



Servizio fitosanitario cantonale

Viale Stefano Franscini 17

6501 Bellinzona

Telefono: 091 / 814 35 86 / 85 / 57

Fax: 091 / 814 44 64

Risponditore: 091 / 814 35 62

Servizio.fitosanitario@ti.ch

www.ti.ch/fitosanitario

Bollettino fitosanitario n: 33

Bellinzona: 22 agosto 2017

IN GENERALE

LOTTA A VESPE E CALABRONI CON TRAPPOLE ALIMENTARI

In caso di attacchi importanti della frutta da parte di vespe e calabroni può essere utile appendere sugli alberi le apposite trappole riempite di repellenti. In generale si calcolano 20 trappole per ettaro. Sul nostro sito sono disponibili 5 differenti ricette che si possono preparare in modo artigianale: <http://www4.ti.ch/fileadmin/DFE/DE-SA/fito/fito-tra-vespe.pdf>. Il repellente va messo in bottiglie di plastica da 1 – 1,5 litri in cui la parte alta è stata tagliata e riposta capovolta nella parte inferiore. In questo modo le vespe o i calabroni entrano attratte dall'odore, ma hanno difficoltà a uscirne annegando. Un esempio di ricetta contiene 1 parte di birra e 1 parte di succo d'arancia. Per vedere tutte le ricette vi invitiamo a consultare il sito sopraindicato.

Va comunque detto che il periodo ideale per appendere queste esche è nel corso della primavera, quando le regine sono in volo.

VITICOLTURA

La maturazione dell'uva sta procedendo bene, si conferma un anticipo di circa 2 settimane rispetto allo scorso anno.

DROSOPHILA SUZUKII: PRESENZA IN AUMENTO NEI VIGNETI, OCCHIO DI RIGUARDO PER I VIGNETI A PERGOLA, QUELLI NELLE VICINANZE DI BOSCHI E BOSCHETTI E QUELLI CON ACINI ROVINATI

Dai controlli effettuati lunedì 21 agosto sono state riscontrate delle ovideposizioni di *Drosophila suzukii* (Ds) a Giornico su Merlot allevato a pergola e a Minusio in collina, su Merlot a filare. La presenza di adulti di drosophila sui grappoli si riscontra specialmente nelle pergole situate nelle valli (Blenio e Leventina). Sono inoltre presenti, anche se per il momento ancora in maniera limitata, delle piccole larve bianche negli acini, sicuramente di *Drosophila*, ma non forzatamente di Ds. Allo stadio di larva è difficile distinguere le varie specie di moscerino, ma il fatto che molti acini siano già rovinati dall'azione di formiche, vespe, uccelli o dalla grandine, facilita l'ovideposizione anche a quelle drosofile che non posseggono un potente apparato ovidepositore. La diretta conseguenza di questa presenza è che i grappoli cominciano a emanare un odore di aceto.

Per il momento la situazione non è ancora allarmante e il problema è limitato a pochi vigneti, però è importante tenere sotto controllo tutte le parcelle.

Raccomandiamo comunque di prestare particolare attenzione alle zone riconosciute sensibili come le pergole e i vigneti adiacenti a boschi e boschetti e a quelli con acini rovinati, infine di intervenire con dei prodotti autorizzati (vedi scheda tecnica) unicamente se si ritenesse necessario. Sulla base anche dell'esperienza accumulata durante questi anni, si interverrà con dei prodotti autorizzati (Surround o Audienz) o prodotti autorizzati temporaneamente (vedi scheda tecnica di Agroscope: "*Drosophila suzukii* in viticoltura - Raccomandazioni 2017" al sito www.ti.ch/fitosanitario, sotto "Guide e schede tecniche"), in tutti i casi solo dopo aver consultato le cantine acquirenti, visto anche la precocità dell'annata.

Il Servizio fitosanitario tiene comunque a precisare quanto segue:

- I prodotti sono da utilizzare unicamente nei vigneti dove ci sono state delle ovideposizioni di Ds (soglia proposta del 4% di acini colpiti: 2 acini su 50), oppure dove sono stati trovati dei focolai di marciume acido e si catturano le Ds. Per i vigneti completamente sani, non bisogna assolutamente intervenire.
- I grappoli colpiti da marciume acido devono essere eliminati dal vigneto.
- I termini di attesa (tempo che intercorre tra l'ultimo trattamento e la vendemmia) devono essere rispettati.
- È importante mettere in atto tutte le misure preventive a disposizione, quali la sfogliatura nella zona dei grappoli, il mantenimento dell'erba bassa sotto il filare, l'eliminazione dal vigneto degli

acini rovinati o colpiti dall'acescenza e l'eliminazione dei frutti maturi e/o marcescenti posti nelle vicinanze (piante selvatiche limitrofe al vigneto quali rovo, sambuco, fico, lauroceraso ed edera).

CIMICE MARMORIZZATA (*HALYOMORPHA HALYS*) - CONTROLLO ALLA VENDEMMIA

La cimice marmorizzata (Hh) è ben presente nei nostri vigneti, in modo particolare nel Mendrisiotto, ma anche più in generale, in altre zone del Cantone. Non siamo però ancora in grado di dire con esattezza quali siano i sintomi (se ci sono) e, di conseguenza, se possa causare dei forti danni all'uva.

Invitiamo a volerci segnalare un'eventuale presenza massiccia della cimice marmorizzata nei vigneti, in quanto quest'insetto può trasmettere dei cattivi odori e gusti alterati al mosto e al vino. Sarà pertanto importante, in occasione della vendemmia, di eliminare dal raccolto tutte le cimici (neanidi e adulti) che si trovano sui grappoli. Per il riconoscimento dei vari stadi di sviluppo di Hh vi invitiamo a consultare la nostra scheda tecnica sul sito www.ti.ch/fitosanitario.

FRUTTICOLTURA

DANNI DA CIMICE MARMORIZZATA: NON SEMPRE SONO DI SECONDARIA IMPORTANZA



Nell'ultimo bollettino abbiamo cercato di relativizzare i danni attribuibili alla cimice asiatica (*Halyomorpha halys*, Hh) riscontrati sulla maggior parte dei frutti (in particolare pesche, pere, mele e piccoli frutti), riconoscendo come principale sintomo le deformazioni superficiali del raccolto, ma nessuna alterazione del gusto.

In realtà, come ci è stato fatto notare, questo è vero solo in parte, in quanto più la presenza di Hh è importante, maggiori sono i danni a discapito anche del gusto che può passare da insipido fino ad assumere un sapore amaro, specialmente nei peri molto rovinati, dove si possono inoltre trovare delle parti dure nella polpa, in prossimità del punto di suzione della cimice.

Servizio fitosanitario