

Info n. 20  
Del 03/09/2025



## **AGGIORNAMENTO TECNICO**

**ANDAMENTO CLIMATICO**

**SITUAZIONE FENOLOGICA e RACCOLTA**

**ANTHOSTOMA e AGRILO**

**BATTERIOSI e GLEOSPORIOSI**

**OIDIO (*P. corylicola*) e OIDIO TURCO (*E. corylacearum*)**

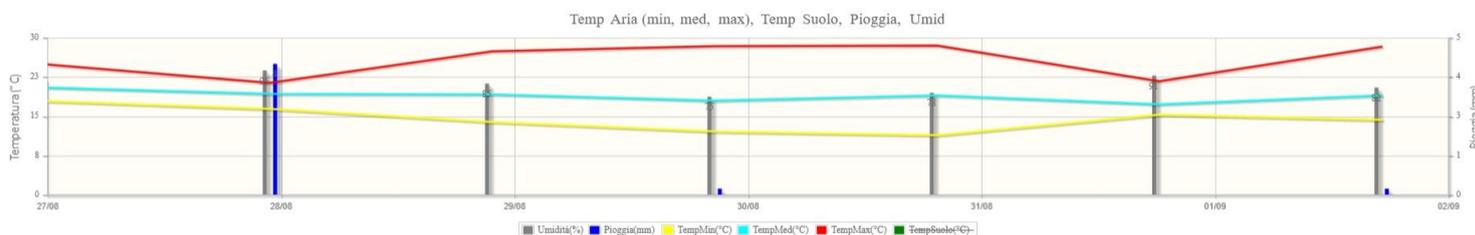
**CIMICI e CIMICE ASIATICA**

**FAUNA SELVATICA**

**INDICAZIONI PER UNA CORRETTA GESTIONE POST RACCOLTA**

## ANDAMENTO CLIMATICO

In figura si riporta l'andamento meteo presso la Stazione Agrometeo di Cravanzana (CN). I valori di temperatura minima sono passati dagli 11,4° C di domenica scorsa ai 17,9° C registrati nella giornata di mercoledì 27 agosto. Le temperature massime, nella giornata di domenica 31 agosto hanno raggiunto i 28,5° C. Durante la settimana appena trascorsa sono precipitati 5,1 mm.



## SITUAZIONE FENOLOGICA e RACCOLTA

Ci troviamo nella fase di operazione di raccolta su tutto il territorio, con leggera difformità tra le zone anticipate e posticipate.

Mentre sono in corso le valutazioni su produzione/ettaro e sulla resa allo sgusciato (%).

## 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 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).

## BATTERIOSI

Segnalata presenza diffusa, sintomi riscontrabili in particolare su brattee e frutti, come da immagine a lato - brattee di infruttescenza con tacche necrotiche.

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 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

### AGGIORNAMENTO CIMICI

Dai controlli visivi in campo emerge presenza di adulti e stadi giovanili di cimice asiatica; stadi giovanili e adulti di altre cimici (*Gonocero*, *Palomena* e *Nezara*).

#### - Trappole monitoraggio regionale cimice asiatica

- ✓ *catture elevate (>50 ind)* : San Pietro del Gallo, Valenza, Quargnento, Cereseto, Gabiano
- ✓ *catture alte (>20 ind)* : Mondovì, Cuneo, Barge, Bra, Marene, Alba
- ✓ *catture medie (10-20 ind)* : Canelli, Cervere, Cravanzana,
- ✓ *catture stazionarie (0-10 ind)* in tutte le altre zone della regione o dove non sono stati eseguiti i rilievi.

### FAUNA SELVATICA

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

### CONSIGLI PER UNA CORRETTA ESSICAZIONE

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 essicate le nocciole possono essere conservate presso le aziende in sfuse, in sacchi di iuta, 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.**

