

Info n. 21

Del 1/10/2025



AGGIORNAMENTO TECNICO

ANDAMENTO CLIMATICO

SITUAZIONE FENOLOGICA e RACCOLTA

AGGIORNAMENTO CIMICI

SEGNALAZIONI DI Batteriosi, Gleosporiosi e *Anthostoma decipiens*

SEGNALATA PRESENZA DI OIDIO (*Phyllactinia corylicola*) e OIDIO TURCO (*Erysiphe corylacearum*)

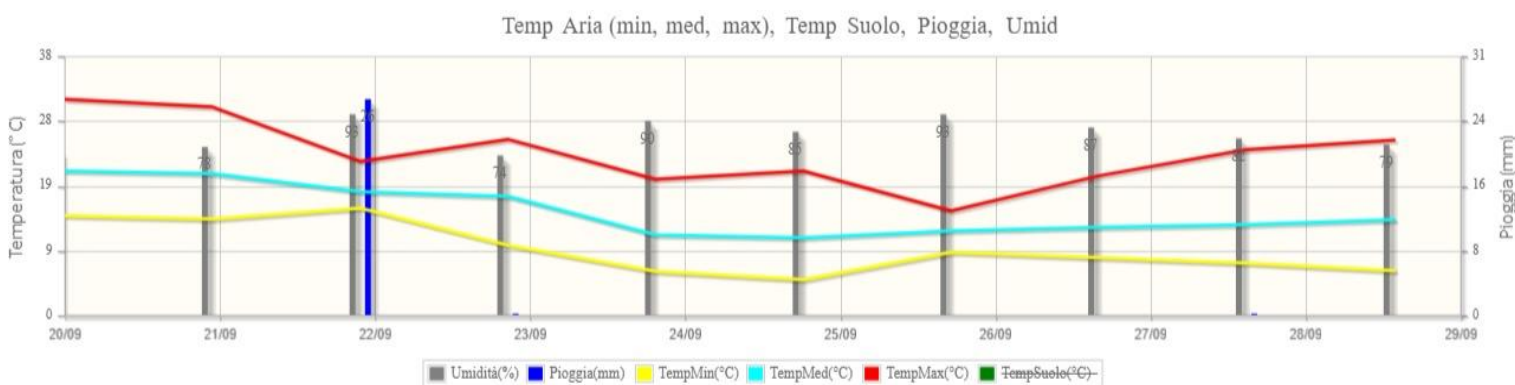
FAUNA SELVATICA

CONSIGLI PER UNA CORRETTA ESSICCAZIONE

ANDAMENTO CLIMATICO

In figura la situazione meteo registrata presso la Stazione di Cravanzana (CN) delle ultime settimane. Temperature massime giornaliere comprese tra i 25.5 °C e i 26,8 °C, minime comprese tra i 5 °C e i 10.2 °C e medie comprese tra i 11.3 °C e 17.3°C.

Precipitazioni totali nell'ultima settimana: 0.5 mm mentre dall'inizio dell'anno 641,8 mm.



SITUAZIONE FENOLOGICA e RACCOLTA

Ci troviamo nella fase BBCH 92-93. La raccolta è terminata su tutto il territorio, con produzioni molto differenti nei diversi areali.

ANTHOSTOMA DECIPIENS

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 gommose 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).

BATTERIOSI

Segnalata presenza diffusa.

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;



GLEOSPORIOSI

Segnalata elevata presenza sul territorio, maggiormente nei fondo valle.

Si ricorda che per il disciplinare di produzione integrata è possibile utilizzare il *Trichoderma asperellum* e *Trichoderma gamsii*.



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 di TASSI, GHIRI, CAPRIOLI e soprattutto CINGHIALI in tutti gli areali corilicoli piemontesi.

CONSIGLI PER UNA CORRETTA ESSICCAZIONE

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. Una volta in azienda, dovranno essere stoccati non direttamente a terra, ma su un supporto che consenta la circolazione dell'aria.
- Pulitura e l'essiccazione rapide, fondamentali per evitare che tenori troppo elevati di umidità favoriscano irrancidimento ed ammuffimento dei semi.



L'essiccazione 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 essiccazione:

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

Una volta essiccate le nocciole 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 essiccazione fornito da chi ritira il prodotto (es. Associazioni produttori). Si ricorda infatti che **le operazioni di corretta essiccazione 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.