

✿ Dr. Fabrizio Ballerio
Agronomo

Gnomoniopsis castaneae: una nuova minaccia per i nostri castagni

Non c'è pace per i nostri Castagni! Dopo il Mal dell'inchiostro, che ad inizio Novecento ha decimato le selve castanili, dopo il Cancro della corteccia che a metà del secolo scorso ha completato l'opera, dopo il Cinipide galligeno che ad inizio del Nuovo Millennio ha di nuovo messo a rischio l'esistenza dei nostri castagni, ora è sopraggiunta una nuova malattia, la **Muffa Bruna**, provocata dal fungo *Gnomoniopsis castaneae*. Fortunatamente il fungo non attacca la pianta –portandola anche fino alla morte come nel caso delle avversità precedenti– ma il frutto, facendolo marcire e rendendolo inutilizzabile.



Le castagne, una volta uscite dai ricci, si presentano in condizioni perfette, con pelle lucida e colorazione tipica. Una volta aperte

tuttavia la polpa interna risulta imbrunita e marcesciente. La malattia, arrivata nel nostro paese da pochi anni, è ormai diffusa in molte zone castanicole, con differente intensità di danni, dal Piemonte fino al Sud Italia, Sardegna compresa.

Il marciume dei frutti causato da ***Gnomoniopsis castaneae*** può verificarsi sia prima che dopo la raccolta, colpendo i frutti ancora sull'albero, quelli sul terreno o nelle fasi di conservazione prima di essere utilizzati. Il patogeno fa diventare l'interno delle castagne prima gessoso, biancastro e spugnoso, ed infine brunastro, alterandone il sapore.

Nel giro di pochi anni il **Marciume Bruno** è diventata la malattia più grave delle castagne in molte aree, arrivando a compromettere in alcune annate, oltre la metà del prodotto raccolto.

Il fungo provoca anche piccoli cancri rameali e può uccidere anche le gemme. Sopravvive come saprofita su



gemme, foglie morte, galle del Cinipede e ricci caduti a terra. Le spore del fungo sono attive fin dalla primavera ed al momento della fioritura penetrano nelle strutture fiorali ed infettano i frutti. Questi ultimi rimangono asintomatici per parecchio tempo e manifestano il marciume durante la maturazione e successiva conservazione. Il clima influenza molto gli attacchi del patogeno: le estati particolarmente calde con estremi termici e scarsità di pioggia –come quelle che si stanno avendo sempre più frequentemente in questi ultimi anni– favoriscono il patogeno. La capacità del fungo di sopravvivere come saprofita sulle galle morte provocate dal Cinipide ne accresce la conservazione e ne aumenta il potere di inoculo.

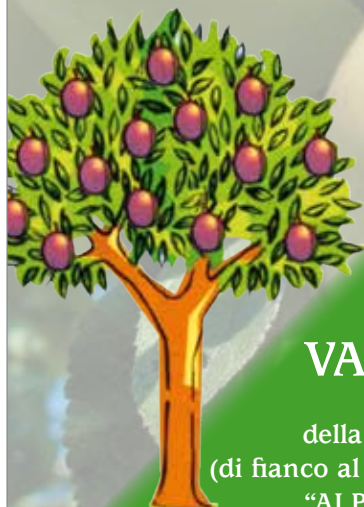
Il controllo della malattia non è agevole, in primo luogo per le dimensioni delle piante di



Specialisti in fruttiferi

Innestiamo e coltiviamo
oltre 200 varietà di piante
da frutto su portinnesti
certificati, tra cui:

- Castagne e marroni locali
Marroni ibridi
- Asimina triloba, “la banana
di montagna”
- Ciliegi “senza scala”
- Mele antiche e resistenti...



VARESE

Lungolago
della Schiranna
(di fianco al ristorante
“AI Passatore”)

Tel. 348 2268562 - 0332 826069
e-mail: balleriofab@gmail.com
www.vivaiodellagovarese.it

castagno, poi per l'ubicazione delle selve castanili e per l'equilibrio ambientale dei boschi. In caso di piante singole in giardini o in frutteti di castagno specializzati sono validi i trattamenti invernali con rame che devitalizzano le spore presenti sulle chiome. In vegetazione l'unico prodotto autorizzato sul castagno, valido per limitare il fungo è il **Tebuconazolo**, da usarsi al termine della fioritura. Nei boschi e nelle selve castanili bisogna lavorare a livello agronomico. Se possibile fare oculate potature invernali per sfofitire ed arieggiare le chiome. L'asportazione dal terreno dei ricci, delle foglie e dei rametti caduti a terra, diminuisce molto il potenziale di inoculo.

Attenzione alle galle del Cinipide, al loro interno può trovarsi l'antagonista naturale *Torymus sinensis*, e quindi una parte va lasciata a terra.



Le castagne cadute a terra vanno raccolte tempestivamente: più rimangono a terra più sono a rischio infezione. Le pratiche post-raccolta atte a favorire la conservazione delle castagne spesso non riescono a limitare lo sviluppo del fungo. Il sistema migliore per piccoli quantitativi è la surgelazione tempestiva.