

# Uva da tavola: un aiuto dai biostimolanti



Dallo scorso 16 luglio, con l'entrata in vigore del Nuovo regolamento europeo sui fertilizzanti (regolamento UE 2019/1009) è stata introdotta ufficialmente la definizione di **biostimolante delle piante**, ovvero qualunque prodotto che stimola i processi nutrizionali delle piante indipendentemente dal suo tenore di nutrienti, con l'unica finalità di migliorare una o più delle seguenti caratteristiche della pianta o della sua rizosfera: **efficienza dell'uso dei nutrienti; tolleranza allo stress abiotico; caratteristiche qualitative; disponibilità di nutrienti confinati nel suolo o nella rizosfera.**

La nuova norma europea si va a innestare sul quadro normativo nazionale esistente. Di seguito vengono elencati i biostimolanti maggiormente utilizzati in viticoltura da tavola.

#### **Estratti e filtrati di alghe**

Sono i biostimolanti più conosciuti e di cui si fa più largo uso su uva da tavola. Gli effetti biostimolanti delle alghe sono da ricondurre soprattutto al contenuto di fitoregolatori (auxine, citochinine, gibberelline, acido abscissico) che migliorano o attivano i processi metabolici nella pianta.

Inoltre, gli estratti d'alga possono contenere anche carboidrati, amminoacidi, elementi nutritivi, vitamine e fenoli, sostanze importanti anch'esse per il **metabolismo delle piante e la loro tolleranza agli stress ambientali**. Le più comuni tipologie in commercio sono gli estratti di alghe brune che derivano da *Ecklonia maxima* spp., *Ascophyllum nodosum* spp., *Laminaria* spp., *Fucales* spp., *Macrocystis* spp., ma ultimamente si sta diffondendo anche l'utilizzo di microalghe.

#### **Sostanze umiche**

Sono macromolecole organiche complesse che provengono dalla decomposizione della sostanza organica e dall'attività metabolica dei microrganismi.

**Migliorano la struttura del suolo incrementando la biodisponibilità degli elementi nutritivi** riducendo le perdite per lisciviazione; stimolano la rizogenesi e aiutano le piante a superare stress di natura biotica e abiotica.

**In viticoltura si utilizzano in fase di impianto per favorire lo sviluppo radicale delle giovani piante e durante il ciclo produttivo**, quando si verificano condizioni di stress o in presenza di suoli poco fertili caratterizzati da un basso tenore di sostanza organica con applicazioni radicali ripetute.

#### **Funghi micorrizici**

In genere i biostimolanti microbici esercitano funzioni chiave nell'interazione pianta-suolo. Studi biochimici, molecolari e fisiologici hanno mostrato l'esistenza di meccanismi di risposta indotti dai microrganismi, che potrebbero attivare tolleranza sistemica indotta e resistenza sistemica indotta in condizioni di stress abiotici e biotici.

I biostimolanti microbici maggiormente utilizzati in viticoltura da tavola sono i **funghi micorrizici, in particolare del genere *Glomus* spp.** Le micorrize agiscono legandosi alle radici con una simbiosi mutualistica che prevede un reciproco scambio, grazie al quale entrambi i bionti traggono vantaggio.

#### **Idrolizzati proteici**

Un'altra categoria di sostanze biostimolanti sono gli **idrolizzati proteici**, vale a dire sostanze contenenti una miscela di aminoacidi e peptidi solubili, **generalmente ottenuti per idrolisi chimica o enzimatica** (o mista) da proteine di origine animale o vegetale. Presentano caratteristiche chimiche diverse a seconda dell'origine della materia prima e del processo di produzione.

Agiscono stimolando la rizogenesi, migliorando l'assorbimento dell'acqua e l'assimilazione dei nutrienti (ad esempio azoto nitrico e ferro), la tolleranza a stress abiotici (salinità, siccità, temperature elevate, gelate) e la qualità del prodotto.

Tratto dall'articolo pubblicato su *L'Informatore Agrario* n. 38/2022

#### **Biostimolanti, l'impiego corretto per l'uva da tavola**

di D. Zagaria, C. Gentile, L. Catalano, V.A.N. Melillo

Per leggere l'articolo completo **abbonati** a *L'Informatore Agrario*