

# L'INFORMATORE AGRARIO

[www.informatoreagrario.it](http://www.informatoreagrario.it)



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

• SEMINARIO GLM SULLA SANITÀ DEI CEREALI

# Lotta alle micotossine dal campo al magazzino

L'andamento meteo di inizio 2009 ha facilitato lo sviluppo di funghi patogeni e micotossigeni sulle spighe di frumento. Prevenzione e conoscenza del problema sono le chiavi per affrontare eventuali emergenze

**S**e è vero che le contaminazioni da *Fusarium*-tossine si possono cercare di prevenire partendo dal campo, è altrettanto innegabile che al centro di stoccaggio la conoscenza di questo problema può consentire di affrontare in modo più corretto l'eventuale emergenza.

Queste le premesse del seminario organizzato a Bologna dal Gln (Gruppo lavoro micotossine) in collaborazione con Ager-Bologna e Aires (Associazione italiana raccoglitori, essiccatori e stoccatore) lo scorso giovedì 28 maggio, incontro tecnico animato da diversi relatori.

Ad aprire i lavori è stato **Riccardo Rasera**, ricercatore della Facoltà di agraria di Padova e collaboratore di Roberto Causin, che ha incentrato la relazione sul fatto che la fusariosi della spiga del frumento, come il mal del piede, è causata da diverse specie appartenenti al genere *Fusarium* (*F. graminearum*, *F. culmorum*, *F. avenaceum*, ecc.). Controllare il mal del piede può essere fondamentale «per evitare l'insorgere della fusariosi». In questo senso pochi sono i fattori discriminanti: «Piogge e temperature sono le cause scatenanti, ma anche la zona di coltivazione ha una fortissima influenza, tanto che sarebbe auspicabile – suggerisce Rasera – attuare strategie differenziate a livello di comprensorio».

La prevenzione si fa con la tecnica agronomica: «Avvicinamenti con colture non ospiti, gestione dei residui colturali e uso di varietà resistenti e più adatte all'ambiente di coltivazione (un

esempio su tutti è il frumento duro, più suscettibile del tenero se coltivato al Nord) sono la base della prevenzione» ricorda Rasera.

La lotta diretta, oltre che con un corretto trattamento fungicida in spigatura (scelta della sostanza attiva e del momento di intervento), può essere coadiuvata dalla concia fungicida «con prodotti chimici ma anche biologici: ceppi fungini e batterici che, colonizzando l'apparato radicale, possono protrarre la loro azione di controllo per un lungo periodo».

Il discorso cambia in post-raccolta, quando le contaminazioni non si possono più evitare, ma solo quantificare e gestire considerando anche i riflessi sulla commercializzazione. «Difettosità merceologiche e micotossine» è stato il tema trattato da **Andrea Villani** di Ager. Le difettosità merceologiche e i metodi di analisi sono ampiamente normate (reg. CE n. 687/2008, Contratti tipo Ager, UNI 10279 e 10273 - GRT/GRD - difettosità/impurezza, ecc.). Tra esse il peso ettolitrico, la presenza di chicchi volpati e fusariati possono essere messi in relazione con la presenza di micotossine.

«Sono analisi rapide e facili da eseguire anche nella concitata fase di ricezione delle merci – sostiene Villani – ma non c'è la certezza di una relazione tra questi parametri».

I dati forniti dal gruppo di lavoro di Amedeo Reyneri, dell'Università di To-



Un momento del seminario presso l'aula Sagittario della Borsa merci di Bologna

rino, evidenziano tuttavia come esista una stretta relazione tra intensità della fusariosi della spiga alla maturazione latteo-cerosa e contenuto di DON (deossinivalenolo) sulla granella alla raccolta in base all'andamento climatico.

## L'importanza del campionamento

«È nella fase di accettazione delle merci che è essenziale adottare dei piani di campionamento efficaci»: ad affermarlo a gran voce è **Carlo Brera**, dell'Istituto superiore di sanità.

«Un campionamento errato si traduce con tutta probabilità in errate valutazioni non solo nell'ambito del controllo ufficiale, dove le ricadute – ha continuato Brera – hanno implicazioni di ordine legale-amministrativo, ma anche nell'ambito della sorveglianza sanitaria, dove i dati devono riflettere il livello di protezione della salute umana, animale e dell'ambiente».

In pratica, spiega Brera, la necessità di adottare piani di campionamento *ad hoc*, prima ancora dei metodi di analisi, nasce dalla natura estremamente eterogenea della contaminazione delle micotossine in una derrata alimentare.

Per esempio, in Brasile è prassi comune campionare un camion (30 t) estraendo un quantitativo di granaglie pari a 5 kg, di cui però solo 50 g vengono analizzati, cioè lo 0,00016%!

Insomma, quando si parla di campioni e analisi è meglio fare le cose con calma e accuratezza, pena la non reale corrispondenza tra risultati analitici ottenuti in laboratorio, interno o esterno che sia, e situazione sanitaria «reale» del grano in magazzino.

«A parole sembra facile, ma nella fretta del frenetico ricevimento dei frumenti allo stoccaggio – ha sottolineato **Gianni Baccarini** del Consorzio Quadra – le possibilità di controllo sono oggettivamente limitate».

Come fare, quindi, per facilitare la vita agli stoccatore? «Una valutazione del rischio va effettuata – ha detto Baccarini – esaminando quanto rilevato dai tecnici di consorzi e cooperative (precessioni colturali, trattamenti effettuati, ecc.), gli andamenti meteorologici e i modelli previsionali forniti da organismi, come ad esempio le Regioni, al fine di avere un quadro di cosa ci si deve aspettare alle pesche».

L.A.

La documentazione relativa all'incontro è disponibile sul sito: [www.glmicotossine.it](http://www.glmicotossine.it)