

NOTIZIARIO

a s p r o f r u t

Reg. Tribunale di Cuneo n. 513 del 15-10-98 Poste Italiane S.p.A. - Spedizione in abb. postale 70% Cuneo - Regime libero MBPA/NOTO/0052/2015 - direttore responsabile: Silvia Maria Campanella - numero 4 - dicembre 2022



n. 4 • dicembre 2022

Sommario

Editoriale

3

Ricerca

Melo, aggiornamento varietale 2022

4

Nota tecnica sul colpo di fuoco batterico

10

Appuntamenti

Progetto "FiReZof" per la valorizzazione dei reflui zootecnici
nei frutteti della provincia di Cuneo

12

La festa del socio

13

Sportello informativo

15



NOTIZIARIO asprofrut

numero 4 - dicembre 2022
Periodico trimestrale

editore:

PIEMONTE ASPROFRUT
Via Praetta, 2 - Lagnasco (CN)
tel. 0175.282311
www.asprofrut.com

direttore editoriale:

Domenico Sacchetto

direttore responsabile:

Silvia Maria Campanella

coordinamento editoriale:

Alessandra Sacchetto

impaginazione e stampa:

Nuova Stampa - Revello (CN)
www.nuova-stampa.net

Reg. Tribunale di Cuneo n. 513 del 15-10-98 Poste Italiane
S.p.A. - Spedizione in abb. postale 70% Cuneo - Regime
libero MBPA/NO/TO/0052/2015.



Chiudiamo un anno complicato con una buona notizia che riguarda il consumo delle mele, i cui dati sono confortanti e anche migliori rispetto a quanto previsto: è vero che il prezzo di mercato potrebbe e dovrebbe essere migliore, ma almeno abbiamo la conferma da parte dei consumatori che, esattamente come sta accadendo con il kiwi, il prodotto di qualità è molto apprezzato. Senza dimenticare che questo evita anche la permanenza dello stesso nei magazzini, e quindi a

noi produttori di dover sostenere ulteriori costi. Proprio da questo dato dobbiamo ripartire, per continuare a far capire ai consumatori e specialmente alla grande distribuzione che con qualche centesimo in più noi possiamo sopravvivere e loro continuare ad avere un prodotto di qualità. Questa sensibilizzazione è il primo compito che ciascuno di noi deve assumere. Certo, in generale questa campagna è stata molto difficile a causa di una serie di fattori esterni gravi (la guerra, l'embargo, l'aumento a dismisura dei costi per i trasporti), cui si aggiungono come al solito i nostri costi di produzione che ci fanno partire sempre in posizione svantaggiata rispetto al resto dell'Europa. Voglio, però, essere fiducioso poiché il Governo ha promesso risposte in breve tempo alle istanze che, insieme a tutto il mondo frutticolo, abbiamo presentato attraverso il nostro assessorato regionale e che coincidono con le problematiche giunte a Roma anche dalle altre Regioni che vivono la medesima situazione. Tra queste, inutile evidenziare come la defiscalizzazione dei contributi sulla manodopera per il 2022 e la moratoria dei mutui bancari per il 2022 e il 2023 sarebbero due provvedimenti molto preziosi. Sul fronte delle gelate, inoltre,

i risarcimenti sono attesi proprio in queste settimane. In questa fase, inoltre, è molto importante continuare a muoversi compatti, tutte le componenti del mondo frutticolo insieme, proprio come avvenuto attorno a quel tavolo con la Regione Piemonte a settembre, perché questo è l'unico modo per cercare di salvare le produzioni e ottenere condizioni più favorevoli. Nonostante un'annata complicata, infine, sono felice di poter rinnovare a tutti voi a nome di Asprofrut, l'invito a partecipare al nostro appuntamento natalizio, la "Festa del Socio", in programma sabato 17 dicembre a mezzogiorno presso la tensostruttura allestita nella nostra sede. Sarà un'occasione per ritrovarci, confrontarci e per qualche ora provare a non pensare alle difficoltà, ma condividere la gioia del Natale. Auguro, infine, a ciascuno di voi e alle vostre famiglie un sereno Natale e un felice anno nuovo.

Domenico Sacchetto



Melo, aggiornamento varietale 2022

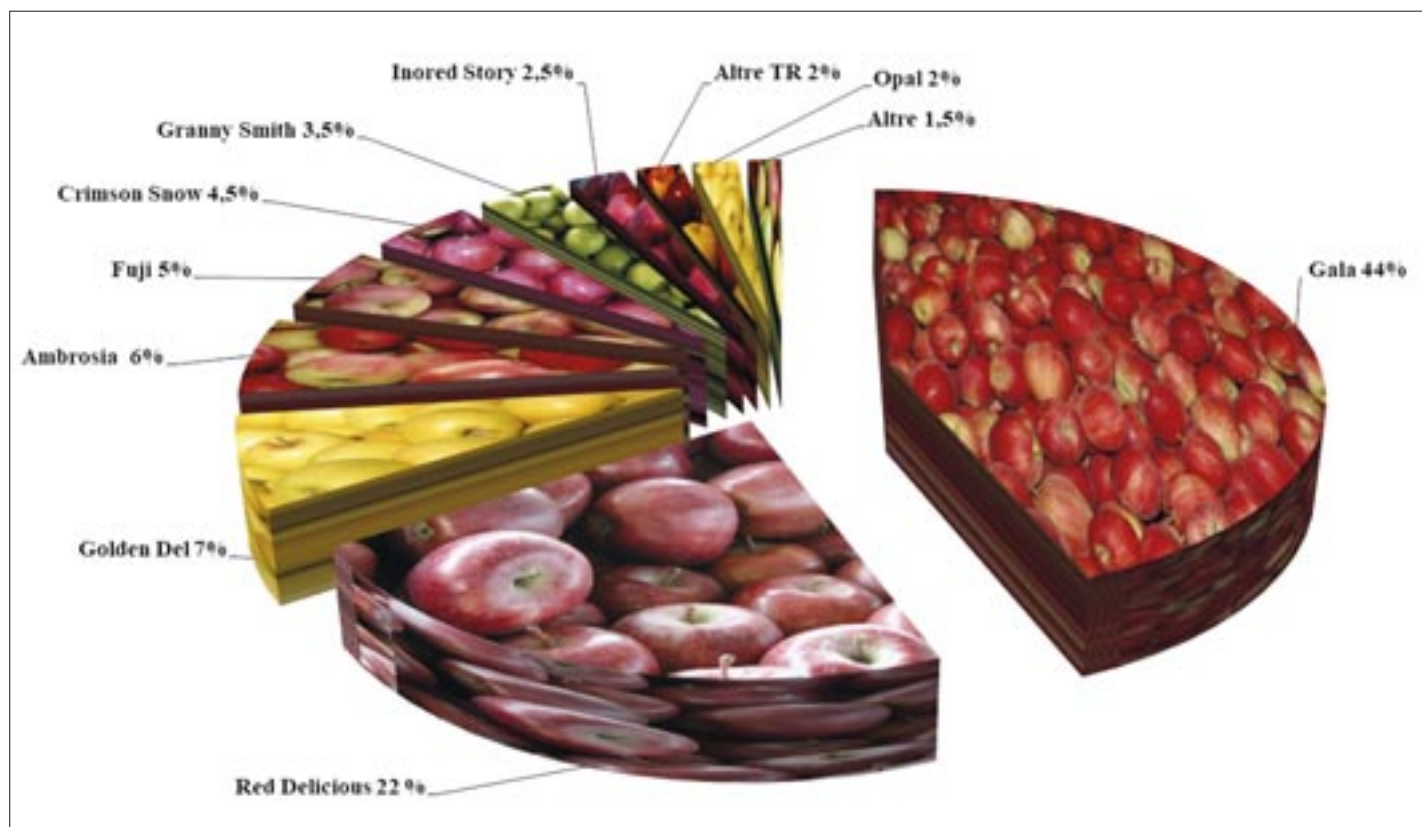
La superficie investita a melo in Piemonte (Istat 2022) si attesta a 7.084 ettari, avvicinandosi sempre di più al 50% dell'intera superficie frutticola regionale. Oltre il 22% del melo piemontese è a conduzione biologica anche se la tendenza positiva degli ultimi anni sembra essersi stabilizzata. Gala si conferma come il gruppo varietale predominante con il 44% del totale, con un numero di nuovi impianti che è però diminuito in modo significativo nell'ultimo anno. Resta ancora importante la superficie di Red Delicious che interessa il 22%, stabile da anni. Il gruppo Golden Delicious continua la sua inesorabile contrazione, particolarmente evidente in Piemonte dove rimane confinato intorno al 7% del totale, mentre il gruppo Fuji è stabile al 5%.

Crescente è l'interesse per le mele gestite con la formula "club", prossime al 14% del totale piemontese. Tra di esse vi è Ambrosia che ha raggiunto i 400 ettari investiti e rappresenta circa il 6%. La extra tardiva MC 38 Crimson Snow® è stabile da qualche anno al 3,5%. Fengapi Tessa® è attualmente coltivata su 50 ettari. I primi impianti del recente progetto "Samboa®", di cui fanno parte le tre cultivar: Luiza, Venice e Isadora che rappresentano circa 50 ha.

Aumenta in modo significativo la diffusione delle varietà resistenti alla ticchiolatura, portatrici del gene Vf (Rvi6).

Queste ad oggi interessano circa 500 ettari, non solo grazie al carattere legato alla resistenza ma soprattutto alle caratteristiche agro-pomologiche

d'insieme oramai del tutto confrontabili con le migliori cultivar "convenzionali". Tra le resistenti più diffuse Inored Story® ha raggiunto 150 ettari, attestandosi al 2% del totale. UEB 32642 Opal®, gestita in esclusiva ha superato i 120 ettari. La più recente Regalyou Candine®, anch'essa gestita in formula "club" è attualmente diffusa su 40 ettari. Altre cultivar resistenti coltivate nel territorio piemontese sono Coop 39 Crimson Crisp®, Dalinette e Smeralda, cultivar senza vincoli "club", le cui superfici attualmente investite sono rispettivamente di 40, 30 e 50 ettari. Di seguito la descrizione delle principali novità varietali del gruppo Gala, Fuji, delle nuove tipologie varietali e delle cultivar resistenti a ticchiolatura.



GRUPPO GALA

Il gruppo Gala dopo essere stato negli ultimi anni in continuo e costante incremento vede un forte rallentamento dei nuovi impianti. Le cause principali sono da imputare alle mutate dinamiche di mercato e al raggiungimento della soglia critica gestionale (manodopera, macchine, etc) per molte aziende frutticole. Resta ancora possibile dal punto di vista di innovazione di prodotto l'introduzione di nuovi cloni a maturazione precoce che riescano a garantire un elevato livello di colorazione della buccia abbinato ad un significativo anticipo. Di seguito i primi risultati agro-pomologici di alcuni di questi cloni.

Baigent Brookfield® resta l'ideotipo nella tipologia a sovraccolore prevalentemente striato. **Annaglo*** si caratterizza per l'estensione del sovraccolore elevata e brillante. L'intensità di striatura è più fine, ma meno evidente rispetto al clone di riferimento. I riscontri dal pieno campo sono positivi anche nei confronti della regressione.

Nella tipologia a sovraccolore prevalentemente uniforme il clone **Simmons Buckeye®** è ancora molto diffuso sul territorio. **Galaval***, mutazione di Galaxy di origine francese, rappresenta il capostipite della serie che classifichiamo come frutti a colorazione "uniforme, molto intensa e molto diffusa". A questa tipologia appartengono le più recenti: **SchniCo Red Gala Schniga®** e **Devil Gala*** di origine italiana e **Gala Star® Galafab*** di origine francese. Tutti già ampiamente diffusi sul territorio dove si stanno valutando eventuali differenze in merito a uniformità del materiale vegetale e livello di regressione della colorazione. **SchniCo Gala Schniga®** è una

mutazione di Gala Schnitzer. La colorazione è intensa con sovraccolore rosso vivo brillante, della medesima tonalità dei testimoni Baigent, Simmons e Annaglo e livello di striatura intermedia tra Baigent e Simmons.

Si confermano interessanti le produzioni delle recenti: **Alpigala***, di origine francese con colorazione molto intensa e diffusa, di tipologia striato/uniforme. Avviata alla sperimentazione estesa, così come **Fenplus*** e **T-REX® CivT15**, cloni italiani caratterizzati da elevata colorazione della buccia, di tipologia uniforme.

Galamic*. Clone con albero compatto ad habitus semi-spur. I frutti sono intensamente colorati, assimilabili alla serie "colorazione uniforme molto intensa e diffusa.

Proseguono le osservazioni sulle le prime produzioni di: **Gala Fenstripe***, clone caratterizzato da sovraccolore di tipologia striato di buona estensione. Il color rosso è brillante e luminoso a livello dei testimoni. **Fengal N***, mutante con sovraccolore di tipologia striata/ uniforme di buona estensione della colorazione, brillante e luminosa a livello dei testimoni.



Wildfire® Gala RKD*

Tra le cultivar afferenti al gruppo gala che evidenziano un significativo anticipo di maturazioni segnaliamo: **Gala Fensoon*** e **Wildfire® Gala RKD***, cloni a maturazione precoce che anticipano di una ventina il raggiungimento dei parametri di raccolta rispetto agli altri cloni "standard". La colorazione della buccia è di tipologia striata di buona estensione. Da verificare il vigore dell'albero, la pezzatura e la forma del frutto.

GRUPPO FUJI

Il gruppo Fuji, nonostante la criticità agronomica dell'alternanza di produzione, non risolta anche nei nuovi cloni, continua ad avere un importante interesse anche dal punto di vista commerciale.



Fuji Phoenix® Fenduf3*

Il riferimento per la tipologia striata è **Fubrux Kiku®** mentre per la tipologia uniforme è **Aztec Zhen®** che in Piemonte è il clone più diffuso. Di recente introduzione sono: **Fuji San-Civ® Fuciv51***, varietà con tipologia della colorazione rossa è uniforme e molto intensa. **King® Fuji VW*** con albero ad habitus "spur".

Intensa e diffusa risulta la colorazione dei frutti, di tipologia uniforme. **King® Grofn Fuji*** Standard, clone con intensa colorazione di tipologia uniforme. Dalle prime osservazioni sembra purtroppo però non risolto il problema della regolarità di produzione.

Tra le novità vi sono: **Rubinfuji® Fenfu***, cultivar con colorazione di tipologia striata, di buona estensione e **Fuji Phoenix® Fenduf3***, clone salvato con elevata estensione della colorazione.

NUOVE TIPOLOGIE VARIETALI

Fanno parte di questo gruppo cultivar di varia origine genetica con caratteristiche pomologiche e agronomiche molto differenti. In epoca precocissima segnaliamo **Early Crunch***. Matura venticinque giorni prima di Gala. La produttività è media e costante negli anni. Il frutto è di forma tronco conico-breve, di media pezzatura. Il sovraccolore è rosso striato, di elevata estensione. Croccante la polpa di media consistenza. Sapore buono, equilibrato. Siamo alle prime produzioni negli impianti pilota, con positivi riscontri. **Luiza***, matura circa una settimana dopo Gala. Cultivar gestita in esclusiva,



Luiza*

di origine brasiliana con habitus spur e ramificazione aperta. I frutti hanno una grossa pezzatura. Il sovraccolore è rosso brillante diffuso sul 50-60% della buccia. La polpa è molto croccante e succosa di ottimo sapore molto dolce e aromatico, poco acido. Attenzione alla corretta gestione del carico produttivo per garantirne la regolarità produttiva.

Tessa®. Di origine sud-tirolese in via di diffusione in Piemonte in esclusiva. Matura una settimana prima di Golden Delicious con una buona tenuta in pianta. La produttività è soddisfacente con un buon equilibrio vegeto-produttivo confermato anche in pieno campo. L'albero è mediamente vigoroso, di facile gestione. Il frutto è molto attraente, di forma oblunga, regolare. La colorazione è molto estesa con una tonalità del rosso intensa e brillante. La polpa è mediamente croccante, non molto succosa ma nel complesso di buona struttura. Il sapore è buono, equilibrato. Tra le criticità evidenziate nelle ultime annate nel pieno campo è da segnalare la filloptosi anticipata, più o meno marcata a seconda dei meleti. Circa una settimana dopo Golden Delicious matura **Ambrosia***. Ottimo il sapore con elevato tenore zuccherino e bassa acidità. La polpa è croccante e succosa. L'aspetto è attraente, bicolore con sfumatura rosa-rossastra sul 50-60% della buccia.

Di pari epoca **Venice***, cultivar gestita in esclusiva di origine brasiliana, caratterizzata da albero poco vigoroso. Frutto di media pezzatura e forma tronco-conica regolare. Sovraccolore rosso violaceo esteso su oltre l'80% della buccia. La polpa è molto croccante e succosa di ottimo sapore molto dolce e aromatico, poco acido. Attenzione alla corretta gestione del carico produttivo per garantire la



Tessa®

regolarità produttiva.

Di pari epoca **Majesty***. La produttività è elevata e costante. L'albero è mediamente vigoroso, di facile gestione. Grossa la pezzatura dei frutti di forma allungata, regolare e uniforme. L'aspetto è attraente con sovraccolore rosso intenso brillante esteso su due terzi della buccia. La polpa è croccante di buon sapore.

Rockit*, mela da snack caratterizzata da frutti di piccola pezzatura. L'aspetto è molto attraente con sovraccolore rosso sul 70-75% della buccia. La polpa è soda, croccante e succosa. Il sapore è ottimo, di tipologia dolce. Siamo alle prime osservazioni con **Dazzle® PremA129***. Cultivar di origine neozelandese. Matura una quindicina di giorni prima di Golden. La pezzatura è media, regolare. L'aspetto del frutto è attraente con tipica colorazione della buccia rosso-rosata, ricoperta da pruina. La polpa è fondente di buon sapore, molto dolce. Da verificare la produttività.

Di recente introduzione **Ever Crisp® Maia***, matura in epoca Fuji. L'albero è di medio-elevato vigore. La pezzatura

dei frutti è grossa, mediamente attraente. L'aspetto è simil Fuji con evidenti lenticelle, caratteristiche. La polpa è croccante e succosa di buon sapore molto dolce.

Di pari epoca segnaliamo la recente



CREA 105*

CREA 105*. Cultivar italiana, caratterizzata da albero vigoroso e regolarmente produttivo. Il frutto è di grossa pezzatura, con buccia ricoperta sul 90% da sovraccolore rosso-violaceo, striato. La polpa è di elevata consistenza e buon sapore equilibrato e mediamente aromatico.

Circa un mese dopo Golden matura **Isadora***. Cultivar gestita in esclusiva di origine brasiliana. L'albero è vigoroso con produttività regolare. I frutti sono di media pezzatura e forma sferoidale leggermente schiacciata. Il sovraccolore è rosso intenso sul 70-80% della buccia. La polpa è molto croccante e succosa di ottimo sapore molto dolce e aromatico.

In epoca Pink Lady matura **Crimson Snow® MC 38***. Il frutto è di aspetto attraente con colorazione di tonalità rosso scura, intensa e diffusa, con evidenti striature sulla quasi totalità della buccia. La pezzatura è molto grossa, mediamente regolare. La polpa

è di buona struttura. Il sapore è dolce e aromatico, tendenzialmente acidulo. Elevata la serbevolezza.

RESISTENTI A TICCHIALATURA

(Portatrici del gene Vf /Rvi6)

L'interesse e l'importanza del gruppo delle resistenti alla ticchialatura è in aumento. Circa il 6% dell'intera superficie coltivata a melo in Piemonte è rappresentato da cultivar portatrici del gene Vf /Rvi6.

Dal punto di vista varietale tra le precoci è in osservazione a Manta già da qualche anno, prima come selezione e poi come varietà, **Galy® Inobi***. Matura qualche giorno dopo Gala. Il frutto è di media pezzatura con forma molto regolare. L'aspetto è molto attraente con sovraccolore rosso brillante su oltre il 90% della buccia. Il peduncolo è sottile e lungo. La polpa è fondente, mediamente succosa di buon sapore dolce. La produttività è risultata media, non molto regolare.

Una quindicina di giorni dopo Gala matura **Ladina***, cultivar tollerante al colpo di fuoco batterico con albero di medio vigore e facile gestione. La pezzatura dei frutti è media, la forma è tendenzialmente appiattita, mediamente regolare. La colorazione della buccia è attraente, rossa, di tipologia striata. La polpa è succosa e mediamente croccante, con un buon sapore, equilibrato e molto aromatico. Limitata la serbevolezza.

Segue di una settimana **Civren Renè®**. Varietà caratterizzata da un sapore eccellente, molto dolce e aromatico con equilibrata componente acidula. L'aspetto è "tipico" con buccia ricoperta da una rugginosità velata e diffusa su gran parte della superficie e faccetta rosata nei frutti più esposti. Attenti alla finestra di raccolta "stretta" che se non rispettata

degenera in cascola pre-raccolta. L'albero è di facile gestione con bassa esigenza di diradamento. Tipica varietà di nicchia.

Coop 39 Crimson Crisp®. Matura circa una quindicina di giorni prima di Golden. Il frutto presenta una tipologia estetica originale: il colore rosso, intenso e luminoso, è esteso sull'80% della buccia. Il sapore, di tipologia equilibrata, è buono e aromatico. L'albero è di medio vigore e facile gestione, con caratteristico portamento procombente. La produttività è media ma regolare. Ha un contenuto fabbisogno di diradamento dovuto alla caratteristica di allegare soltanto pochi frutti per corimbo. Buona la serbevolezza.

Smeralda*. Cultivar recentemente avviata alla sperimentazione estesa, diffusa su una trentina di ettari. Matura qualche giorno dopo Golden Delicious con ampia finestra di raccolta e ottima tenuta in pianta. L'albero è di facile gestione grazie a produttività regolare e costante e buon equilibrio vegeto-produttivo.

Il frutto è di buona pezzatura. La buccia è verde chiara ma vira al giallo in prossimità della maturazione di raccolta.

La polpa è croccante, succosa di ottimo sapore, dolce con leggera componente acidulo-aromatica. In valutazione la serbevolezza e l'attitudine alla trasformazione che sono al momento molto promettenti.

UEB 32642 Opal® matura circa una settimana dopo Golden in via di diffusione in formula "club", attualmente coltivata su circa 120 ha. L'albero è di facile gestione con produttività media ma regolare e costante.

Presenta bassa esigenza di diradamento. La rugginosità è localizzata nella cavità peduncolare ma



Inogo* Lory®

nelle annate climaticamente difficili o in zone meno vocate può risultare intensa e diffusa. La polpa è soda, croccante di ottimo sapore,

piacevolmente aromatica. Ottima la serbevolezza. Di pari epoca interessanti tra le prime produzioni di **Inogo* Lory®**, cultivar di origine francese Golden simile. L'albero è di medio vigore, con produttività regolare. La pezzatura è media, omogenea. La buccia è liscia, priva di sovraccolore e poco sensibile a rugginosità. La polpa è soda e succosa di buon sapore dolce e aromatico. Avviata alla sperimentazione estesa. **Garance® Lespin***, cultivar selezionata per la sua rusticità, che risulta particolarmente evidente nei confronti di oidio e afide lanigero. L'aspetto del frutto è mediamente attraente con colorazione della buccia rosso vinosa sul 60-70%. La polpa è croccante e mediamente succosa. Il sapore è buono, equilibrato

e aromatico.

Circa dieci giorni dopo Golden matura **Mandy® Inolov***. L'albero è di vigoria intermedia con buona attitudine al rivestimento. La forma del frutto è cilindrica, regolare. L'aspetto è molto attraente, con sovraccolore rosso brillante su circa l'80-90% della buccia. Media la pezzatura. La polpa è croccante con buona succosità e struttura. Il sapore è buono di tipologia equilibrata, aromatica. Soddisfacenti i riscontri dal pieno campo. Di pari epoca, **SQ159 Magic Star®**, cultivar gestita in esclusiva. L'albero è di medio vigore, mediamente produttivo. Il frutto è di forma conica, abbastanza regolare, di aspetto mediamente attraente con caratteristiche lenticelle su sovraccolore rosso che ricopre

FINO ALDO

CARRELLI ELEVATORI

www.finoaldo.it info@finoaldo.it

www.montini.it

MONTINI

Servizio Vendita e Noleggio
Servizio Assistenza Tecnica
Autorizzato



**MR 2.5
compact**



**MR 2.0
compact**

SALUZZO - Via Sabatini, 13 - Tel. e Fax 0175.41922 - cell. 335.274029

NUOVA STAMPA - REVELLO

mediamente il 50-60% della buccia. La polpa è soda, croccante e succosa, di ottimo sapore, dolce-acidulo e molto aromatico.

Regalyou* Candine®, gestita in esclusiva, matura una quindicina di giorni dopo Golden Delicious. L'albero è di elevato vigore, poco soggetto ad alternanza di produzione. Il frutto è Fuji-simile ma più intensamente colorato. Il sovraccolore è rosso intenso, uniforme, esteso sul 70% della buccia, velata da una caratteristica pruina. La polpa è croccante e succosa, molto dolce con bassa acidità e caratteristico aroma. Molto buono il sapore.

Story® Inored, una delle più piantate negli ultimi anni, attualmente diffusa su una superficie di circa 150 ha. L'albero risulta nel complesso di facile gestione con elevata e costante produttività.

Il frutto ha forma allungata, regolare con caratteristico lungo peduncolo. La colorazione è molto attraente con sovraccolore rosso intenso sulla quasi totalità della buccia. La polpa è molto soda, mediamente croccante, non molto succosa. Buono il sapore, equilibrato e aromatico. Ottima la conservabilità ma attenzione alla temperatura di conservazione che non deve essere inferiore ai 3 °C per evitare problematiche di imbrunimenti interni.

L'incidenza di tale problematica risulta maggiore in caso di raccolta con valori di degradazione dell'amido troppo elevati e in areali particolarmente sensibili a bruschi abbassamenti termici, prossimi allo zero, durante il periodo della finestra di raccolta. La cultivar presenta inoltre seconda fioritura.

In epoca Fuji, **Fujion*** in pieno campo ha confermato una buona regolarità di produzione ma una produttività media,

non sempre soddisfacente. Di pari epoca interessante la prima produzione di **Delcored***. La pezzatura dei frutti è grossa, regolare.



Delcored*

L'aspetto è attraente con colorazione rossa sulla quasi totalità della buccia con evidente pruina. La polpa è croccante e succosa, di buon sapore equilibrato e aromatico. Da verificare la regolarità di produzione.

Dalinette*. Matura circa una settimana dopo Fuji. Il frutto ha un aspetto caratteristico con sovraccolore rosso intenso vinoso che interessa il 70-80% della buccia.

La polpa è soda, croccante e succosa. Il sapore di tipologia acidula è molto buono e particolarmente aromatico dopo conservazione.

Si evidenzia dal pieno campo la tolleranza al colpo di fuoco batterico.

Tab. 1 - Lista di programmazione MELO

Gruppo varietale	Cultivar ammesse	Cultivar ammesse alla sperimentazione estesa
Gala	Baigent Brookfield® (striato) Simmons Buckeye® (uniforme) Annaglo* (striato) Galaval* (uniforme) SchniCo Gala Schniga® (uniforme/striato) SchniCo Red Gala Schniga® (uniforme) Gala Star® Galafab* (uniforme) Devil Gala* (uniforme)	Fenplus* (uniforme) T-REX® Civ15 (uniforme) Alpigala* (uniforme/striato)
Delicious rosse	Sandidge Superchief® (spur) Jérôme* (standard)	Stark Guger Red Velox® Roat King®
Golden Delicious	Golden B Golden Parsi da Rosa®	
Fuji	Fubrax* Kiku® (striato) Aztec* Zhen® (uniforme) Fuji San-Civ® Fuciv52 (uniforme)	Fuji KO-CIV® Fuciv52 (uniforme/striato) King® Fuji VW* Spur (uniforme) King® Grofn Fuji* Standard (uniforme)
Altre	Ambrosia* ^e MC 38 Crimson Snow® ^e Renetta del Canada	Early Crunch* Tessa® ^e
Resistenti a ticchiolatura	Coop 39 Crimson Crisp® Grigia di Torriana Dalinette* Inored Story® UEB 32642 Opal® ^e	Inolov* Mandy® Smeralda* Inogo* Lory® Regalyou* Candine® ^e SQ159* Magic Star® ^e

® Marchio registrato - * Protezione brevettuale - ^e Cultivar diffuse in esclusiva

Nota tecnica sul colpo di fuoco batterico

Sintomi autunnali e gestione degli impianti colpiti

Nella stagione 2022, il colpo di fuoco batterico ha rappresentato la prima problematica delle pomacee. I

primi sintomi, derivanti da infezioni fiorali e giovani germogli, si sono registrati tra fine aprile - inizio maggio, inizialmente con una frequenza maggiore su pero data la sua riconosciuta sensibilità.

Successivamente, anche su melo la sintomatologia ha fatto la sua comparsa interessando numerosi

frutteti, i più colpiti sono stati quelli in fase di allevamento. Le zone storicamente più umide e laddove si sono verificate delle grandinate hanno fatto registrare il più alto numero d'impianti infetti.

Le temperature primaverili – estive, più elevate rispetto alla media storica, hanno favorito l'attività del batterio il quale, per dare origine all'infezione, necessita altresì di un certo grado di umidità dell'aria. Le precipitazioni estive (temporali),

come per altro le irrigazioni in eccesso (con bagnatura costante del tronco/portinnesto della pianta) e ferite derivanti dalle lavorazioni del suolo con macchine interceppo hanno avuto un ruolo importante nella diffusione della malattia.

Nel 2022 su melo, a differenza delle passate stagioni, sono stati osservati in autunno attacchi diretti al portinnesto (foto 1).

Le piante colpite hanno mostrato un



**TUTELIAMO
LA TUA ATTIVITÀ,
PROTEGGIAMO
IL TUO RACCOLTO,
ASSICURIAMO
IL TERRITORIO.**

BOCCA & TERZUOLO
ASSICURIAMO IL TERRITORIO

Via Denina, 6 – Saluzzo (CN) - T. 0175.42973
338.8370491 info@boccaeterzuolo.com



Foto 1: portinnesto colpito da E.a.

arrossamento della chioma (foto 2), segno di un blocco degli zuccheri che non hanno potuto raggiungere le radici nella discesa autunnale, e la presenza di necrosi corticale a livello del punto d'innesto. Questo fenomeno è stato rilevato in particolare negli impianti con presenza di sintomi a livello di chioma (sui germogli).

NOTA

In alcuni casi l'attacco da colpo di fuoco batterico può essere confuso con la presenza di funghi quali *Botryosphaeria* spp. - *Phomopsis* spp. A volte, batterio e funghi possono essere compresenti. Difficile anche distinguere il danno al colletto del batterio da quello di *Phytophthora* spp.

Solo sezionando il tronco delle piante colpite è possibile distinguere la tipologia di danno in quanto i funghi suddetti interessano sia la parte esterna che interna del tronco (foto 3) e con un imbrunimento più uniforme mentre il batterio *Erwinia amylovora* attacca prevalentemente



Foto 2: pianta infetta con chioma arrossata

e rapidamente la corteccia dando origine alla necrosi corticale (foto 4) e alterando gli anelli vasali interni più raramente e in maniera discontinua.

COSA FARE NEI MELETI COLPITI

1. **INNANZITUTTO VANNO SEGNATE LE PIANTE SINTOMATICHE** cioè quelle con chioma arrossata e colpite a livello del portinnesto. In caso di dubbio nella diagnosi si consiglia di contattare il tecnico di riferimento per una analisi più approfondita del campione.
2. **COME È NOTO NON ESISTONO CURE CONTRO**



Foto 3: patogeni fungini



Foto 4: colpo di fuoco (necrosi corticale)

QUESTA MALATTIA MA SOLAMENTE MISURE PREVENTIVE. L'ESTIRPO E LA SUCCESSIVA ELIMINAZIONE DELLE PARTE COLPITE È FONDAMENTALE NEL CONTENERE LA DIFFUSIONE DEL BATTERIO. IN PRESENZA DI SINTOMI A LIVELLO DEL PORTINNESTO È NECESSARIO L'ESTIRPO DELL'INTERA PIANTA.

3. Si ricorda l'importanza di eseguire un trattamento con prodotti rameici in seguito alle operazioni di rimondatura per la protezione delle ferite da taglio.

AUTORI DELLA NOTA

- LUCA NARI E I TECNICI DEL COORDINAMENTO FRUTTICOLO
- CHIARA MORONE, SILVIO GROSSO, ELENA ORTALDA – SETTORE FITOSANITARIO REGIONE PIEMONTE.

PROGETTO FiReZof
Sviluppo di una Filiera sostenibile per la gestione e valorizzazione dei Reflui Zootecnici nei frutteti della Provincia di Cuneo

INFO
Confagricoltura Cuneo
tel. 0171 682143 • info@confagricoltura.it





Con il contributo di:



Progetto “FiReZof” per la valorizzazione dei reflui zootecnici nei frutteti della provincia di Cuneo

12 dicembre 2022

Giornata dimostrativa e conclusiva del progetto
Sessione Mattutina – Ambito zootecnico
AZIENDA BONETTO, RACCONIGI (CN)

Presentazione del progetto
Illustrazione dei procedimenti di trattamento di separazione meccanica e acidificazione del liquame zootecnico prodotto da un allevamento di suini, delle tecniche di compostaggio e di pellettizzazione della frazione solida separata.
Dimostrazione dell'impianto pilota per l'acidificazione del liquame suino con zolfo.

Sessione pomeridiana – Ambito agricolo
AZIENDA AGRICOLA F.LLI PANSA, LAGNASCO (CN)

Presentazione del progetto
Illustrazione dell'utilizzo di droni e sensori per il telerilevamento e la produzione di mappe di prescrizione in agricoltura e delle potenzialità dell'applicazione della frazione solida separata e pellettata in frutteto.
Dimostrazione di macchine per la distribuzione di precisione in frutteto.

Per iscrizione compilare il modulo online



La festa del socio

Il consueto incontro natalizio è in programma sabato 17 dicembre nella tensostruttura allestita presso la sede Asprofrut

È l'imperdibile appuntamento che apre ufficialmente il periodo delle feste. È la Festa del Socio e, ogni anno, si trasforma un momento prezioso per incontrarsi, confrontarsi, condividere i bilanci della stagione appena conclusa. Sabato 17 dicembre, a partire dalle ore 12, la tensostruttura allestita nell'area del magazzino della sede di via Praetta aprirà le proprie porte a tutti i soci che verranno accolti dal presidente, dal consiglio di amministrazione e dal menù preparato dal catering del ristorante Picchio Rosso della frazione cuneese di Roata Rossi.



La Festa del socio del 2021

E non è Natale senza qualcosa da mettere sotto l'albero: come ormai da consuetudine, infatti, l'Asprofrut omaggerà tutti i presenti con il

calendario, realizzato dalla tipografia revellese "Nuova Stampa" dei fratelli Castellino, e con un regalo a sorpresa.



IMPIANTISTICA VIGNETI E FRUTTA

PALI DI OGNI TIPOLOGIA

ACCESSORI RETI ANTIGRANDINE

FILO DI FERRO

RECINZIONI

IMPIANTI DI IRRIGAZIONE

Per info: Tel. 0171/410256 - info@capnordovest.it - visita www.capnordovest.it

RIVENDITORE
BARBATELLE

VITIS
RAUSCEDO



TUTTOMELE
CAVOUR, 5-13 NOVEMBRE 2022



STRACONI
CUNEO, 13 NOVEMBRE 2022

ZONE VULNERABILI AI NITRATI

Nelle Zone Vulnerabili ai Nitrati (ZVN) la gestione degli spandimenti in campo nei periodi autunnale e invernale si basa sui bollettini agro-meteo, ossia lo strumento operativo che permette alle aziende in situate nelle Zone Vulnerabili Nitrati di operare rispettando criteri agronomici e norme di tutela ambientale.

I bollettini vengono emessi nei mesi di novembre e di febbraio, e sono validi per i soli reflui zootecnici, digestati non palabili e altre matrici assimilate come definiti dal Regolamento regionale 10/R/2007, quando distribuiti sui terreni con coltura in atto oppure sui residui colturali. La valutazione della possibilità di distribuire o meno viene svolta per macroaree, sulla base delle caratteristiche dei suoli, del grado di saturazione idrica raggiunto e delle previsioni meteo.

Il bollettino è integrato dalle previsioni del **semaforo di qualità dell'aria**, emesso 3 volte a settimana con aggiornamento il lunedì, il mercoledì e il venerdì. Con **semaforo rosso o arancione**, per le operazioni di fertilizzazione azotata (sia organica che minerale) si devono utilizzare tecniche a bassa emissione di ammoniaca: iniezione diretta, interrimento immediato durante la distribuzione, distribuzione rasoterra seguita da lavorazione del terreno e, per i prati, distribuzione rasoterra in bande o con scarificatore. Con semaforo verde, sono adottabili anche le tecniche tradizionali di concimazione.

Si ricorda che sull'intero territorio piemontese è in ogni caso vietato l'utilizzo agronomico di qualsiasi matrice non palabile **nel periodo dal 01/12/2022 al 31/01/2023**.

Fonti ed approfondimenti:

Regione Piemonte

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/agroambiente-meteo-suoli/lutilizzo-agronomico-dei-reflui-zootecnici-dei-digestati>

Bollettini <https://www.regione.piemonte.it/bollettinoAgrometeorologico>

Semaforo di qualità dell'aria https://webgis.arpa.piemonte.it/aria_piemonte

TUTELA DELLA QUALITÀ DELL'ARIA: VINCOLI INVERNALI PER LA BRUCIATURA DEI RESIDUI COLTURALI

Con D.G.R. n. 9-2916 del 26 febbraio 2021, la **Regione Piemonte, in accordo con le altre Regioni del bacino Padano, ha approvato disposizioni straordinarie per la qualità dell'aria. Pertanto**, sono vigenti vincoli rafforzati per la bruciatura dei residui colturali nel periodo invernale, quando è particolarmente alto il rischio di superamento delle soglie massime di concentrazione delle polveri sottili:

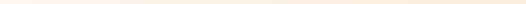
- **nelle aree di superamento dei valori massimi di particolato nell'aria (Comuni delle Zone IT0118, IT0119 e IT0120)**, dal 01/09 al 15/04 è vietato bruciare le paglie e le stoppie di riso, mentre dal 15/09 al 15/04 è vietato bruciare qualsiasi materiale vegetale, sia erbaceo che arboreo, anche se in piccoli cumuli e/o al di fuori dell'ambito agricolo professionale (es. orti e giardini privati) né è applicabile da parte dei Sindaci alcuna deroga temporanea al divieto. Ad oggi, non è applicabile nemmeno la deroga prevista per le emergenze fitosanitarie, poiché in Piemonte l'Autorità competente non ha proclamato emergenze fitosanitarie che prescrivano la bruciatura dei residui colturali.
- nel resto del territorio regionale (Comuni della Zona IT0121), il divieto di bruciatura decorre dal 01/11 al 31/03; ai sensi della Legge regionale 1/2019, i Sindaci possono derogare con propria ordinanza per max 30 giorni, anche non continuativi, purché siano tenuti in debito conto le condizioni meteorologiche sfavorevoli e i rischi per la pubblica e privata incolumità e la salute umana, con particolare riferimento al rispetto dei livelli annuali delle polveri sottili, nonché sia preventivamente verificata l'assenza della dichiarazione di "stato di massima pericolosità per incendi boschivi".

Fonti ed approfondimenti:

Regione Piemonte

<https://www.regione.piemonte.it/web/temi/agricoltura/agroambiente-meteo-suoli/tutela-della-qualita-dellaria-vincoli-invernal-alla-bruciatura-dei-residui-colturali>

Per chiarimenti: ufficiosoci@asprofrut.com o tel. 0175.28.23.11



REGIONE
PIEMONTE



REGIONE
PIEMONTE

www.regione.piemonte.it/agri/psr2014_20/