

Piante più sane e raccolti al sicuro, la lotta agli insetti dannosi diventa "bio"

Nell'edizione 2024 che ha registrato 56.200 ingressi assegnati i riconoscimenti Biosolutions: due le innovazioni premiate come tecnologie innovative per salvaguardare frutteti e produzioni

RIMINI

CRISTIANO RICUPITI

Tempo di innovazioni al Macfrut. Nell'edizione record conclusasi venerdì scorso con 56.200 ingressi, vi sono stati diversi momenti di presentazione di novità utili per la filiera. Il premio più prestigioso, e in forte crescita a livello europeo, è il Biosolutions Innovation Award (giunto alla quarta edizione), nell'ambito del Salone Biosolutions International Event che fa della kermesse fieristica il punto di riferimento europeo del settore con una settantina di imprese presenti. È coordinato da Agri2000 net, realtà scientifica e di servizi di Bologna, il cui presidente è il cesenate Camillo Gardini. «Sono state due le innovazioni premiate - spiega Gardini - dal comitato scientifico: VYNYTY Pro Press di Bayer e YaraMila Nutri di Yara. A consegnare il riconoscimento è stato Lorenzo Galanti, direttore generale di Ice Agenzia».

Nel dettaglio, con VYNYTY Pro Press la pratica della confusione sessuale in pomodoro e pesco raggiunge maggiore efficienza grazie alla maggiore durata del trattamento, alla facilità di impiego ed alla estrema sostenibilità del prodotto che al termine della sua vita si degrada naturalmente nell'ambiente. A ritirare il premio sono stati Silvano Locardi, responsabile marketing frutta e vite di Bayer, insieme a Ignazio Romeo, responsabile marketing orticole di Bayer. La confusione sessuale è una tecnica grazie alla quale i feromoni sparsi in campo disorientano il maschio e la femmina degli insetti dannosi i quali, non riproducendosi, non danno luogo alle larve che sono le vere responsabili della maggior parte degli attacchi. La novità di VYNYTY Pro Press sta nel sistema di applicazione. I feromoni sono incapsulati ed immersi all'interno di un gel adesivo che può essere applicato sui fusti delle piante o nelle strutture delle serre. L'innovazione introdotta consente una semplicità di applicazione, un

miglioramento nella durata dell'efficacia del prodotto e soprattutto di ridurre a zero l'impatto sull'ambiente in quanto, vista la sua completa biodegradabilità, non richiede la rimozione dei diffusori a fine stagione.

Altro prodotto innovativo premiato è YaraMila Nutri di Yara. Utilizzato su colture ortofrutticole, aumenta la crescita dell'apparato radicale e consente un migliore assorbimento dei nutrienti somministrati a bassi dosaggi. Ha ritirato il premio Rocco Cavoto, Sales & Marketing and Agronomy di Yara.

I concimi della linea YaraMila Nutri utilizzano l'innovativa tecnologia biostimolante Procote-Rhyzolith che ricopre il granulo del concime NPK con particolari sostanze. Questa tecnologia ha lo scopo di rendere più efficiente e sostenibile la concimazione, sia da un punto di vista ambientale che economico. L'applicazione di YaraMila Nutri consente di sviluppare significativamente l'apparato radicale della pianta e, di conseguenza, di favorire l'assorbimento di elementi indispensabili quali fosforo, potassio e azoto. Prove di campo testimoniano un'elevata efficienza del prodotto, somministrato a dosaggi più bassi, mantenendo ottimi risultati nelle rese. Sono state premiate l'innovativa tecnologia biostimolante alla base di YaraMila Nutri capace di migliorare l'efficacia dei fertilizzanti riducendone le quantità di impiego.

«La progressiva sottrazione di principi attivi per la difesa delle colture da parte dell'Unione Europea - dice Gardini - spinge le industrie produttrici di mezzi tecnici ad investire ingenti risorse per l'individuazione di prodotti di origine naturale capaci di contrastare i danni alle colture prodotti da patogeni, insetti e mutamenti climatici. Il Salone delle Biosolutions a Macfrut è divenuto il luogo dove è possibile incontrare i protagonisti e verificare i risultati della ricerca ottenuti dal complesso e variegato mondo dei produttori di fertilizzanti e mezzi tecnici di origine naturale».



“Crescono le risorse investite per individuare prodotti di origine naturale capaci di contrastare i danni alle colture da patogeni e mutamenti climatici

In alto, la premiazione per Biosolutions. A destra e sotto, alcuni stand alla recente edizione della fiera dell'ortofrutta. FOTO MOROSETTI

Atmosfera controllata per aggirare la crisi di Suez



Riccardo Martini della Dcs Tramaco di Ravenna

RAVENNA

È grazie alla società ravennate Dcs Tramaco, specialista in logistica e servizi per l'esportazione dell'ortofrutta, se le mele del Trentino stanno affrontando un lungo viaggio più serenamente. Dal mese di dicembre è infatti praticamente impossibile utilizzare il canale di Suez per le spedizioni in Asia, a causa della situazione geopolitica. Questo sta determinando la circumnavigazione dell'Africa per raggiungere la destinazione, con tempi di transito in aumento di 20 o 30 giorni. In questo contesto, Dcs Tramaco e Melinda hanno effettuato da poco una spedizione di mele utilizzando la tecnica dell'atmosfera controllata, così da garantire una maggiore conservabilità per più tempo. «Il container è partito da Genova - spiega Riccardo Martini di Tramaco - con rotta via Capo di Buona Speranza. Arrivo previsto a Nhava Sheva attorno al 20 giugno».

«Non si fermano - si legge in una nota aziendale di Melinda, la ditta che ha esportato le mele - le iniziative sul fronte della logistica. Questa volta l'attenzione è rivolta su sistemi di trasporto che possano garantire la conservabilità del prodotto nonostante l'allungamento dei tempi di spedizione via mare, a causa dei noti problemi relativi al transito del canale di Suez. Va in questa direzione il carico effettuato nei giorni scorsi presso il magazzino di Denno (Trento) dove, per una spedizione di 22 tons di mele Red Delicious destinate in India, è stato utilizzato un container refrigerato dotato di controllo dell'atmosfera, messo a disposizione dalla compagnia di navigazione Hapag-Lloyd su richiesta di Des Tramaco, società di logistica che ha curato tutte le fasi della spedizione». L'atmosfera controllata utilizzata come supplemento alla corretta gestione della temperatura, può contribuire in modo significativo a prolungare la vita post-raccolta e di transito e a mantenere la qualità e le condizioni di molti prodotti deperibili durante il trasporto; implica umidità relativa, temperatura, riduzione dell'ossigeno e aumento dell'anidride carbonica, per ottenere una composizione atmosferica attorno al prodotto diversa dall'aria normale. I tecnici di Melinda confronteranno la qualità del prodotto all'arrivo in India, con quella di altri carichi spediti alla medesima destinazione con reefer container tradizionali. Se verrà confermata una miglior conservazione delle mele spedite, questa tecnologia potrebbe essere utilizzata su più vasta scala durante la prossima stagione di esportazione via mare, qualora la crisi del Mar Rosso non sia stata ancora risolta, obbligando le navi a percorrere rotte molto più lunghe per raggiungere i mercati del Medio ed Estremo Oriente. C.R.

