

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Complessivamente la scorsa settimana sono caduti nella nostra provincia una media di circa 100-110 mm. con punte minime di 70-80 mm a Montebello, S.Germano e Grumolo e massime di 135-145 mm a Mossano, Castegnaro e Bassano.

In generale la coltura ha reagito positivamente al notevole apporto idrico tuttavia nei terreni più freschi di pianura è presente un rigoglio vegetativo spesso eccessivo, che ostacola non poco l'esecuzione degli interventi di difesa e che va drasticamente ridotto. La fase fenologica intanto è di grappolo chiuso nelle varietà precoci e di ingrossamento acino nelle tardive. La situazione fitosanitaria per il momento, è abbastanza soddisfacente anche se sono presenti, un po' in tutti i settori, attacchi sporadici di Oidio sull'acino (Chardonnay, Merlot, Tai rosso, Pinots) e qualche focolaio di Botrite sulle varietà a grappolo più compatto. Riguardo alla Peronospora attualmente non è ancora possibile valutare le conseguenze di tutte le precipitazioni che si sono verificate perché i periodi incubatori delle eventuali infezioni partite sono ancora in corso. Solo verso la fine della settimana e più chiaramente durante la prossima sarà possibile verificare la portata

di eventuali attacchi. Stante questa situazione, in attesa delle risposte in campo, è opportuno entro la corrente settimana rinnovare la difesa con l'effettuazione di un trattamento con prodotti rameici quali ossicloruri, idrossidi, poltiglia, bordolese ecc. addizionato di un antiodico sistematico per le situazioni più a rischio e di uno zolfo bagnabile per gli altri casi. E' ancora presto invece per effettuare il trattamento insetticida contro cicalina scafoide e tignoletta di cui diremo nei prossimi bollettini.

OLIVO: Il periodo piovoso e umido della scorsa settimana ha fatto registrare precipitazioni abbondanti e ben distribuite su tutto il territorio provinciale con quantitativi mediamente compresi tra i 100 e i 120 mm.. Nel medesimo lasso di tempo le temperature sono scese decisamente sotto la norma giungendo a valori di 14-15° per le massime e di 12-13° per le minime nella giornata di domenica 20.

La fase fenologica è compresa tra l'ingrossamento dei frutticini (grano di pepe) sulle varietà precoci nei settori più esposti e l'allegagione-inizio ingrossamento in tutte le altre realtà ambientali. Lo sviluppo vegetativo si presenta nel complesso in buone condizioni

di tono e vigore anche negli impianti danneggiati dal freddo, dove la crescita dei germogli è pressoché ovunque abbondante e rigogliosa.

Relativamente ai parassiti la situazione attuale è ancora assolutamente tranquilla. Le presenze di Tignola sono in crescita significativa solo nel settore berico a ulteriore conferma di un certo ritardo del ciclo stagionale, mentre la schiusa delle uova di cocciniglia Saissetia oleae è ancora in evoluzione.

Circa i trattamenti insetticidi dunque nulla da segnalare per questa settimana. Per contro, in considerazione delle recenti abbondanti precipitazioni, c'è la necessità di ripristinare la copertura con prodotti a base di rame per la prevenzione degli attacchi di Occhio di pavone. Questo intervento è raccomandato in tutte le situazioni dove si devono riallevare le piante a seguito dei danni da freddo per difendere il più possibile la giovane vegetazione.

LA BANCA DEL GERMOPLASMA DEI CEREALI

L'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria "N. Strampelli" di Lonigo della Provincia di Vicenza, ha sempre operato nel miglioramento genetico del mais e del frumento tenero, costituendo diversi ibridi

di mais diffusi nella nostra regione, come l'Italo 225 e Italo 270 (*Italia - Lonigo*), numerose varietà di frumento tenero come Libellula, Leopardo, Lucciola, Lontra (varietà della serie "**L**" - Lonigo) e coltivate a partire dagli anni sessanta su tutto il territorio nazionale e nei paesi dell'est europeo. Proprio il Libellula è stata una tra le varietà più diffuse, con coltivazioni presenti anche in Cina su superfici superiori a diversi milioni di ettari nei diversi anni.

Nonostante la sostituzione avvenuta nel tempo delle varietà presenti nel mercato a favore di altre più produttive, l'Istituto ha provveduto a conservare queste varietà ormai non più coltivate dagli agricoltori, creando nel tempo una Banca del Germoplasma, tra le più importanti a livello nazionale per quanto riguarda i cereali.

Attualmente a Lonigo vengono conservate più di 600 vecchie varietà e popolazioni locali o "*accessioni*" - questo il termine tecnico - tra cui sono da segnalare alcune delle più importanti varietà ad impollinazione libera di mais, come il Marano, il Biancoperla, il Nostrano dell'Isola, il Fiorentino, il Rostrato o per il frumento tenero il Cologna Veneta, il Piave, il San Pastore. Molte di queste varietà sono state sicuramente determinanti per la cerealicoltura del Veneto e rimangono ancora oggi importanti, sia per i possibili

utilizzi nel campo del miglioramento genetico o biomedico, sia dal punto di vista storico e sociale per gli usi e le tradizioni associate nel nostro territorio.

Al riguardo, basti ricordare il fenomeno della pellagra e alle sue profonde ripercussioni sociali nel mondo rurale del Veneto o alla particolare localizzazione delle coltivazioni delle diverse varietà di mais presenti nella nostra regione: mais bianco nella parte orientale con centro le province di Treviso e Venezia e mais giallo nella parte occidentale e montana, con il Marano e Biancoperla diffusi a livello regionale, su superfici che nel 1950, superavano il 40 % della intera superficie a mais.

Se nel frumento tenero i più grandi cambiamenti sono legati all'opera di Nazareno Strampelli ed alla successiva battaglia del grano con la costituzione di varietà come Ardito, Mentana, e San Pastore, per il mais è il secondo dopoguerra il periodo in cui avviene uno dei più grandi mutamenti che determinano la graduale scomparsa delle varietà ad impollinazione libera e l'arrivo dagli Stati Uniti dei mais ibridi.

Questi, grazie alla loro maggiore produttività, hanno rapidamente soppiantato le vecchie varietà, relegandole in piccole aree circoscritte del Veneto come l'Alto Vicentino, la Marca Trevigiana o la zona di Belluno.

Oggi si assiste ad una riscoperta da parte del grande pubblico di tali produzioni e alla nascita di associazioni come il Consorzio Tutela mais Marano, l'Associazione Conservatori mais Biancoperla, e il Consorzio di tutela mais Sponcio costituitesi anche grazie all'azione di sensibilizzazione condotta dall'Istituto "N. Strampelli".

Pino Silvio

IL FORMAGGIO MOESIN DI FREGONA.

Nel percorso di conoscenza dell'universo caseario a noi più vicino, ho pensato questa volta di "accompagnarvi fuoriporta" alla conoscenza di un formaggio dal nome perlomeno simpatico, prodotto in provincia di Treviso: il Moesin di Fregona.

La zona di produzione è appunto quella del comune di Fregona che si estende a nord-est di Vittorio Veneto, fino a toccare l'Altopiano del Cansiglio.

Un'area caratterizzata da pascoli abbondanti e profumati che fin dai tempi lontani hanno contribuito all'alimentazione e all'allevamento stanziale degli animali da latte, con la conseguente produzione di formaggio e burro; non è infatti difficile vedere ancora i numerosi attrezzi storici in legno fare bella mostra attaccati alle pareti di molte case.

Da sempre in questa zona si è prodotto il "latteria", successivamente entrato nella denominazione "Montasio" e da

tempi meno remoti anche il Moesin; il nome ci fa pensare a qualcosa di molle, morbido, certamente non duro ed infatti il Moesin è un formaggio tenero e delicato, prodotto con latte intero di vacca – prevalentemente di razza Bruno-alpina - e a pasta semicotta. Durante la prima fase di lavorazione, inoltre, si usa aggiungere anche un po' di panna per ottenere una maggiore cremosità.

Nella produzione, dopo la rottura della cagliata, si procede nuovamente alla cottura fino a raggiungere i 42°C (ecco il perché della definizione “a pasta semicotta”) e quindi si deposita il tutto in fascere che imprimeranno al formaggio il giorno e il mese di produzione. Le forme cilindriche hanno un peso medio è di 6 Kg.

Dopo una fase di breve stagionatura (circa 25 giorni) il Moesin è pronto per essere degustato; si presenta con crosta molle, liscia e sottile mentre la pasta interna, di colore paglierino tenue, è decisamente morbida e quasi completamente priva di occhiatura. In bocca, il sapore è piacevole e delicato, con dolci sensazioni lattiche e con una cremosità che avvolge completamente il palato.

Con queste premesse gustative, diventa interessante, quindi, un “passatempo” di abbinamenti per contrasto – cremosità e dolcezza *versus* essenzialità e acidità – e come non pensare, allora, ad un Breganze Vespaiolo D.O.C. o,

perché no?, nell'atavico e riscoperto gioco di accompagnamenti con la frutta, alle Ciliegie di Marostica I.G.P.

Erasmus Gastaldello