

Info n. 23

Del 11/09/2024



## **AGGIORNAMENTO TECNICO**

**ANDAMENTO CLIMATICO**

**SITUAZIONE FENOLOGICA e RACCOLTA**

**AGGIORNAMENTO CIMICI**

**SEGNALAZIONI DI Batteriosi, Gleosporiosi e *Cytospora corylicola***

**SEGNALATA PRESENZA DI OIDIO (*Phyllactinia corylicola*) e OIDIO**

**TURCO (*Erysiphe corylacearum*)**

**FAUNA SELVATICA**

**CONSIGLI PER UNA CORRETTA ESSICAZIONE**

**Segnalata: - elevata presenza di Agrilo**

**- presenza *Ifantria cunea***

## ANDAMENTO CLIMATICO

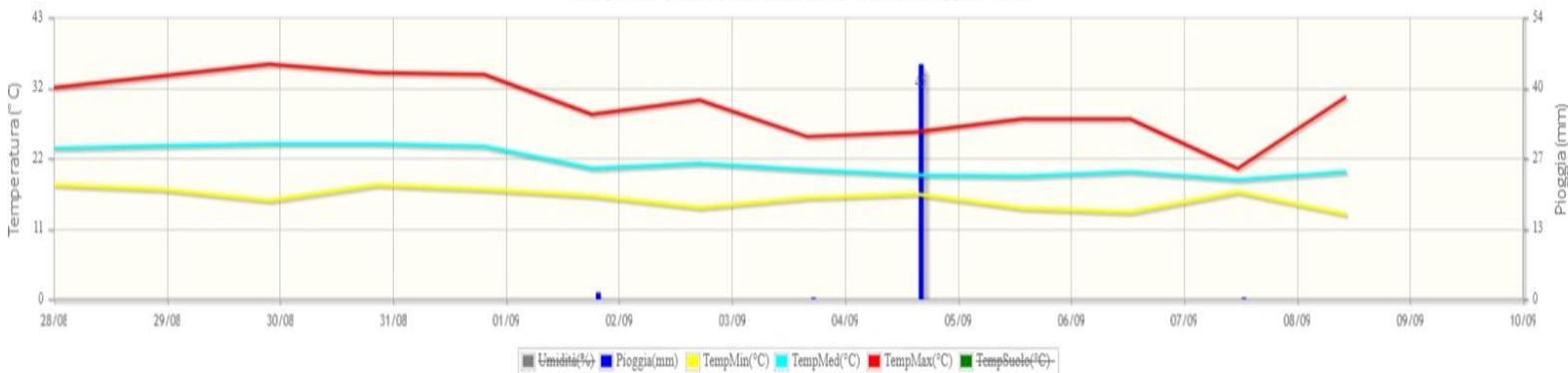
La corrente da nord instaurata a seguito della perturbazione di domenica, ha riportato schiarite soprattutto nelle vallate. Nei prossimi giorni una depressione dal Mare del Nord indirizzerà un fronte di aria fredda verso le regioni alpine, con annuolamenti irregolari e locali rovesci, seguiti da un netto raffreddamento che porterà temperature minime notturne al di sotto dei 10 gradi.

Probabile evoluzione, tra il 17 e il 19 settembre correnti da nord-est riporteranno qualche annuolamento in più e locali piovvaschi. Temperature massime sui 21/24 gradi in pianura e sui 14/16 gradi a 1500 metri.

In figura la situazione meteo registrata presso la Stazione di Cravanzana (CN) delle ultime settimane. Temperature massime giornaliere comprese tra i 20 e i 36°C, minime comprese tra i 13 e i 17.5°C e medie comprese tra i 18.3 e 23.8°C.

Precipitazioni totali raggiunte da inizio gennaio 793 mm.

Temp Aria (min, med, max), Temp Suolo, Pioggia, Umid



## SITUAZIONE FENOLOGICA e RACCOLTA

Ci troviamo nella fase di operazione di fine raccolta su tutto il territorio. Sono in corso le valutazioni su produzione/ettaro e sulla resa allo sgusciato (%).

Si riscontra una produzione ad ettaro molto inferiore alla media, con produzioni medie che si attestano intorno ai 5 q/ha.

## AGGIORNAMENTO CIMICI: trappole

### - Monitoraggio regionale catture della sola cimice asiatica:

- ✓ *catture elevate (>50 ind)* nelle zone dell'alto alessandrino, basso monferrato, Langa, Valle Belbo, Caraglio, Envie e Manta.
- ✓ *catture alte (>20 ind)* nelle zone dell'alto alessandrino, alta Langa, basso Monferrato, valle Bormida, Racconigi e Savigliano.
- ✓ *catture medie (10-20 ind)* nelle zone della Valcerrina e colline casalesi, Valle Bormida e Monferrato, nord astigiano e Spinetta.
- ✓ *catture stazionarie (0-10 ind)* in tutte le altre zone della regione o dove non sono stati eseguiti i rilievi.

Link della mappa interattiva del monitoraggio regionale cimice asiatica: <https://www.agrion.it/cimice-asiatica-2/#>

## SEGNALAZIONI DI: Batteriosi, Gleosporiosi e *Cytospora corylicola*

### BATTERIOSI

Programmare gli interventi con prodotti rameici.

Indicazioni sul ciclo di interventi consigliati:

- in autunno a partire dall'inizio della caduta foglie e in caso di attacco grave effettuare 2 trattamenti (inizio e fine caduta foglie);
- in caso di attacco lieve, intervenire con 1 trattamento a metà caduta foglie;

- effettuare i trattamenti con prodotti a base di rame o in miscela con la s.a. acibenzolar-S-metile;
- si utilizzasse la s.a. acibenzolar-S-metile (dotato di attività sistemica) anticipare l'intervento prima della caduta foglie.

Per la s.a. Acibenzolar-S-metile sono ammessi 4 interventi/anno e per la s.a. rame massimo 12 kg/ettaro per il triennio 2022-2024 e comunque non più di 5 kg/ettaro in un anno.

## ***Cytospora corylicola***

Programmarne il controllo e gestione in post raccolta mediante adeguate potature ed eliminazione del legno infetto/colpito.

Individuare la presenza di rami che presentano i cirri di propagazione del fungo (gocce gommosse rosse) e quelli che sono dissecati al fine di procedere alla loro asportazione durante la potatura. E' opportuno proteggere con mastici o paste cicatrizzanti addizionati con prodotti a base di rame i tagli o le ferite più ampie e profonde (superiore ai 5 cm).



## **SEGNALATA PRESENZA DI OIDIO (*P. corylicola*) e OIDIO TURCO (*E. corylacearum*)**

Continuano le segnalazioni sia di oidio che del nuovo oidio (*E. corylacearum*) in diversi areali piemontesi. Dato l'aumento di presenza negli ultimi anni, si invitano le aziende che riscontrassero tale problematica nei propri appezzamenti a segnalarlo al proprio tecnico di riferimento al fine di programmare un intervento di difesa volto a ridurre l'inoculo nella fase di post raccolta.

Tipologia di intervento:

- ➔ PRODUZIONE INTEGRATA: zolfo
- ➔ BIOLOGICO: zolfo

## **FAUNA SELVATICA**

Segnalata la presenza e il danno in corileto da parte di:

- CAPRIOLI negli areali dell'alessandrino, astigiano, cuneese e torinese;
- CINGHIALI negli areali dell'alessandrino, astigiano, cuneese e torinese;
- TASSI negli areali del cuneese.
- GHIRI presenza nocciole danneggiate nella zona del cuneese e dell'astigiano.

## **IFANTRIA: segnalata presenza**

Negli impianti in cui sono presenti larve di Ifantria, successivamente alle operazioni di raccolta **si consiglia di distruggere i nidi del lepidottero** riscontrati in chioma.

## **CONSIGLI PER UNA CORRETTA ESSICAZIONE**

Essendo prossimi alla fase di raccolta si riportano, di seguito e per punti, le principali operazioni per una corretta essiccazione:

- Raccolta che può avvenire in condizioni ottimali con terreno asciutto, ma può anche avvenire in seguito a piogge che costipano il terreno e aumentano il tenore di umidità dei frutti. In alcune realtà le nocciole sono ancora raccolte in sacchi (50-60 kg di peso) di rete o iuta che, una volta in azienda, dovranno essere stoccati non direttamente a terra, ma su un supporto che consenta la circolazione dell'aria (es. bancale in legno).
- Pulitura e l'essiccazione rapide, fondamentali per evitare che tenori troppo elevati di umidità favoriscano irrancidimento ed ammuffimento dei semi.

**L'essicazione corretta garantisce una conservazione ottimale ed è necessaria per portare l'umidità esterna del frutto entro l'11-12% cui deve corrispondere un'umidità interna (del seme) non superiore al 6%.**

Tipi di essicazione:

- **Naturale su aree pavimentate anche in azienda.** Per questa tipologia si ricorda che:
  - è necessario evitare strati di nocchie di eccessivo spessore (ideale essicazione monostrato);
  - occorre rivoltare periodicamente il prodotto per un'essicazione omogenea;
  - occorre proteggere lo strato di nocchie con idonee coperture per evitare l'accumulo di umidità notturna se l'essicazione avviene su aree esterne.
- **Essicazione forzata ad aria calda realizzata in essicatori** (capacità 20-30 q di nocchie) a movimento continuo. Più uniforme ed omogenea di quella naturale si realizza con cicli di riscaldamento di più ore a temperature adeguate (40-50°C) per l'essicazione e altrettante ore per il raffreddamento (es.: 5-6 ore di essicazione seguite da altrettante ore di raffreddamento a bruciatore spento). Anche per quest'essicazione si ricorda che:
  - si consiglia di effettuare l'essicazione durante le ore diurne e il raffreddamento in quelle notturne;
  - si consiglia di posizionare il silos di essicazione in una zona dove vi sia una corretta circolazione dell'aria per eliminare i ristagni di umidità.

Una volta essicate le nocchie possono essere conservate presso le aziende in sfuse, in sacchi di juta, in big bag o in appositi gabbioni metallici.

Le aziende che non disponessero di essicatori aziendali possono usufruire del servizio di essicazione fornito da chi ritira il prodotto (es. Associazioni produttori). Si ricorda infatti che **le operazioni di corretta essicazione sono indispensabili al fine della conservazione del prodotto e della riduzione del numero di semi avariati ed ammuffiti.**

**N.B. Si consiglia di non lasciare troppo a lungo i frutti a terra onde evitare un aumento dell'ammuffimento e/o irrancidimento del prodotto che ne altera la qualità. Si consiglia pertanto di effettuare più passaggi di raccolta.**