

AGROALIMENTARE
AMBIENTE
ARTIGIANATO
CAMERE DI COMMERCIO
COMMERCIO E SERVIZI
CONGIUNTURA
CULTURA
EDILIZIA E CASA
EDITORIALI
ENTI TERRITORIALI
EVENTI
FINANZA E CREDITO
FOCUS
FONDI STRUTTURALI
FORMAZIONE
IMPRENDITORIA FEMMINILE
INDUSTRIA
INNOVAZIONE
INTERNAZIONALIZZAZIONE
ORIENTAMENTO E LAVORO
PROGRAMMAZIONE
PROGRAMMI EUROPEI
PROMOZIONE E MARKETING
REGISTRO DELLE IMPRESE
REGOLAZIONE DEL MERCATO
RESPONSABILITA' SOCIALE
SANITA'
SAVONA ECONOMICA
SCUOLA E UNIVERSITA'
STATISTICA E STUDI
TRASPORTI E INFRASTRUTTURE
TURISMO

COPYRIGHT 2011
TUTTI I DIRITTI RISERVATI

Camera di Commercio
Savona

**CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO E
AGRICOLTURA DI SAVONA**

Via Quarda Superiore, 16
17100 Savona

REDAZIONE

Ricerca nelle new s:

Invia

2010-12-16 --> **AGROALIMENTARE**

Al CeRSAA si misura l'aroma del basilico



La salute del nostro basilico passa anche sotto la lente di ingrandimento dei microscopi dei tecnici del CeRSAA, il Centro Regionale di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Alberga della Camera di Commercio, struttura che da anni collabora con il Parco del Basilico. "Questa sinergia con il Parco - interviene Giovanni Minuto, direttore del Centro - è un naturale proseguimento del lavoro di valorizzazione della basilicoltura che il CeRSAA porta avanti dai primi anni '90". Valorizzazione che, per prima cosa, vuol

dire difesa delle piante di basilico dalle malattie e dai parassiti.

"Negli ultimi vent'anni - prosegue Minuto - abbiamo aiutato le imprese a combattere malattie "storiche" oltre che di più recente diffusione che aggrediscono il basilico, una pianta particolarmente delicata e facile 'preda' di funghi, insetti, virus, nematodi (più comunemente vermi, ndr). Per fare qualche esempio siamo intervenuti contro il Fusarium Basilici, un fungo del terreno che si trasmette attraverso i semi e porta a morte la pianta; contro la cosiddetta Macchia Nera, parassita che causa macchie scure alla foglie del basilico e anche contro la Peronospora, malattia che tra il 2003 e il 2004 ha causato la distruzione di più dell'80 per cento del raccolto di basilico. In tutti questi casi siamo intervenuti studiando il parassita e usando mezzi di difesa biologici, quando possibile, e chimici. In questo senso, la stretta collaborazione con il Ministero dell'Agricoltura e le industrie agrochimiche ci ha permesso di ottenere la registrazione di prodotti validi per la difesa della pianta di basilico".

Alla base dell'impegno del CeRSAA c'è una stretta sinergia con le tre organizzazioni di categoria del mondo agricolo (Coldiretti, Cia e Confagricoltura), con il Parco del Basilico e con la Regione Liguria; insieme per portare avanti un lavoro sinergico a fianco degli operatori. "Seguiamo gli agricoltori nella messa a punto e nell'affinamento delle tecniche di produzione cercando di tradurre in pratica le regole dell'agricoltura sostenibile - approfondisce Giovanni Minuto -. Specialmente per quanto riguarda le colture protette in serra, portiamo avanti un monitoraggio costante dei suoli per verificarne il livello di salinizzazione e il potenziale inquinamento".

Aiutare gli agricoltori - negli ultimi anni si è visto un nuovo avvicinamento dei giovani a questa attività - per ridare vigore alla basilicoltura in Liguria, sfruttando appieno tutte le potenzialità del mercato e del prodotto tipico.

"In questo momento solo il 17 per cento del consumo nazionale di pesto proviene da basilico prodotto e trasformato in Italia - conclude Minuto. - Questo la dice lunga sulle potenzialità del basilico Dop genovese, che ha un'impronta aromatica (cosiddetta fingerprint) caratterizzante da Sarzana a Sanremo. In modo particolare, il bergamotene, un componente aromatico che nel nostro basilico è almeno al 30 per cento, mentre nei prodotti in arrivo dal resto del mondo non raggiunge l'1 per cento. Su queste caratteristiche uniche è necessario puntare, anche per superare le criticità legate alla coltura del basilico, come la delicatezza della pianta o l'aumento del costo del petrolio necessario a scaldare le serre in inverno. D'altronde dal mercato arrivano segnali più che positivi, considerato che il pesto è la seconda salsa consumata al mondo, dopo quella di pomodoro, e la prima se consideriamo solo le salse crude. Un'ottima base di partenza per la nostra produzione, quella autentica".

Fondato nel 1961, il Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola è una azienda speciale della Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Savona. Si interessa di sperimentazione, dimostrazione, formazione e assistenza tecnica. Dispone di una superficie di 40.000 m2, di cui circa 10.000 m2 sono coperti con serre, tunnel e ombreggiatori, di ampi locali adibiti ad ufficio, a sale per convegni e attività didattiche e divulgative fino a circa 90 posti a sedere, nonché di un laboratorio per analisi fitopatologiche. Nella struttura è integrato, inoltre, uno sportello che fornisce servizi di registro delle imprese. L'ampliamento strutturale funzionale del laboratorio fitopatologico è stato concluso nel novembre del 2008.

2013-08-03

CAMERE DI COMMERCIO

L'informazione camerale prosegue su Twitter



2013-08-03

CAMERE DI COMMERCIO

Bando della Camera per le Reti di impresa



2013-08-03

FINANZA E CREDITO

Sostegni al credito per nuovi imprenditori



2013-08-03

AGROALIMENTARE

Formazione rurale: progetti entro settembre



2013-08-03

INTERNAZIONALIZZAZIONE

Contributi alle aziende per andare in fiera



2013-08-03

AMBIENTE

Due milioni di incentivi per energia rinnovabile



