

MACCHIETTATURA BATTERICA

Agente patogeno:

***Pseudomonas syringae* pv. *tomato* (Okabe) Young,
Dye e Wilkie**

Riferimento normativo:

Organismo nocivo di qualità (D.M. 14 aprile 1997)

Distribuzione geografica:

Presente nell'Unione Europea

Presente in Italia

Sintomi in vivaio

Sulle foglie sono osservabili macchiette a contorno poligonale dapprima idropiche, poi necrotiche, talvolta associate a clorosi e meglio visibili sulla pagina inferiore della foglia.



Sintomi nella fase di produzione

La batteriosi può colpire tutte le parti della pianta. In particolare le maculature rilevabili sulle foglie e sul fusto sono molto simili a quelle causate da maculatura batterica. Tipiche sono invece le lesioni sui frutti: crosticine nere rotondeggianti.

Epidemiologia

Fonti principali di inoculo sono i residui di vegetazione infetta.

P. syringae pv. *tomato* penetra nei tessuti della pianta ospite per via stomatica e la sua moltiplicazione avviene a temperature intorno a 13-20°C, in presenza di elevata umidità ambientale e di condizioni di bagnatura delle superfici.

Misure fitosanitarie

L'uso di seme sano è fondamentale nella lotta alla macchiatura batterica. Tuttavia, considerate le possibilità di sopravvivenza del patogeno sulle superfici vegetali sia di pomodoro che di differenti piante spontanee, nonché nel terreno associato alle radici di numerose piante coltivate e spontanee, è opportuno impostare la lotta non solo su ampie rotazioni colturali (3-4 anni) ma anche su trattamenti con prodotti rameici.

Per ulteriori informazioni si rimanda alla Tabella difesa.