

NOTIZIARIO

asprofrut

Reg. Tribunale di Cuneo n. 513 del 16-11-98 Poste Italiane s.p.a. - Spedizione in abb. postale - D.L. 353/2003 (conv. in L. 27/02/2004 n. 46) Art. 1, comma 1, DCB/CN filiale di Cuneo. - direttore responsabile: Silvia Maria Campanella - numero 4 - dicembre 2025



n. 4 • dicembre 2025

Sommario

Editoriale

3

Ricerca

Melo, aggiornamento varietale 2025

4

Coleottero scarabeide del Giappone (*popillia japonica newman*)

11

Appuntamenti

Non solo il pranzo sociale: Asprofrut festeggia i suoi 55 anni

13

Sportello informativo

15



NOTIZIARIO
asprofrut

numero 4 - dicembre 2025
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.

NOTIZIARIO
asprofrut



Si sta per concludere un anno che sarà ricordato come uno dei migliori dell'ultimo periodo: abbiamo, infatti, vissuto una buona annata su tutte le specie frutticole, da quelle primaverili, passando per le produzioni estive e fino a quelle autunnali. Ciascuna ha fatto registrare un buon prezzo di mercato e anche se per alcune specie è mancata un po' di produzione, il bilancio di questo 2025 non può che essere positivo per il nostro settore. Certo questo non elimina le problematiche con cui continuiamo a convivere e per questo abbiamo recentemente riproposto alle autorità regionali, nazionali ed europee la nostra "Carta della Frutticoltura", quel documento programmatico che avevamo presentato poco più di un anno fa e che rappresenta la sintesi di un prezioso lavoro di squadra tra tutti i soggetti coinvolti, le Op, le organizzazioni professionali, quelle sindacali e Agrion. Un documento che mette a fuoco le azioni proposte e condivise dall'intera filiera, tra cui la necessità di riduzione dei contributi – e, in generale, la necessità di rendere più agevole il reperimento della manodopera – e i temi legati all'innovazione, con l'auspicio di poter ottenere qualche risposta a tutti i livelli.

Questo 2025, inoltre, è un "buon anno" anche per un altro motivo:

Asprofrut, infatti, festeggia i 55 anni dalla sua fondazione. Cinque anni fa la pandemia ci aveva costretti a una festa a ranghi ridotti per il mezzo secolo di vita e per questo sabato 13 dicembre, oltre al consueto pranzo del socio, abbiamo previsto un momento di incontro. Un convegno e un piccolo viaggio all'indietro nella storia della Op.

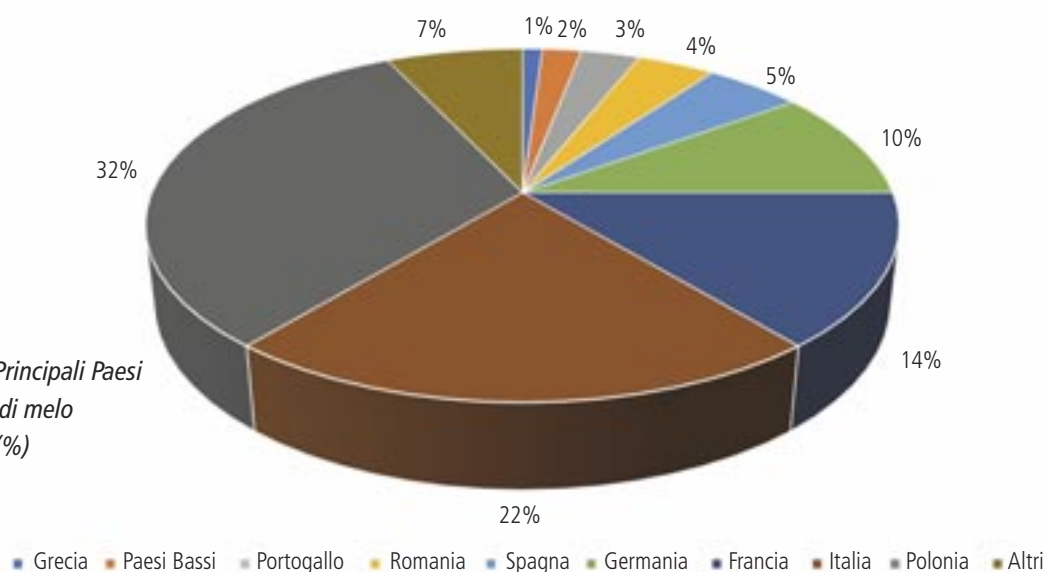
Siamo in un momento in cui, a fronte di una diminuzione del numero dei soci, registriamo un costante aumento di ettari e di fatturato: questo accade perché purtroppo la tendenza è quella di una mancanza di ricambio generazionale che porta alcune aziende a chiudere, ma parallelamente ci sono realtà che continuano a ingrandirsi e speriamo continuino a farlo anche nei prossimi anni. Con la speranza di incontrarvi numerosi, dunque, in questa importante giornata di festa, colgo sin da ora l'occasione per rivolgere a voi e alle vostre famiglie, da parte mia e del Consiglio di Amministrazione, gli auguri di un sereno Natale e di felice anno nuovo.

Domenico Sacchetto



Melo, aggiornamento varietale 2025

Figura 1 - Principali Paesi produttori di melo in Europa (%)

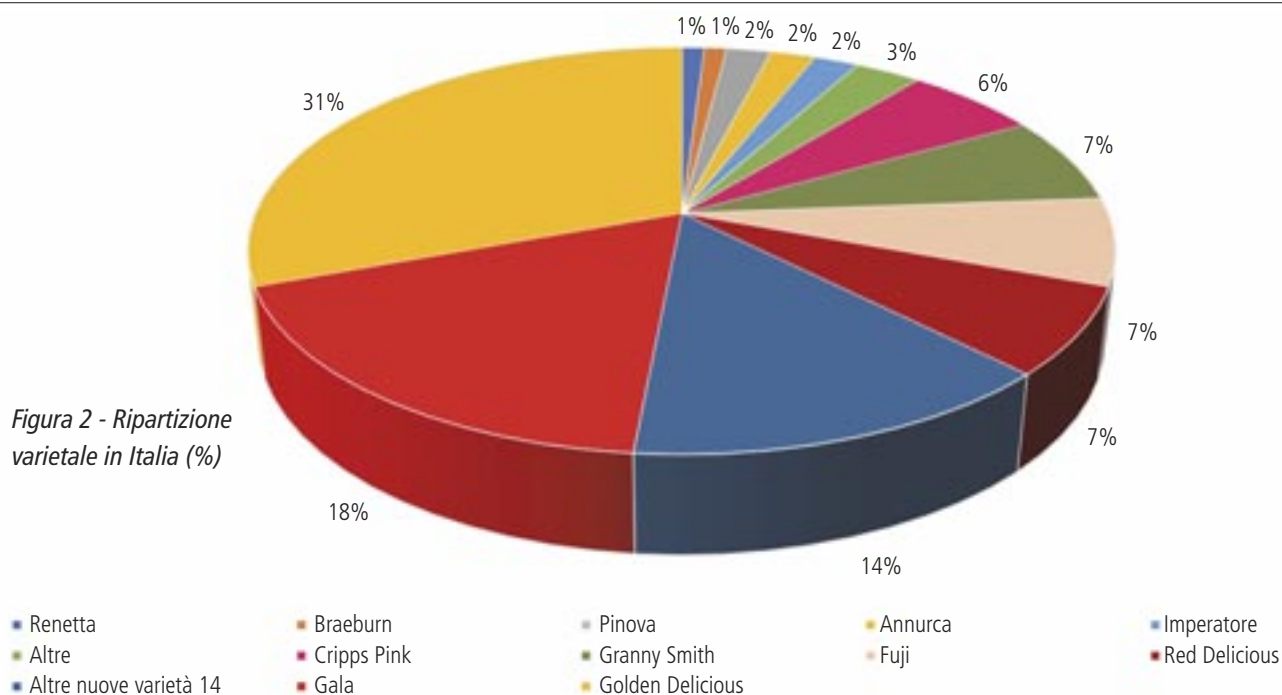


I dati di Prognosfruit confermano una sostanziale stabilità delle produzioni per il 2025 (10,455 mil. t), in linea con l'andamento degli ultimi anni. Tra le 27 nazioni europee, dieci di queste, (figura 1) rappresentano più del 94% della produzione totale di mele, con l'Italia che conferma la seconda posizione (2.248 mil. t, 22% della produzione totale di mele UE), dietro solo alla

Polonia (3.300 mil. t, 32% del totale). La Polonia continua ad essere in una posizione di leadership di produzione a livello Europeo, anche se la maggior parte della produzione polacca riguarda ancora vecchie varietà. Oltre i confini europei non mancano importanti competitor quali Turchia (2.710 mil. t) e Ucraina (1.000 mil. t) e produttori d'oltreoceano quali Cina

(38.118 mil. t), Stati Uniti (5.006 mil. t) ed India (2.600 mil. t). Le principali varietà di melo presenti in Europa vedono al primo posto Golden Delicious (2.059 mil. t), seguita da Gala (1.429 mil. t) e Red Delicious (487 mil. t). Le altre nuove varietà sono al terzo posto con (680 mil. t). In Italia le principali varietà sono (figura 2): Golden Delicious che rimane stabile ed è la

Figura 2 - Ripartizione varietale in Italia (%)



principale varietà coltivata (688 mil. t, 31% del totale), seguita da Gala (396 mil. t, 18%), altre nuove varietà (304 mil. t, 14%), Fuji (157 mil. t, 14%) e Red Delicious (156 mil. t).

La superficie investita a melo in Piemonte è di 6.804 ettari; di questi, circa il 20% è a conduzione biologica. Le mele estive ed in particolare il gruppo Gala rappresentano in termini di superficie e produzione il 40% del totale, con una lieve tendenza alla riduzione. Le principali varietà piantate sono Galaval, Devil Gala, Gala SchniCo red Schniga®, Simmons Buckeye® e Baigent Brookfield®.

Red Delicious rappresenta il 18%, in riduzione, in particolare per la tipologia spur. Il gruppo Golden Delicious è stabile 6% del totale, così come Fuji. In leggero aumento Granny smith, al 7% che rappresenta anche la principale varietà utilizzata come impollinatrice.

Crescente è la superficie delle mele gestite con la formula "club", che hanno complessivamente superato il 15% del totale. Tra di esse vi sono: Ambrosia 400 ha, MC 38 Crimson Snow® 250 ha, Fengapi Tessa® 62 ha, UEB 32642 Opal® 120 ha, Regalyou Candine® 42 ha, Cripps Red Joya® 12 ha, SQ159 Magic Star® 5 ha, Lilibet® CIVM35 5 ha e le cultivar del progetto "Samboa®" Luiza 115 ha, Venice 36 ha e Isadora 72 ha.

In aumento la diffusione delle varietà resistenti alla ticchiolatura, portatrici del gene Vf (Rvi6). Queste ad oggi interessano circa 600 ettari. Tra le resistenti più diffuse Inored Story® che ha raggiunto 300 ha, UEB 32642 Opal® e Regalyou Candine®.

Di seguito la descrizione delle varietà più interessanti in prova presso Agrion.

GRUPPO GALA

Restano invariati quelli che sono i cloni di riferimento: **Baigent Brookfield®** e

Annaglo per la tipologia striata, **Simmons Buckeye®** per la tipologia uniforme, brillante. **Galaval**, **SchniCo Red Gala Schniga®**, **Devil Gala** e **Gala Star® Galafab®** per il tipo di colore rosso intenso e molto diffuso.

Tra i cloni più recenti da segnalare:

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.

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 striato/ uniforme con buona estensione della colorazione, brillante e luminosa a livello dei testimoni.

Tra i cloni di Gala a maturazione precoce, segnaliamo: **Gala Fensoon** e **Wildfire® Gala RKD**, l'anticipo di maturazione è di una ventina di giorni rispetto ai cloni standard, per il raggiungimento dei corretti parametri di



Gala Fensoon

raccolta. La colorazione della buccia è di tipologia striata di buona estensione. Il vigore dell'albero è inferiore ai testimoni, e la forma del frutto è più appiattita.

GRUPPO FUJI

Così come Gala non cambiano quelli che sono i cloni di riferimento: per la tipologia striata **Fubrax Kiku®**, per la tipologia uniforme è **Aztec Zhen®** che in Piemonte è il clone più diffuso.

Si conferma interessante la cultivar Fuji **San-Civ® Fuciv51**, varietà di colorazione rossa, di tipologia uniforme e molto intensa.

Di recente introduzione **King® Fuji VW** clone 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.

Tra le più recenti vi sono: **Rubinfuji®**

Fenfu, cultivar con colorazione di tipologia striata, di buona estensione e

Fuji Phoenix® Fenduf3, clone di tipologia uniforme con elevata presenza di sovraccolore.

NUOVE TIPOLOGIE VARIETALI

In epoca precocissima, venticinque giorni prima di Gala, matura **Early Crunch**. 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. Si confermano interessanti le produzioni negli impianti pilota.

Pochi giorni prima di Gala matura **Sassy™**. La pezzatura del frutto è media, di forma allungata, mediamente regolare. L'aspetto è attraente, con sovraccolore rosso brillante su oltre il 90% della buccia. La polpa è croccante e succosa di ottimo sapore, molto dolce e aromatico.

Una decina di giorni prima di Gala matura **Stellar® HOT81A1** varietà selezionata nell'ambito dell'Hot Climate Partnership. Il vigore dell'albero è medio così come la produttività. I frutti hanno una media pezzatura, molto omogenea. L'aspetto del frutto è molto attraente con colorazione della buccia rossa brillante su fondo biancastro. Il sapore è buono, dolce e mediamente aromatico.

In epoca Gala, matura la mela da snack **GC 3-2**. Cultivar gestita in esclusiva.



Stellar® HOT81A1

L'albero è di medio vigore, molto produttivo. Il frutto è di piccola pezzatura e forma regolare. La buccia è di color giallo paglierino con faccetta rossa sul 5% della superficie. La polpa è molto croccante e succosa di ottimo sapore molto dolce e con bassa acidità.

Luiza, matura circa una settimana dopo Gala. Cultivar appartenente al progetto "Samboa", gestita in esclusiva, di origine brasiliana con habitus semi-spur e ramificazione aperta. I frutti sono di 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® Fengapi. Di origine sud-tirolese coltivata 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. Pochi giorni dopo Golden Delicious, matura **Tutti® HOT84A1**, varietà selezionata dall'Hot Climate Partnership.

L'albero è mediamente vigoroso. Il frutto è di grossa pezzatura. L'aspetto è attraente con evidenti lenticelle e colorazione della buccia rosso intenso diffusa sul 70-80% della superficie. La polpa è molto croccante e succosa con un ottimo sapore, molto dolce e aromatico.

Di pari epoca **Venice**, cultivar appartenente al progetto "Samboa", gestita in esclusiva, di origine brasiliana.

L'albero è poco vigoroso, facile da gestire. Il frutto è di media pezzatura e forma tronco-conica regolare. Il sovraccolore è 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 regolarità produttiva.

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.

Segue di qualche giorno **Bella**, cultivar italiana caratterizzata da grossa pezzatura, aspetto mediamente attraente con evidenti lenticelle sulla buccia. Polpa croccante e succosa di ottimo sapore dolce/acidulo.

Tra le cultivar rugginose, una quindicina di giorni dopo Golden matura **Dora**, cultivar italiana ottenuta dall'incrocio di Renetta Grigia di Torriana x Gold Rush. La produttività è media, regolare. La pezzatura dei frutti è media. La polpa è croccante, succosa, di ottimo sapore, acidulo e molto aromatico.

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 matura la recente **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 appartenente al progetto "Samboa", gestita in esclusiva, di origine brasiliana. L'albero è vigoroso con produttività regolare. I frutti sono di media pezzatura e forma sferoidale leggermente appiattita. 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 **Tonik**, cultivar con albero di medio vigore. Il

frutto è di forma cilindrica, di grossa pezzatura. L'aspetto è attraente con buccia di color rosso-aranciato diffuso sul 70-80% della buccia. La polpa e molto soda è succosa, di buon sapore equilibrato e aromatico. Da segnalare la



Tonik

presenza di aria sotto l'epidermide, evidente su alcuni frutti. Di pari epoca **Joya®**. L'albero è mediamente vigoroso e regolarmente produttivo, di facile gestione. La buccia del frutto è coperta per il 70% da un sovraccolore rosso, con alcune striature. Il sapore è acidulo con polpa croccante e succosa. È in corso una valutazione una serie di nuovi mutanti di Cripss Red.

Resistenti a Ticchiolatura (Portatrici del gene Vf /Rvi6)

Lilibet® CIV M35, cultivar di recente introduzione, gestita in esclusiva, varietà che matura una decina di giorni prima di Gala. L'albero è caratterizzato da un medio vigore e una produttività media e regolare. Il frutto è di grossa pezzatura dall'attraente aspetto caratterizzato da una colorazione della buccia bicolore con fondo giallo e sovraccolore rosso brillante sul 40-60% della buccia. Il sapore è molto



Lilibet® CIV M35

buono, molto dolce e con bassa acidità.

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.

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 sui 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. Cultivar altamente vocata per filiere corte. Quindici giorni prima di Golden matura **Gradiana**, l'albero è di vigore contenuto e regolarmente produttivo. Il frutto è di medio-grossa pezzatura. L'aspetto del frutto è attraente con sovraccolore rosso di tipologia uniforme molto diffuso. La polpa è

mediamente croccante, succosa, di buon sapore acidulo e aromatico.

GoodnessMe®, cultivar innovativa con doppio gene di resistenza alla ticchiolatura. Matura una decina di giorni prima di Golden. L'albero ha una vigoria contenuta. Il frutto è ricoperto per l'80% da un sovraccolore rosato con evidente pruina. La polpa è croccante e succosa, di sapore dolce con bassa acidità.

A distanza di una settimana matura **Canopy**. Granny simile, resistente. L'albero è di medio vigore, regolarmente produttivo e facile da gestire. Il frutto è a buccia completamente verde, priva di faccetta, con lenticelle poco evidenti. Il sapore è buono, acidulo e mediamente aromatico.

Smeralda. Cultivar recentemente avviata alla sperimentazione estesa, diffusa su una trentina di ettari. Matura qualche giorno dopo Golden Delicious con ampia finestra di raccolta



Canopy

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, gestita 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 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.

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 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.

Novità

Questo servizio è disponibile presso Cap Nord Ovest!

Prenota ora il servizio  **Interra Scan**
SoilOptix' power Power by **syngenta**

un'analisi del suolo innovativa per affrontare al meglio la prossima stagione

VANTAGGI

- OTTIMIZZAZIONE DELLE RISORSE
- PROMOZIONE DELL'AGRICOLTURA SOSTENIBILE E RIGENERATIVA
- SCANSIONE DEL SUOLO AD ALTA PRECISIONE
- MAPPE AGRONOMICHE PERSONALIZZATE

Su quali colture può essere utilizzata questa tecnologia?

 **CEREALICOLE**
 **VITICOLE**

 **FRUTTICOLE**
 **ARBOREE**




Per ulteriori informazioni, contatta il nostro tecnico specializzato al numero **335.1699386**

Scansiona il QRCode per trovare tutte le agenzie **CAP NORD OVEST**



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.

Una ventina di giorni dopo Golden Delicious, matura la recente **Desy®**.

L'albero è di medio vigore, mediamente produttivo. Il frutto è di media pezzatura con una buona estensione di sovraccolore rosso vinoso sul 75-80% della buccia. Il sapore è molto buono con polpa fondente, succosa e molto dolce.

Di pari epoca, si conferma molto interessante la cultivar **Delcored**.



Delcored

Tab. 1 - Lista di programmazione MELO 2026

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® CivT15 (uniforme) Alpigala* (uniforme/striato) Fenstripe* (striato) Gala Fensoon* (striato/precoc) Wildfire® Gala RKD (striato/precoc)
Delicious rosse	Sandidge Superchief® (spur) Jéromine (standard)	Stark Guger Red Velox® Roat King® Red Delicious 'Zad1'
Golden Delicious	Golden B Golden Parsi da Rosa®	
Fuji	Fubrax Kiku® (striato) Aztec Zhen® (uniforme) Fuji San-Civ® Fuciv52 (uniforme)	Fuji KO-CIV® Fuciv181 (striato/uniforme) King® Fuji VW Spur (uniforme) King® Grofn Fuji Standard (uniforme)
Altre	Ambrosia^e MC 38 Crimson Snow®^e Tessa®^e Renetta del Canada Luiza^e Venice^e Isadora^e	Stellar® HOT81A1 Early Crunch
Resistenti/ tolleranti a ticchiolatura	Grigia di Torriana Dalinette Inored Story® UEB 32642 Opal®^e Smeralda Regalyou Candine®^e	Lilibet® CIV M35^e Inolov Mandy® Inogo Lory® SQ159 Magic Star®^e Delcored Canopy

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

L'albero è di medio vigore, regolarmente produttivo. La pezzatura dei frutti è grossa, regolare. 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.

Una settimana prima di Cripps Pink matura **lori**, cultivar Svizzera ottenuta dall'incrocio di Fuji x Topaz, con albero vigoroso e mediamente produttivo.

La forma del frutto è circolare, tendenzialmente appiattita con buccia di colore rosso-rosato, striato esteso sul 70-80% della buccia, La polpa è croccante e succosa di sapore acidulo e mediamente aromatico.

Segnalata la tolleranza a Colpo di fuoco batterico.

Di pari epoca matura **Bernina**, cultivar



Bernina*

italiana gestita in esclusiva, ottenuta da Cripps Pink x Primera.

L'albero è poco vigoroso, regolarmente produttivo. Il frutto è molto attraente, di grossa pezzatura, mediamente regolare. La polpa è soda, mediamente succosa. Il sapore è buono, equilibrato.

**Polizza Eventi
Catastrofali**

GRANDINE IN ARRIVO?

Proteggi il tuo raccolto prima che sia troppo tardi

La tua compagnia ti ha lasciato scoperto?

Noi siamo qui per offrirti coperture assicurative affidabili contro le avversità atmosferiche

Difendi il frutto del tuo lavoro
Assicurati contro la grandine!

Rivolgiti a Bocca&Terzuolo

BOCCA & TERZUOLO
ASSICURIAMO IL TERRITORIO

☑ 0175 42973 ☑ 338 8370491

☑ Via Denina, 6 - Saluzzo (CN) ☑ info@boccaeterzuolo.com

Coleottero scarabeide del Giappone (*popillia japonica newman*)

Popillia japonica è un insetto originario del Giappone, dove risulta una specie di scarsa importanza economica, mentre nel Nord America dopo la sua introduzione accidentale, all'inizio del Novecento, ha causato danni significativi sia a colture agrarie che a piante spontanee, ornamentali e ai tappeti erbosi.

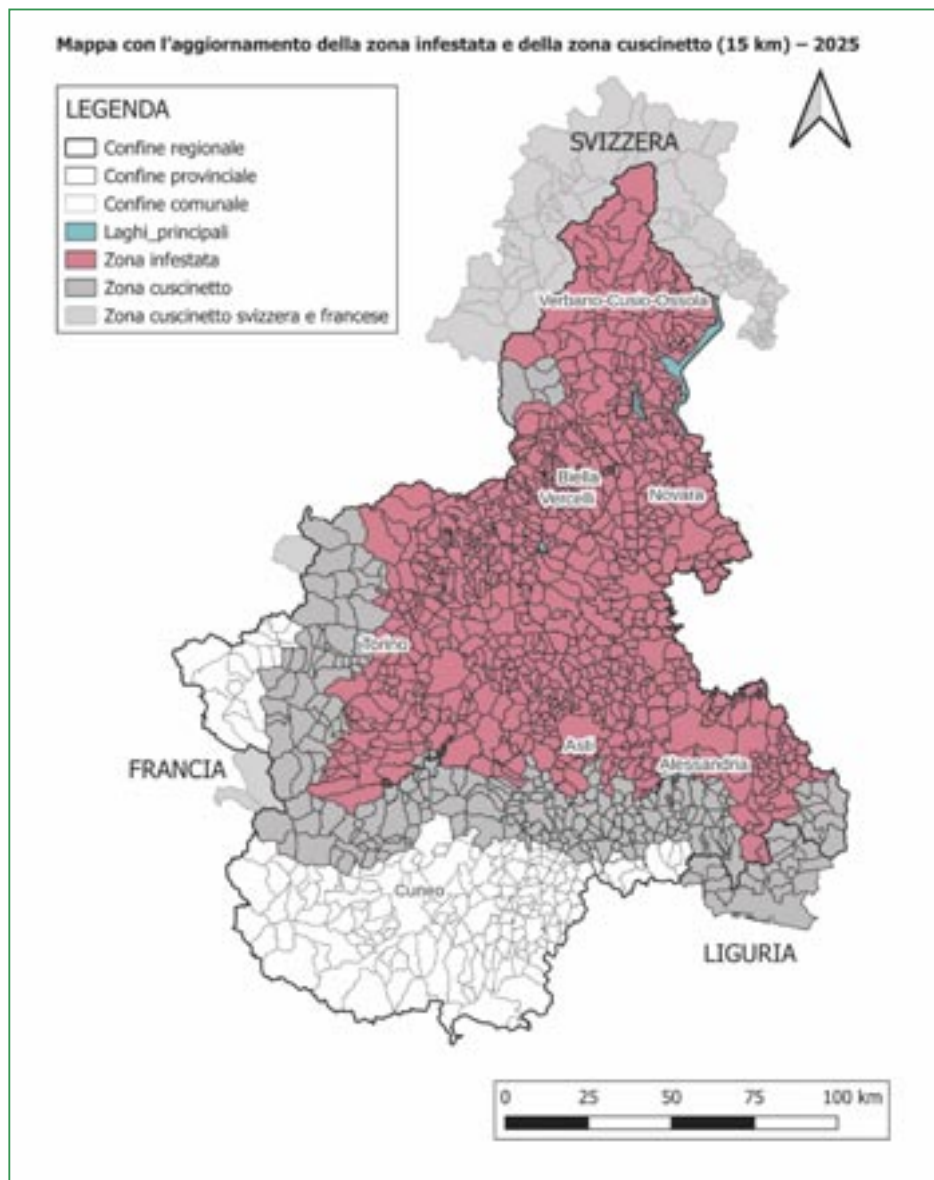
Il primo rinvenimento italiano è avvenuto nel 2014 lungo le sponde del Ticino, precisamente tra le province di Novara e Varese.

Si tratta di un insetto polifago, in grado di attaccare più di 300 specie vegetali, ed è stato inserito tra gli organismi nocivi da quarantena e prioritari per l'Unione europea (Regolamento delegato (UE) 2019/1702 della Commissione del 1 agosto 2019). In Italia è in vigore il Decreto Ministeriale 3 aprile 2024 n. 0154311 – "Adozione del Piano di emergenza nazionale per *Popillia japonica* Newman".

Data l'assenza di limitatori naturali e l'elevata capacità di spostamento degli adulti che, in condizioni favorevoli, possono avanzare il fronte di infestazione di circa 7–10 km all'anno, lo scarabeide, dalla sua prima comparsa a oggi, continua a diffondersi sul territorio, sebbene le misure di emergenza adottate abbiano permesso di rallentarne la velocità di espansione. Nella figura viene riportata la mappa del Piemonte con l'ultimo aggiornamento di novembre 2025 della zona infestata e della zona cuscinetto (con un raggio di 15 km dal confine della zona infestata).

RICONOSCIMENTO

L'**adulto** di *P. japonica* ha un corpo tendenzialmente ovale, lungo 8-12 mm e largo 5-7 mm, con colore di fondo verde brillante ed elitre (ali anteriori) color bronzo. Si distingue da altri



scarabeidi per la presenza di ciuffi di peli bianchi su sfondo nero ai lati (5 per lato) e all'estremità dell'addome (2 più grandi).

La **larva** assume la tipica forma a C delle larve di scarabeidi in fase di riposo, ed è lunga circa 30 mm a maturità con colorazione del corpo biancastra e capo bruno chiaro.

Vive nel terreno a pochi centimetri di profondità nutrendosi a spese delle radici, soprattutto in prati umidi.

CICLO BIOLOGICO

- Nell'Italia settentrionale compie una sola generazione all'anno e sverna come larva di terza età nel terreno.
- Gli adulti iniziano a sfarfallare tra l'inizio di maggio e la fine di giugno e sono attivi fino a settembre; in genere il picco di volo e di popolazione avviene nel mese di luglio e il volo diminuisce progressivamente, con presenza limitata fino a settembre. Gli adulti hanno una vita media di 30-45

giorni. L'andamento però dipende dall'annata: nel 2025 l'emergenza è stata più scalare e il volo più prolungato.

- Dopo lo sfarfallamento gli adulti si accoppiano e iniziano a nutrirsi sulle piante ospiti: tendono a spostarsi in volo anche a chilometri di distanza alla ricerca delle specie preferite.
- Le femmine scavano gallerie profonde di 5-8 cm nel terreno dove depongono 3-5 uova, ripetendo questa operazione più volte, per un totale di circa 60 uova.
- Le uova si schiudono dopo circa due settimane. Dalle uova si succedono 3 stadi larvali.
- In autunno le larve, in prevalenza di 3a età, smettono di alimentarsi e si approfondiscono nel terreno (a 15-25 cm) per risalire negli strati più superficiali verso marzo; quando il terreno raggiunge i 10°C riprendendo ad alimentarsi a carico delle radici.
- Completato lo sviluppo, tra fine aprile e metà maggio smettono di alimentarsi e si trasformano in pupe.
- Dopo circa 10 giorni l'adulto è completamente formato e rimane ancora alcuni giorni nel terreno prima di sfarfallare.

Poiché uova e primo stadio larvale richiedono un buon grado di umidità del terreno, lo sviluppo di popolazioni larvali elevate e quindi di adulti è molto agevolato dalla presenza di temporali estivi o con estese superfici irrigue.

DANNI

Gli adulti si nutrono di molte specie vegetali, sia coltivate che spontanee; le larve, si sviluppano nel terreno e sono particolarmente dannose per i tappeti erbosi e i prati permanenti. Gli adulti hanno comportamento gregario, e la loro attività è massima nelle ore centrali del giorno, mentre è molto rallentata durante le ore più fresche, come le prime ore della giornata e durante la notte. La vite europea e le drupacee (pesco in primis) sono tra gli ospiti preferiti dagli adulti di *P. japonica*, tuttavia, anche le

pomacee (melo e pero), actinidia, nocciolo e piccoli frutti rientrano tra gli ospiti sensibili. Il primo segno facilmente individuabile causato dagli adulti è la presenza di foglie completamente scheletrizzate delle piante delle quali si nutre.

Gli individui erodono infatti la lamina fogliare nelle porzioni più morbide lasciando progressivamente scoperte le sole nervature. Sui piccoli frutti i danni sono diretti sulla produzione.



Adulto di *Popillia japonica*



Attacco di *Popillia japonica* su pesco rilevata nella zona di Borgo d'Ale (Vercelli)

STRATEGIA DI CONTENIMENTO

Ad oggi, l'esperienza piemontese di contenimento del fitofago su colture arboree è più specifica su vite in quanto l'areale di prima diffusione di *P.*

japonica è il nord del Piemonte laddove la coltivazione professionale di fruttiferi è più ridotta. Riguarda l'azione degli insetticidi si fa presente che alcuni di questi, già impiegati nella strategia di difesa contro altri fitofagi (es. cimice asiatica), quali l'acetamiprid (attenzione ai residui), i piretroidi (deltametrina), il clorantraniliprole e il piretro (ammesso in bio con efficacia del 40-50%) svolgono un'azione di contenimento ma la persistenza del trattamento in presenza d'infestazioni in atto è limitata alla giornata (esperienze prove 2025). Il caolino, prodotto che rientra nella categoria dei corroboranti, ha manifestato una azione repellente se utilizzato alla dose di 5 kg/hl riducendo le erosioni fogliari. Il prodotto è tuttavia facilmente dilavabile rendendo necessari almeno 2-3 trattamenti. Può essere effettuata anche la raccolta manuale nelle prime ore del mattino qualora l'infestazione sia limitata a poche piante.

Alla luce della limitata persistenza dei prodotti e quindi della sostenibilità della strategia di difesa chimica si fa presente che solo l'adozione di barriere fisiche (reti) posizionate sul perimetro del frutteto può contribuire ad evitare il massiccio ingresso di insetti e relativi danni. Regione Piemonte con Agrion inizieranno una specifica sperimentazione su pesco nel 2025 (zona Borgo d'Ale) al fine di verificare la miglior tipologia di rete ed efficacia del sistema.

ATTENZIONE

L'impiego di trappole con attrattivo specifico per la cattura degli adulti è vietato: queste possono incrementare l'arrivo degli adulti dalle aree esterne aumentando le infestazioni.

Non solo il pranzo sociale: Asprofrut festeggia i suoi 55 anni

Sarà una festa del socio speciale quella in programma sabato 13 dicembre: prima del consueto appuntamento nella tensostruttura dove sarà ancora il catering del ristorante Picchio Rosso di Roata Chiusani a servire il pranzo, tutti i soci sono attesi presso la sede dell'Asprofrut per partecipare a un momento di incontro molto importante. L'Op, infatti, festeggia i 55 anni dalla sua fondazione, un traguardo che sarà celebrato con un convegno, in programma alle 10.30, dal titolo "Asprofrut 55 anni: le radici nella tradizione, la ricerca per l'innovazione - Ricerca, innovazione e sostenibilità per

la crescita del territorio, nuove prospettive dell'OCM". Questa iniziativa rappresenta un'opportunità significativa per approfondire i temi strategici che stanno orientando l'evoluzione della frutticoltura piemontese: l'importanza della ricerca, l'adozione di nuove tecnologie, la centralità della sostenibilità e il ruolo delle politiche europee, con particolare riferimento alle nuove prospettive dell'OCM Ortofrutta. Attraverso immagini, video e testimonianze, inoltre, è previsto anche un piccolo "viaggio" in questi primi 55 anni di lavoro e impegno dell'Asprofrut

a cui sono attese anche personalità delle istituzioni politiche. Seguirà, dunque, il pranzo che come sempre sarà l'occasione anche per lo scambio degli auguri natalizi: tutti i soci presenti riceveranno il calendario 2026, realizzato dalla Tipolitografia Nuova Stampa di Revello, e un omaggio.

FINO ALDO

CARRELLI ELEVATORI

www.finoaldo.it info@finoaldo.it

www.montini.biz

MONTINI

Servizio Vendita e Noleggio
Servizio Assistenza Tecnica
Autorizzato



**MR 2.5
compact**



**MR 2.0
compact**



**MR 2.0
compact**

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

STRACÒNI
Cuneo, 9 novembre



DALL'UNESCO PRIMO SÌ ALLA "CUCINA ITALIANA PATRIMONIO DELL'UMANITÀ"

La Cucina Italiana, candidata a patrimonio immateriale dell'umanità, incassa il parere favorevole dal comitato tecnico UNESCO, la decisione finale a dicembre.

L'Unesco dà il primo sì alla cucina italiana patrimonio dell'umanità.

Lo scorso 10 novembre l'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Educazione, la Scienza e la Cultura ha **reso pubblica la valutazione tecnica del dossier di candidatura della cucina italiana**: l'organo degli esperti mondiali Unesco consiglia l'iscrizione della cucina italiana nella Lista dei patrimoni culturali immateriali dell'umanità. Si tratta del primo fondamentale parere che sarà sottoposto alla **decisione finale**, di tipo politico, che sarà **assunta dal Comitato intergovernativo dell'Unesco** che si riunirà in India a New Delhi **dall'8 al 13 dicembre**. Qualora il giudizio tecnico dovesse essere confermato a dicembre dal Comitato politico di New Delhi, la cucina italiana sarebbe la prima cucina al mondo ad ottenere, nel suo complesso, il riconoscimento Unesco.

Fonte e per approfondimenti: ANSA

https://www.ansa.it/canale_terraegusto/notizie/istituzioni/2025/11/10/dallunesco-primi-si-a-cucina-italiana-patrimonio-umanita_4e60ecd7-e3bc-432e-9b6c-4f0c278ff472.html

OSSERVATORIO AGROFARMA: ITALIA MODELLO DI ECCELLENZA E SICUREZZA ALIMENTARE

L'Italia agricola è un modello di eccellenza per uso razionale degli agrofarmaci e sicurezza alimentare. È questa, in estrema sintesi, l'immagine che Osservatorio Agrofarma, report semestrale di Agrofarma, sullo stato dell'agricoltura italiana, presentato lo scorso 11 novembre a Bari, restituisce di un settore molto attento alla riduzione dell'impatto ambientale e all'uso responsabile degli agrofarmaci.

I dati del report semestrale raccolti ed elaborati da Areté - The Agri-food intelligence company (società indipendente di ricerca, analisi e consulenza economica interamente specializzata sui settori agricoltura e food, e ha la responsabilità scientifica del report) per conto di Agrofarma (facente parte di Federchimica, è l'Associazione delle aziende che producono agrofarmaci), confermano alcuni trend e raccontano di un settore che, nonostante le difficoltà e le sfide che è chiamato ad affrontare, ha un approccio proattivo verso il cambiamento. Le **vendite in Italia di agrofarmaci si sono ridotte complessivamente del 18%** fra il triennio 2021-2023 e quello 2012-2014. Al primo posto il calo dei fungicidi, seguito dagli erbicidi. Le riduzioni osservate sono ancora più significative quando si guarda ai volumi di principi attivi contenuti nei prodotti: -24% nel periodo considerato. L'Italia registra una riduzione decisamente significativa rispetto ai Paesi analizzati e alla media Ue-27.

Ciò è stato possibile grazie a una gestione più attenta delle risorse, che tiene conto delle specifiche esigenze stagionali e climatiche. Allo stesso tempo l'uso di **principi attivi anche di origine biologica ha visto un incremento significativo del +133%** nello stesso periodo, segno di una crescente attenzione nello sviluppo di nuove soluzioni». A livello di sicurezza alimentare, l'Italia continua a mantenere una forte leadership, infatti i dati mostrano che è tra i Paesi con la più bassa presenza di residui di agrofarmaci negli alimenti, con appena l'1% di alimenti con residui di prodotti fitosanitari sopra i limiti consentiti. Questo risultato testimonia la professionalità e l'alta qualità della filiera agricola italiana, che applica rigorosi standard di sicurezza alimentare, rendendo la nostra agricoltura una delle più sicure a livello mondiale.

Fonte ed approfondimenti:

Agrofarma: <https://osservatorioagrofarma.federchimica.it/>

https://www.freshplaza.it/article/9784050/italia-modello-di-eccellenza-per-uso-razionale-degli-agrofarmaci-e-sicurezza-alimentare/?utm_medium=%E2%80%A6

Naturalmente in Piemonte c'è **qualità!**



www.piemonteagri.it

PROMOSSO DA:



REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DI:



FEASR
Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



REGIONE
PIEMONTE

Programma di Sviluppo Rurale
2014-2020
Sottomisura 3.2

www.melarossacuneoigp.eu

www.regione.piemonte.it/svilupporurale