

Info n. 22
Del 09/08/2018



Coordinamento Corilicolo Piemontese

AGGIORNAMENTO TECNICO

Fase fenologica

Cimici del nocciòlo: aggiornamenti

Raccolta campioni: come procedere

FASE FENOLOGICA

Prosegue la maturazione dei frutti con situazioni variabili a seconda della zona produttiva. Unitamente a quanto riportato nell'avviso precedente si allegano le



Foto 2

fotografie che si riferiscono a due situazioni di maturazione in zone altimetriche diverse: Bossolasco (Foto 1) e Alba (Foto 2).



Foto 1

CIMICI DEL NOCCIOLO: AGGIORNAMENTI

Conclusi i *frappage*, per l'evidente inizio della naturale cascola pre-raccolta nelle località più anticipate, sono proseguiti i monitoraggi con le trappole dislocate sul territorio corilicolo piemontese. Nelle differenti zone produttive il numero di catture è variabile; **tendenzialmente si registra un generale aumento di cimici**, in particolare della Cimice Asiatica. Unitamente agli adulti della prima generazione sono state catturare in alcune località (torinese; alessandrino) neanidi di seconda età riconducibili all'inizio della 2^a generazione dell'annata. A differenza di quanto si legge sull'integrità della stampa non specializzata, che segnala che le cimici **NON SONO PIU' UN PROBLEMA**, consigliamo agli imprenditori **DI SEGNALARE CON TEMPESTIVITA' AI TECNICI DI ZONA** tutti i ritrovamenti di cimici perché è in corso un **GENERALE INCREMENTO DELLE CATTURE** come indicato in precedenza.

RACCOLTA CAMPIONI NOCCIOLE

Al fine di poter verificare l'entità delle correlazioni fra catture con trappole, frappage e danni alla raccolta, si è stabilito di prelevare dei campioni di nocciole scegliendo punti di prelievo differenti in base ai monitoraggi.

Sulla base delle risultanze di monitoraggio sono state quindi individuate **30 aree** in cui prelevare rappresentativi campioni di nocciole. Dall'analisi delle campionature, potenzialmente differenziate dal numero di cimici rinvenute nei campionamenti (trappale + frappage), si intende verificare la strategia utilizzata localmente.

Il campionamento deve **essere rappresentativo** del nocciolo indagato (**2 chilogrammi di prodotto**) e **DEVE ESSERE PRELEVATO ALL'ATTO DELLA PRIMA RACCOLTA** del prodotto. Il campione dovrà essere **adeguatamente contrassegnato** dai riferimenti dell'azienda produttrice e del "campo" in cui è avvenuto il prelievo. **Nell'immediato è necessario mettere da parte le campionature di prodotto.** Successivamente verranno chiesti altri dati (caratteristiche del nocciolo; misure fitosanitarie adottate; etc) tramite apposita scheda di rilevamento.

La conservazione della campionatura, fino alla consegna, dovrà privilegiare l'uso di **sacchetti di rete** o al limite di carta (**NON USARE SACCHETTI DI PLASTICA**).

Si precisa, a scanso di equivoci, che i campioni analizzati verranno utilizzati **ESCLUSIVAMENTE** per stabilire l'entità e l'incidenza delle alterazioni provocate da cimici e altri patogeni. I risultati ottenuti non avranno, quindi, **alcuna VALENZA COMMERCIALE.**