



### PATOGENI DI RECENTE OSSERVAZIONE

E' stato recentemente isolato da bulbi di cipolla all'interno del laboratorio fitopatologico del Ce.R.S.A.A. il batterio *Burkholderia gladioli* (foto). Il patogeno è in grado di causare ingiallimenti, imbrunimenti e alterazioni a carico delle scaglie interne dei bulbi di cipolla. A differenza di altri batteri che causano marciumi molli facilmente individuabili, *B. gladioli* dà origine ad alterazioni difficilmente riconoscibili in post raccolta, dal momento che la parte centrale del bulbo rimane intatta e consistente. Su cipolla tale problema è correlato alla raccolta di bulbi troppo freschi, che dovrebbero invece essere spiantati alla giusta maturazione e subito avviati all'essiccazione. Anche l'irrigazione gioca un ruolo fondamentale: quella per scorrimento o a goccia è in grado di azzerare quasi completamente il problema rispetto all'irrigazione a pioggia. Sono stati inoltre osservati alterazioni radicali a carico di piante di *Ceanothus* sp. causate dal patogeno *Phytophthora nicotianae*.

Foto *Burkholderia gladioli*

Foto *Phytophthora* sp.

### IL PROGETTO EXPO AGRI PREMIATO AL FLORMART DI PADOVA

Lo scorso 23 settembre, l'azienda Agricontrol snc di Balbo e Secco in Albenga si è aggiudicata il primo premio Nòva\_GREEN al FLORMART 2016 di Padova. Il premio, nella sezione "tecnologie", è stato vinto grazie al sensore di temperatura fogliare contact-less sviluppato all'interno del progetto di ricerca EXPO-AGRI con il Dipartimento di Informatica dell'Università di Verona e il Ce.R.S.A.A. Ha ritirato il premio l'ing. Iseo Secco di Agricontrol che ha dichiarato: "Il nostro sensore permette, attraverso la misurazione della temperatura della superficie delle foglie, di monitorare il punto di rugiada e, di conseguenza, di intervenire in modo tempestivo attraverso i sistemi di controllo climatico Agricontrol, per evitare che si quelle condizioni ambientali come l'elevata umidità in grado di favorire la diffusione di alcuni patogeni quali la peronospora del basilico che condiziona da oltre un decennio la produzione di basilico anche nella nostra zona."

Il Dott. Davide Quaglia dell'Università di Verona ha spiegato che: "Il progetto EXPO-AGRI, della durata di due anni, si propone di migliorare le tecnologie di controllo climatico di serra per aumentare la produttività, migliorare la programmazione dei raccolti e ridurre lo sviluppo di malattie limitando il ricorso a prodotti chimici." Ha poi aggiunto: "Il prossimo passo consisterà nell'usare i dati prodotti dal nuovo sensore per controllare il clima della serra mediante tecniche innovative di Intelligenza Artificiale messe a punto dal collega prof. Alessandro Farinelli e in questo modo mettere a disposizione degli stessi agricoltori un mezzo che aiuti a prendere le corrette decisioni per la lotta a specifiche avversità delle colture". La sperimentazione in merito al binomio basilico - *Peronospora belbahrii* avviene presso le strutture del Ce.R.S.A.A. ma si pensa di coinvolgere già dal prossimo anno uno dei clienti della ditta Agricontrol al fine di accelerare l'inserimento di queste innovazioni all'interno della realtà produttiva.



Foto  
EXPO AGRI

### NEWS SU *Xylella fastidiosa*

E' di qualche girono fa la notizia riguardante un interessante progetto realizzato da parte di Università di Bari, Istituto per la protezione sostenibile delle piante del Cnr, Centro di ricerca sperimentazione e formazione in agricoltura "Basile Caramia", Coldiretti Puglia e con la collaborazione dell'imprenditore Giovanni Melcarne, presidente del Consorzio di tutela dell'olio extravergine di olive Terra d'Otranto Dop.

Si chiama "Xylella quick time tolerance" e vuole mettere a punto un test rapido in grado di saggiare la tolleranza a *Xylella fastidiosa* da parte di cultivar attualmente sane. Il test consiste nell'innestare sul piede di olivi secolari infetti appartenenti alla cultivar Ogliarola, cultivar sane diverse, in modo da testare rapidamente la loro maggiore o minore tolleranza/resistenza all'infezione. Questa modalità permette di azzerare l'età variabile della pianta, che può condizionare i tempi della comparsa dei sintomi.

Sicuramente meno positiva, sempre in arrivo dalla Puglia, la notizia riguardante la scoperta di una nuova specie potenzialmente ospite del batterio. Si tratta di *Pelargonium x fragrans*, una specie appartenente al gruppo di piante ornamentali volgarmente conosciute come gerani. Tale specie è stata subito oggetto di una determina da parte del direttore del Servizio Sanitario Regionale (Bollettino ufficiale della Regione Puglia n.107) al fine di mettere in atto le necessarie attività di monitoraggio e controllo da parte delle autorità competenti (Fonte: Consorzio Nazionale Olivicoltori).

**CORSO PATENTINO AGROFARMACI**  
Utilizzatori professionali: primo rilascio e rinnovo  
novembre 2016 area savonese, dicembre 2016 area albanense  
per info e iscrizioni: 0182 554949 - info@cersaa.it

Per eventuali domande e approfondimenti, puoi scrivere al seguente indirizzo email: [agrinews@cersaa.it](mailto:agrinews@cersaa.it)

Il CeRSAA è accreditato in base alla norma UNI 17065:2012 e allo standard *GlobalGAP Fruit & Vegetables vers. 5* può quindi certificare aziende che producono frutta, ortaggi, aromi a scopo alimentare

Inoltre è accreditato per la certificazione dello schema SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale per la Produzione Integrata)