CORRIERE DELLA SERA

Data 04-08-2015
Pagina 35
Foglio 1 / 2

La visita

Parassiti contro i parassiti La ricerca parte dalla natura

di **Luca Barbieri**

Parassiti contro parassiti, barriere naturali contro funghi e infezioni. Tutto quello che la natura offre per limitare al massimo l'uso dei pesticidi attraverso innovazione, ricerca, trasferimento tecnologico e il ritorno ad una «antica» eccellenza italiana, la lotta biologica classica.

A San Michele all'Adige, a Nord di Trento, nel cuore di quella piana Rotaliana famosa per il Teroldego (un vitigno a bacca nera coltivato quasi esclusivamente da queste parti), da 141 anni la «Fondazione Edmund Mach» lavora per rendere sostenibile, ecologicamente ed economicamente, l'agricoltura di montagna.

E rappresenta uno degli aspetti più interessanti della provincia. Con ottocento persone impiegate di cui 200 ricercatori, un istituto agrario che ha fatto la ricchezza della produzione vinicola e agroalimentare trentina, una cantina nel cuore di un'antica abbazia e settanta ettari di campi coltivati, la Fondazione Mach produce ricerca di livello globale. A dimostrarlo ci sono 20 brevetti internazionali, di cui 15 prodotti negli ultimi cinque anni.

L'ultimo affronta una malattia, il «mal dell'esca», che provoca milioni di danni alle viti in Italia, Francia e Spagna. «Si tratta di un fungo – spiega Ilaria Pertot, ricercatrice di Fondazione Mach – che causa una sorta di *carie* nel legno. Si propaga attraverso spore che entrano nel corpo vivo della pianta attraverso le ferite delle potature. Ora abbiamo isolato un organismo, proveniente dal legno di nocciolo, che produce un fungo non infestante che cresce nella ferita creando così una barriera naturale al mal dell'esca: così quando il patogeno tenta di aggredire la pianta non riesce a innescare l'infezione».

Dopo dieci anni di lavoro ora il rimedio è pronto ad entrare in commercio a livello mondiale grazie all'accordo con una multinazionale. «L'impatto del prodotto – conclude Pertot – sarà notevole. Stiamo parlando di una malattia che non ha nessun sistema di controllo e che oltre alla vite attacca fragola, melo, e diverse specie orticole». Oltre al «mal dell'esca» a San Michele all'Adige si combatte anche un altro invisibile nemico della produzione agroalimentare italiana: la Drosofila Suzuki, un moscerino che riesce a depositare le sue uova anche nel frutto in maturazione.

«Arrivata nel 2008 da Corea e Giappone – spiega Claudio Ioriatti, del Centro di trasferimento tecnologico – ha provocato milioni di danni sui ciliegi, i mirtilli, le fragole. Stiamo sperimentando due modi di combattere questo moscerino: il primo è una rete speciale che protegge le colture ma che è applicabile, per una questione di costi, solo su appezzamenti ridotti; l'alternativa è un altro sistema di lotta sostenibile, l'utilizzo di parassitoidi che vanno a deporre le uova nella larva della drosofila».

Insomma, specie autoctone, scoperte in Trentino, che «parassitizzano» i parassiti più dannosi. «Ora stiamo moltiplicando questi insetti e facendo prove pilota in serra: se supererà i test il sistema sarà esportabile ovunque». Anni di ricerche per coniugare metodi sostenibili, qualità e produzione di massa.

Non è un caso che a presiedere la fondazione, nell'anno di Expo 2015, sia stato chiamato un personaggio come Andrea Segré, professore di agronomia all'Università di Bologna e inventore di Last Minute Market, eccellenza nazionale ed europea per la prevenzione e il recupero degli sprechi alimentari.

«L'agricoltura, negli ultimi 50 anni – spiega Segré – è cresciuta grazie al miglioramento genetico e a nuovi strumenti, come i mezzi derivati dalla chimica di sintesi, che tuttavia producono anche effetti collaterali. A San Michele perseguiamo un obiettivo produttivo che sia compatibile al più alto livello possibile con un'impronta ambientale sostenibile».

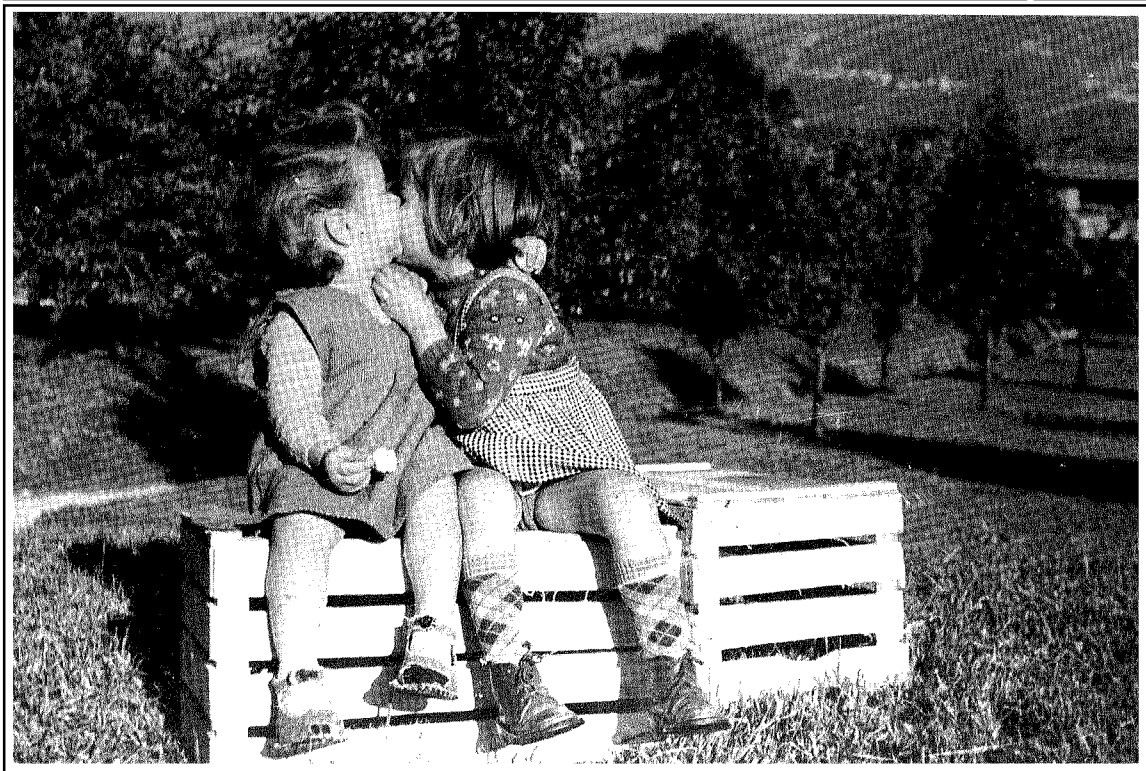
© RIPRODUZIONE RISERVATA

La Fondazione Mach
Dal «mal dell'esca» delle viti alla Drosofila l'innovazione valorizza i metodi più sostenibili

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

CORRIERE DELLA SERA

Data 04-08-2015
Pagina 35
Foglio 2 / 2



Il calore della terra Due bambine giocano durante la raccolta delle mele in Val di Non, intorno al 1920. Lo scatto, che fa parte degli archivi storici di Melinda (foto simili si possono ammirare a Mondomelinda, il centro di produzione e vendita al pubblico che si trova a Mollaro) testimonia una delle tradizioni più resistenti della zona. Che cominciò con le cosiddette gare «pomologiche» che si tenevano in Tirolo, dove spesso vincevano i coltivatori della Val di Non. Oggi il consorzio conta 16 cooperative per oltre 4 mila soci, con 420.600 tonnellate di mele raccolte nel 2014

Identikit

● **Edmund Mach** (1846-1901), chimico, enologo e agrario, è stato il primo direttore della scuola di agraria di San Michele all'Adige (Trento), oggi parte della Fondazione che porta il suo nome

La cura dei vitigni La Fondazione studia il genoma della vite e sviluppa la «terapia» giusta

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.