

2017

16

FEB

## Il biocontrollo di *Aspergillus flavus*

La soluzione messa a punto da Peter Cotty e sperimentata in Italia dall'Università del Sacro Cuore di Piacenza vuole assicurare un futuro per la maiscoltura e per il "latte italiano di qualità"



di Ivano Valmori



L'incontro si è tenuto lo scorso 9 febbraio all'Università Cattolica del Sacro Cuore di Pi-

Fonte foto: © Ivano Valmori - Agrol

Se fino al secolo scorso la contaminazione da **aflatossine** nel **mais** era ritenuta prerogativa delle zone tropicali del pianeta, dal 2003 la maiscoltura italiana si è trovata ad affrontare per la prima volta contaminazioni della granella superiori al limite imposto dalla vigente legislazione europea. Si è pensato ad eventi sporadici legati all'andamento climatico, ma in realtà la problematica si è ripetuta, seppure a macchia di leopardo per sfociare nel 2012 in un grosso problema di dimensione europea.

La prevenzione delle contaminazioni da aflatossine, nel mais come in altre colture, è oggetto di studio da parecchi anni in diversi paesi e la sintesi delle ricerche svolte ha portato a concludere che il miglior sistema è quello di combattere il fungo produttore, *Aspergillus flavus*, con le stesse armi, utilizzando "la contaminazione" con **ceppi dello stesso fungo ma non tossigeni**.

Questa strada è stata percorsa in Italia già dal 2003 grazie all'attività del gruppo di studio dell'**Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza** che, coordinato da **Paola Battilani** (Professore Associato di Difesa delle derrate agroalimentari), ha brevettato in Italia e ha reso disponibile per gli agricoltori, già dal 2016, un **agente di biocontrollo** commercializzato con autorizzazione eccezionale e temporanea di impiego.

La scorsa settimana è stata realizzata una giornata con lo specifico obiettivo di discutere il **significato** e l'**impatto** delle **aflatossine** nella filiera **mais-latte-formaggi** e il ruolo di tutti gli operatori nella corretta gestione; oltre 350 i diversi rappresentanti della filiera presenti in sala.

La giornata ha fatto emergere una grande **necessità di confronto** e di discussione ma nel contempo ha evidenziato una seria volontà di **collaborare** da parte di tutte le componenti della **filiera**. Si è fatto di tutto per chiarire i dubbi sul "mondo micotossine e aflatossine mais". La platea molto variegata e con diverse professionalità è stata molto attenta e costruttiva.

Particolare attenzione è stata rivolta all'impiego del **biocontrollo**, alla comprensione di come agisce e interagisce con i microrganismi





*Un momento dell'incontro*

Nell'occasione ho avuto il piacere di moderare personalmente il dibattito finale e, per i lettori di *AgroNotizie*, di seguito è possibile scaricare relazioni presentate.

**Prima parte: Aflatossine, impatto sul mais e prevenzione (Chairman: Paola Battilani, Carlo Brera)**

Presentazione delle tematiche da parte del ministero della Salute

**Monica Capasso**, ministero della Salute

Aflatossine e sicurezza alimentare: quali le maggiori criticità?

**Carlo Brera**, Istituto superiore di Sanità

Biocontrollo *Aspergillus flavus*, l'origine e la storia americana

**Peter Cotty**, Università dell'Arizona

Impiego di biocontrollo in Italia, ad un passo dalla registrazione

**Paola Battilani**, Università Cattolica del Sacro Cuore

**Seconda parte: Filiera mais-latte-formaggi, effetto aflatossine (Chairman: Adriano Marocco, Marco Aurelio Pasti)**

Collegamento tra esposizione e tossicità per la sicurezza alimentare: verso strumenti open source per la comunità scientifica

**Jean Lou Dorne**, Efsa

Resistenza genetica e modelli previsionali

**Alessandra Lanubile**, Marco Camardo Leggieri, Università Cattolica del Sacro Cuore

Micotossine: gestione nelle fasi di raccolta e post-raccolta

**Marco Pasti**, Confederazione europea dei produttori di mais

Aflatossine nella filiera latte

**Amedeo Pietri**, Università Cattolica del Sacro Cuore

Impatto delle micotossine nel sistema mangimistico

**Lea Pallaroni**, Assalzo (presentato da Lisa Ferrari)



© AgroNotizie - riproduzione riservata

Fonte: Agronotizie

Autore: Ivano Valmori