



XV Giornate Scientifiche 2025

Riassunti dei lavori presentati alle
XV GIORNATE SCIENTIFICHE SOI
Pisa, 25-27 giugno 2025

Editori: Antonio Ferrante, Riccardo Gucci, Alberto Pardossi, Luca Sebastiani

CAstagno e NOce: valorizzazione e SoStenibilità della filierA. Il progetto CANOSSA

Erica Di Pierro¹, Valeria Gualandri¹, Rolando Del Fabbro¹, Thomas Fattore¹, Silvia Lorenzi¹, Michela Troglio¹, Matteo Komjanc¹, Nicola Busatto¹, Andrea Angeli¹, Elena Franciosi¹, Elena Gottardini¹, Fabiana Cristofolini¹, Sergio Murolo³, Giulio Demetrio Perulli², Luisa Palmieri^{1*}

¹ *Fondazione Edmund Mach, Via E. Mach 1, 38010, San Michele All'Adige (TN), Italia;*

² *Università degli Studi di Bologna, Viale Fanin 50, 40126 Bologna, Italia;*

³ *Università Politecnica delle Marche, Via Brecce Bianche, 60131 Ancona, Italia;*

* luisa.palmieri@fmach.it

Parole chiave: antracnosi, batteriosi, economia circolare, fabbisogno idrico, maturazione.

In Trentino la coltivazione della noce è localizzata in aree quali il Lomaso, la Val di Gresta, il Banale, l'Altopiano della Vigolana, fino a Spormaggiore, mentre la coltivazione del castagno riguarda circa 80 aree di produzione sparse su tutto il territorio. Alcune di queste si trovano nell'area MAB-Unesco della Riserva di Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria in cui, grazie alle associazioni locali, vengono preservate e valorizzate le due varietà autoctone di noce, "Bleggiana" e "Blegette" e diversi ecotipi e varietà locali di castagno. Il progetto CANOSSA nasce dall'esigenza di custodire e coltivare in maniera sempre più efficiente e sostenibile tali colture, in accordo con le associazioni e nell'ottica della Riserva di Biosfera. Per raggiungere tale obiettivo si stanno attuando diversi interventi riguardanti: i) la valutazione del processo di maturazione e dei tempi ottimali di raccolta del noce, ii) la caratterizzazione di due importanti patologie del noce, antracnosi e batteriosi, e la valutazione di suscettibilità varietale, iii) la determinazione del fabbisogno idrico di un castagneto come base per lo sviluppo di un modello di gestione efficiente dello stesso, iv) lo studio di una possibile riduzione degli sprechi di produzione e lavorazione in un'ottica di economia circolare. Risultati preliminari sono stati ottenuti in ambito della diagnostica patologica e del processo di maturazione del noce. Inoltre, le osservazioni svolte in campo e le analisi di laboratorio, stanno fornendo il know-how per meglio comprendere la fisiologia del castagno, soprattutto in relazione all'andamento climatico e al fabbisogno nutrizionale. Infine, per entrambe le specie, sono stati individuati biocomposti derivanti da scarti di produzione e gestione, che presentano attività antibatterica. Le conoscenze acquisite con questa attività di ricerca saranno utili sia al territorio della Biosfera che ad altre realtà di ricerca o produttive per sviluppare nuovi modelli agronomici e gestionali.