

# Agenti di biocontrollo nella strategia Bayer



Spinti dalla sempre crescente richiesta di sostenibilità da parte sia degli operatori sia dei consumatori, gli **agenti di biocontrollo** sono diventati negli ultimi anni una realtà per il settore della **difesa fitosanitaria in viticoltura**, in quanto sono in grado di dare risposte concrete dal punto di vista normativo (in riferimento alla direttiva sull'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari

2009/128/CE) e tecnico consentendo una riduzione dei prodotti di sintesi chimica nell'ambiente.

Affinché vengano usati nel modo più corretto possibile è necessario conoscerne le modalità applicative, in quest'ottica il **live event** del 5 marzo scorso «**Nuove soluzioni per la difesa della vite. Per una viticoltura innovativa e sostenibile**», ha rappresentato un momento formativo sulle caratteristiche, i meccanismi d'azione e il corretto posizionamento degli agenti di biocontrollo; organizzato da Bayer in media partnership con la nostra testata, Denis Pantini responsabile agroalimentare e wine monitor presso Nomisma, Ilaria Pertot del Centro Agricoltura, Alimenti e Ambienti dell'Università di Trento e Silvia Casalini responsabile per i prodotti vite e frutta di Bayer Crop Science hanno fatto il punto sullo stato dell'arte di questa innovativa categoria di prodotti.

**Cosa chiede il mercato**

**Quanto interesse c'è per i vini sostenibili?** Il consumatore è disposto a pagare di più per prodotti derivati da un'agricoltura meno impattante sull'ambiente? A queste e ad altre domande ha risposto **Denis Pantini** che ha illustrato gli scenari evolutivi e le prospettive di mercato per i vini sostenibili.

Nelle dichiarazioni di intenti del campione interrogato dall'Osservatorio Nomisma **i consumatori sono disposti a effettuare acquisti di vini sostenibili, biologici e territoriali, rispettivamente nella misura del 10, 7 e 13% in più, rispetto a vini «tradizionali»**

**Sostenibilità che va oltre il biologico**, infatti, sempre in base alle risposte fornite dal campione, per il consumatore italiano, un vino è sostenibile quando rispetta l'ambiente ed è prodotto minimizzando il consumo di acqua ed energia (47 e 25%). Permane però il problema della riconoscibilità, date le diverse certificazioni

attualmente presenti, ma si lavora per un unico disciplinare che, auspiciamo, possa dare chiarezza nel mare magnum di dichiarazioni di intenti tra naturalità, artigianalità e via discorrendo.

### **Bioagrofarmaci, istruzioni per l'uso**

Chiunque abbia utilizzato gli agenti di biocontrollo sa quanto le variabili ambientali, il momento di applicazione, le condizioni stesse dell'avversità da contrastare e il meccanismo d'azione influenzano il corretto funzionamento degli interventi.

Una piccola guida per fare chiarezza è stata fornita da **Ilaria Pertot**, la docente ha illustrato le varie categorie di **bioagrofarmaci: microrganismi, macrorganismi, semiochimici (ad esempio ferormoni) e botanicals**.

Per ogni categoria l'aspetto chiave da conoscere è il **meccanismo d'azione** che può agire per:

- **azione diretta.** Meccanismo «simile» a quello dei fungicidi di sintesi chimica; induzione di resistenza: meccanismo con cui la pianta percepisce la presenza di un «nemico» e alza le sue difese di base;
- **iperparassitismo.** L'antagonista cresce sul o nel patogeno, invade i tessuti, si nutre di esso e lo uccide (lentamente), ma mai completamente;
- **competizione per spazio e nutrienti,** volta alla riduzione dell'inoculo e della prevenzione.

### **Tre prodotti nella linea Bayer**

Le **soluzioni di origine naturale per la difesa della vite di Bayer** consistono in un'acaricida/insetticida e due fungicidi uno per l'oidio e uno per la botrite.

**Flipper** – ha spiegato **Silvia Casalini** – penetra attraverso gli strati cuticolari dell'insetto e interferisce con molteplici processi metabolici vitali. L'insetto non riesce più ad alimentarsi, ad arrecare danni a frutti e vegetazione e a trasmettere virus».

Per quanto riguarda invece la difesa antioidica Bayer punta su **Sonata** a base di *Bacillus pumilus* QST 2808, un batterio naturalmente presente nel terreno, nella rizosfera e sulle superfici degli organismi vegetali. Sonata ha un meccanismo d'azione triplice: compete con il fungo patogeno per lo spazio vitale (componente spore), previene lo sviluppo delle ife fungine (componente ammino-zuccheri) e induce nella pianta reazioni sistemiche di difesa (componente acido jasmonico).

Per la botrite **Serenade Aso** in formulazione liquida a base di *Bacillus subtilis* (ceppo QST 713) agisce direttamente sul patogeno grazie alla produzione di sostanze che penetrano nelle membrane cellulari; inoltre, è in grado di attivare le difese auto-immunitarie della pianta.

Emiliana Carotenuto

**registrazione video dell'evento**

© 2019 Edizioni L'informatore Agrario S.r.l. - OPERA TUTELATA DAL DIRITTO D'AUTORE