

N.5/2024

@cersaa_news: la newsletter curata dal Centro di Sperimentazione e Assistenza Agricola di Albenga

Varietà antiche di basilico: le attività del progetto OLDBASIL



Proseguono le attività di caratterizzazione delle 8 antiche varietà di basilico recuperate grazie al progetto **Oldbasil** (finanziato dalla M.10.2 del PSR Regione Liguria), coordinato dal **Consorzio di Tutela del Basilico Genovese DOP**. La caratterizzazione morfologica e agronomica sarà propedeutica all'iscrizione di tali varietà all'Anagrafe Regionale e Nazionale dell'Agrobiodiversità, un importante passaggio per la garanzia di conservazione dell'agrobiodiversità ligure e per scongiurare l'impoverimento genetico del Basilico Genovese DOP e, conseguentemente, delle sue caratteristiche uniche.

Prove di resistenza

È attualmente in corso la prova per la verifica della **resistenza** alle due fitopatie tra le più diffuse su basilico: *Peronospora belbahrii* e *Fusarium oxysporum* f.sp. *basilici*.

Valutazione delle componenti aromatiche

Nel contempo, grazie alle analisi **SPME - microestrazione in fase solida** - procede la caratterizzazione fitochimica delle varietà di basilico oggetto di studio. La SPME è una tecnologia di preparazione del campione che non prevede l'impiego di solventi, poiché utilizza una fibra rivestita per concentrare i composti volatili e semivolatili presenti in un campione.

Tale analisi permette di individuare e quantificare i **terpeni** caratterizzanti l'aroma del basilico genovese DOP che, suddivisi in quattro grandi macro-categorie ("fresco, erbaceo", "floreale, fruttato, dolce", "speziato, balsamico, legnoso", "terra, funghi, legno bagnato"), in relazione al contributo che possono dare all'aroma complessivo del basilico, rendono possibile distinguere con chiarezza il basilico coltivato in area DOP da quello coltivato al di fuori di essa.



Le foglie rapidamente sminuzzate vengono inserite in una provetta in soluzione salina per favorire il passaggio delle sostanze volatili nel cosiddetto **spazio di testa**. Successivamente, si inserisce la fibra rivestita che concentra i composti volatili e ne permette l'estrazione. La fibra "impregnata" dei composti viene inserita prima in un gascromatografo, che separa i diversi analiti (i composti individuati) e successivamente identificati in uno spettrometro di massa.

I risultati analitici relativi alle componenti aromatiche saranno sottoposti ad un confronto con quelli di accessioni commerciali di basilico utilizzate per la produzione di basilico atto a diventare "basilico genovese DOP" e quelli di basilico coltivato fuori dall'area DOP, al fine di verificare la loro vicinanza rispetto ai parametri consacrati nella DOP del Basilico Genovese.

Produzione di nuovo seme

Per il secondo anno consecutivo, una parte della semente risanata dai principali patogeni del basilico viene destinata alla **produzione di nuovo seme**.

Il CeRSAA costituisce il luogo di conservazione *ex situ* del progetto, mentre le aziende partner costituiscono luoghi di conservazione *in situ*.

Nel mese di maggio i basilici delle varietà antiche sono stati consegnati alle aziende partner del progetto, produttori di basilico nell'area del genovese: **Az. Agr. Casotti Roberto, Az. Agr. Ratto Francesco e Az. Agr. Serre sul Mare**.

Le 3 aziende si stanno occupando della coltivazione del basilico in pieno campo per la produzione di ulteriori quote di seme delle varietà antiche.

Grazie all'affiancamento di Coldiretti, le aziende stesse effettueranno rilievi e campionamenti ai fini della caratterizzazione delle varietà di progetto.



prioritari liguri

Sono aperte le iscrizioni per il corso di formazione **"Gestione della difesa nei sistemi colturali prioritari liguri"**, organizzato dal CeRSAA nell'ambito della M2.3 "Formazione dei consulenti" del PSR Regione Liguria.

Il corso è rivolto al personale tecnico dei Prestatori di servizi di consulenza e approfondisce il quadro normativo di riferimento e prende in considerazione le filiere olivicola, viticola, floricola e del basilico.

Per info:
comunicazione.cersaa@rivlig.camcom.it



[Leggi il Programma](#)

piante in zone vulnerabili ai nitrati

A partire da novembre 2024, il CeRSAA realizza un corso di formazione per l'approfondimento della normativa cogente in materia di **nutrizione delle colture in ZVN**, strategie e tecniche per la gestione della nutrizione sostenibile per piante in vaso, fuori suolo e in piena terra e metodi analitici e di interpretazione dei dati. Il corso è rivolto al personale tecnico dei Prestatori di servizi di consulenza.

Per info:
comunicazione.cersaa@rivlig.camcom.it



[Leggi il Programma](#)

Corso Patentini per prodotti fitosanitari LUGLIO 2024

Il prossimo corso di Formazione e aggiornamento inerente il 1° Rilascio e Rinnovo Acquisto ed Utilizzo e Rinnovo Vendita e Consulenza per i prodotti fitosanitari (D.L.GS.N. 150/2012) si terrà dal **29 LUGLIO al 1 AGOSTO**.

Per informazioni contattare il numero 0182554949 oppure 01821904880 o inviare una mail a info@cersaa.it



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

@cersaa_news

CeRSAA Albenga (SV) Regione Rollo 98

Albenga

Liguria

17031

Italy

Tel +39 0182 554949 - PIVA 01438040097

www.cersaa.it - agrinews@cersaa.it

Ricevi questa email perché sei iscritto alla nostra lista. Puoi disiscriverti in ogni momento [a questo link](#)



Powered by  EmailOctopus