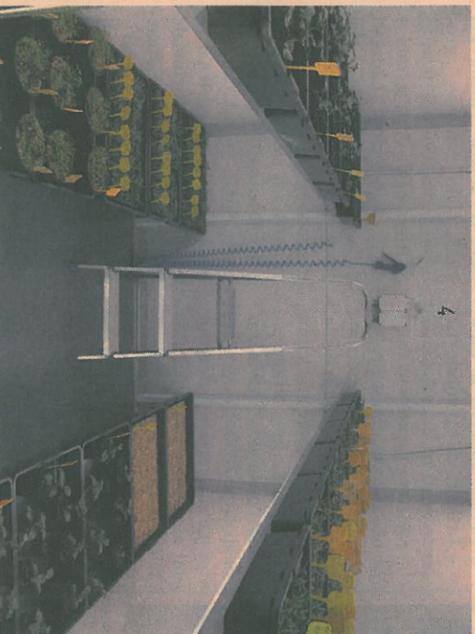


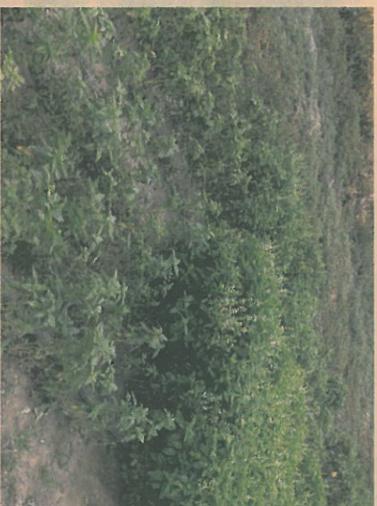
■ CERSAA / Il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga, fiore all'occhiello del sistema italiano delle Camere di Commercio, fa rete e crea sviluppo

Dalle difese delle piante le innovazioni per l'agricoltura

Le modalità di autodifesa sono al centro degli studi del Centro ligure: tra i più avanzati la lotta alla peronospora del basilico



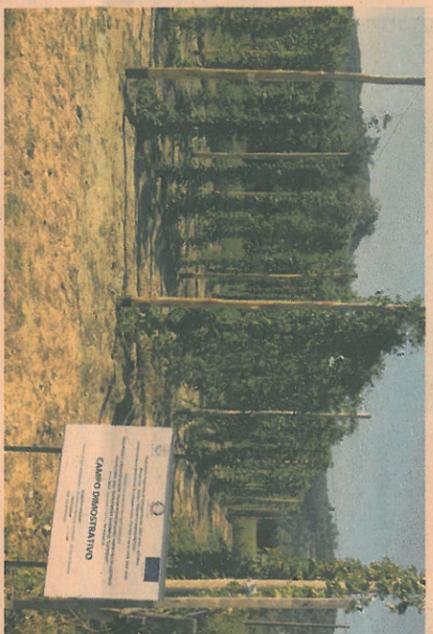
Saggi di sviluppo pre-competitivo di estratti naturali



Antica selezione varietali di basilico "genovese" tollerante agli attacchi di peronospora su foglie. Per confronto, si osservino le piante di basilico sensibili a peronospora coltivate nei pressi del blocco della selezione tollerante

La natura mantiene la capacità di stupire... o forse comunemente non si hanno gli strumenti per accorgersi, per esempio, di quanto le piante siano "armate fino ai denti" per proteggersi da parassiti e malattie. Chi conosce questo mondo e, soprattutto, lo esplora ogni giorno per cogliere sempre nuovi aspetti a beneficio del sapere e dell'economia è il Cersaa, il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga, fiore all'occhiello del sistema italiano delle Camere di Commercio. Impiega un gruppo di 15 persone, tra cui diversi giovani ricercatori. Fare rete e concorrere allo sviluppo delle imprese sono le sue parole d'ordine.

Indagando le modalità di autodifesa delle piante, si evince, per esempio, che le salvie - forti di oltre 900 specie distribuite quasi ovunque sul globo terrestre - sono una vera miniera di sostanze attive capaci di allontanare da sé gli insetti (azione repellente e antifeedant), o di impedire lo sviluppo di funghi (azione fungicida). È sorprendente osservare come alcune sostanze, che in certi dosaggi già oggi sono utilizzate come antiossidanti o come integratori alimentari o ancora come fissativi di profumi di marche famose, siano anche potenti fungicidi, capaci di contenere efficacemente numerosi patogeni vegetali. Le scoperte in questo campo si stanno moltiplicando e i ricercatori, ma anche di alcune industrie, sta facendo compiere alla conoscenza di questo settore passi molto importanti. Alcuni di queste molecole sono state individuate dal Cersaa in collaborazione con importanti dipartimenti universitari e, dopo la necessaria fase di sviluppo, saranno disponibili in agricoltura, in sostituzione o in combinazione con i mezzi chimici



Campo dimostrativo contenente le selezioni di luppolo dell'entroterra ligure dimostrateasi più interessanti per la produzione di birra agricola

e biologici già esistenti per la lotta ai patogeni vegetali. Anche così si fa agricoltura e difesa integrata, come vuole il Reg Ce 1107/2009 e come vuole il consumatore. Anche così il Cersaa e il sistema delle Camere di Commercio è vicino alle Imprese. Cersaa è protagonista anche su un altro fronte, quello della lotta alla peronospora del basilico. Essa è stata per questa pianta, negli ultimi due anni, una vera piaga di cui si è accorto anche il consumatore. La difesa contro questo patogeno non è semplice: la lotta chimica non può essere l'unica risposta per un prodotto-simbolo della fre-

schezza e della semplicità con cui diventa la salsa cruda più consumata in Italia, ma deve essere affiancata da soluzioni tanto note quanto innovative: l'impiego di sementi sana o risanata, l'uso dell'irrigazione localizzata sottochioma al posto di quella "a pioggia", la riduzione della densità di coltivazione e, in ambiente protetto, l'applicazione dell'illuminazione supplementiva con led fotoselettivi.

Accanto allo sviluppo di tali soluzioni, una importante acquisizione tecnica è stata fatta a partire dal 2013: alcune antiche selezioni varietali di basilico "genovese",

recuperate e attentamente conservate, si sono rivelate fortemente tolleranti agli attacchi di peronospora. I risultati, ancorché preliminari, hanno spinto il Cersaa e un importante Istituto di ricerca israeliano ad avviare un complesso programma di valorizzazione di questa risorsa genetica: se tutto andrà secondo i programmi, entro 3-4 anni sarà possibile introdurre questa varietà di basilico "genovese" che accrescerà il già grande valore delle produzioni Dop.

Cersaa è inoltre a fianco dei produttori di birre agricole. Il consumo di birra in Italia è in continua ascesa e, con es-

so, crescono le birre artigianali, ovvero quelle prodotte in microbirrifici e rappresentate, una volta di più, il "sapere fare" italiano. Economia, artigianato, territorio, agricoltura e tradizioni - tanto nuove quanto innovative - devono trovare un punto di incontro partendo proprio dalla terra e dalla biodiversità che offre.

Una volta di più, le risorse della natura hanno stupito: una ricerca in campo, portata avanti con forza e caparbietà dall'Are, un'associazione che si occupa di sviluppo della Valle Bormida, e supportata dal Cersaa (www.cersaa.it) con il finanziamento del Per 2007-21013 della Regione Liguria, ha permesso di individuare in prossimità dei torrenti di alta collina della Valle Bormida, piante di luppolo capaci di produrre infiorescenze dalle interessantissime caratteristiche aromatiche. Le prime birre realizzate con questi luppoli sono state sviluppate all'interno di un progetto di dimostrazione e valorizzazione territoriale che, a breve, si arricchirà anche zone, per offrire ad un territorio con un passato ed un presente difficile, un futuro promettente legato ai valori della terra. Biodiversità e filiera agricola risultano, una volta di più, uno strumento indispensabile per lo sviluppo delle imprese.

Bnrt: vendere meglio le piante ornamentali in vaso

Bnrt, la Borsa merci telematica italiana "Creatura" del sistema delle Camere di Commercio italiane, è il mercato telematico regolamentato dei prodotti agricoli, agroalimentari, ittici e dei servizi logistici, che consente lo scambio quotidiano e continuo di merci, di derrate agricole e di servizi logistici da postazioni remote. Da quest'anno questa piattaforma di negoziazione, che risponde alle necessità del mercato, quali rapidità e competenza negli scambi commerciali, trasparenza, efficienza e sicurezza, si è arricchita del nuovo mercato delle "Piantine aromatiche in vaso" e delle "Piantine fiorite e ornamentali in vaso". L'iniziativa, nata da una proposta del Cersaa e accettata e sviluppata a livello nazionale, cerca di dare una risposta all'attuale situazione di difficoltà economica del settore, che sconta ritardi e inefficienze di marketing, comunicazione, programmazione e di strategie commerciali. I due nuovi mercati nati in Bnrt potranno favorire la trasparenza, la sicurezza e la velocità delle contrattazioni, accorciando la filiera commerciale: il mercato 2015 ci dirà se questa innovazione potrà aiutare la ripresa del settore.

La ricchezza e "i numeri" della cucina ligure

Nel progetto "Dieta mediterranea - Eccellenze produttive del territorio" il Cersaa ha catalogato ricette e prodotti tipici

Quarantadue prodotti ortofrutticoli e del mare; 36 piatti tipici; 94 tra salumi, condimenti, formaggi, dolci e bevande; oltre 150 modi diversi di interpretare i frutti della terra e del lavoro dell'uomo, dalle acciughe alla zuppa di pesce: tanti sono i prodotti tradizionali riportati nell'Atlante Regionale dei Prodotti di Liguria e nella recente raccolta e catalogazione fatta dal Cersaa, nell'ambito del progetto "Dieta Mediterranea - Eccellenze produttive del territorio". A questi vanno aggiunte le 19 antiche ricette agroalimentari recuperate grazie ai proget-

to Interreg Marittimo "Pyrgi" e le oltre 359 "piante della salute" e 198 ricette di farmacia ad esse collegate e individuate grazie allo stesso progetto. La Liguria, terra di incontro tra popolazioni ed etnie che hanno lasciato nel dialetto e nelle usanze tracce indelebili, è altresì terra nienta da luoghi lontani, a loro volta utilizzate e interpretate in cucina - e non solo - in maniera sorprendente e sempre nuova. Il basilico genovese Dop, l'albicocca di Valleggia, luglio di Vessalico, il chinotto di Savona

sono solo un esempio della ricchezza della cucina ligure. Basti pensare che, il basilico genovese Dop, oltre ad essere apprezzato per il pesto dai più, è la base per il "Basilichito", cocktail interessante e innovativo; il chinotto di Savona, agrume improprio per il consumo diretto, è l'indispensabile ingrediente di bibite, marmellate, mostarde e alcoholi, oltre a profumi, saponi e altri cosmetici. La ricerca e lo sviluppo di questi prodotti non si ferma alla loro degustazione. Il "dietro le quinte" di molti di questi prodotti di successo è fatto di imprenditori che lavorano insieme (come per esempio la rete d'impresa "Il Chinotto nella Rete") e di un continuo e a volte nascosto lavoro di sviluppo delle produzioni e delle ricette da parte di moltissimi piccoli imprenditori agricoli e artigiani, sempre affiancati dal Cersaa e della Camera di Commercio di Savona.



Alcuni esempi di prodotti della tradizione agroalimentare ligure valorizzati e capaci di produrre valore aggiunto