

LO ZUCCHERO, CROCE E DELIZIA

Nei millenni l'insaziabile fame di "dolce" ha spinto tutti i popoli a ricercare nuove fonti con occasioni che solo le guerre di conquista sanno fornire. Si narra infatti che uno dei generali di Alessandro Magno, al suo ritorno dai paesi orientali, descrivesse un giunco che stillava miele senza l'intervento delle api. Questa pare sia stata la prima conoscenza che l'umanità abbia avuto di una specie botanica che doveva apportare la rivoluzione del dolce: la canna da zucchero. Dalla canna si ottiene lo zucchero che i francesi, nel XIX secolo, riescono ad ottenere anche da una pianta che si può coltivare nei paesi dal clima temperato. Si tratta della barbabietola la cui semente è originaria della Boemia. Zucchero di canna e zucchero di barbabietola sono la stessa cosa: si chiama saccarosio. Vi è solo un'importante differenza: lo zucchero di barbabietola costa molto meno e soprattutto si riesce a raffinare fino a trasformarlo in polvere cristallina con una purezza prossima al 100% e un sapore dolce pulito privo di difetti e di retrogusto. Lo zucchero di canna invece, provenendo da una lavorazione più artigianale resta di colore bruno chiaro con un lieve sapore che ricorda la liquirizia e il

caramello. Resta il fatto che lo zucchero di canna acquista un fascino notevole per la presunta presenza di sali minerali e vitamine che in realtà non esistono e un maggiore effetto nutrizionale che è solo un mito. Il mondo, contro ogni logica, però cambia e l'universo del dolce, in questi ultimi trent'anni, viene sconvolto da due grandi sommosse. La prima scoppia negli anni settanta quando il nutrizionista inglese John Judkin pubblica un libro sullo zucchero che in Italia giunge con il nome "Bianco, puro, ma nocivo": è una denuncia che svela tutte le malefatte che l'uso smodato del saccarosio produce nel nostro organismo. Il messaggio che viene recepito consiste nel fatto che il candore e la purezza siano i responsabili di tutti i guai. Allora basta alimenti puri e soprattutto sotto col miele, anche se è caro! La seconda rivoluzione è ancora più insidiosa perché viene combattuta contro i chili di troppo conquistati sul campo di una tavola ricca e opulenta della società dei nostri giorni. Perché si ingrassa? È ovvio, per lo zucchero! Si può eliminare senza rinunciare al dolce: ci sono i dolcificanti intensivi acalorici. E' una grande scoperta che in Italia si può sfruttare solo dopo aver modificato la legge che da noi detta l'uso di dolcificanti artificiali

unicamente per i pazienti affetti da diabete. Per questi è destinata una specialità medicinale a base di saccarina e vitamina B6 confezionata in minicompresse. Alla fine degli anni settanta la legge viene modificata e i dolcificanti intensivi passano dal campo farmaceutico a quello alimentare. Si apre un nuovo grande mercato del dolce; oltre alla saccarina, si propongono il ciclamato sodico, l'acesulfame K e poi l'ormai famosissimo aspartame, tanto per citare i più diffusi. Si tratta di composti con un potere dolcificante che supera di 200 volte quello del saccarosio che hanno una grande duttilità d'impiego e che entrano trionfalmente nella schiera degli ingredienti degli alimenti light, quelli, per intenderci, a ridotto contenuto di zuccheri semplici, di colesterolo, di grassi e di alcol. Il nostro peso è salvo? Speriamo.

Antonio Peretti

COCCINIGLIA, UNA PRESENZA IN COSTANTE AUMENTO SU VITE

In questi ultimi anni si è assistito nei vigneti vicentini ed in generale in tutto il Veneto, ad un aumento della presenza di cocciniglie. Le specie che si sono fino ad ora identificate nei nostri vigneti sono principalmente tre: *Parthenolecanium corni* (Cocciniglia del Corniolo), *Neopulvinaria innumerabilis*

(Pulvinaria maggiore della vite) e *Planococcus ficus* (Cocciniglia farinosa).

La Cocciniglia del Corniolo è sicuramente quella più presente in tutti i comprensori viticoli vicentini e in questi ultimi anni la sua diffusione è notevolmente aumentata. È una specie polifaga che si ritrova su diverse piante da frutto, su vite, ma anche su molte piante ornamentali. Sverna come neanide di seconda età nelle screpolature corticali e completa lo sviluppo in primavera dopo una seconda muta. In maggio le femmine depongono sotto il proprio corpo un notevole numero di uova (2000-3000) inizialmente di colore bianco e, man mano che maturano, di colore rosa, dalle quali fuoriescono le neanidi, generalmente nel mese di giugno. Queste giungono sulla pagina inferiore delle foglie per migrare poi verso i tralci e, in autunno, dopo aver compiuto una muta, si dirigono sui tralci legnosi per superare l'inverno.

I danni sono dovuti alla sottrazione di linfa e alla produzione di melata che imbratta la vegetazione e sulla quale si ha sviluppo di fumaggine. E' proprio la produzione di melata, accompagnata dalla presenza di formiche, che fa capire, anche all'occhio meno esperto, dell'esistenza dell'insetto. Osservando poi i tralci è possibile rinvenire le femmine mature caratterizzate da un tegumento rosso mattone e le

neanidi svernanti di colore rossastro.

La difesa che viene fatta nei confronti della Tignoletta della vite e della Cicalina della Flavescenza dorata, può limitarne lo sviluppo, ma non nei casi di infestazioni considerevoli. In alcune situazioni, infatti, diventa necessario intervenire con trattamenti mirati che possono essere invernali o estivi. I primi si eseguono generalmente a fine inverno sulla generazione svernante con olio minerale o polisolfuro di calcio, mentre i secondi si eseguono contro le neanidi che si sviluppano a partire da fine maggio - inizio giugno. Il Servizio fitopatologico Provinciale, al fine di individuare il momento migliore per il trattamento, sta monitorando settimanalmente i vigneti infestati e visto l'anticipo stagionale tale momento ricadrà senz'altro entro la prima decade di giugno. A tale scopo potranno essere impiegati dei formulati commerciali a base di Thiametoxam (Actara), o prodotti a base di Clorpirifos-metile (i formulati sono numerosi), ricordando che per una buona riuscita dell'intervento primaverile, è necessario bagnare bene la vegetazione. Successivamente, al momento del trattamento contro la Tignoletta e contro la Cicalina Scafoide (indicativamente verso il 20 di giugno), per un ulteriore controllo sulle Cocciniglie, laddove ben presenti, è preferibile impiegare

prodotti a base di Clorpirifos-metile, essendo quest'ultimo in grado di controllare tutti e tre i fitofagi.

Marta Morini

IL PROSCIUTTO VENETO BERICO-EUGANEO

La salatura delle carni nasce come tecnica di conservazione. Già gli etruschi la attuavano nei confronti delle cosce di maiale. Ma furono i Romani a dare il nome a quello che noi oggi chiamiamo prosciutto, ma che, nella lingua di quei tempi, veniva identificato come *perexsuctum*, ovvero, letteralmente tradotto, asciugato. In Italia è infatti la tecnica di lavorazione a ispirare il nome del prodotto, e non il taglio anatomico della carne (la zampa posteriore del suino) come nelle principali lingue europee: jambon in francese, jamòn in spagnolo, ham in inglese.

Da sempre comunque l'arte norcina è considerata difficile e delegata a pochi esperti. Nell'antica Grecia, ad esempio, la macellazione era riservata a una sorta di norcino che seguiva un rituale sacro, figura analoga a quello che era il *magister porcarium* dei Romani. Talmente pregiato era il prosciutto prodotto in quei tempi che ad esso era dedicata l'antica via dei mercati: via Panisperna, da *panis* (pane) e *perna* (la zampa). Oggi quella della salatura è una tecnica raffinata, che dà vita al prosciutto crudo, e che trova nel Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP la

sua massima espressione in terra vicentina.

Ma la tradizione di conservare una coscia di maiale, salarla e attendere la giusta stagionatura appartiene alla tradizione contadina da sempre, anche in terra di sopressa, in cui gli insaccati l'hanno sempre fatta da padrone. Solo che un tempo non veniva chiamato prosciutto, ma con il termine dialettale di *picosso*, probabilmente per il fatto che veniva appeso in cantina per maturare.

La zona di produzione del Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP comprende 16 comuni padovani, veronesi e, ovviamente, vicentini: Pojana Maggiore, Noventa Vicentina, Orgiano, Alonte, Sossano, Barbarano Vicentino, Villaga e Lonigo. Si parte da cosce di suino pesante padano, che vengono lavorate, rifilate e salate per riuscire a ottenere un prodotto con un sapiente equilibrio fra morbidezza, sapore e profumo. La commercializzazione avviene solo dopo una stagionatura di almeno 10 mesi, che però può arrivare anche a 24.

Le sue peculiari caratteristiche derivano dalla accurata scelta delle cosce da utilizzare e dal microclima particolare del luogo di stagionatura, che conferiscono al prosciutto delicatezza e dolcezza. Le cosce stagionate hanno un peso variabile fra i 7 e gli 11 chilogrammi circa. Al taglio il prosciutto Veneto Berico-

Euganeo si presenta di colore rosa con tendenza al rosso, nella parte del muscolo, e bianco puro in quella del grasso.

Da regolamento il Prosciutto Veneto deve essere posto in commercio con la marchiatura dell'allevamento di provenienza e idoneità delle cosce, marchiatura del macello autorizzato, sigillo metallico con mese ed anno di salatura, marchio a fuoco del Consorzio (un leone alato con sotto la scritta Veneto in stampatello) con indicazione dello stabilimento di produzione e, per finire, il marchio del produttore.

Senza questi elementi distintivi il prodotto non può essere considerato a Denominazione di Origine Protetta, il marchio di tutela giuridica di più alto grado all'interno del territorio dell'Unione Europea.

Cocco Davide

E

S

P

E

V

E

R

E