

30 Ago 2021

Emilia Romagna, al via il piano d'azione contro il batterio-killer del pomodoro

R.A.

Si rafforza il piano d'azione dell'Emilia Romagna per contrastare la diffusione del "Ralstonia solanacearum", il batterio killer del pomodoro originario dei Paesi tropicali e subtropicali che da qualche anno ha fatto sporadicamente la sua comparsa in alcuni appezzamenti in provincia di Parma e Ferrara, oltre che in campi di patate situati in altre circoscrisse aree del territorio regionale.

Non esistono attualmente mezzi chimici e biologici per debellare e mettere definitivamente fuori gioco il patogeno, che causa l'appassimento delle piante di pomodoro, con gravi danni alle produzioni agricole. Pertanto, al momento l'unico rimedio per scongiurare l'allargamento del contagio è l'eliminazione delle piante infette e la disinfestazione di tutto ciò che è venuto a contatto con le produzioni contaminate (macchinari per la raccolta, mezzi di trasporto, imballaggi).

Per quanto riguarda l'attività di ricerca e sperimentazione, la Regione, accogliendo una specifica richiesta dell'interprofessionale, ha avviato un programma triennale 2021-2023 di azioni finalizzate a migliorare la conoscenza delle modalità di diffusione del batterio, oltre a studiare tecniche innovative di contrasto e un affidabile sistema di sanificazioni degli impianti e adeguate rotazioni colturali.

Il programma è stato messo a punto dal Servizio fitosanitario regionale, in stretto coordinamento con i tecnici del Consorzio fitosanitario di Parma, dell'Organizzazione interprofessionale (Oi) del pomodoro del Nord Italia e del Dipartimento delle produzioni vegetali sostenibili dell'Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza. Tra le azioni potenziate, il monitoraggio capillare sull'eventuale presenza sul territorio di Ralstonia solanacearum. L'attività di screening, in via di completamento, è portata avanti dagli ispettori del Consorzio fitosanitario di Parma.

È inoltre in corso di svolgimento una prova sperimentale sulla prevenzione del rischio di diffusione del pericoloso batterio in caso di contaminazione accidentale in un impianto-pilota di trasformazione industriale. La prova, finanziata dalla Regione, è svolta sulla base di un'apposita convenzione tra il Consorzio fitosanitario di Parma e la locale Stazione sperimentale per le conserve alimentari.