

# Aglione: la ricerca sempre al fianco dei produttori piacentini

## Un progetto PSR con l'università Cattolica presenta nuove prospettive contro il marciume secco della coltivazione

Claudia Molinari

### PIACENZA

● Nuove prospettive per la coltivazione dell'aglio, che come è noto, rappresenta nella nostra provincia una coltura di grandissima tradizione.

Sono infatti molto interessanti i risultati emersi dal lavoro di ricerca portato avanti nell'ambito del piano di sviluppo rurale (PSR) della regione Emilia Romagna, che cerca come sempre di trovare risposte e supporto per le problematiche sollevate dal mondo produttivo agricolo.

Il progetto - i cui risultati sono stati presentati in un convegno che si è svolto in Cattolica recentemente - è denominato "Linee guida per il contrasto della fusariosi su aglio bianco piacentino" e ha visto protagonisti Università Cattolica del Sacro Cuore, Dipartimento di Scienze delle Produzioni Vegetali Sostenibili (DiProVeS), AGRISILVA e Cooperativa di produttori di aglio piacentino (CO.P.A.P., attiva a Piacenza dal 1976), permettendo di raggiungere nuove preziose conoscenze riguardo ad un tema sempre più importante per il comparto, il marciume secco dell'aglio.

Questa patologia emergente è stata

segnalata in tutto il mondo a partire dagli anni 2000 e in Italia dal 2008 e rappresenta una vera calamità per l'aglio, che diventa in fase di post raccolta assolutamente incommerciabile.

«La ricerca che abbiamo condotto - spiega Paola Battilani, professore ordinario presso l'ateneo del Sacro Cuore - ha chiarito diversi aspetti. Innanzitutto infatti si voleva ottenere conferma relativamente al fungo finora segnalato come agente causale di questa patologia (genere *Fusarium*), ma anche capire quando e come avveniva l'infezione, perché i bulbi alla raccolta si presentano spesso sani e tendono a "svuotarsi", a causa del marciume secco, durante la conservazione». Un fenomeno che può portare anche alla perdita del 30% della produzione.

Il progetto quindi, oltre a confermare la tipologia di funghi coinvolti, ha messo in luce quali sono i momenti più importanti per l'infezione da parte dei funghi, ma anche il ruolo svolto dall'andamento meteorologico e dalle tecniche colturali. Dalla ricerca - che ha previsto numerose ed impegnative analisi di campioni durante tutto il ciclo produttivo - è emerso che negli areali piacentini la malattia si rileva già in campo, in aumento dalla semina alla raccolta. I funghi maggiormente



isolati in campo sono *Fusarium oxysporum* e *Fusarium proliferatum*. Questi funghi sono comunemente presenti nei bulbilli utilizzati come seme, anche in bulbilli visivamente sani. In post-raccolta *F. proliferatum* è la specie maggiormente associata ai sintomi; questi rimangono stabili durante la frigoconservazione, ma evolvono in marciume secco se l'aglio viene conservato a temperatura ambiente.

Durante lo studio sono stati individuati alcuni punti deboli nella filie-

ra produttiva, in particolare la sanità del bulbillo seme. Le prove condotte impiegando fungicidi di sintesi e microrganismi antagonisti hanno fornito esiti incoraggianti ma non risolutivi, ma è emersa la necessità di valutazioni più approfondite su possibili trattamenti che migliorino la sanità del seme. «Il lavoro che abbiamo - conclude Battilani - ci permette di elaborare linee guida per migliorare la salubrità dell'aglio destinato al consumo e minimizzare le perdite per i produttori».

