

# La Carpocapsa o verme delle mele (Giuanin)

 di Dr. Fabrizio Ballerio

**L**a Carpocapsa (*Cydia pomonella*) è uno degli insetti più dannosi per le pomacee, può colpire indifferentemente sia il melo che il pero. L'adulto è una farfallina (15-22 mm di apertura alare) di colore grigiastro con striature più scure. Le larve sono dapprima di colore biancastro col capo scuro, poi, a maturità, assumono un colore rosato e misurano circa 20 mm. Queste scavano gallerie nella polpa della mela, arrivano fino al centro mangiando i semi e provocando la cascola prematura del frutto. L'insetto compie 3 generazioni all'anno. Passa l'inverno come larva matura nelle screpolature del tronco, racchiusa in un piccolo bozzolo; in primavera, tra aprile e maggio, sfarfallano gli adulti che dopo l'accoppiamento depongono le uova, dando vita alla prima generazione verso la fine di maggio. La seconda generazione si ha nella prima metà di luglio e la terza verso la fine di agosto.



fine (5 x 5 mm) impedendo così il contatto tra l'insetto e le piante. Verso fine aprile (finita la fioritura) è utile l'applicazione in frutteto di trappole per il monitoraggio contenenti l'ormone sessuale femminile (trappole a feromoni) per la cattura dei maschi dell'insetto (1 trappola ogni 500 mq). Il feromone va cambiato ogni 50 giorni. Se si catturano 3/4 maschi per trappola a settimana si raggiunge la cosiddetta "soglia d'intervento" e si deve intervenire con fitofarmaci come segue: dopo 3-4 giorni dal superamento della soglia trattare con insetticidi ovicidi o regolatori di crescita (Dimilin Alsystin o simili).

Altrimenti intervenire dopo 10-15 giorni dal superamento della soglia con prodotti larvicidi tradizionali (Reldan, Trebon, Calypso,) oppure col nuovo Success a



## METODI DI LOTTA

A livello di frutticoltura hobbistica la lotta all'insetto viene fatta utilizzando diversi sistemi ed integrandoli tra loro. A fine estate è utile l'applicazione sui tronchi delle piante di cartone da imballaggio che viene usato come riparo invernale dalle larve di carpocapsa. In primavera i cartoni si asportano e si bruciano, eliminando le larve che vi si sono depositate. Un altro utile sistema è il cosiddetto "alt-carpo", sperimentato in Francia e in Piemonte, che consiste nel coprire le file singole o tutto il frutteto con rete a maglia

## I piatti pronti della tradizione



dalle catture con un ovi-cida o un ovo-larvicida (Coragen, Affirm, Prodigy) e ripetere dopo 15 giorni il trattamento con un larvicida.

Per essere più sicuri sul momento dell'intervento è utile il così detto "metodo dei gradi giorno": sommatoria delle temperature medie che eccedono il limite biologico di 10° calcolate dopo le prime catture nelle trappole. Importante è bloccare la prima generazione. In caso di catture in prossimità della 2<sup>a</sup> e 3<sup>a</sup> generazione ripetere i trattamenti come sopra con intervalli più brevi, cercando di alternare i principi attivi per evitare resistenze.

Negli impianti industriali vengono applicati con successo i metodi della confusione e del disorientamento sessuale che però per funzionare necessitano di superfici di almeno 1 ettaro di frutteto.

base di spinosine naturali (Bio). Una valida alternativa è l'uso del preparato biologico Madex a base del Virus della granulosa (Bio). I trattamenti con Success o Madex vanno ripetuti dopo 7/10 giorni. Un sistema molto valido è trattare dopo 7/8 giorni



**L'**Arte del cucinare è creatività, intuizione, genio.

"Il salumaio di Sant'Ambrogio"

Alberto ha nelle sue corde la capacità di preparare ottimi piatti pronti improntati alla tradizione. Il contatto con il cliente è essenziale nel negozio della piazza a Sant'Ambrogio, dove trovate Alberto ed Elena, al servizio dei clienti, con tutto e di più per ogni esigenza quotidiana. Le proposte di cucina pronta, esposte nelle vetrine interne sono quanto di più gustoso e appetitoso ci si possa aspettare.

Piatti capaci di soddisfare vista e palato perché cucinati con prodotti di qualità e freschezza garantita. La cura e la preparazione dei piatti, Alberto la riserva anche all'attività di Catering dove capacità e professionalità rappresentano la garanzia di un lavoro ben svolto.

