

Scheda di rilevazione per il marciume gessoso causato da *Gnomoniopsis castaneae*



Per approfondimenti sulla malattia consultare il sito del Servizio Fitosanitario Regionale
<http://agricoltura.regione.emilia-romagna.it/fitosanitario/doc/avversita/ornamentali/castagno>

Denominazione azienda*
Recapito telefonico*

* dato facoltativo

UBICAZIONE DEL CASTAGNETO:
Provincia (sigla)
Comune
Località
Altitudine (s.l.m)
Giacitura (pendenza %)
Esposizione (N,E,S,O)
Coordinate geografiche

Marrone	
Castagna	
Consumo fresco	
Destinate alla produzione di farina	

Stagione 2018

E' stata rilevata la presenza di <i>Gnomoniopsis</i> alla raccolta?	NO	SI
Se SI indicare la % di danno alla raccolta		
basso 1-5 %		
medio 6-10%		
discreto 11-20%		
elevato 21-40%		
elevatissimo oltre il 40%		

Conservazione del prodotto nella stagione 2018	
Conservazione a temperatura ambiente	
Curatura tradizionale e conservazione a temperatura ambiente	
Curatura tradizionale e conservazione in cella frigo	
Curatura in acqua calda e conservazione a temperatura ambiente	
Curatura in acqua calda e conservazione in cella frigo	
Conservazione in cella frigo	
Essiccazione	

E' stata rilevata la presenza di *Gnomoniopsis* a due settimane dalla raccolta?

NO	SI
----	----

Se SI indicare la % di danno a due settimane dalla raccolta

basso 1-5 %

medio 6-10%

discreto 11-20%

elevato 21-40%

elevatissimo oltre il 40%

E' stata rilevata la presenza di *Gnomoniopsis* a un mese dalla raccolta?

NO	SI
----	----

Se SI indicare la % di danno a un mese dalla raccolta

basso 1-5 %

medio 6-10%

discreto 11-20%

elevato 21-40%

elevatissimo oltre il 40%

Sono state rilevate galle di cinipede nel 2018?

NO	SI
----	----

Se SI indicare se:

su castagno/marrone in produzione

su selvatico /abbandonato

sulle galle è possibile rilevare la presenza del fungo?

NO	SI

Gestione del castagneto

Potature

Sono state effettuate potature durante gli ultimi tre anni?

NO	SI
----	----

I residui sono stati lasciati al suolo?

NO	SI
----	----

I residui sono stati trinciati (T) / bruciati (B)

T	B
---	---

Sfalci

I residui dello sfalcio sono stati rastrellati e bruciati?

NO	SI
----	----

I residui dello sfalcio sono stati rastrellati e lasciati al suolo?

NO	SI
----	----

Gestione del compostato al suolo a fine raccolta

I ricci sono lasciati sparsi al suolo?

NO	SI
----	----

I ricci sono soffiati e accatastati?

NO	SI
----	----

I ricci sono rastrellati e accatastati?

NO	SI
----	----

I ricci sono disposti in andane a seguito della raccolta meccanica?

NO	SI
----	----

Stagione 2019

Data di inizio fioritura maschile (BBCH 61 *vedi foto*)

Data di piena fioritura (BBCH 65 *vedi foto*)

Data di maturazione dei frutti (BBCH 89 *vedi foto*)

Data inizio raccolta frutti

Data fine raccolta frutti

Raccolta manuale

Raccolta meccanica

E' stata rilevata la presenza di *Gnomoniopsis* alla raccolta?

NO

SI

Se SI indicare la % di danno alla raccolta

basso 1-5 %

medio 6-10%

discreto 11-20%

elevato 21-40%

elevatissimo oltre il 40%

Conservazione del prodotto nella stagione 2019

Conservazione a temperatura ambiente

Curatura tradizionale e conservazione a temperatura ambiente

Curatura tradizionale e conservazione in cella frigo

Curatura in acqua calda e conservazione a temperatura ambiente

Curatura in acqua calda e conservazione in cella frigo

Conservazione in cella frigo

Essiccazione

E' stata rilevata la presenza di *Gnomoniopsis* a due settimane dalla raccolta?

NO

SI

Se SI indicare la % di danno a due settimane dalla raccolta

basso 1-5 %

medio 6-10%

discreto 11-20%

elevato 21-40%

elevatissimo oltre il 40%

E' stata rilevata la presenza di *Gnomoniopsis* a un mese dalla raccolta?

NO

SI

Se SI indicare la % di danno a un mese dalla raccolta

basso 1-5 %

medio 6-10%

discreto 11-20%

elevato 21-40%

elevatissimo oltre il 40%

Sono state rilevate galle di cinipide nel 2019?	NO	SI
--	----	----

Se SI indicare

su castagno/marrone in produzione

su selvatico /abbandonato

sulle galle è possibile rilevare la presenza del fungo?

NO	SI

Gestione del castagneto

Potature

Sono state effettuate potature durante gli ultimi tre anni?

I residui sono stati lasciati al suolo?

I residui sono stati trinciati (T) / bruciati (B)

NO	SI
NO	SI
T	B

Sfalci

I residui dello sfalcio sono stati rastrellati e bruciati?

I residui dello sfalcio sono stati rastrellati e lasciati al suolo?

NO	SI
NO	SI

Gestione del compostato al suolo a fine raccolta

I ricci sono lasciati sparsi al suolo?

I ricci sono soffiati e accatastati?

I ricci sono rastrellati e accatastati?

I ricci sono disposti in andane a seguito della raccolta meccanica?

NO	SI
NO	SI
NO	SI
NO	SI

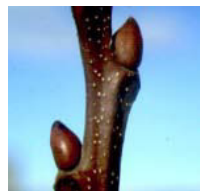
LA PRESENTE SCHEDA DEVE ESSERE CONSEGNATA ENTRO IL 31/12/2019

tramite e-mail: <mailto:omp1regione.emilia-romagna.it>

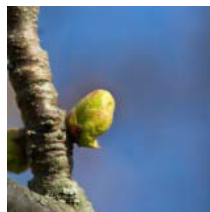
cartaceo al seguente indirizzo: Servizio Fitosanitario Regionale via Andrea da Formigine, 3- 40128 Bologna

per facilitare le operazioni di estrazione dati indicare nella mail o nel cartaceo "all'attenzione di Dott.ssa Federica Migliorini"

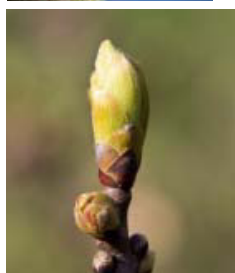
Scala BBCH per *Castanea sativa*



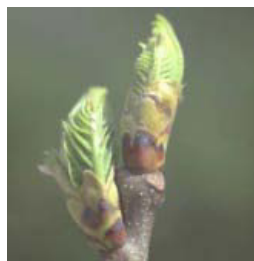
00 gemme dormienti



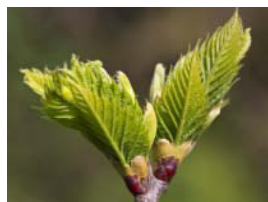
03 fase terminale del
rigonfiamento delle
gemme



07 inizio apertura delle
gemme



10 caduta perule e prime
foglie distinte ma ripiegate



11 prima foglia distesa



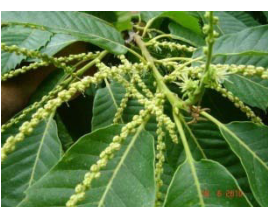
51 comparsa della prima
infiorescenza (amento)
maschile



55 infiorescenze (amento) maschili in
accrescimento, di colore verde con
glomeruli ancora accostati



59 infiorescenze (amento) maschili
completamente sviluppate in
lunghezza ma con fiori chiusi;
glomeruli ben visibili e distanziati



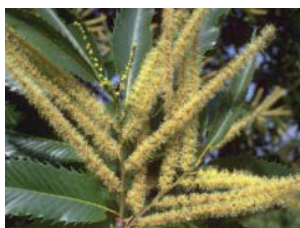
61 inizio fioritura: estrusione degli stami
ed emissione di polline da parte di
una percentuale ridotta di amenti
(10%)



65 piena fioritura: almeno
50% degli amenti sono
aperti e rilasciano polline



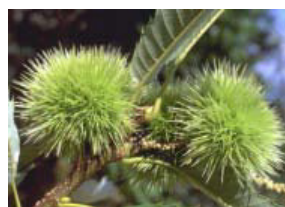
67 amenti per lo più
appassiti, di colore
tendente al marrone



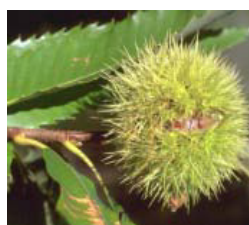
69 fine fioritura: amenti
appassiti e/o caduti



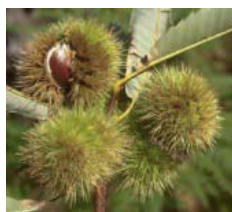
71 frutti al 10% delle
dimensioni finali



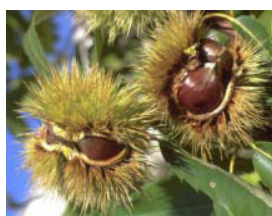
79 quasi tutti i frutti hanno
raggiunto le dimensioni
finali



81 i primi ricci hanno
cambiato colore da verde a
marrone e iniziano ad
aprirsi



85 frutti in buona parte
maturi, circa la metà dei
ricci sono aperti



89 maturazione al termine
con caduta dei frutti