

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Condizioni meteo prettamente estive hanno caratterizzato la fine della scorsa e l'inizio di questa settimana con temperature che hanno raggiunto i 31-33° C. Nel contempo qualche tratto di instabilità ha causato qualche sporadico piovasco; un peggioramento più marcato è atteso per venerdì con qualche difficoltà nei terreni ricchi di scheletro e nelle zone collinari più esposte la vite prosegue spedita la fase fenologica che evidenzia l'ingrossamento acino sulle varietà precoci e piena fioritura; inizio allegazione nelle tartive, nel complesso situazioni molto simili a quella del 2007.

Molta scolarità è presente nelle potature a tralcio lungo (Pergola, Silvoz, Capovolto) a causa del germogliamento irregolare di inizio stagione. Nei terreni più freschi, visto il rigoglio vegetativo, si può già iniziare con le cimature.

Sotto l'aspetto fitosanitario mentre la Peronospora è ancora del tutto assente si segnala per l'Oidio qualche presenza più concreta su foglia e più sporadicamente sul grappolino.

Nelle situazioni più a rischio si giustifica l'effettuazione di una solforazione con zolfo in polvere alla dose di 30-35 Kg/ha. Per coloro che lamentano presenza di Cocciniglia *Perthenolecanium* si

segnala con questa settimana l'inizio della schiusa delle uova. Laddove la presenza del parassita è molto consistente serviranno due interventi per risolvere il problema, il primo dei quali da effettuarsi probabilmente già con la prossima settimana. I prodotti saranno a base di Thiametoxam (Actara) o Clorpirifos-metile.

CILIEGIO: Se si esclude qualche locale piovasco intervenuto nel pomeriggio di sabato u.s., la settimana è trascorsa all'insegna del bel tempo, con accentuata ventilazione e temperature che hanno raggiunto negli ultimi giorni valori tipicamente estivi di 32-33°C.

Nelle zone meglio esposte della Pedemontana sono già iniziate le raccolte delle varietà Romana e Adriana, ma anche di altre varietà di nuova introduzione come New star, Celeste, Early star, Grace star e Blak star. Le pezzature sono sicuramente interessanti, tuttavia si è riscontrata una certa tendenza a staccare i frutti troppo precocemente, immettendo nel mercato ciliegie ancora acerbe, che ne penalizzano sia il consumo sia i prezzi che si possono ottenere all'atto del confezionamento.

In tutti gli altri comprensori cerasicoli è in corso la raccolta della varietà Giorgia.

Per quanto riguarda la difesa dalla mosca, stante la forte presenza di

adulti riscontrati sulle trappole, su varietà come Ferrovia e sulle altre a maturazione tardiva si consiglia di ripetere il trattamento con prodotti con ridotti tempi di carenza (esempio Trebon o Actara, tempo di carenza di 7 gg) al fine di consentirne l'inizio della raccolta tra una settimana circa quando avranno raggiunto la maturazione completa.

OLIVO: Dal 1° aprile u.s. si sono avuti solamente 30-80 mm. sul territorio provinciale mentre la norma dell'ultimo venticinquennio ne prevede 140-200. Questa situazione di sbilancio idrico sta comportando un rallentamento dello sviluppo vegetativo negli impianti di collina asciutta. La fase fenologica sta avanzando velocemente ed è compresa tra la prefioritura e la fioritura piena in tutti i comprensori. In questo periodo è importante effettuare una adeguata concimazione fogliare alle piante a base di azoto e di boro a seconda della loro età e capacità produttiva. Si ricorda che l'azoto svolge un'azione di stimolo vegetativo molto importante per la ricostruzione degli apparati vegetativi danneggiati dal freddo e che insieme con il boro svolge un'azione sinergica a favore dell'allegazione dei fiori. Bisogna fare attenzione ai dosaggi ed evitare eccessi di impiego che possono produrre effetti

contrari. Sotto l'aspetto parassitario va detto che il Servizio ha iniziato il monitoraggio delle infestazioni di *Saissetia oleae* (cocciniglia dell'olivo). Questo insetto è sempre più diffuso negli oliveti vicentini e dovrà essere controllato attentamente. Le catture di monitoraggio della Tignola sono praticamente a zero e indicano chiaramente la fine dei voli degli adulti della prima generazione. Non ci sono necessità di trattamenti fitosanitari di sorta.

GIALLUMI PRIMAVERILI NEI NOSTRI GIARDINI

Le piogge abbondanti che hanno caratterizzato la scorsa stagione autunno-invernale e il susseguirsi di periodi relativamente brevi, ma di caldo intenso, hanno favorito lo sviluppo di giallumi sia sul verde pubblico che privato.

Su diverse specie ornamentali e da frutto, in particolare su Magnolia, Aceri, Querce, Glicine, Lauroceraso, Ortensia, Azalea, Camelia, Rosa, Melo, Pero, Vite, Agrumi, si è manifestata in questo periodo la clorosi ferrica, fisiopatia a cui sono particolarmente sensibili tutte le piante acidofile.

L'alterazione si caratterizza per la colorazione giallognola che assume la vegetazione. Inizialmente le foglie clorotiche conservano le nervature verdi poi con l'aggravarsi della malattia anche queste ingialliscono mentre

la lamina diventa biancastra, fino ad arrivare nei casi più gravi alla necrosi apicale e marginale dei rametti, cui fa seguito la perdita anticipata di parte o di tutta la chioma. Questa alterazione è legata alla ridotta capacità della pianta di assorbire il ferro dal terreno. Si tratta di un elemento importante in quanto svolge funzioni catalizzatrici dei processi respiratori e della sintesi della clorofilla.

In particolare l'impossibilità di sintetizzare la clorofilla non consente alla pianta di svolgere la fotosintesi e alle foglie, conseguentemente, di svilupparsi in modo adeguato.

La carenza di ferro compare soprattutto nei terreni calcarei, dolomitici ma può essere dovuta anche ad una generica eccessiva alcalinità del suolo, ove questo elemento viene insolubilizzato e reso indisponibile alla pianta.

In queste situazioni, di giallumi estesi a buona parte dell'apparato fogliare, si consiglia di intervenire, quanto prima, preferibilmente attraverso fertirrigazioni alla chioma o, qualora la collocazione particolare dei soggetti colpiti o le loro stesse dimensioni, non lo consentano si può intervenire con somministrazioni al terreno di chelati di ferro (Fe-EDDHA), si tratta di composti organo-metallici di sintesi che sono in grado di catturare il ferro presente nel terreno e metterlo a disposizione della pianta, che può

quindi assorbirlo facilmente dalle radici come dalle foglie.

Si consiglia, inoltre, di effettuare queste concimazioni con ricorrenza periodica, in quanto i chelati non sono in grado di modificare le caratteristiche del suolo, ma evitano i sintomi della clorosi, fornendo alle piante il ferro assimilabile.

LA CILIEGIA NEL VICENTINO

Una dieta ricca di ciliegie riduce il rischio di infarto e di malattie cardiovascolari in genere. Ma non è di sicuro per questo che durante la primavera cerchiamo di avere sempre in casa un cestino di questo frutto. Lo facciamo perché la ciliegia è il frutto migliore per soddisfare il senso della vista e del gusto per gli italiani, con quel bel colore rosso acceso, è succosa, dolce e dissetante.

Curioso poi scoprire che per l'iconografia cristiana la ciliegia rappresenta il Frutto del Paradiso, antidoto naturale alla mela, che fu la causa del Peccato Originale, mentre per i finlandesi il colore della ciliegia è il simbolo del peccato.

La ciliegia è il frutto del *Prunus avium*, il cosiddetto ciliegio dolce, pianta della stessa famiglia delle rose. Questo la differenzia dalle amarene, dalle marasche e dalle visciole, che invece sono il frutto di un'altra specie vegetale: il *Prunus cerasus*.

Ma la bellezza della ciliegia parte dalla pianta, durante l'inizio della primavera, quando con i suoi

candidi ciuffi di fiori colora di bianco una vasta parte del territorio vicentino. La provincia di Vicenza vanta infatti una lunga tradizione nella coltura di questo frutto: la produzione di ciliegie annua è stimata tra i 13.000 e 16.000 quintali a seconda dell'annata, suddivisi in più di 700 ettari coltivati. I territori più vocati sono la zona attorno a Marostica, la cui ciliegia vanta anche la IGP (Indicazione Geografica Protetta), la parte collinare delle valli dell'Agno-Chiampo e il basso vicentino, con Castegnero e Sarego a fare da capofila. Sono ormai lontani i tempi in cui il ciliegio era coltivato esclusivamente per autoconsumo familiare, con poche piante, normalmente isolate, piantate nei broli, oppure maritate alle viti come tutori vivi al posto dei pali, o ancora utilizzate come siepi di confine fra le proprietà delle diverse famiglie. Nel vicentino, la cerasicoltura è in una fase di forte modernizzazione grazie alle iniziative e al lavoro svolto negli ultimi dieci anni dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Vicenza che, assieme a Camera di Commercio e Comune di Castegnero, ha contribuito alla realizzazione a Castegnero di un ceraseto sperimentale, inaugurato nel 2005. Si tratta di un impianto dimostrativo, usato anche a scopo didattico con nuovi portainnesti, finalizzati alla realizzazione di ceraseti specializzati con reti d'impianto innovativi molto più

fitti e di taglia bassa, e specialmente con l'adozione di varietà di più recente selezione maggiormente idonee alle nuove tipologie ed esigenze di mercato.

A riprova dell'importanza di questa colture sono numerose le manifestazioni nel vicentino dedicate alla ciliegia: dalle feste di Castegnero e Pianezze il 29 maggio, a quella della ciliegia IGP di Marostica il 5 giugno, alla Mostra Mercato della Ciliegia Tardiva di Mason Vicentino il 12 giugno, per concludere con quella di Chiampo il 19 giugno.

DAVIDE COCCO

N

E

S

P

E

V

E

R

E