

Cajamar y Coexphal difunden información técnica sobre una enfermedad que se alía con la humedad

Guerra abierta a las bacteriosis en tomate

REDACCIÓN
A2000

La Estación Experimental de la Fundación Cajamar ha celebrado en el mes de febrero una jornada técnica, organizada junto a Coexphal y Faeca, para tratar sobre la bacteriosis del tomate. En el seminario, que contó con un excelente nivel de asistencia, se describió la sintomatología, epidemiología y las medidas de control, tanto de las bacteriosis que afectan a los tallos y hojas (*Pseudomonas syringae* pv. *Tomato*, *Pseudomonas syringae* pv. *Syringae*, *Xantomonas campestris* pv. *Vesicatoria*, *Pseudomonas corrugata* y *Erwinia carotovora*) como de las vasculares (*Clavibacter michiganensis* subsp. *Michiganensis* y *Ralstonia solanacearum*).

Tal y como se puso de manifiesto durante la jornada, las principales medidas culturales para impedir la proliferación de bacteriosis en tomate consisten en evitar la presencia de agua libre sobre las hojas, la utilización de semilla sana, la higiene en los semilleros, no manipular las plantas cuando la humedad es elevada y eliminar las plantas infectadas. Estas indicaciones las aportó María Antonia Elorrieta Jove, del departamento de Fitopatología de Coexphal. La erradicación de los tradicionales cultivos de autoconsumo asociados a nuestros cultivos hortícolas es otra de las medidas imprescindibles a adoptar para prevenir la aparición de estas enfermedades. En este sentido Virtudes Gómez García (Delegación de la Consejería de Agricultura y Pesca, Junta de Andalucía), destacó que *Ralstonia solanacearum*, es una bacteria bajo erradicación en la Unión Europea, que se propaga como infecciones latentes en tubérculos como la patata y puede afectar a las solanáceas cultivadas (tomate, pimiento y berenjena).

Cabe destacar la enorme importancia de controlar a tiempo la existencia de bacteriosis, ya que la experiencia vivida en Almería ha demostrado que una actuación rápida contribuye a que los efectos de este tipo de afecciones en las plantas sean algo menores.

Persistencia de *Clavibacter*

Por último, José María González Cabezuelo, de la Universidad de Almería, presentó los resultados sobre un estudio financiado por FIAPA acerca de la



La bacteriosis en tomate suscitó gran interés entre los técnicos de campo. / CAJAMAR

Las plagas y enfermedades no tienen secretos en internet

Además de la información puntual difundida durante la jornada técnica organizada por Cajamar y Coexphal, cualquier técnico o agricultor interesado puede encontrar mucha información disponible sobre las bacteriosis que afectan a los cultivos bajo plástico de Almería en la página web de la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, gracias a un ambicioso

trabajo de recopilación de datos sobre sanidad vegetal que estuvo coordinado por un grupo de investigadores de la UAL.

En dicha página web se puede conseguir información sobre los efectos de las diferentes bacteriosis en cada tipo de cultivo, así como los métodos más habituales para enfrentarse a estos problemas. La bacteriosis no es la única

incidencia de la que se informa en el portal agrario de la Junta de Andalucía, ya que también se encuentra disponible mucha información sobre plagas y enfermedades en cultivos hortícolas. El usuario puede conseguir orientarse sobre el grado de afección que soporta su cultivo y completar esa información con la que pueda ofrecerle su asesor técnico habitual.

persistencia y capacidad infectiva de *Clavibacter michiganensis* subsp. *Michiganensis* en raíces de tomate, en el que se demuestra la capacidad de *Clavibacter michiganensis* subsp. *Michiganensis* de transmitirse por las raíces. Las recomendaciones que se dieron en el caso en el que esta enfermedad apareciera es arrancar las plantas de raíz para eliminar la mayor cantidad de inóculo posible y en el caso de los cultivos hidropónicos cambiar el sustrato. No obstante, también se indicó el hecho de que las altas temperaturas alcanzadas durante el verano, combinadas con una buena solarización, suelen ser suficientes para eliminar totalmente este patógeno. En este sentido, es especialmente importante que la solarización se realice de forma correcta y que el agricultor controle que se alcanza una temperatura mínima para garantizar la destrucción de los patógenos.