

IMPOLLINATORI E INSETTICIDI

Uno studio condotto da un team di ricercatori dell'Imperial College e della Queen Mary University di Londra dimostra come le api e altri impollinatori diventino progressivamente assuefatti a cibo "avvelenato" appositamente con insetticidi (si tratta di una soluzione zuccherina) pian piano che se ne nutrono.

I test sono stati realizzati con neonicotinoidi, famiglia di agrofarmaci da tempo oggetto di dibattito per il loro effetto negativo sugli insetti impollinatori, i quali, se in un primo momento hanno dimostrato di evitare il cibo avvelenato rispetto a quello normale, continuando a nutrirsi hanno addirittura mostrato di preferirlo.

[Approfondimenti](#)

Ultime su *Xylella*

E' degli ultimi giorni la notizia che *Xylella fastidiosa* non è più eradicabile, bensì occorre pensare a strategie che permettano di convivere. Pertanto la ricerca deve impegnarsi sempre più ad individuare cultivar di olivo resistenti o tolleranti al batterio, pur essendone infette. Queste, in estrema sintesi, le conclusioni a cui sono giunti i ricercatori del CNR - Istituto per la Protezione Sostenibile delle Piante di Bari. E intanto il batterio si sta diffondendo in tutta Europa, in particolare in Francia, Spagna e Germania.



[Approfondimenti](#)



Ultimi mesi di attività per il progetto IS@M incentrato sulla creazione di uno strumento "user friendly" per il monitoraggio della diffusione di patogeni e parassiti delle colture. Cuore del progetto è stata la messa a punto di uno schema di rilievo semplificato in campo che è poi possibile caricare direttamente su un database online dedicato anche via tablet direttamente dall'apezzamento oggetto di indagine. Opportunamente interrogato, il database fornisce, ad esempio a fine campagna, le informazioni relative all'andamento dell'infestazione dei diversi parassiti monitorati sotto forma di grafico. Tutto ciò è stato possibile grazie ai monitoraggi effettuati da parte dei partner di progetto all'interno di aziende pilota in due anni di attività. Costante il supporto fornito da parte del coordinatore del progetto (INRA), nonché sviluppatore della piattaforma informatica, attraverso attività di addestramento sotto forma di giornate di studio dedicate presso le sedi a Sophia Antipolis (Nizza) e in Corsica.

Presto sarà disponibile anche l'app dedicata. Il CERSAA si è concentrato sulle colture di basilico (3 aziende), carciofo (2 aziende) e olivo (4 aziende). I dati relativi a quest'ultimo sono stati ottenuti anche grazie alla preziosa collaborazione del CAAR di Sarzana.

Info: <http://www.cersaa.it/isam/>

In Corea del Sud una vertical farm in un ex tunnel dell'autostrada

E' tra le più grandi del mondo e si trova a circa 200 km a sud di Seul la coltivazione in idroponica di 2.300 m² (pari a circa la metà di un campo di football americano) realizzata all'interno di un ex galleria.

Completamente ed esclusivamente illuminata da luci led di colore violetto, la coltivazione di 60 specie diverse tra frutta e ortaggi può godere di un microclima particolare con temperature che variano tra 10 e 22 °C durante l'anno.

(fonte: Hortibiz.com)

[Approfondimenti](#)

CORSO PATENTINO AGROFARMACI

Consulenti: primo rilascio

24 - 26 ottobre 2018 presso CeRSAA (Albenga)

per info e iscrizioni: 0182 554949 oppure info@cersaa.it

Dal 1 agosto 2018 Made in Quality opera quale autorità pubblica accreditata e designata dal MIPAAFT per i controlli relativi al [Basilico Genovese DOP](#).

Il piano di controllo e la modulistica relativa per le aziende produttrici sono disponibili al seguente [link](#)

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)



Camera di Commercio
Riviera di Liguria
Imperia La Spezia Savona

