compost nei confronti di patogeni terricoli è stata, infatti, dimostrata in numerosi studi e principalmente legato alla sua componente microbiologica (Noble, 2011). Scopo del presente lavoro è stato quello di valutare l'effetto di microrganismi isolati da compost sul contenimento di *P. nicotianae* su pomodoro allevato in vaso.

Le prove sperimentali sono state condotte in serra, a Grugliasco (TO), presso Agroinnova (Fig. 1). La semina di pomodoro cy Cuore di bue è stata effettuata in vasi in plastica della capacità di 2 l contenenti substrato a base torba. Ogni tesi è caratterizzata da 5 replicazioni. In ogni vaso sono state messi a dimora 10 semi. Una settimana prima della semina, il substrato è stato inoculato con 0,5 g/l di micelio (prodotto su cariossidi di grano e canapa) del ceppo di P. nicotianae PHT29 e mantenuto per un periodo di 7 giorni a temperatura ambiente. Sette giorni prima dell'inoculazione con il patogeno, il substrato è inoltre stato inoculato con i seguenti microrganismi antagonisti isolati da compost (ANT's Compost V, AgriNewTech): Pseudomonas sp. PB23, PB26, PB34, PB35, PB6; Bacillus amyloliquefaciens BB2, BB14, BB9; Bacillus subtilis BS5; Serratia rubidaea SB7; Fusarium antagonisti FK1, FK4, A25F; Trichoderma sp. T26, T5, FT17, W1, W2; lievito IYTP. Una parte delle vaschette non è stata trattata, un'altra invece è stata trattata con un formulato commerciale a base di metalaxyl a dosi di etichetta e utilizzata come testimone. Due settimane dopo la semina sono stati effettuati i rilievi di germinazione e settimanalmente sono state contate le piante vive e quelle morte. Infine, circa 40 giorni dopo la semina, veniva pesata la porzione aerea di biomassa vegetale prodotta. I dati ottenuti sono stati analizzati statisticamente utilizzando il software SPSS 22.0 sottoponendoli all'analisi della varianza ANOVA (P<0,05) e al test di Tukey HSD.

Tra quelli saggiati, i microrganismi *Pseudomonas* sp. ceppo PB23, *Trichoderma* sp. ceppo W2 e *Fusarium* sp. ceppo A25F sono risultati efficaci nel contenimento del patogeno, anche se a livello inferiore rispetto al trattamento chimico.

L'utilizzo di microrganismi antagonisti isolati da compost può essere utile al contenimento di patogeni terricoli quali *Phytophthora* su pomodoro. Ulteriori prove sono però necessarie, anche valutando modalità diverse di applicazione dei microrganismi.

# Ringraziamenti

Lavoro svolto nell'ambito del progetto "Effective Management of Pests and Harmful Alien Species - Integrated Solutions" (EMPHASIS), realizzato con il contributo del programma di Ricerca e Innovazione dell'Unione Europea Horizon 2020 (Contratto N. 634179).

### Lavori citati

Garibaldi A., M.L. Gullino (2010) - Emerging soilborne diseases of horticultural crops and new trends in their management. Acta Horticulturae 883, 37-46.

NOBLE R. (2011) – Risks and benefits of soil amendment with composts in relation to plant pathogens. Australasian Plant Pathology, 40, 157-167.

# Efficacia di ceppi di *Bacillus* nel contenimento di *Aspergillus para- siticus* e aflatossine su pistacchio

Fatemeh Siahmoshteh\* - Ilenia Siciliano\*\* - Houda Banani\*\* - Zohreh Hamidi Esfahani\* - Mehdi Razzaghi-Abyaneh\*\*\*- Maria Lodovica Gullino\*\*,\*\*\*\* - Davide Spadaro\*\*,\*\*\*\*

- \* Department of Food Science and Technology, Faculty of Agriculture - Tarbiat Modares University Teheran -Iran
- \*\* Centro di Competenza per l'Innovazione in Campo Agroambientale, AGROINNOVA -Università degli Studi di Torino - Grugliasco (TO)
- \*\*\* Department of Mycology, Pasteur Institute of Iran, Teheran - Iran
- \*\*\*\* Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari, DISAFA – Università degli Studi di Torino – Grugliasco (TO)

Il pistacchio (*Pistacia vera*) è un frutto di origine mediorientale di importante rilevanza a livello nutrizionale ed economico per questa area del mondo. Il pistacchio è soggetto all'attacco di diversi patogeni, come *Aspergillus*. In particolare, il pistacchio può essere contaminato da *Aspergillus parasiticus*, che è in grado di produrre diversi metaboliti secondari, tra cui le aflatossine (AFs), sostanze cancerogene e normate dalla legge.

In questo lavoro due diversi ceppi di Bacillus sp., isolati da due differenti coltivazioni di pistacchio, sono stati utilizzati per saggiare la loro capacità di contrastare il degrado post-raccolta dei pistacchi causato da A. parasiticus sia in vivo che in vitro. Quattro importanti varietà di pistacchio iraniano ('Akbari', 'Ahmad-Âghaei', 'Kalleh-Ghuchi' e 'Owhadi') sono state saggiate per la suscettibilità ad A. parasiticus mentre le successive analisi in vivo sono state eseguite solo sulla cv Ahmad-Aghaei. E stata eseguita una caratterizzazione molecolare che ha permesso di identificare i due antagonisti come Bacillus subtilis e B. amyoliquefaciens. I ceppi sono stati posti in crescita in terreno liquido di coltura contaminati con gli standard delle quattro aflatossine (AFB<sub>1</sub>, AFB<sub>2</sub>, AFG, e AFG<sub>2</sub>) ad una concentrazione nota. Questa analisi ha permesso di valutare l'efficacia dei due antagonisti nel detossificare il substrato. Entrambi i batteri sono risultati in grado di indurre una riduzione della concentrazione delle AFs presenti. L'intervallo di riduzione calcolato tra il primo e il quinto giorno di incubazione per B. subtilis varia tra 27,8 e 84,2% mentre per B. amyloliquefaciens tra 37,6 e 83,0%.

In seguito i due batteri sono stati saggiati per la loro capacità di ridurre la concentrazione di AFs *in vivo*. Sono quindi stati inoculati su pistacchio in presenza di *A. parasiticus* e incubati per 5, 8 e 12 giorni. È stata misurata la crescita radiale del fungo su pistacchio nel testimone e in presenza degli antagonisti (Fig.1) ed è stato osservato che entrambi i batteri inducono una riduzione simile nella crescita di *A. parasiticus*. È stato inoltre valutato che con entrambi gli antagonisti e a

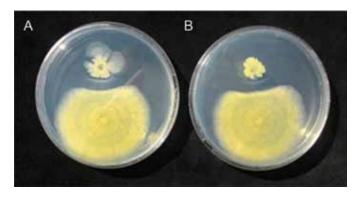


Figura 1 - Inibizione di *Aspergillus parasiticus* indotta da A) *Bacillus subtilis*; B) *Bacillus amyloliquefaciens*.

Figure 1 Growth inhibition of Aspergillus parasiticus induced by A) Bacillus subtilis, B) Bacillus amyloliquefaciens.

tutti i tempi di incubazione le aflatossine del gruppo G sono maggiormente prodotte da *A. parasiticus* rispetto a quelle del gruppo B (AFG<sub>1</sub>>AFB<sub>1</sub>>AFG<sub>2</sub>>AFB<sub>2</sub>). La maggiore riduzione di AFs è stata registrata dopo 5 giorni di incubazione (37,9% per *B. amyloliquefacens* e 83,4% per *B. subtilis*).

In conclusione, è possibile affermare che la presenza di entrambi i batteri induce una modificazione nella quantità di aflatossine presenti, anche se *B. amyloliquefacens* porta ad una maggiore riduzione *in vitro* mentre *B. subtilis* ha un maggiore potere antagonista *in vivo*.

# Ringraziamenti

Il presente lavoro è stato svolto con un contributo della Tarbiat Modares University.

# Lavori citati

Farzaneh, M.; Shi, Z.; Ghassempour, A.; Sedaghat, N.; Ahmadzadeh, M. (2010) - Aflatoxin B1 degradation by *Bacillus subtilis* UTBSP1 isolated from pistachio nuts of Iran. *Food Control.* 23, 100-106.

KOSTARELOU, P.; KANAPITSAS, A.; PYRRI, I.; KAPSANAKI-GOTSI, E.; MARKAKI, P. (2014) - Aflatoxin B1 production by *Aspergillus parasiticus* and strains of *Aspergillus* section *Nigri* in currants of Greek origin. *Food Control*. 43, 121-128.

# Effetto di elevata temperatura e CO<sub>2</sub> sulla produzione di *Alterna-ria* tossine su cavolo, cavolfiore e rucola coltivata

Ilenia Siciliano\* - Federico Berta\* - Pietro Bosio\* -Maria Lodovica Gullino\*,\*\* - Angelo Garibaldi\*

- \* Centro di Competenza per l'Innovazione in Campo Agroambientale, AGROINNOVA - Università degli Studi di Torino - Grugliasco (TO)
- \*\* Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali ed Alimentari, DISAFA - Università degli Studi di Torino -Grugliasco (TO)

Nel corso degli ultimi 100 anni, la temperatura media globale è aumentata di 0,74 °C ed è previsto un incremento di 1,5-2 °C entro la fine di questo secolo; la concentrazione di CO<sub>2</sub> presente nell'atmosfera dal 1750 al 2000 è passata da 280 ppm a 368 ppm (IPCC, 2001). I cambiamenti climatici influenzano il suolo, l'aria e l'acqua, i quali sono importanti fattori per l'insorgenza e la gravità di malattie biotiche causate da microrganismi, quali funghi, batteri, e da insetti (Pautasso *et al.*, 2012). In questo lavoro è stato investigato l'effetto dell'aumento della temperatura e della concentrazione di CO<sub>2</sub> sull'incidenza della malattia causata da *Alternaria* su piante di cavolo, (Fig.1) cavolfiore e rucola coltivata e



Figura 1- Sintomi di alternariosi su cavolo. Figure 1 - Alternaria symptoms on cabbage.