

### DIFESA DELLE COLTURE

**VITE:** Le scarsissime precipitazioni dell'ultimo periodo non hanno disturbato le operazioni di vendemmia che sono proseguite con celerità anche nel fine settimana in vista dell'annunciato peggioramento del tempo previsto per i prossimi giorni. La raccolta delle varietà precoci, tempo permettendo, si concluderà con questa settimana nel medio basso vicentino, mentre continuerà anche per la prossima nel comprensorio Pedemontano tradizionalmente più tardivo. Considerato l'andamento altalenante dell'estate i risultati complessivi sono abbastanza soddisfacenti anche se il contenimento della Botrite ha richiesto molti sforzi da parte dei viticoltori.

Era dal 2005 che non si verificavano condizioni così favorevoli all'insorgere di questa malattia che è senza dubbio il nemico più pericoloso da affrontare ogni anno per coloro che producono uve quali Pinot bianco, grigio e nero, Chardonnay, Sauvignon, ma anche Prosecco e Durella.

Altro punto dolente di questa annata è il riaffiorare di "fantasmi" collegati al passato quali Flavescenza dorata e Legno nero, malattie purtroppo anche troppo conosciute nella nostra provincia. I maggiori incrementi

di questa malattia continuano a registrarsi nel settore pedemontano, ma è sotto gli occhi di tutti che quest'anno anche nel medio-basso vicentino, sulle varietà Pinot bianco e grigio, Chardonnay, Cabernet, Tai rosso e anche Prosecco in molte situazioni le percentuali si stanno portando oltre quel 3% che è considerata la soglia accettabile con cui convivere. Il periodo vendemmiale consente di verificare meglio che in altri momenti i sintomi della malattia e dunque il numero delle piante colpite. La cosa migliore da fare è eliminarle e sostituirle la prossima primavera con barbatelle sane.

**OLIVO:** Piovaschi sparsi hanno interessato la provincia nel fine settimana, con quantità però sempre molto contenute. Le previsioni per la parte centrale della corrente settimana sono invece improntate in direzione di un deciso peggioramento con precipitazioni estese ed abbondanti. La situazione agronomica della coltura è sostanzialmente positiva anche se nel settore Pedemontano i danni della grandinata di fine agosto si sono rilevati più consistenti di quanto inizialmente valutato. La fase fenologica prosegue con regolarità e in generale le drupe stanno completando l'ingrossamento, tuttavia, specie

nel comprensorio Pedemontano, laddove le piante sono più scariche di produzione si notano i primi cenni di invaiatura sulla varietà Leccino.

Sotto l'aspetto fitosanitario le catture di mosca che la scorsa settimana, mostravano un primo modesto aumento hanno subito in questi ultimi giorni un notevolissimo balzo. Anche i controlli effettuati sulle olive confermano questa nuova situazione e in alcuni casi, sia sui Berici che nel settore Pedemontano, un po' meno nel Bassanese, ci si sta avvicinando alla soglia di danno (10-12 % di olive con punture fertili cioè con presenze di uovo o larva). E' necessario pertanto non appena superata la fase di maltempo, e comunque entro la fine di questa o l'inizio della prossima settimana, effettuare un trattamento insetticida con prodotti a base di Dimeteato, Fosmet o Imidacloprid, badando di operare con cura bagnando bene tutta la vegetazione

### AFLATOSSINE NEI CIBI

Le aflatossine sono delle particolari micotossine prodotte da due specie di *Aspergillus*, un fungo diffuso soprattutto in aree con clima caldo e umido. Essendo esse genotossiche e cancerogene, la loro assunzione attraverso il cibo deve essere la più bassa possibile. Questi organismi

possono essere presenti in frutta secca, mais, riso, fichi secchi, spezie e cacao, come conseguenza di una contaminazione fungina che può avvenire sia prima sia dopo la raccolta. In natura si trovano diversi tipi di aflatossine: la B1 è quella più diffusa nei cibi e tra le più genotossiche e cancerogene. Suo principale metabolita, ossia derivato, riscontrabile negli organismi animali uomo compreso, è l'aflatossina M1, presente nel latte di animali alimentari con foraggio o mangimi contaminati con l'aflatossina B. L'Unione Europea con il regolamento n. 1881/2006 ha fissato i limiti massimi di aflatossine negli alimenti, vietando il commercio nell'Unione Europea delle derrate che superano tali limiti. La Direttiva n. 32/2002 definisce i limiti massimi di aflatossina B1 in prodotti destinati all'alimentazione animale. Nel 2008 il "Codex Alimentarius" (insieme di regole e di normative elaborate da una commissione che ha come obiettivo la salvaguardia della salute dei consumatori e la correttezza degli scambi internazionali) ha fissato un livello massimo di aflatossine totali di 10 ug per chilogrammo di mandorle, di nocciole e pistacchi. Questo limite è più alto rispetto a quello attualmente adottato nell'Unione Europea, che è di 4 ug. Perciò attualmente la Commissione Europea e gli Stati Membri stanno

discutendo sull'opportunità o meno di allineare la legislazione europea al limite del Codex Alimentarius. In questo contesto, nello scorso giugno la Commissione ha chiesto all'Efsa (Autorità Europea per la sicurezza Alimentare) di stabilire l'effetto sulla salute pubblica dell'innalzamento di tale limite da 4 a 10 ug/kg per tutta la frutta secca, non solo per le mandorle, le nocciole ed i pistacchi. Questo anche per regolamentare tutta la tipologia di prodotto in questione, compresi anche eventuali mix. Il gruppo di esperti dell'EFSA ha espresso parere positivo per tale innalzamento del limite, ribadendo però l'importanza della riduzione del numero di alimenti altamente contaminati presenti nel mercato. Come dire che il problema non sta tanto nell'innalzamento di un limite fissato per una tipologia di prodotti non quantitativamente rilevati nella dieta dei consumatori, ma nel mantenere sotto controllo la quantità di aflatossine di tutti i prodotti presenti nel mercato e che possono rappresentare tipologie di alimenti consumati in maggiori quantità e da fasce estese di popolazione, come ad esempio il latte. A questo proposito l'EFSA ha stabilito che l'attuale limite di aflatossina B1 ammessa nei prodotti destinati all'alimentazione animale, non solo fornisce un'adeguata garanzia contro effetti negativi

sulla salute degli animali, ma previene anche una sua eccessiva concentrazione nel metabolismo umano. Affinché questi limiti siano rispettati, è però importante controllare costantemente la quantità di aflatossina B1 sia negli alimenti destinati all'alimentazione umana, sia nei prodotti destinati all'alimentazione animale, nonché la quantità di aflatossina M1 nel latte, consumato giornalmente da una larga fascia di popolazione, bambini compresi

Giorgio Marcazzan

LA MELA ROSA

Anche le mele, in provincia di Vicenza, stanno vivendo una seconda giovinezza. Una mela in particolare, una varietà autoctona che veniva coltivata in passato nelle nostre colline e montagne: la rosa gentile.

La mela rosa gentile ha la caratteristica di essere molto profumata, tanto da essere utilizzata in passato anche come profuma biancheria. Si presenta di colore verde-giallo, con sovracolori rosso slavato che non copre tutta la superficie, ma si limita a circa il 40%. La polpa è bianca e croccante, succosa, il sapore poco dolce e leggermente acidulo. Ottima la sua serbevolezza: raccolta a settembre, se ben conservata in ambienti freschi e aerati, mantiene le sue caratteristiche fino a maggio.

Oltre che cruda, può dare grandi soddisfazioni in cucina anche

cotta, come ingrediente in preparazioni quali il classico strudel, la crostata, la torta di mele o, più semplicemente, cotta al forno.

La prima testimonianza della sua esistenza risale al 1792, e un tempo la sua coltivazione era diffusa, oltre che nella nostra provincia, anche nel resto del Veneto, e nei vicini Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige.

La mela rosa è oggi oggetto di un ambizioso progetto di reintroduzione in tutta la provincia. Nel 2008 la giunta provinciale, su proposta dell'Assessorato all'Agricoltura, ha infatti approvato un progetto che ha portato poi alla firma di una convenzione con le sei comunità montane del territorio vicentino (Leogra-Timonchio, Agno-Chiampo, dall'Astico al Brenta, del Brenta, dei Sette Comuni, Alto Astico e Posina) per l'impianto di circa 1500 piante di questa varietà nei territori collinari e montani della provincia. Lo scopo dichiarato è quello di reintrodurre e preservare un prodotto tipico vicentino, incentivandone la coltivazione e la commercializzazione dei suoi derivati (marmellata, succhi, sciroppi). Oltre a questo la reintroduzione della mela rosa permette di preservare il paesaggio rurale tipico delle nostre vallate, ridurre il rischio di dissesti idrogeologici, e, non ultimo, garantire un reddito accessorio alle aziende agricole

del territorio, in modo da contrastare l'abbandono dei terreni collinari, pedemontani e montani.

Alla mela rosa, e alle antiche mele riscoperte nelle alte valli vicentine, Fongara, località in comune di Recoaro Terme, dedica ogni terza domenica d'ottobre una festa. Durante la giornata si susseguono approfondimenti tecnici sulla coltura del melo e momenti gastronomici con la mela assoluta protagonista.

Davide Cocco