

Info nocciolo n. 22

Del 16/09/2020

NOCCIÒLO



Coordinamento Corilicolo Piemontese

AGGIORNAMENTO TECNICO

AGGIORNAMENTO FASI FENOLOGICHE

CIMICE ASIATICA: LA SITUAZIONE AGGIORNATA

GLEOSPORIOSI: INTERVENIRE IN POST RACCOLTA

I CONSIGLI PER L'ESSICAZIONE

LA SITUAZIONE METEOROLOGICA

L'alta pressione mantiene tempo stabile con giornate soleggiate e temperature estive, su valori massimi diffusamente intorno ai 29-30 °C in pianura. L'anticiclone si indebolirà temporaneamente solo a metà settimana, ma con scarsi effetti sulle nostre regioni.

CIMICE ASIATICA: LA SITUAZIONE AGGIORNATA

Anche in queste settimane si è rilevato un aumento di catture nelle trappole sia di adulti che di forme giovanili come evidenziato nell'immagine(fig.1).

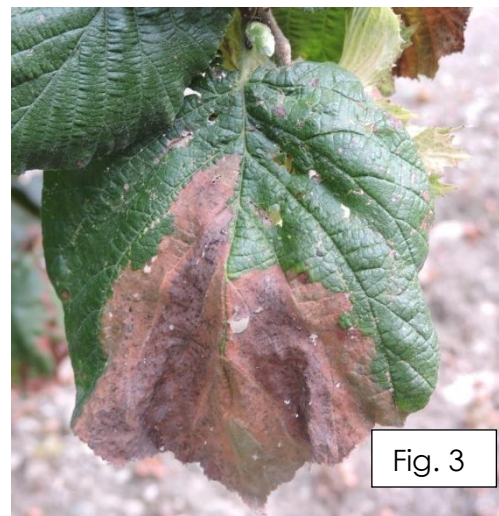
Le trappole vanno lasciate in campo indicativamente **fino alla fine di ottobre** e in questa fase, in cui gli individui iniziano a trasferirsi dal campo verso i rifugi per lo svernamento, può essere utile **impiegare sistemi di cattura 'massale'**. Ad esempio si possono predisporre dei pannelli collosi attivati con i feromoni attrattivi(fig.2).



GLEOSPORIOSI: INTERVENIRE IN IMPIANTI COLPITI IN POST RACCOLTA

Sono numerose le segnalazioni di noccioleti colpiti dall'avversità che si manifesta in fase estiva con macchie necrotiche sulle foglie che portano al progressivo ingiallimento e disseccamento delle stesse (fig.3).

Al fine di contrastare la diffusione della malattia e di ridurre l'inoculo si consiglia nella fase di post raccolta di procedere con trattamenti come indicato in tabella.



EPOCA DI INTERVENTO	AVVERSITA'	PRINCIPIO ATTIVO	FORMULATO COMMERCIALE	DOSE mL/hL	DOSE L/ha	CARENZA gg	LIMITAZIONI D'USO E CONSIGLI APPLICATIVI
POST-RACCOLTA	GLEOSPORIOSI	TIOFANATE METILE	ENOVIT METIL FL ecc	100-175	1,5-1,75	--	<u>Al massimo 1 trattamento all'anno</u>

Si ricorda che il **p.a. thiofanate metile** esercita un'attività collaterale anche nei confronti dell'oidio (*Phyllactinia corylicola*) presente in questa stagione in noccioleto.

I CONSIGLI PER UNA CORRETTA ESSICAZIONE

Una delle alterazioni di tipo fisiologico più temuta in post raccolta è l'irrancidimento o ingiallimento (che si evidenzia, in particolare, con estati molto calde) sui semi che sono ricchi di grassi vegetali e soggetti a ossidazione a contatto con l'aria.

L'essiccazione corretta garantisce una conservazione ottimale e ha lo scopo di ridurre l'umidità entro valori che in modo che si riducano i rischi di irrancidimento e ammuffimento dei semi: umidità esterna del frutto 11-12% e umidità interna del seme 6%.

Per l'essiccazione esistono diversi approcci:

- **Naturale su aree pavimentate anche in azienda.** Per questo tipo di essiccazione evitare strati di nocciole di eccessivo spessore (meglio monostrato) e rivoltare periodicamente il prodotto per garantirne l'omogeneità di essiccazione.

- **Essiccazione forzata ad aria calda con impiego di essicatori.** Di capacità diversa e a movimento continuo, gli essicatori garantiscono un'essiccazione omogenea ed uniforme alternando cicli di riscaldamento di più ore a temperature adeguate (40°-50°C) con altrettante ore di raffreddamento a bruciatore spento. I tempi di essiccazione sono variabili a seconda del tasso di umidità delle nocciole al momento del carico.

Le nocciole correttamente essicate possono essere conservate presso le aziende sfuse, in sacchi di juta, in big bag o in gabbioni metallici e stoccate in aree coperte e sufficientemente areate.

Chi non disponesse dell'essicatore aziendale può usufruire del servizio di essiccazione fornito da chi ritira il prodotto (es. Associazione Produttori).