

## **DIFESA DELLE COLTURE**

**VITE:** La debole perturbazione transitata sul territorio provinciale nella giornata di lunedì ha apportato dei piovvaschi solo nella fascia pedemontana (con una punta di 16 mm a Bassano), nella Riviera Berica e nella zona di Gambellara (con un massimo di 9 mm a Villaga). Le temperature sia massime che minime si sono alzate di 1-2° C rispetto alla scorsa settimana, e si mantengono superiori alla norma di 2-3° C. Le operazioni vendemmiali sono in pieno svolgimento e, grazie al buon andamento meteo, proseguono alacremenente in tutti i comprensori viticoli. Mediamente le Cantine Sociali hanno già raccolto il 50 - 70% delle uve e hanno iniziato o si stanno apprestando a ricevere le varietà più tardive come i Cabernets e il Raboso. Ovunque si nota una netta diversità in termini quantitativi e soprattutto qualitativi tra le produzioni dei vigneti opportunamente irrigati e quelle che hanno subito il forte stress idrico durante il mese di agosto. Le rese zuccherine delle prime risultano sempre superiori, in molti casi anche di 2-3 gradi Babo. La situazione sanitaria delle uve è ovunque più che eccellente. In alcuni settori del Basso Vicentino sono stati segnalati dei danni dovuti all'attività nociva della

Tignoletta di 3° generazione che saranno oggetto di accertamento nei prossimi giorni. Si raccomanda di capitozzare le piante colpite dai giallumi, Flavescenza Dorata e Legno Nero, e di marcare quelle deperite da Mal dell'Esca. Durante il periodo autunno-invernale ci sarà poi il tempo di estirpare le prime e praticare le potature di rinnovo per le seconde.

**OLIVO:** Un limitato evento piovoso ha interessato la nostra provincia nella giornata di lunedì, caratterizzato da modeste precipitazioni con un massimo di circa 16 mm a Bassano. L'ingrossamento delle olive procede con regolarità nel settore pedemontano, grazie alle abbondanti piogge della scorsa settimana. Diverso il discorso per il comprensorio dei Berici che ha goduto di quantitativi di pioggia meno consistenti: nelle zone più esposte, infatti, l'accrescimento dei frutti progredisce ancora con difficoltà e permangono ancora segni di raggrinzimento sulle olive. Sotto il profilo fenologico, con questa settimana è stato possibile osservare l'inizio della fase di invaiatura sulle varietà più precoci come Leccino e Pendolino, confermando un anticipo stagionale simile a quello del 2007. Dal punto di vista fitosanitario, i monitoraggi eseguiti con le trappole e i

controlli in laboratorio hanno consentito di rilevare un incremento nella popolazione di mosca, specie laddove non è ancora stato eseguito il trattamento insetticida consigliato per la scorsa settimana o al più tardi per la settimana entrante. Inoltre sono state osservate numerose punture fertili sulle olive e la presenza di uova e larve che in qualche caso ha superato la soglia di danno del 10% di frutti colpiti. Per tale motivo si ribadisce la necessità, per chi non lo avesse ancora fatto e volesse salvaguardare la produzione, di eseguire al più presto il trattamento insetticida contro il parassita con prodotti a base di Dimetoato, Fosmet o Imidacloprid.

**RADICCHIO:** Lo stadio fenologico dei tipi precocissimi e precoci è di inizio consistenza del cespo, per i medi è di completa chiusura del cespo, mentre per i tardivi la fase va da inizio formazione rosetta centrale a formazione del cespo a seconda dell'epoca di semina. Le colture sono in generale in ottimo stato vegetativo, grazie all'andamento climatico favorevole dopo le ultime piogge occorse. I cespi presentano un buon turgore e belle dimensioni, pertanto non si consigliano concimazioni ma procedere con regolari turni di irrigazione a seconda delle necessità.

Dal punto di vista fitosanitario, si riscontrano le prime nascite della nottua fogliare *Heliothis armigera* su colture di radicchio medio e tardivo; si consiglia pertanto di iniziare la difesa con il primo trattamento con prodotti a base di *Bacillus thuringensis*. Si raccomanda di effettuare l'intervento nelle ore serali e di acidificare l'acqua prima della formazione della miscela con il *Bacillus*.

### **I PESCI E IL LIMONE**

Appena pescato il pesce emana un aroma lieve e gradevole; purtroppo, dopo breve tempo, assume un odore sempre più intenso e gradevole che non lo rende adatto al consumo. I pescatori e i pescivendoli cercano di rallentare questa trasformazione mantenendo i pesci sotto una coltre di ghiaccio tritato che li avvolge da ogni lato: il sistema è abbastanza buono ma limitato nel tempo. Qualcosa di meglio si può fare conoscendo a fondo il processo di degradazione e operando anche in ambito domestico. La molecola di neoformazione responsabile del decadimento qualitativo del pesce si chiama "trimetilammina" ed è definita come un'ammina corrispondente a un composto organico contenente azoto che è altamente volatile e ha pertanto un'elevata percettibilità. Viene prodotta, in grande quantità, da alcuni batteri presenti nelle squame che avviano la fase di degradazione delle cellule. Una

volta scoperto l'agente inquinante, bisogna cercare di eliminarlo e qui si incontrano una serie di difficoltà perché la trimetilammina è poco solubile in acqua e, anche dopo ripetuti lavaggi, non si riesce a rimuoverla completamente. Si può aggirare il problema rendendo solubile ciò che non lo è. L'occasione viene offerta dall'uso di un liquido acido qual è il succo di limone in cui viene messo a marinare il pesce. L'acido citrico riesce a salificare l'ammina attribuendole una carica elettrica positiva rendendola solubile in acqua: ora basta sciacquare in acqua corrente e tutto il cattivo odore viene eliminato. Una credenza popolare non vorrebbe che il pesce si debba lavare con acqua potabile, ma con acqua di mare per non ridurre il sapore, ma è una credenza priva di fondamento. Un modo classico per cucinare alcuni pesci è di cuocerli brevemente in un liquido aromatico chiamato in francese "court bouillon" caratterizzato da un ingrediente decisamente acido che può essere tanto succo di limone, quanto vino, aceto, oppure anche pomodoro fresco, tipica nota della nostra cucina mediterranea. La presenza di un acido ha precisa motivazione chimica e organolettica poiché riduce l'odore delle ammine che possono mascherare l'aroma delicato del pescato. L'abitudine di spruzzare un poco di succo di

limone sui piatti di pesce già serviti, non serve a sgrassarlo come a volte si sente dire, ma ad eliminare residui di sentori stantii in pesci di poco specchiata freschezza. C'è da considerare peraltro che la prolungata presenza di limone sulla carne cruda dei pesci denatura le proteine della fasce muscolari e "cuoce" il pesce anche senza calore. Questo procedimento è oggi alla base di molte preparazioni ittiche fra le quali primeggiano le alici pulite e delicatamente macerate al limone allorché la carne semigelatinosa, per effetto dell'acido, diventa bianca e soda analogamente a quanto accadrebbe per effetto del calore, pur mantenendo il sapore del crudo. Va raccomandata però una particolare attenzione perché il pesce sembra cotto, ma, in mancanza del calore, i microrganismi e i parassiti eventualmente presenti non vengono eliminati causando talvolta notevoli rischi sanitari. Gli acidi hanno un ruolo fondamentale anche nella preparazione del fritto di pesce dove una spruzzatina di limone attenua lo sgradevole odore di olio surriscaldato, ma soprattutto quando si vuole prolungare nel tempo la consumazione della preparazione alimentare. Gli acidi infatti rallentano e perfino bloccano la proliferazione batterica. In molte regioni del

nostro paese vi sono note specialità alimentari che riguardano perlopiù una base di pesci fritti successivamente trattati con aceto di vino. Vale la pena ricordare il veneto "saor", il lombardo "carpione", lo "scapece" napoletano e i "pescetti marinati" romani.

ANTONIO PERETTI

### **LE TROTE DI ALTISSIMO E DI CRESOLE**

Vicenza è terra di acque. Da quelle montane raccolte dal bacino delle Piccole Dolomiti alle risorgive della zona di pianura. Acque conosciute anche a livello nazionale per le loro caratteristiche, basti pensare all'attività di imbottigliamento che si concentra fra Recoaro, Posina e Valli del Pasubio. E acque adatte all'allevamento delle trote, pesci che notoriamente vivono e crescono bene solo in acque particolarmente pure. Numerosi sono gli impianti di acquacoltura disseminati nel territorio, numerose le trote che ogni giorno vengono commercializzate, fresche o conservate mediante affumicatura, e numerose le ricette che vedono questo pesce come protagonista. Diverse sono le specie di trota presenti sul territorio italiano, se però parliamo di acquacoltura e

quindi di allevamento, parliamo principalmente di trota Iridea (*Oncorhynchus mykiss*) e di trota Fario (*Salmo trutta*). La trota è anche diventata bandiera dei prodotti tipici in due località della provincia di Vicenza: Altissimo e Cresole (Caldogno). Ad Altissimo la trota viene allevata nelle pure acque del torrente Chiampo, che viene fatto deviare con appositi sistemi all'interno delle vasche di allevamento. Molto restrittive sono le regole che gli allevatori di Altissimo si sono dati e che codificano tutti gli aspetti dell'allevamento: dalla dimensione e disposizione della vasche, passando per il numero massimo di esemplari presenti all'interno di ogni vasca. Anche l'alimentazione è severamente controllata: niente mangimi contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM), dieta ricca di proteine e grassi grezzi per gli avannotti e tassi di crescita ben controllati per garantire la qualità delle carni al consumo. Anche a Cresole la trota vanta una lunga tradizione. A partire dal primo dopoguerra si pensò infatti di scavare delle peschiere da destinare all'allevamento di trote sfruttando la ricchezza d'acqua del territorio e il grande lavoro del passato. Narra la

storia che fu il conte Porto a metà del 1600 a tracciare, partendo dai numerosi affluenti del Bacchiglione, la roggia Menegatta allo scopo di alimentare le risaie, le quali, nei secoli successivi, furono oggetto di un progressivo abbandono a causa del prezzo di mercato poco remunerativo. Il successivo utilizzo dell'acqua per l'allevamento delle trote fu dunque, un'ottima intuizione. Nel tempo infatti le peschiere sono progressivamente aumentate, anche grazie alla presenza dei militari americani, grandi appassionati di pesca sportiva. "Cento e uno modi di dire trota a Cresole" è il libro che lo chef Fiorenzo Cazzola ha dedicato a questo prodotto del nostro territorio. Protagonista indiscussa la trota alla cresolana, cotta alla griglia e arricchita e impreziosita da una panatura speciale composta da un trito di ben 9 erbe aromatiche diverse. Immane anche per le trote del territorio vicentino, la loro celebrazione in festosi eventi pubblici. Si inizia ad aprile con la festa della trota di Cresole, per passare a giugno, con l'omonima manifestazione che invece si tiene in località Molino di Altissimo.