



Agricoltura

Una trappola per la diabrotica virginifera Caccia al killer del mais «Impediremo che si diffonda»

DI GIUSEPPE ROMAGNOLI

La Diabrotica virginifera è un insetto le cui larve, nutrendosi delle radichette e scavando gallerie nelle radici più grosse, provocano consistenti danni al mais.

La diabrotica compie una generazione all'anno; sverna come uovo che comincia a schiudersi da metà maggio con un picco delle nascite che avviene attorno a metà giugno circa. Come già sottolineato, sono le larve che provocano il danno maggior al mais, ma anche gli adulti possono provocare aborti floreali e possono drasticamente ridurre, in caso di forte infestazione, il numero dei fiori fecondati. La strategia chimica è ancora tutta da verificare nei nostri territori e la prevenzione è l'arma fon-

damentale; quindi su territori con possibili focolai il fattore chiave, è l'adozione di pratiche agronomiche che rendono più difficoltosa la vita dell'insetto quali le lavorazioni estive dei terreni e l'uso preferenziale di ibridi a radici profonde facilmente rigenerabili in caso di attacco. Già negli anni precedenti la Regione aveva emanato, attraverso il Consorzio fitosanitario regionale, una direttiva tesa a contenere e prevenire la potenziale pericolosità dell'insetto, disposizioni che sono state, come ci precisa il direttore del Consorzio fitosanitario **Bruno Chiusa**, puntualmente riproposte quest'anno visto il discreto numero di individui adulti catturati con trappole sessuali a feromoni che tuttavia non hanno

provocato particolari problemi. In particolare, sottolinea, per i comuni ubicati lungo la fascia del Po (Castelvetto, Monticelli, Corso, Piacenza, Rottofreno, Calendasco, Sarmato e Castelsangiovanni), continua l'attento monitoraggio effettuato tramite trappole sessuali e non è ammesso il ristoppo (ovvero coltivare il mais in successione a se stesso) salvo richiesta di deroga. E' invece ammesso il ristoppo al 50 per cento tale da raggiungere al massimo il 50 per cento della superficie aziendale (salvo richiesta di deroga) nei comuni di Borgonovo, Cadeo, Carpaneto, Cortemaggiore, San Pietro in Cerro, Villanova. Nessuna limitazione negli altri comuni.

«Queste disposizioni - precisa Bruno Chiusa - non vogliono essere asso-



lutamente una misura coercitiva nei confronti dei produttori di queste zone, ma è tesa ad evitare il diffondersi di questo insetto; meglio, quando possibile, le misure agronomiche che non quelle chimiche.

Insomma, soggiunge, tale misura agronomica in particolare va applicata con razionalità, basandosi sulle singole peculiarità aziendali e quindi non comporta nessun particolare disagio, ma possiede il grande pregio di non

Una trappola realizzata in una zona di insediamento della diabrotica. Presto verrà applicata anche sul territorio piacentino

comportare costi aggiuntivi e di prevenire una diffusione che potrebbe essere deleteria per una coltura molto importante per il nostro territorio. Con gli agricoltori, specifica, c'è come sempre la massima collaborazione.

«Tra l'altro - precisa - gli interventi per la Diabrotica, sono utili anche per contenere gli attacchi della Piramide del mais, una specie a spiccata polifagia. La sua coltura preferita è il mais ma attacca altre piante coltivate come peperone, fagiolino, sorgo e canapa, ma occasionalmente anche frutti e germogli di melo, tralci di vite, giovani pioppi in vivaio. Sverna come larva matura nei residui della coltura rimasti in campo. Nella nostra Regione compie due generazioni l'anno».

Una delegazione di operatori piacentini visita la Camera di commercio italo americana di Houston Il Consorzio alimentare sbarca in Texas Chiesa: «Possiamo ricoprire un ruolo significativo nell'ambito del made in Italy»

(gr) Si è svolta recentemente una missione economica di operatori piacentini in Texas promossa dal Consorzio Piacenza Alimentare in collaborazione con la Italy America Chamber of commerce di Houston, il cui vice presidente, **Brando Ballerini**, è un piacentino.

Le aziende e le persone coinvolte: per le conserve vegetali, Steriltom Srl (Fethy Cherif, **Alessandro Squeri**) e Columbus Srl; per i condimenti e dolciumi, Rebecchi Fratelli Valtrebbia (**Marco Pagani**); per i vini, l'azienda agricola La Stoppa (**Elena Pantaleoni**), l'azienda Il Poggiarello, La Tosa e Torre Fornello; per il Consorzio Piacenza Alimentare, **Nadia Ziliani**.

Tredici in tutto gli incontri in programma che hanno permesso ai nostri operatori di presentare i prodotti made in Piacenza a numerosi importatori e distributori locali, che operano nel settore del catering, della grande distribuzione e delle delicatessen.

La maggior parte degli incontri si sono svolti presso gli interlocutori stessi o presso gli uffici della Camera di commercio di Houston. A Dallas vi è anche stato modo di visitare la South West Food Expo, rassegna con cadenza annuale organizzata dalla Texas Restaurant Association e rivolta principalmente al settore del catering e della ristorazione collettiva.

Molto interessante la visita a due punti vendita molto particolari: Central Market (Dallas), con prodotti di alta qualità da tutto il mondo presentati con grande cura, una scuola di cucina all'inter-



no e una grossa area dedicata alla ristorazione veloce; Spec's, impresa familiare con 50 punti vendita nella zona di Houston dove è possibile trovare almeno 10 marche diverse per uno stesso prodotto. Ma ciò che colpisce di più è l'immensa enoteca che raccoglie 14mila etichette di vino. Si tratta di catene che prestano grande attenzione alla qualità e alla novità del prodotto, e potrebbero rappresentare un segmento di mercato adatto per i nostri prodotti.

In generale si è registrato un buon grado di interesse per le diverse tipologie di prodotto presentate, ed in considerazione dell'esito positivo dell'iniziativa, si pensa di orga-

nizzare per il prossimo autunno una visita di operatori texani a Piacenza. Se il progetto andrà in porto sarà senz'altro un'ottima occasione per dare continuità ai contatti allacciati, ma anche per far conoscere altre aziende locali la cui produzione potrebbe essere interessante per il mercato texano.

Il South West e principalmente il Texas offrono prospettive molto interessanti per i prodotti alimentari italiani. Una considerevole crescita del reddito disponibile, la formazione di un modello di consumo più esigente insieme ad un forte interesse per il made in Italy, commenta il direttore **Giuseppe Chiesa**, rendono infatti il Texas un mer-

cato di sbocco ideale per i prodotti italiani.

Lo stato conta circa 22 milioni di abitanti e ospita tre delle città più popolate degli Usa: Houston, Dallas e San Antonio. Inoltre, grazie alla posizione geografica, il Texas risulta essere la porta d'accesso al mercato messicano e all'America Latina in genere. Il mercato di consumo risulta quindi particolarmente vasto e data la natura multietnica presenta esigenze diversificate.

Anche nel Texas l'Italia e i prodotti alimentari italiani rappresentano il simbolo dell'eccellenza culinaria e un sogno per il consumatore locale che però si scontra con una realtà in cui la presenza italiana è ancora sporadi-

ca. La zona sud-occidentale dell'America del Nord è un'area economica particolarmente attiva. L'insediamento dei prodotti italiani in tale realtà, in questo momento, risulta quindi avere maggiori prospettive di successo e di acquisizione di quote di mercato rilevanti rispetto ad altre aree geografiche in cui è presente la concorrenza di prodotti già affermati e conosciuti.

«Lo sforzo del Consorzio piacentino - sottolinea **Nadia Ziliani** - è quello di cogliere le opportunità che tali mercati sono in grado di offrire nella consapevolezza che puntare sull'apertura di nuovi spazi all'estero, è fondamentale sia per il consolidamento del fatturato delle nostre aziende, sia per invertire la tendenza involutiva che ha influenzato nell'ultimo esercizio i flussi esportativi del comparto».

«Gli investimenti sulla promozione oltre confine che caratterizzano l'attività estremamente impegnativa del Consorzio - aggiunge **Giuseppe Chiesa** - sono attuati nella convinzione che Piacenza, nell'ambito del made in Italy può rivestire un ruolo significativo per i valori che caratterizzano i nostri prodotti come l'origine, la storia, la tradizione, il sapore e la versatilità in cucina».

«L'obiettivo - conclude il presidente **Giovanni Rebecchi** - è quello di far crescere la fiducia nella qualità e unicità dei nostri prodotti verso un target di consumatori all'estero che si sta sempre di più allargando e che è sempre più attento ad uno stile di vita sano ed equilibrato».

PREVISIONI Cereali, un'altra annata positiva

Anche se sono ancora in corso le operazioni di raccolta, già si può giudicare come una buona annata, quella per i cereali nel piacentino, non eccezionale come quella dello scorso anno dove si assistette ad un vero e proprio boom produttivo e di ottima qualità, ma comunque estremamente positiva, con un breve incremento produttivo, circa il 5 per cento in più, rispetto al notevole incremento del 2004.

Le stime, ci precisa **Giancarlo Casali** funzionario del Servizio provinciale dell'agricoltura, sono per circa 27.000 ettari (contro i 26 del 2004) per il grano tenero, di 1600 ettari per il duro (contro i 1500 del 2004) e di 6300 ettari per l'orzo da granella, duecento in meno dello scorso anno. Tuttavia il peso specifico è un poco inferiore rispetto a quello del 2004, con abbondanza di paglia determinata da un aumento vegetativo.

Le rese, ci precisa **Casali** sono di 56,5 quintali ad ettari contro i 58 precedenti per il grano tenero, di 55 quintali ad ettaro per il duro (contro i 57) e di 48 quintali per l'orzo. In calo, ma non ci sono a questo proposito stime, le coltivazioni biologiche, soprattutto perché attualmente i mercati non sono particolarmente recettivi ma anche perché, quello di collina, dalle rese sicuramente inferiori, di fatto, può essere considerato biologico perché si utilizza solo concimazione organica; tuttavia la relativa certificazione, che grava abbastanza sui costi senza che il ricavo sia superiore a quello non biologico, è scarsamente richiesta.