

Dopo il ricorso agli insetti antagonisti nuovo piano di Riunite&Civ e Crpv

Guerra alla cocciniglia

Esche alimentari per le formiche che la tutelano

DI ANDREA SETTEFONTI

Guerra green alla cocciniglia. L'hanno intrapresa **Riunite&Civ e Crpv** e il **Centro Ricerche Produzioni Vegetali** di Cesena (Fc). L'iniziativa prevede il lancio di migliaia di insetti utili per difendere le produzioni vitivinicole regionali dell'Emilia Romagna. Ma non solo. Dopo i risultati incoraggianti dei primi due anni, ora la ricerca si amplia e oltre al lancio di insetti antagonisti del parassita è stata avviata una sperimentazione senza l'uso di altra chimica in campo, per «distrarre» le formiche che difendono la cocciniglia.

L'obiettivo del progetto, che si chiama «Riunite 2021» è quello di ridurre gli agro-farmaci contro un parassita che, a partire dal 2018, ha causato danni imponenti e minacciato la sopravvivenza di tante imprese vitivinicole. Per questo Riunite&Civ, 581,3 milioni di euro di fatturato, 1.700 soci viticoltori e 4mila ettari di vigneti, ha deciso di intraprendere la strada della sperimentazione naturale contro il parassita e ha scelto come partner il Centro Ricerche di Cesena.

«Il piano prevede diver-



Claudio Biondi, vicepresidente di Cantine Riunite & Civ

se azioni», spiega **Maria Grazia Tommasini** di Crpv. «La prima e principale punta a intervenire direttamente sulle cocciniglie, sia quella tipica del territorio italiano, *Planococcus ficus*, sia su quella esotica, la *Pseudococcus comstocki* che sta diventando preponderante, attraverso il lancio di insetti antagonisti, i parassitoidi *Anagyrus pseudocci* e i predatori *Cryptolaemus montrouzieri*». Riunite & Civ, dunque prova la strada delle tecniche bio-sostenibili.

«Dopo i danni devastanti nel corso della vendemmia 2018, il cda di Riuni-

te&Civ ha deciso di avviare un progetto che proseguirà fino al 2023. Dal 2019 a oggi abbiamo lanciato più di un milione di insetti antagonisti su oltre 3.500 ettari complessivi, anche con l'impiego di droni per coprire meglio il territorio. Abbiamo coinvolto 412 soci per un'area di 1.796 ettari nel primo anno che si sono ridotti a 1.560 ettari nel 2020», rivela **Claudio Biondi**, vicepresidente del gruppo vitivinicolo.

I risultati sono positivi, continua Biondi: «In alcune aziende già dopo i primi interventi, il problema si è ridimensionato in modo importante e

questo ci motiva a proseguire la sperimentazione. Crediamo però nell'importanza di un approccio da diversi fronti, ecco perché abbiamo scelto di investire anche nel progetto di contenimento delle formiche e monitoriamo gli effetti della presenza di determinate piante che sembrano favorire la proliferazione degli insetti utili».

Il programma di Riunite&Civ e Crpv ha un approccio simile a quanto fatto con la vespa samurai contro la cimice asiatica: «Il progetto prevede anche la sperimentazione di strategie innovative per limitare l'azione delle formiche che, nutrendosi della melata prodotta dalla cocciniglia, tendono naturalmente a proteggere questi parassiti e a rendere meno efficace l'azione degli insetti antagonisti. Sperimentiamo in campo delle esche alimentari che possano risultare più appetibili per le formiche e che quindi, per così dire, le distraggano dalla difesa della cocciniglia», conclude Tommasini.

Il piano prevede anche un terzo filone di ricerca per valutare una tecnica ecosostenibile e innovativa per il contenimento del mal dell'esca.

© Riproduzione riservata

RACCOLTA

L'ortofrutta ora è senza manodopera

«Abbiamo bisogno di manodopera stagionale specializzata per la raccolta in campagna. Altrimenti saranno guai». È l'allarme lanciato dall'associazione nazionale donne dell'ortofrutta in occasione di *New Normal Live*, talk su **LinkedIn** di Filippo Poletti e Monica Bormetti. **Nucia Alboni** dell'azienda agricola Ortonatura di Vittoria (Rg), tra le fondatrici dell'associazione, ha sottolineato: «Abbiamo poche richieste di lavorare nei campi. Gli stagionali che provengono dalla Tunisia sono rientrati in famiglia. Siamo in una situazione di stallo della manodopera: prima era dovuta alla pandemia, ma oggi, tutti i nostri dipendenti sono vaccinati e, dunque, non c'è alcuna ragione per aver paura di venire a lavorare da noi. Non riusciamo a capire cosa stia accadendo».

Stesso discorso valido in Campania. «Anche qui la situazione è problematica», ha aggiunto **Mariapia Paolillo** dell'omonima azienda di finocchi di Eboli (Sa). Lavorare nei campi è un mestiere duro che richiede professionalità. «Anche per raccogliere melanzane, finocchi o uva bisogna essere formati. Si può imparare tutto, ma non è così scontato. Inoltre, bisogna essere onesti: non tutti gli italiani hanno voglia di alzarsi la mattina presto per andare a lavorare nei campi, perché è un lavoro molto duro», ha rilevato **Simona Riccio**, comunicatrice torinese nel settore dell'agrofood. All'agricoltura moderna servono, dunque, professionisti qualificati: esiste un problema di offerta di manodopera ma, allo stesso tempo, anche di specializzazione della stessa manodopera: «Siamo un'azienda innovativa, giunta alla quinta generazione. Lavoriamo io, mio marito e mia figlia. Abbiamo creato un sistema di agricoltura 4.0, grazie al quale la produzione nei campi è connessa al magazzino: cerchiamo dipendenti che sappiano gestire la fertirrigazione, il sistema computerizzato di controllo dei dati e la coltura fuori suolo», ha concluso Alboni.

© Riproduzione riservata

Farina imbrunita? Un valore. Il grano resiste ai parassiti

Se la farina imbrunisce, il grano è resistente ai parassiti e ai cambiamenti climatici. Avere una farina bianca, candida, è un valore semplicemente visivo e non ha alcun vantaggio organolettico, men che meno in termini di sostenibilità.

È il risultato al quale sono arrivati i ricercatori del **Crea - Centro di ricerca Cerealicoltura e Colture Industriali** con sede a Foggia e quelli del Cnr-Ibbr, Istituto di Bioscienze e BioRisorse nell'ambito del progetto **Innograno**. Attraverso l'utilizzo di oltre 200 frumenti rappresentativi di specie selvatiche, di specie addomesticate (come il farro, il frumento turanico, polonico, turgido ed il frumento cartlico, detto anche persiano), di ecotipi locali e di varietà di frumento duro coltivate in Italia nell'ultimo secolo, gli studiosi hanno compreso che i PPO, gli enzimi polifenol ossidasi (PPO) presenti in quasi tutte le specie vegetali, hanno avuto un ruolo nel processo evolutivo del frumento. In negativo, però.

Spiega a **ItaliaOggi**, **Pasquale De Vita** ricercatore del Crea di Foggia: «Il progetto nasce perché l'imbrunimento delle farine è considerata una caratteristica negativa dai consumatori. Non piace vedere il pane o la pasta scuri. Durante la ricerca ci siamo accorti che a provocare l'imbrunimento della farina



il pane nero fatto con il grano Tumminia

è lo stesso enzima che favorisce l'ossidazione di una mela dopo che è stata tagliata. E ci siamo anche resi conto che questi enzimi, presenti nel chicco del grano, diventano attivi soltanto con la macinazione e quindi ecco che la farina imbrunisce». Un'accezione, quella della farina scura, che «a Castelvetro è un valore; infatti producono il pane nero con il grano **Tumminia**. Ma altrove è una caratteristica negativa». Attualmente, infatti, sebbene la colorazione scura delle paste, dei pani e dei prodotti da forno sia accettata dai consumatori in quanto derivati dall'utilizzo di sfarinati integrali e ricchi di fibre, per i pro-

dotti raffinati, la colorazione scura è indicativa di un prodotto di scarsa qualità. I grani attuali, quelli frutto delle moderne selezioni clonali per abbassare l'altezza o aumentare il contenuto proteico, non fanno imbrunire le farine in quanto i chicchi non contengono i polifenoli ossidasi. «Le varietà di frumento duro, su queste abbiamo lavorato, sono tutte a basso imbrunimento, gli enzimi presenti nel chicco sono andati persi nelle modificazioni genetiche, per una selezione indiretta». Ma la presenza di questi enzimi «era una caratteristica utile, avevano una azione contro i patogeni e di resistenza al cambiamento climatico. Per questo lavoriamo al recupero dei geni delle vecchie varietà in quanto pensiamo che potrebbero aiutare la pianta a sopportare meglio gli stress biotici e quelli abiotici dovuti a siccità, alte temperature e altre avversità. Con questi enzimi, una volta terminato il percorso di validazione, si potrebbe avere un grano resistente». L'effetto del clima è determinante per la coltivazione del grano. «Qui a Foggia, a causa del caldo, la produzione è di 10 quintali a ettaro quando in altre conduzioni di arriva a 70 quintali. La ricerca è fondamentale in agricoltura in quanto tutta l'innovazione viene trasferita ai semi. Ma per alcune colture, lo sviluppo varietale è fermo agli anni Quaranta e Cinquanta».

© Riproduzione riservata