Agrion
Agricoltura ricerca innovazione

NOCCIOLO

Info n. 23
Del 29/08/2018

Coordinamento Corilicolo Piemontese

AGGIORNAMENTO TECNICO

Aggiornamento delle situazioni di raccolta e fitosanitaria: cimici, batteriosi, macchie brune e moria

Raccolta campioni: situazione

AGGIORNAMENTO DELLE SITUAZIONI DI RACCOLTA E FITOSANITARIA: CIMICI, BATTERIOSI, MACCHIE BRUNE E MORIA

Alessandrino: sono ormai state completate le operazioni di prima raccolta. La produttività risulta al momento **leggermente superiore alla media** di quelle riscontrate nelle ultime due annate agrarie, fatta eccezione per alcune aree di pianura dove **le gelate della scorsa a.a.** hanno finito per influire **negativamente** anche sulla produttività 2018. Dalle prime rese per il momento risulta bassa la percentuale di cimiciato ma la campionatura non ha per ora considerato il prodotto raccolto nelle zone in cui l'anno scorso si sono riscontrati danni. **Segnalata presenza in crescita delle cimici** in modo diversificato rispetto alle zone produttive con presenza di forme adulte e di giovani.

Torinese: operazioni di prima raccolta completate. Segnalata presenza in crescita delle cimici.

Cuneo: attualmente gli imprenditori sono in procinto di iniziare la prima raccolta. Cimici in aumento nei noccioleti.

Albese: L'imprenditoria ha completato la raccolta in tutti i corileti localizzati nelle zone di pianura. Nelle zone di media ed alta collina le raccolte sono iniziate sul finire dell'scorsa settimana in modo progressivo. Anche in queste realtà si segnala un incremento delle cimici in modo generalizzato nei differenti corileti.

Monregalese e cebano: completate le operazioni di prima raccolta. In alcune zone iniziata la seconda raccolta anche in previsione delle piogge del fine settimana. Considerata la scalarità produttiva si presume che in alcune realtà sarà necessaria una terza e tardiva raccolta. L'incremento delle cimici segnalato in altre realtà produttive risulta per il momento modesto fatta salva la zona del cheraschese in cui si segnalano incrementi di catture nelle trappole e viene segnalata presenza di questi insetti in aumento anche nei corileti.

Valle Belbo e Tinella: produttività media normale in seguito alla realizzazione della prima raccolta nonostante le intense precipitazioni meteoriche,

accompagnate da violente raffiche di vento, verificatesi il 9 agosto. Cimici in aumento.

Novarese e vercellese: le operazioni di prima raccolta segnalano la presenza di una produttività in crescita trattandosi di impianti in maggioranza in fase di crescita. Come in buona parte dell'annata si segnalano consistenti incrementi di catture, di forme adulte e di neanidi di differenti età, sia nei pressi del lago di Viverone sia nella zona di Cavaglià.

Si ricorda che **OVE NECESSARIO** è **operativa** la deroga territoriale alle norme tecniche di produzione integrata per l'operazione 10.1.1 del PSR 2014-2020 per l'utilizzo di lambda-cialotrina su nocciolo contro cimici.

In tutte le realtà produttive vengono poi segnalati **in incremento casi di**:

- **BATTERIOSI**, sia in ambito vivaistico che produttivo, avversità che sarà possibile contenere realizzando idonei trattamenti nel periodo autunnale;
- **MACCHIE BRUNE**, fisiopatia che ritorna in auge dopo una decina di anni e sta interessando impianti non più giovani su cui verrà proposta un controllo da realizzarsi nel periodo autunnale e/o alla ripresa vegetativa;
- **MORIA**, su cui occorrerà indagare perché trattasi di **disseccamento repentino** che sta interessando un numero **CRESCENTE** di noccioleti di recente impianto (fino al sesto - ottavo anno di età), **spesso**, ma non esclusivamente, localizzati in zone pianeggianti.

RACCOLTA CAMPIONI: SITUAZIONE

Sono a tutt'oggi stati consegnati n. **12** campioni dei **30 scelti e individuati** nel corso del coordinamento tenutosi il 7 agosto scorso. Si precisa che il campionamento deve **essere rappresentativo** del noccioleto indagato (**2 chilogrammo di prodotto, meglio se qualche ettogrammo di più**) e **DEVE ESSERE PRELEVATO ALL'ATTO DELLA PRIMA RACCOLTA** del prodotto.