

RICERCA: ALLO STUDIO NUOVE TECNICHE PER PIANTE PIU'FORTI

LOTTA AI PARASSITI DI BASILICO, POMODORI E LATTUGA

(ANSA) - TORINO, 22 SET - Grazie alla qualita' dei progetti di ricerca avanzata nel settore agricolo, che hanno aperto la strada ad importanti finanziamenti concessi dall'Unione Europea alla ricerca avanzata, Agroinnova, il Centro di ricerca nel settore agricolo interno all'Universita' di Torino, sta per proporre sul mercato nuove tecniche per la lotta ai parassiti e per rendere piu' resistenti le nostre culture. In particolare, in questi ultimi tempi, dopo aver lavorato nei mesi scorsi soprattutto alla ricerca nel campo dell'uso del compost (derivato dai rifiuti), che ha gia' portato ad un contratto con alcune aziende marocchine, Agroinnova sta lavorando a sviluppare nuovi sistemi di lotta alle malattie delle piante e nuovi materiali biodegradabili derivati dal mais destinati sempre di piu' a sostituire la plastica negli imballaggi e non solo. In particolare un gruppo di ricercatori (Agroinnova ne conta 40 di cui 4 universitari italiani mentre gli altri sono esperti provenienti da vari paesi nel mondo) sta lavorando sull'uso del silicio (recuperato dai processi industriali), nei terreni agricoli per rendere molte piante, come i pomodori e la lattuga, molto piu' resistenti ai parassiti. Un altro gruppo sta lavorando per migliorare la resistenza del basilico piemontese (lo si coltiva soprattutto nell'alessandrino) senza, ovviamente, l'uso di additivi chimici. Se la ricerca produrra' i frutti sperati, ne potranno giovare anche regioni come la Liguria, tra i massimi coltivatori di basilico. Agroinnova e' un fiore all'occhiello della ricerca italiana. "Fare ricerca in Italia anche grazie ai contributi dell'Ue e' possibile - ha detto il presidente Angelo Garibaldi - occorre perseveranza, volonta', cura dei progetti e rendicontazione dei costi". Il centro collabora direttamente con diverse grandi aziende italiane tra cui anche la Ferrero e la Lavazza, sempre con il fine del massimo recupero dei rifiuti organici e dell'ottimizzazione delle produzioni. (ANSA).