

Convegno:

Le nuove frontiere dell'olivicoltura: dall'impianto alla lotta ai parassiti con il caso Xylella, alla trasformazione del prodotto

16 dicembre 2015 - Castelvetro (TP), Sezione Sud Ovest

(Sintesi)

Il prof. Tiziano Caruso dell'Università di Palermo ha illustrato, in particolare, l'olivicoltura della Valle del Belice e ha specificato che la stessa rappresenta il 10% delle superfici olivicole della Sicilia (150.000 ettari circa) ed è rivolta principalmente alla produzione di olive da mensa, che è tutelata dalla DOP "Nocellara del Belice". Anche l'olio, in genere estratto da olive che non raggiungono i requisiti commerciali richiesti per la tipologia da mensa, è valorizzato col marchio DOP "Valle del Belice". L'olivicoltura in parola si distingue da quella delle altre aree olivicole dell'Isola per l'omogeneità varietale, per la giacitura pianeggiante dei terreni sui quali insiste, per la buona disponibilità di acqua irrigua e per la presenza di industrie per la trasformazione delle olive da tavola, tecnologicamente avanzate e ben inserite nel mercato internazionale. Ha inoltre trattato la problematica della raccolta meccanica per tale tipologia di prodotto, risolta oggi con successo. Per il settore vivaistico ha ricordato che è attento all'innovazione tanto che già da qualche anno sono disponibili piante CAC e Virus esenti di Nocellara del Belice e di Biancolilla, quest'ultima utilizzata per lo più come impollinatrice. Va detto, però, che a frenare l'entusiasmo degli imprenditori che operano nella filiera è la psicosi generata dalla *Xylella fastidiosa*.

Su questo specifico batterio ha riferito il prof. Vito Savino del Dipartimento di Scienze del Suolo, della Pianta e degli Alimenti dell'Università degli Studi di Bari Aldo Moro e dell'Istituto per la Protezione Sostenibile delle Pianta UOS Bari del CNR. Ha specificato in particolare che *Xylella fastidiosa* è un batterio fitopatogeno, xilematico e asporigeno. Provoca occlusione dei vasi xilematici con conseguenze che possono portare a morte la pianta. È trasmesso da emetteri che si nutrono succhiando la linfa dei vasi xilematici. Ha un ampio numero di ospiti (oltre 300 tra specie erbacee e legnose) alcuni dei

quali di grande importanza economica (vite, agrumi, piante da frutto, caffè). È ampiamente diffuso nel continente americano e, come noto, nel 2013 è stato segnalato in Puglia e più di recente in Corsica. I sintomi tipici e più frequenti riconducibili alle infezioni da *Xylella fastidiosa* sono i disseccamenti più o meno estesi a carico del lembo fogliare (bruscatura) che interessano dapprima rami isolati della chioma e poi intere branche o l'intera pianta. In Puglia la presenza di *X. fastidiosa* è stata associata a una grave malattia denominata "disseccamento rapido dell'olivo". Per l'Europa e quindi per l'Italia la *X. fastidiosa* è un organismo da quarantena perché non endemico, ma soltanto nel 2013 sono stati segnalati alcuni focolai in provincia di Lecce. Per gli organismi le norme della quarantena vegetale prevedono l'adozione di attività che mirano a prevenire l'introduzione o la diffusione, anche con l'adozione di provvedimenti di lotta obbligatoria. Queste attività sono essenzialmente di competenza degli organismi ufficiali nazionali, ma sono promosse e coordinate da organizzazioni internazionali di protezione dei vegetali (EPPO). Infatti, allo scopo di controllare l'introduzione e la diffusione degli organismi nocivi sul proprio territorio, tutti i Paesi si sono preoccupati di adottare una propria legislazione fitosanitaria, e di concordare con gli altri Paesi norme intese a regolamentare gli scambi di vegetali e prodotti vegetali per impedire la circolazione di tali organismi. Per gran parte degli organismi nocivi da quarantena sistemici, allo stato attuale: a) o non sono disponibili principi attivi che somministrati su piante infette riescono a risanarle (virus, viroidi, fitoplasm e alcuni batteri e funghi, ecc.) oppure la localizzazione del patogeno nei tessuti della pianta non consente al principio attivo di raggiungerlo facilmente; pertanto, non è possibile il controllo mediante interventi diretti. Per limitare la diffusione degli organismi da quarantena e quindi anche di *X. fastidiosa* si rende necessario la rigorosa e tempestiva applicazione delle misure previste dai provvedimenti di lotta obbligatoria: a) monitoraggio sistematico degli impianti delle specie suscettibili; b) estirpazione tempestiva delle piante infette (focolai) dall'organismo da quarantena rinvenuto; c) obbligo di realizzare i nuovi impianti con materiale di propagazione esenti dall'organismo da quarantena (attivazione della certificazione obbligatoria per le specie suscettibili all'organismo da quarantena di cui sono stati rinvenuti dei focolai d'infezione). Le condizioni minime necessarie per l'attuazione di un programma di eradicazione (applicazione di misure fitosanitarie atte ad eliminare un organismo nocivo da un'area – FAO, ISPM n. 5) sono: a) la volontà politica; b) l'istituzione di gruppo di lavoro di supporto costituito da esperti; c) l'esistenza di una chiara e precisa normativa; d) reali controlli alle importazioni; e) reale interazione tra Servizio Fitosanitario Nazionale, Servizi Fitosanitari Regionali

e Istituzioni scientifiche; f) l'attivazione di un sistema di certificazione obbligatoria per le specie suscettibili all'organismo da quarantena rinvenuto; g) l'obbligo per i reimpianti (dopo l'eradicazione dell'organismo nocivo) o per i nuovi impianti (nelle aree indenni) di utilizzare materiali di propagazione (nesto e portinnesto) certificato; h) la sensibilizzazione, attraverso adeguato programma di comunicazione di tutti gli operatori diretti e indiretti della/e filiera/e produttive interessate nonché dell'Opinione Pubblica.

Quindi il punto di vista dell'entomologo, il prof. Francesco Porcelli dell'Università di Bari che può così sintetizzarsi: Il ritrovamento di *Xylella fastidiosa* in area EPPO e la descrizione del CoDiRO, unico ceppo introdotto in Italia e letale agli olivi, suggerisce di affrontare seriamente il controllo del *Philaeus spumarius* L.: la Sputacchina maggiore o Sputacchina dei prati. Questo Aphrophoridae è il solo vettore finora individuato in Italia, dove l'insetto acquisisce e trasmette il batterio prevalentemente su olivo. Lo studio della morfologia, biologia, etologia del vettore e i suggerimenti ricavati dalle prime esperienze, lasciano intravedere una strategia di controllo integrato capace di minimizzare la popolazione del vettore e la trasmissione del batterio fitopatogeno. Tale strategia è imperniata sul controllo meccanico degli stadi giovanili sulle erbe spontanee e sul controllo chimico adulticida sugli olivi con molecole sistemiche bidirezionali a spiccata traslocazione xilematica.

Sulla trasformazione del prodotto ha relazionato il dott. Francesco La Croce, con riferimento alle olive da tavola lavorate al "naturale", con "fermentazione lattica" e "tipo Castelvetro". Altra innovazione discussa ha riguardato la recente utilizzazione su scala industriale del ceppo di *Lactobacillus Pentosus* OM 13, nelle fermentazioni delle olive da tavola. Sono stati messi in evidenza i risultati positivi raggiunti sul prodotto finito. Infine con riferimento alle produzioni di olive denocciolate è stata specificata l'innovazione tecnologica della farcitura meccanica in continuo. Quest'ultima soluzione consente velocità di preparazione ed elevata omogeneità.