario e di carriera CSFO. CSFO Edizioni, www.csfo.ch, edizioni@csfo.ch. Il CSFO è un'istituzione della CDPE.

Ricerca e redazione: Peter Kraft, Alessandra Truatsch, Fanny Mülhauser, CSFO **Traduzione:** testi&stili

Revisione testi: Anna Biscossa, CPV Mezzana; Beatrice Tognola-Giudicetti, UOSP Bellinzona **Foto:** Frederic Meyer, Thierry Porchet **Concetto grafico:** Eclipse Studios **Realizzazione:** Roland Müller, CSFO

Stampa: Salvioni arti grafiche

Diffusione, servizio clienti:

CSFO Distribuzione, Industriestrasse 1, 3052 Zollikofen
Tel. 0848 999 002, distribuzione@csfo.ch, www.shop.ch

N° articolo: FE3-3117 (esemplare singolo), FB3-3117 (plico da 50 esemplari). Il pieghevole è disponibile anche in francese e tedesco.

Ringraziamo per la collaborazione tutte le persone e le aziende coinvolte. Prodotto con il sostegno della SEFRI.