

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/NO/TO/0052/2015 - direttore responsabile: Silvia Maria Campanella - numero 4 - dicembre 2019



n. 4 • dicembre 2019

Sommario

Editoriale

3

Ricerca

Melo, aggiornamento varietale 2019

4

Aggiornamento moria del kiwi

11

Appuntamenti

La Festa del Socio

14

Sportello informativo

15



NOTIZIARIO asprofrut

numero 4 - dicembre 2019
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.



Un clima così inclemente non si vedeva da almeno un decennio. Credo di poter affermare che quella che si sta concludendo sia stata la stagione più condizionata, purtroppo in negativo, dal clima "impazzito" con cui ci siamo ritrovati a fare i conti. Le grandinate (mai viste) di inizio aprile e poi l'alternanza estiva di bombe d'acqua e caldo afoso hanno danneggiato in modo importante le drupacee, dall'albicocca alla ciliegia, dalle pesche alle susine. Non arrivano segnali positivi nemmeno dal kiwi, la cui superficie è

ormai ridotta a un terzo rispetto a quella di cinque anni fa a causa dell'asfissia radicale: nonostante il prezzo di mercato sia ottimo, la scarsa produzione per giornata non riesce a bilanciare i costi di produzione. Invece le mele, insieme ai mirtili, fanno registrare un buon risultato: l'ottima produzione di Gala e la buona produzione delle altre varietà hanno risollevato una stagione complicata anche se ci sono stati problemi, sempre a causa del clima, sulle nuove tardive per la raccolta. Il problema, in realtà, è che il settore della frutticoltura sta vivendo una crisi strutturale a cui bisogna, in qualche modo, porre rimedio: le nostre aziende sono in grande sofferenza, perché ai mancati introiti corrispondono sempre più (necessari) investimenti per porre in essere quei rinnovi varietali in luogo di kiwi e pesche, due specie che non garantiscono più reddito. Credo che l'unico modo per far sentire la propria voce sia quello di muoversi compatti, tutti gli attori del nostro sistema, dalle Op alle organizzazioni di categoria fino all'Agrion, devono fare fronte comune per provare a costruire qualcosa di concreto: da una parte, facendo leva sul mondo politico, perché il sostegno passi dalle parole ai fatti; dall'altra, puntando sulla sperimentazione, in modo da riuscire

ad aiutare i frutticoltori nella scelta dei nuovi impianti, perché in questa fase è vietato sbagliare, non si può puntare senza garanzie su nuove colture che possono costare anche 100.000 euro a ettaro di investimento. Dobbiamo cercare di non sprecare le già residue risorse che abbiamo a disposizione e insieme mettere sul piatto tutti i problemi e le possibili soluzioni. Insieme, come avrò il piacere di ritrovarvi, mi auguro numerosi, sabato 14 dicembre in occasione del nostro consueto appuntamento con la Festa del Socio. Sarà l'occasione per un confronto sulle problematiche e sulle prospettive del settore e per scambiarsi gli auguri di Natale, che anticipo sin da ora a ciascuno di voi e alle vostre famiglie.

Domenico Sacchetto



Melo, aggiornamento varietale 2019

Il melo è in continua espansione arrivando a sfiorare i quasi 6.500 ha. I motivi che condizionano le dinamiche di programmazione produttiva aziendale spostando gli equilibri sempre più verso questa specie restano quelli legati alla difficile contingenza fitopatologica dell'actinidia e quelli della cronica crisi del pesco.

L'assetto varietale conferma la dominanza del gruppo Gala che continua a crescere e ha superato il 40% del totale. Red Delicious è in contrazione, ormai da qualche anno sotto il 30%. Golden Delicious è in costante diminuzione e si limita oramai soltanto al 10%. Ambrosia* è attestata intorno al 6% del totale. Crimson Snow® MC 38* sta

raggiungendo il 5% del totale. Il gruppo Braeburn non ha superato l'1% e non presenta margini di incremento. Fuji non ha aumentato le superfici e si attesta il 6% del totale. Inored Story® è in costante aumento superando gli 80 ha e attestandosi al 1.5%. In crescita anche UEB 32642 Opal® cultivar gestita in esclusiva che ha ormai raggiunto i 50 ha.

Le sfide nel mercato globale sono sempre più impegnative e la filiera piemontese deve disporre di validi strumenti per essere all'altezza della concorrenza. Le richieste dei consumatori si orientano viepiù verso garanzie di maggior qualità e salubrità dei prodotti. L'obiettivo è far convergere la sostenibilità economica con quella ambientale, raggiungibile

soltanto attraverso la corretta progettazione di un nuovo impianto che deve iniziare dalla scelta della varietà, del portinnesto più adatto e dalle opportune distanze d'impianto che vanno modulate in funzione delle caratteristiche d'insieme dell'apezzamento.

Il centro ricerche Agrion a Manta ha in valutazione numerose varietà/selezioni di fruttiferi comparate attraverso un rigoroso protocollo sperimentale che garantisce l'indipendenza di giudizio. Avvalendosi come riferimento della stazione meteorologica di Manta (Cn), l'annata in corso è stata una delle più calde e piovose dell'ultimo decennio. Confrontando i dati del 2019 con lo storico 2005-18, in particolare per il periodo che va da gennaio ad ottobre, nel 2019 si sono registrate temperature medie giornaliere superiori di circa 0.6°C e precipitazioni superiori di circa 20 mm.

Dall'analisi nel dettaglio dei dati mensili rispetto alla serie storica, è possibile osservare che le temperature minime sono state particolarmente basse nel mese di gennaio di circa -0.9°C, mentre le temperature massime sono state più alte nei mesi di febbraio e marzo rispettivamente di +5.1/+3.9°C. La temperatura massima assoluta è stata di 38°C registrata il 28 giugno.

Le precipitazioni sono state molto scarse nei mesi di gennaio, febbraio e marzo (circa 160 mm in meno rispetto alla serie storica), mentre, nei mesi primaverili ed estivi hanno superato di



Grafico 1 – Ripartizione varietale del melo piemontese

146 mm la serie storica. Per quanto riguarda le fioriture, vi è stato un anticipo di circa una ventina di giorni rispetto al 2018. La durata del periodo di antesi è stata media. L'entità di fioritura è stata buona nella maggior parte delle cultivar con una conseguente buona allegagione che ha garantito produzioni soddisfacenti. Nonostante l'anticipo di fioritura, le temperature minime primaverili più fredde rispetto allo scorso anno, hanno fatto sì che le maturazioni si allineassero al 2018. La qualità globale alla raccolta è stata buona con una soddisfacente colorazione, elevata durezza della polpa ed elevato residuo secco rifrattometrico.

Gruppo Gala

Il gruppo delle mele estive è da anni in forte e costante incremento con un sempre più alto numero di cloni disponibili. I selezionatori sono alla ricerca di mutanti a colorazione uniforme sempre

più brillante e/o intensa, che stanno trasformando lo standard estetico. Tutte queste novità sono sicuramente interessanti, anche se occorre riflettere sulla ricerca spasmodica di mele a colorazione sempre più precoce, diffusa ed intensa, che va a pregiudicare il rispetto della corretta epoca di maturazione e di conseguenza il raggiungimento di un adeguato standard qualitativo. Questa situazione ha fatto sì che alcuni importanti mercati esteri inizino a manifestare una preferenza verso le Gala striate, bicolori, con un colore di fondo che permette di valutare il grado di maturazione e di programmare correttamente gli stacchi uniformando il prodotto.

La verifica del comportamento dei cloni rispetto alla tendenza a "regressione" della colorazione rimane prioritaria e può ipotecarne la diffusione. Nella tipologia a sovraccolore prevalentemente striato Baigent Brookfield® resta l'ideotipo che ha avuto in passato ampia diffusione

grazie all'estesa colorazione in combinazione a una stiratura intensa e ben marcata. La comparsa di casi di regressione della colorazione ne hanno limitato l'ulteriore diffusione. 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. La colorazione è molto attraente, di elevata estensione, brillante tonalità e intensa luminosità. Sembra meno soggetta a instabilità genetica rispetto ai cloni striati. Galaval*, mutazione di Galaxy di origine francese, si è distinta per l'intensità e l'estensione della colorazione. È il clone di riferimento ed è stato molto piantato negli ultimi anni. Rappresenta il capostipite della serie che classifichiamo come frutti a colorazione "uniforme, molto intensa e molto diffusa". A questa tipologia appartengono alcune recenti acquisizioni come: 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.

In osservazione i cloni recentemente risanati: Fendeca*, colore della buccia prevalentemente uniforme e Fengal*, di tipologia prevalentemente striata. SchniCo Gala Schniga® è una mutazione di Gala Schnitzer. La colorazione è intensa con sovraccolore rosso vivo brillante, della medesima tonalità dei testimoni Baigent,

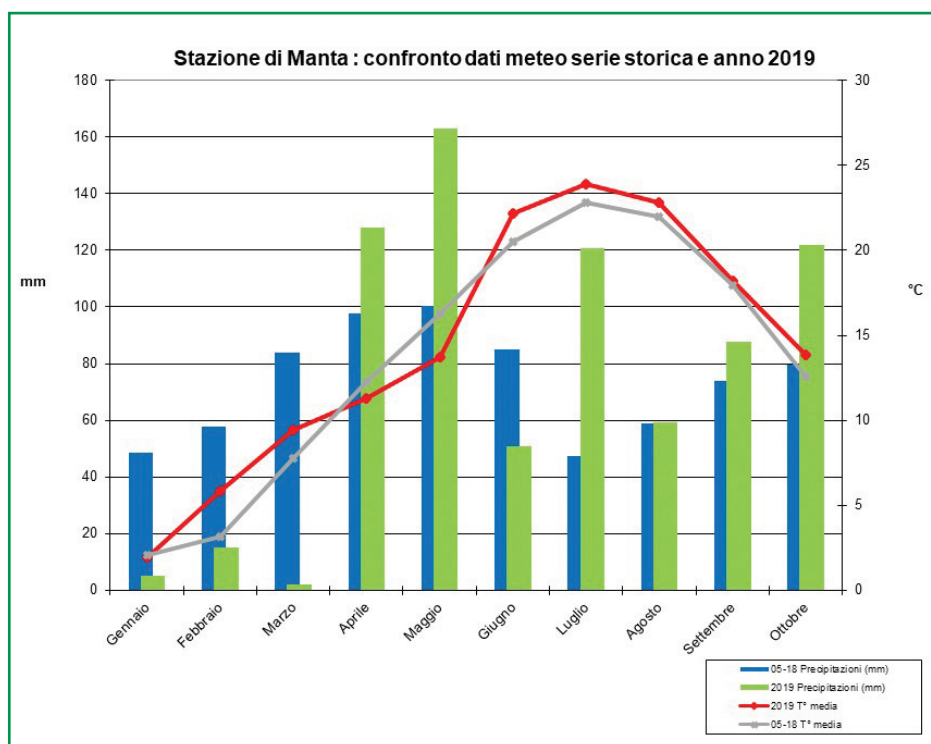


Grafico 2 – Andamento delle temperature e delle precipitazioni



Fenplus*

Simmons e Annaglo e livello di striatura intermedia tra Baigent e Simmons.

Nel 2019 si sono valutati altri cloni di recente introduzione: Alpigala*, di origine francese con colorazione molto intensa e diffusa, di tipologia prevalentemente uniforme con qualche striatura. Gala Vill*, clone di origine italiana con colorazione molto intensa e diffusa, di tipologia prevalentemente uniforme. Galifo*. Clone di origine francese con sovraccolore di tipologia striata, buona estensione della colorazione, brillante e luminosa, a livello dei testimoni. Gala Surf*, di origine francese. La colorazione è molto intensa, di tipologia uniforme. Il livello della colorazione è molto alto, praticamente comparabile a quella del clone di riferimento della tipologia

uniforme. Fenplus*, Gala Dark Ann e T-REX® CivT15 cloni italiani caratterizzati da elevata colorazione della buccia, di tipologia uniforme alle prime osservazioni. Galamic*. Clone con albero compatto ad habitus semi-spur. I frutti sono intensamente colorati assimilabili alla serie "colorazione uniforme molto intensa e diffusa.

Gruppo Red Delicious

I nuovi impianti si sono sensibilmente ridotti negli ultimi anni e la superficie del gruppo è al momento stabile con tendenza al ridimensionamento. I riferimenti varietali, ampiamente diffusi sul territorio sono, Sandidge Superchief® per la tipologia "Spur" e Jérôme* per le "Standard". Tra le novità in sperimentazione i cloni "standard" Stark Guger Red Velox® e

Assicuriamo I FRUTTI del tuo lavoro

Rischi agricoli e atmosferici
con polizze italiane ed estere



GI&BI
BROKERS

I NOSTRI UFFICI

Saluzzo CN / Latina

T. 0175 51.88.88 / info@gibibroker.com

➔ gibibroker.com

Roat King[®], entrambi con elevata intensità della colorazione dei frutti di tipologia prevalentemente uniforme

Gruppo Golden Delicious

Il clone di riferimento rimane Golden clone B, da riservare negli areali altimetricamente più vocati.

Tra le nuove accessioni in sperimentazione estesa si segnala Golden Parsi da Rosa[®]. È caratterizzata da evidente sfaccettatura, a livello del testimone e scarsa rugginosità, significativamente inferiore rispetto al testimone.

La buccia vira bene sul giallo, tipo Golden B.



Gorfn Fuji*

Intensa e diffusa la colorazione dei frutti di tipologia uniforme. Gorfn Fuji è standard con intensa colorazione uniforme.

Gruppo Braeburn

In Piemonte l'interesse verso questo gruppo varietale si conferma scarso anche se abbiamo a disposizione cloni affidabili in merito a colorazione e produttività.

In lista è presente il clone Mariri Red Aporo[®]. Rappresenta il clone di riferimento per la tipologia uniforme. La colorazione è rossa intensa, estesa su gran parte dell'epidermide, irricognoscibile rispetto alla cv originaria. Rosabel Rosewell[®], con colorazione intensa e ben diffusa, presenta evidenti striature.

Gruppo Fuji

Il gruppo è caratterizzato da un importante limite agronomico: l'alternanza di produzione che continua a limitarne la diffusione in coltura. Il riferimento per la tipologia striata è Fubrax Kiku[®] mentre per la tipologia uniforme è Aztec Zhen[®] che in Piemonte è il clone più diffuso. Tra le novità segnaliamo Fuji San-Civ[®] Fuciv51, la tipologia della colorazione rossa è uniforme e molto intensa. Siamo alle prime osservazioni per King Fuji[®] VW, albero ad habitus "spur".

Nuove tipologie varietali

Appartengono a questo gruppo cultivar di varia origine genetica con caratteristiche pomologiche e agronomiche molto differenti, già diffuse le prime due, in valutazione le altre.

Ambrosia* è gestita in esclusiva da un gruppo piemontese. Matura circa una settimana dopo Golden Delicious. 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. Crimson Snow[®] MC 38* si sta diffondendo in Piemonte in formula "club". Matura in epoca Pink Lady. 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

e sapore, dolce e aromatico, tendenzialmente acidulo. Elevata la serbevolezza.

Tessa[®]. Di origine sud-tirolese, matura una settimana prima di Golden Delicious con una buona tenuta in pianta. La produttività è soddisfacente con un buon equilibrio vegeto-produttivo. 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



Tessa[®]

croccante, non molto succosa ma nel complesso di buona struttura. Il sapore è buono, equilibrato.

In via di diffusione in Piemonte in esclusiva.

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* è caratteristica, ha frutti di piccola pezzatura che vanno a inserirsi nel segmento delle mele da snack. 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.

In epoca precocissima segnaliamo Early Crunch*. Matura venticinque giorni prima di Gala. Buona e costante la produttività. Il frutto è di forma tronco conico-breve, di media pezzatura. Il sovraccolore rosso striato di elevata estensione. Polpa croccante di media consistenza. Sapore buono, equilibrato. Siamo alle prime osservazioni con Dazzle® PremA129*. Cultivar di origine neozelandese.



Early Crunch*

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.

Resistenti a Ticchiolatura o meglio portatrici del gene Vf /Rvi6 La maggior parte delle varietà resistenti a ticchiolatura (TR) oggi disponibili nel circuito vivaistico sono resistenti alle comuni razze di ticchiolatura grazie al gene Vf, Rvi6 nella nuova classificazione. Questa resistenza è già stata purtroppo superata da mutate razze del fungo in alcuni distretti melicoli europei. In sostanza la resistenza fa comodo finché dura ma la varietà deve essere valida comunque. Il livello dei nuovi

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

NUOVA STAMPA - REVELLO



Dazzle® PremA129*

materiali è oramai confrontabile con le migliori "convenzionali" e sarebbe dunque opportuno non più confinarle nel gruppo delle TR. Alcune inoltre permettono una riduzione delle cure colturali grazie alla facile "governabilità" in merito al buon equilibrio vegeto-produttivo e alla bassa esigenza di diradamento. Coop 39 Crimson Crisp® diffusa in Piemonte una cinquantina di ettari. Matura circa una settimana 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. Dalinette*. In epoca di maturazione

Fuji, si è distinta per le pregevoli caratteristiche qualitative e agronomiche. I risultati dalla decina di ettari coltivati sono positivi. Il frutto ha un aspetto caratteristico. Il colore, rosso intenso vinoso, interessa il 70-80% della buccia. La polpa è soda, croccante e succosa. Il sapore è di tipologia acidula è molto buono e particolarmente aromatico dopo conservazione. Una decina di giorni prima di Golden matura Civren Renè®. Si è distinta per il sapore eccellente, molto dolce e aromatico con equilibrata componente acidula e l'aspetto "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. Tra le golden-simili della serie "Topaz x Golden Delicious", la più interessante è risultata UEB 32642 Opal® che si sta diffondendo in formula "club" in una cinquantina di ettari. Matura circa una settimana dopo Golden. 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. Tra le tardive Fujion*, che in pieno campo ha confermato una buona regolarità di produzione ma una produttività media. L'albero è di elevato vigore. Occorre ottimizzare l'equilibrio vegeto-produttivo per regolarizzare la produzione. I frutti maturano in piena epoca Fuji. L'aspetto estetico ricorda quello di Fuji ma le lenticelle sono più

grandi ed evidenti. La colorazione è attraente con evidenti striature. Scarsa la rugginosità. La polpa è croccante, dolce, mediamente succosa di buon sapore. Inored Story® diffusi in oltre 80 ha. Matura due settimane dopo Golden Delicious. L'albero risulta nel complesso di facile gestione con elevata e costante produttività. Presenta seconda fioritura. Il frutto è di forma allungata, regolare con caratteristico lungo peduncolo. La colorazione è molto attraente con sovracoloro rosso intenso sulla quasi totalità della buccia. La polpa è molto soda, mediamente croccante, non molto succosa. Buono il sapore, equilibrato e aromatico. Ottima le conservabilità ma attenzione alla temperatura che non deve essere troppo bassa.

Molto interessante, circa dieci giorni dopo Golden, Inolov* Mandy®. L'albero è di vigoria intermedia con buona attitudine al rivestimento. La forma del frutto è cilindrica, regolare. L'aspetto è molto attraente, con sovracoloro 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 nel 2018 i primi riscontri dal pieno campo.



Inolov* Mandy®



Smeralda*

Smeralda*. 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.

Tra le precoci, recentemente brevettata ma già in osservazione a Manta come selezione, si è distinta 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. Sottile e lungo il peduncolo. La polpa è fondente, mediamente succosa di buon sapore dolce. La verifica della regolarità produttiva è ancora in corso. In epoca Fuji matura Swing® Xeleven* caratterizzata da albero di media vigoria e facile gestione. La produttività negli anni è risultata media ma costante. L'aspetto del frutto è attraente con sovraccolore rosso

intenso esteso sul 70% della buccia. La polpa è croccante e succosa. Il sapore è buono, acidulo-aromatico. Segnaliamo tra le recenti novità Inogo*, cultivar di origine francese. Golden simile. La pezzatura è media,



Inogo*

regolare. La buccia è liscia, priva di sovraccolore e poco sensibile a rugginosità. La polpa è soda e succosa di buon sapore dolce e aromatico. Natyra*. Matura una settimana dopo Golden. La pezzatura è grossa. L'aspetto del frutto è mediamente attraente caratterizzato da sovraccolore rosso vinoso, diffuso sul 60-70% della buccia ed evidenti lenticelle rugginose. La polpa è molto soda e succosa di buon sapore equilibrato e aromatico. La produttività è media, da verificare la costanza produttiva. In epoca tardiva, una ventina di giorni dopo Golden, Kalei® Azana*. L'albero è vigoroso di non facile gestione. Il frutto è di media pezzature e media attrattività con colorazione della buccia rosso brillante sul 90-95% della buccia. La polpa è soda e succosa di buon sapore equilibrato e mediamente aromatico.

Tab. 1 - Lista di programmazione MELO

	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)
Delicious rosse	Sandidge Superchief® (spur) Jéromine* (standard)	Stark Gugger Red Velox® Roat King®
Golden Delicious	Golden B	Golden Parsi da Rosa®
Braeburn	Mariri Red Aporo® (uniforme)	Rosabel Rosewell®
Fuji	Fubrax Kiku® (striato) Aztec Zhen® (uniforme)	San-Civ® Fuciv 51 KING® Fuji VW*
Altre	Ambrosia*^e Renetta del Canada	MC 38 Crimson Snow®^e Tessa®^e
Resistenti a ticchiolatura	Coop 39 Crimson Crisp® Grigia di Torriana Dalinette*	Inored Story® Fujion* Inolov* Mandy® UEB 32642 Opal®^e Smeralda* Civren* Renè®

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

Aggiornamento moria del kiwi

SITUAZIONE IN PIEMONTE

La superficie ad Actinidia coltivata in Piemonte al 30 giugno 2019 è di 3590 ha (2000 ha in meno rispetto al 2011). Di questi si stima che circa un 40% sia ancora produttivo (circa 1500 ha), mentre la rimanente parte è in via di disseccamento. La situazione è allarmante e critica per la coltivazione di questa specie frutticola molto importante per il Piemonte.

COS'È LA MORIA DEL KIWI?

La sindrome della moria del kiwi è **una problematica multifattoriale** nella quale sono coinvolte 4 diverse componenti che interagiscono tra di

loro: pianta, suolo, ambiente e patogeni fungini (secondari). Ad oggi sono note le conseguenze della problematiche (deperimento della chioma, marcescenza apparato radicale) ma non sono ancora state chiarite le cause in modo univoco ed inequivocabile.

Nell'ultimo triennio sono state condotte prove (**Progetto Kimor**) finalizzate a valutare l'efficacia di **interventi agronomici** volti a migliorare l'efficienza dell'apparato radicale (baulatura, compostaggio, micorrize, zeoliti e portinnesti). Sebbene alcune differenze siano emerse fra le tesi prese in

considerazione, **al termine del triennio di sperimentazione la moria era presente in tutte le parcelle sperimentali**. Gli **studi fisiologici hanno evidenziato un anomalo comportamento delle piante** che, pur evidenziando chiari sintomi di sofferenza, avevano attività fotosintetica e traspirazione alte; inoltre le radici presentavano una anomala conformazione anatomica ed una anomala consistenza.

Le **indagini fitopatologiche non hanno evidenziato la presenza di patogeni primari**, ad eccezione del *Phytophthium spp.*, che è considerato un patogeno di debolezza ma che può divenire patogeno in determinate condizioni di asfissia radicale.

Linee di ricerca da approfondire per le prossime stagioni:

valutazione di diverse metodologie d'irrigazione e di schermature artificiali con reti antigrandine per riduzione degli stress ambientali, approfondimento della valutazione dei nuovi portinnesti in appositi impianti pilota che mettano a confronto diretto Z1 e Bounty 71 (Sav1), valutazione dell'impiego di prodotti nel suolo (zeoliti, ammendanti ecc) e di interventi fisici di bio-fumigazione, miglior comprensione dell'effetto di patogeni nel determinare lo sviluppo della moria.



Cassa di Risparmio di Saluzzo S.P.A.

BPER: Gruppo

www.crsaluzzo.it



Fiera del Marrone
Cuneo, 18-20 ottobre 2019



Golosaria
Milano, 26-28 ottobre 2019



Tuttomele
Cavour, 9-17 novembre 2019



Stracôni
Cuneo, 10 novembre 2019

La Festa del Socio

*Sabato 14 dicembre il consueto pranzo per lo scambio degli auguri di Natale
Il presidente Sacchetto consegnerà una targa a Graziano Vittone*

È l'imperdibile appuntamento che apre ufficialmente il periodo delle feste. È la Festa del Socio e, ogni anno, si trasforma in un momento prezioso per incontrarsi, confrontarsi, condividere i bilanci della stagione appena conclusa.

Sabato 14 dicembre, a partire dalle ore 12, la tensostruttura allestita nell'area del magazzino della sede di via Praetta aprirà le porte a tutti i soci che verranno accolti dal menù preparato dal catering del ristorante Picchio Rosso di Roata Chiusani.

Come ormai da consuetudine, l'Asprofrut omaggerà tutti i presenti con il calendario, realizzato dalla tipografia

revellese "Nuova Stampa" dei fratelli Castellino, e con un regalo a sorpresa offerto dal consorzio Mela Rossa Cuneo IGP.

«Poco prima del pranzo consegneremo una targa a Graziano Vittone, che qualche mese fa ha raggiunto il meritato traguardo della pensione – anticipa il

presidente Domenico Sacchetto –: prima di approdare all'allora Cresco, è stato un validissimo dipendente Asprofrut. Non ha mai smesso di collaborare con noi, dimostrando sempre ammirevole impegno e grande professionalità».

Benvenuto ai nuovi Soci

BORRI ANTONIO AGOSTINO	REVELLO
BERGIA DANIELA	BARGE
SCOTTA FRANCO	FOSSANO
RE PIERANGELO	REVELLO
EREDI DI GARNERO PIETRO	COSTIGLIOLE SALUZZO



EXPERTS FOR GROWTH

Non rinunciare alla qualità scegli COMPO EXPERT



COMPO EXPERT Italia Srl
Via Marconato 8
I-20811 Cesano Maderno MB
Tel. 0362 18690.11
Fax 0362 18690.90
info.compo-expert@compo-expert.com

segui su





www.compo-expert.it

PASSAPORTO DELLE PIANTE: COSA CAMBIA?

A partire dal 14/12/2019 tutte le piante ed i prodotti specificati dalla nuova normativa fitosanitaria potranno essere commercializzati e movimentati nell'Unione Europea solo se accompagnati da un **passaporto delle piante (PP)** o da un passaporto delle piante per Zone protette (ZP).

Gli operatori professionali interessati devono essere registrati nel **Registro Ufficiale degli Operatori Professionali (RUOP)** ed avere l'autorizzazione al rilascio del Passaporto delle piante da parte del Servizio fitosanitario competente per centro aziendale (vd. Nota informativa su Iscrizione al Registro Ufficiale degli Operatori Professionali). I passaporti delle piante emessi dagli operatori professionali autorizzati dovranno essere conformi ad uno dei modelli presenti nell'Allegato al Regolamento (UE) 2017/2313.



Il nuovo passaporto delle piante deve essere costituito da un'etichetta distinta, realizzata su qualsiasi supporto adatto alla stampa, purché chiaramente distinguibile da qualsiasi altra informazione o etichetta che possa figurare sullo stesso supporto (stampa su vaso, cassetta, altro imballaggio, nuova etichetta, integrazione in etichetta esistente ecc.). Il passaporto deve essere facilmente visibile e chiaramente leggibile e le informazioni riportate devono risultare inalterabili e durature. Il Reg (UE) 2017/2313 ha definito le specifiche di formato del passaporto delle piante per lo spostamento nel territorio dell'UE e per l'introduzione e lo spostamento in una ZP.

A causa delle differenze in termini di dimensioni e caratteristiche delle piante, dei prodotti vegetali o di altri oggetti per i quali è richiesto un passaporto delle piante, è stato previsto un certo grado di flessibilità per quanto riguarda le specifiche di formato dei passaporti.

Pertanto per ciascuna categoria di passaporti sono stati previsti modelli alternativi che consentano di tenere conto di tali differenze. Gli elementi del passaporto sono disposti all'interno di un riquadro quadrato o rettangolare e sono leggibili senza ricorrere a un ausilio visivo.

Essi sono circoscritti da un bordo o sono in altro modo chiaramente separati da altre indicazioni scritte o grafiche, in modo da essere facilmente visibili e chiaramente distinguibili.

Il codice di tracciabilità della merce è una componente fondamentale del nuovo passaporto fitosanitario. Le modalità di composizione di tale codice sono a discrezione dell'operatore professionale autorizzato al rilascio. L'operatore, al fine di assicurare la tracciabilità, deve essere in grado, attraverso la registrazione di dati, di indicare al Servizio fitosanitario competente la provenienza della merce (l'operatore professionale che ha fornito l'unità di vendita), a chi l'ha eventualmente ceduta (l'operatore professionale al quale l'unità di vendita in questione è stata fornita) e tutte le informazioni pertinenti relative al passaporto.

Questo consente, in caso di presenza o sospetta presenza di un organismo nocivo, di evitare l'insediamento e l'ulteriore diffusione dell'organismo nocivo. Il codice di tracciabilità può anche essere integrato da un riferimento a un unico codice a barre, ologramma, chip o altro supporto di dati di tracciabilità, presente sull'unità di vendita.

Norme transitorie: i passaporti delle piante rilasciati prima del 14/12/2019 mantengono la loro validità ed accompagnano le merci fino al **14/12/2023** ai sensi del reg. (UE) 2017/2313. Le **piante, i materiali di moltiplicazione e le sementi introdotti, movimentati nella UE** o prodotti prima del 14 dicembre 2019, nel rispetto dei requisiti previsti dalle seguenti direttive 66/401/EEC, 66/402/EEC, 68/193/EEC, 98/56/EC, 2002/55/EC, 2002/56/EC, 2002/57/EC, 2008/72/EC e 2008/90/EC, anche in relazione agli organismi regolamentati non di quarantena (RNQP), beneficiano di un **periodo transitorio fino al 14/12/2020**.

I passaporti per questi materiali devono attestare unicamente la loro conformità alle norme relative agli organismi nocivi da quarantena, agli organismi nocivi da quarantena per le zone protette e alle misure di emergenza.

Fonte: Mipaaf

Per approfondimenti <https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/14530>

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

