

PATOGENI EMERGENTI

Ralstonia solanacearum spaventa, e non poco, le coltivazioni di pomodoro in Emilia Romagna al punto che è stato creato un fondo di solidarietà a livello regionale per far fronte alle ingenti perdite subite dagli agricoltori. Sono 42 gli ettari distrutti da parte del batterio che è stato al centro di un convegno organizzato a Parma lo scorso 20 novembre.

fonte: Agronotizie

[approfondimenti](#)

ITALIA E LIGURIA IN POLE POSITION PER I PRODOTTI TIPICI

Spetta all'Italia, per il 2017, il record mondiale per varietà ed ampiezza di patrimonio agroalimentare con le sue ben 5047 specialità alimentari tradizionali presenti su tutto il territorio.

Anche la Liguria risulta essere nella top ten delle Regioni con il maggior numero di varietà alimentari.

Sono 294 i prodotti che rispecchiano le caratteristiche del suo territorio variegato: dai prodotti orticoli e frutticoli (es. fagiolo cannellino della Val di Vara, carciofo spinoso, asparago violetto d'Albenga, chinotto), al pesce (es. stoccafisso, acciughe di Monterosso) dai formaggi (es. caprino di malga, mozzarella di Brugnato, Prescinseua) ai salumi (es. salame genovese, Testa in cassetta), dalle salse (es. pesto, sugo alla genovese) ai dolci (es. pandolce, castagnaccio).

fonte: Coldiretti



LOTTA ALLA BATTERIOSI DEL KIWI

Alcune novità interessanti relative alla lotta al temibile patogeno dell'actinidia arrivano dall'Università di Verona che si è mossa su diversi fronti.

Innanzitutto ha recentemente brevettato alcune molecole isolate direttamente dalla pianta in grado di modificare il meccanismo per cui il batterio riesce a "convincere" la pianta a fornirgli acqua e sostanze nutritive.

Inoltre ha saggiato con successo contro *Pseudomonas syringae* pv. *actinidiae* alcuni estratti vegetali (in particolare di tè verde) e sostanze naturalmente presenti in alcuni oli essenziali vegetali quali carvacolo e cinnamaldeide per ridurre il più possibile l'impatto ambientale della difesa fitosanitaria.

fonte: Agronotizie



UN NUOVO TIPO DI GRANO CONTRO LA FAME NEL MONDO

All'interno del programma internazionale di breeding del frumento duro all'Icarda (International Center for Agricultural Research in dry areas - Centro Internazionale per la ricerca nelle regioni aride), è stata messa a punto una varietà di grano duro resistente alle alte temperature per sfamare milioni di persone, a cominciare da quelle che vivono nel bacino del fiume Senegal fino ad arrivare, in prospettiva, a tutte quelle africane colpite dalle carestie. Grazie a tecnologie come quella dell'«impronta genetica» ma anche a tecniche tradizionali di selezione è stato infatti possibile sviluppare una serie di varietà di grano duro in grado di sopportare una temperatura costante di 35-40 gradi nella savana del bacino del fiume Senegal, che attraversa Mauritania, Senegal e Mali.

Le nuove varietà possono maturare in quelle particolari condizioni pedoclimatiche in appena 90 giorni, il tempo giusto per alternarsi con la coltivazione del riso, praticata per 8 mesi l'anno. Per le popolazioni della regione, spesso colpite da carestie, vuol dire poter contare su più cibo e più proteine, considerato che il tenore proteico del grano duro è superiore a quello del riso.

[approfondimenti](#)

LAVORAZIONI MINIME

Occorre ridimensionare la convinzione che le lavorazioni profonde siano quelle più utili alla fertilità del suolo. Il monito arriva anche dalla Coldiretti all'interno di un interessante video visualizzabile a questo [link](#)

GLIFOSATE ANCORA UTILIZZABILE PER 5 ANNI

Il glifosate è stato inserito dallo IARC (Agenzia Internazionale per la Ricerca sul Cancro) tra i prodotti considerati «probabilmente cancerogeni».

A questo parere si sono sempre appellate decine di associazioni ambientaliste che chiedevano la messa al bando dell'erbicida brevettato dalla Monsanto. Una ricerca resa nota dal Journal of the National Cancer Institute e basata sugli effetti provocati su 90.000 agricoltori americani che per anni hanno utilizzato il glifosate ha dimostrato che non esistono correlazioni significative tra questa sostanza e l'insorgere di tumori.

Alle stesse conclusioni sono giunti gli studi sponsorizzati dall'EFSA (Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare) almeno nelle quantità in cui questo erbicida può essere ritrovato all'interno degli alimenti che finiscono sulle nostre tavole. I paesi Ue riuniti in Comitato d'appello hanno votato a favore del rinnovo dell'autorizzazione del glifosate per cinque anni. 18 i Paesi che si sono espressi a favore, 9 i contrari, 1 astenuto.

Ora la Commissione Europea dovrà formulare una risposta definitiva entro il 15 dicembre, data in cui scadrà la licenza per l'uso del prodotto chimico.

CORSO PATENTINO AGROFARMACI

Utilizzatori professionali e venditori: primo rilascio e rinnovo
22 -24 gennaio 2018 presso CeRSAA (Albenga)
per info e iscrizioni: 0182 554949 oppure info@cersaa.it

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

Il CeRSAA (area [Made in Quality](#)) è accreditato in base alla norma UNI 17065:2012 e allo standard [GlobalGAP Fruit & Vegetables e Flowers and Ornamentals vers. 5](#) può quindi certificare aziende che producono frutta, ortaggi, aromi a scopo alimentare e piante ornamentali/fiori. Inoltre è accreditato per la certificazione dello schema SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata)