

SOSTENIBILITA' AMBIENTALE: LE LEGUMINOSE CI DANNO UNA MANO

La coltivazione di specie leguminose o la loro introduzione all'interno di specifiche rotazioni può avere ricadute positive sia dal punto di vista ambientale che economico, in termini di risparmio di fattori produttivi. E' ciò che dimostra una recente ricerca pubblicata sulla rivista *Frontiers in Plant Science* realizzata da parte di un team internazionale di ricercatori impegnati in un progetto finanziato dall'Unione Europea (Legume Futures - www.legumefutures.de). L'attuale produzione agricola europea è fortemente specializzata, ciò vuol dire che il numero di specie coltivate è assai ridotto. A farla da padrone sono i cereali mentre i legumi sono relegati ad una quota inferiore al 2% del totale della superficie coltivabile.

Questo significa che il nostro continente deve importare oltre il 70% delle proteine destinate a mangimi da altri Paesi.

L'introduzione di leguminose quali lupino, trifoglio, fava ed erba medica, specie naturalmente ricche in proteine, può incrementare la sostenibilità del settore agricolo aumentando la disponibilità di azoto per le piante attraverso il processo di azoto-fissazione con una conseguente riduzione di emissioni di ossido di azoto comprese tra il 18 e il 33% ed un risparmio di fertilizzanti azotati che varia tra il 24 e il 38%.

Infine, le prove realizzate dimostrano che la lisciviazione dei nitrati in falda è stata in alcuni casi addirittura ridotta.

[Approfondisci](#)



credits: actaplantarum.org

NOTIZIE DAL GAL

Il GAL "valli savonesi" dà i numeri

Prosegue l'intenso lavoro che il Gal "Valli Savonesi", di cui il CeRSAA è capofila, sta sviluppando per giungere alla messa a punto della Strategia di Sviluppo Locale.

A partire da luglio 2015, il gruppo di lavoro ha impegnato grandi risorse umane per far emergere le esigenze del territorio, incontrando tutti gli attori potenzialmente interessati, pubblici e privati.

Dopo i primi incontri preparatori, sono stati organizzati seminari territoriali, incontri bilaterali, incontri con altri Gal per lo sviluppo di progetti di cooperazione, nonché incontri dedicati alle progettualità specifiche delle cosiddette "Aree Interne".

Nel complesso, i numeri di questo impegno profuso nel "fare rete" sono importanti: oltre 120 incontri, più di 850 persone con cui sono stati condivisi e discussi obiettivi e progetti, per un totale di circa 250 ore di colloqui.

Questa fase iniziale di costituzione del Gal per l'area savonese sta rapidamente volgendo al termine e la strategia e gli strumenti attuativi sono ormai chiari; continuate a seguirci da queste pagine, per conoscere quali strumenti il savonese vorrà darsi per il proprio sviluppo rurale.

Twitter: @GAL_VALLI_SV

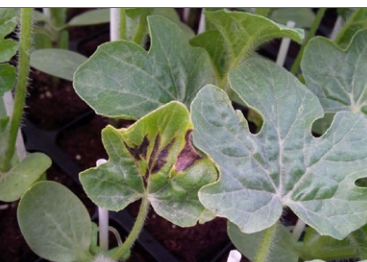
Facebook: GAL Valli Savonesi

CORSO PATENTINO AGROFARMACI

Consulenti: primo rilascio, Istituto Agrario Marsano (Genova): 18-22 luglio 2016
Utilizzatori professionali: primo rilascio e rinnovo, CeRSAA (Albenga): fine giugno 2016
per info e iscrizioni: 0182 554949 - info@cersaa.it

Per eventuali domande e approfondimenti, puoi scrivere al seguente indirizzo email:
agrinews@cersaa.it

Il CeRSAA è accreditato in base alla norma UNI 17065:2012 e allo standard **GlobalGAP Fruit & Vegetables** può quindi certificare aziende che producono frutta, ortaggi, aromi a scopo alimentare



SPECIE INVASIVE

La "maculatura" batterica o marciume del frutto di alcune cucurbitacee, in particolare anguria e melone, è causata dal batterio *Acidovorax citrulli* (syn: *Acidovorax avenae* subsp. *citrulli*), *Pseudomonas pseudoalcaligenes* subsp. *citrulli*.

Dallo scorso anno *Acidovorax citrulli* è stato inserito nella lista dei patogeni da quarantena (Lista A1 - EPPO). Nel 1989 sono stati scoperti i primi focolai della malattia negli Stati Uniti, in particolare negli stati Florida, Carolina del Sud e Indiana, mentre in Italia sono stati riportati sporadici rinvenimenti a partire dal 2009. Nel 2015, in Regione Veneto, un campione sintomatico di piantine innestate di melone cv. Dinero prelevato presso un vivaio orticolo è stato riscontrato positivo per la presenza del batterio e sempre nello stesso anno il Laboratorio Fito-patologico del CeRSAA ha rinvenuto il batterio su campioni di anguria provenienti dalla Regione Puglia fornendo immediata informazione agli organi competenti del territorio. Lo scenario relativo a questo patogeno, la cui diffusione avviene fondamentalmente attraverso seme infetto, potrebbe quindi cambiare radicalmente vista la sua inclusione nella lista EPPO A1 dei parassiti da quarantena.

[Approfondisci](#) [Foto](#)

Camera di Commercio
Riviere di Liguria
Imperia La Spezia Savona

