



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
luigi.colombi@ti.ch cristina.marazzi@ti.ch
www.ti.ch/agricoltura

Bollettino fitosanitario n: 29

Bellinzona: 3 agosto 2009

VITICOLTURA: MARCIUME ACIDO, MALATTIE

Il marciume acido è causato da lieviti e da batteri acetigeni. In autunni umidi e caldi può causare ingenti danni nei vigneti.

Il marciume acido è chiaramente riconoscibile solo nelle fasi avanzate dell'infezione. Dapprima gli acini assumono una colorazione marrone, poi si svuotano e i grappoli appaiono sovente lucidi in seguito al succo che cola sugli acini sottostanti. In questo stadio i grappoli emanano un pungente odore di acido acetico e sono presenti i moscerini della frutta. Negli acini svuotati si possono osservare le colonie lattiginose dei microrganismi.

L'incidenza del danno varia in funzione dell'andamento meteorologico e della sensibilità del vitigno. Nei vigneti attaccati dal marciume acido lo scorso anno è importante mettere in atto le giuste misure di lotta preventiva.

Se la malattia è legata alla presenza di uccelli è importante posare le reti contro gli uccelli prima dell'inizio degli attacchi.

Se la malattia è dovuta alla presenza di vespe, la posa di trappole alimentari nella zona dei grappoli permette di ridurre la pressione della malattia.

Invitiamo a voler eliminare eventuali focolai di marciume acido subito alla loro apparizione ed allontanare i grappoli colpiti dal vigneto, in modo da ridurre la pressione della malattia per i prossimi anni.

Da uno, a due trattamenti della zona dei grappoli con un prodotto a base di rame nel corso del mese di agosto possono pure contribuire a ridurre i danni del marciume acido sui grappoli.

A partire dall'invaiaitura i grappoli non sono più soggetti a nuove infezioni di peronospora e oidio, mentre le foglie, in modo particolare quelle delle femminelle, possono ancora subire attacchi anche importanti di queste malattie.

OLIVI: CONTROLLO PRESENZA MOSCA DELL'OLIVO

Il controllo settimanale della presenza della mosca dell'olivo nelle trappole cromotropiche ha confermato una presenza praticamente nulla di questo fitofago, per cui non è ancora necessario intervenire con un prodotto curativo omologato.

AMBROSIA ARTEMISIIFOLIA: INIZIO FIORITURA

In alcuni luoghi del cantone sta iniziando la fioritura dell'Ambrosia. Visto che il suo polline causa forti allergie, le piante devono essere estirpate, se possibile, prima dell'inizio della fioritura. È consigliato l'utilizzo di guanti di gomma in quanto solo il semplice contatto può causare delle reazioni cutanee a persone sensibili. Se la pianta è in fiore è indispensabile indossare anche una mascherina antipolvere e degli occhiali. Le persone allergiche devono astenersi dalla manipolazione di piante d'Ambrosia!

Presso il nostro servizio è a disposizione una scheda tecnica con la descrizione della pianta.

La coordinatrice per la lotta contro l'Ambrosia, Maria Cristina Mola (079 825 33 24), è a disposizione per qualsiasi informazione in merito e per l'identificazione di campioni sospetti.

DESCRIZIONE DI ALCUNE PIANTE ORNAMENTALI (specie sostitutive alle piante ospiti del fuoco batterico)



Vinca minor (Pervinca minore)

Descrizione: La *Vinca minor* è pianta spontanea, tipica del sottobosco, differisce da *Vinca maior* o *pervinca maggiore* (descritta nello scorso Bollettino fitosanitario n. 28) per le dimensioni minori delle foglie e del fiore, ma per il resto le caratteristiche sono le medesime.

E' pianta strisciante, erbacea sempreverde, con fiori color pervinca in estate. Raggiunge altezze di circa 10 - 15 cm.

Particolarità: Regalare una Pervinca esprime il desiderio di lasciare e conservare un dolce ricordo. Era usanza spargerne i fiori davanti agli sposi o disporre quattro piccoli mazzetti agli angoli del letto coniugale.

La pervinca minore è considerata anche pianta tossica

che causa, in caso di ingestione, nausea, insonnia, delirio ed allucinazioni. Questi effetti erano conosciuti anche nel medioevo tanto da essere note ricette per preparare un magico filtro d'amore. Oggi utilizzata per impiego farmaceutico.

Servizio fitosanitario