

DIFESA DELLE COLTURE

Vite: La stabilità atmosferica che sta caratterizzando quest'ultimo periodo ha determinato un andamento meteo tipicamente estivo con temperature e umidità elevate e scarsa ventilazione su tutto il territorio.

Queste condizioni, previste in ulteriore rafforzamento almeno fino a fine settimana, rendono evidente la necessità di interventi irrigui di soccorso negli impianti da poco entrati in produzione nelle aree collinari.

E' necessario tuttavia predisporre l'intervento anche negli impianti meno giovani con buone cariche produttive dove la crescita dei germogli si è arrestata.

La fase fenologica delle cv. precoci è di imminente inizio invaiatura.

La situazione fitosanitaria è generalmente più che buona. Tra i vari parassiti fungini solo l'Oidio al momento sta creando ancora qualche problema di contenimento in alcune situazioni non governate a dovere in precedenza. Per contro i giallumi (Flavescenza dorata e Legno nero) e le apoplessie (Mal dell'Esca ecc..) hanno fatto una prepotente comparsa in tutti i comprensori viticoli provinciali.

Per quanto concerne ai trattamenti nulla da segnalare per la corrente settimana.

Nelle situazioni di presenza recidivante di Oidio predette c'è la necessità di insistere con uno/due interventi ravvicinati di zolfo in polvere.

Si raccomanda piuttosto di eseguire la riduzione della massa vegetativa in eccesso con la spuntatura delle porzioni terminali delle femminelle e la sfogliatura della zona produttiva nei sistemi a parete. In quest'ultimo caso attenzione a non esagerare: un'operazione eccessiva può avere effetti negativi anziché positivi, soprattutto sulle cv. bianche. In caso di dubbio intervenire solamente sul lato EST o Nord dei filari.

OLIVO: Temperature massime su valori di 33-34°C e minime di 19-20°C (circa 3°C al di sopra della media stagionale sia per i valori massimi sia per i minimi), elevata umidità e assenza di precipitazioni hanno caratterizzato questa ultima settimana. Se si escludono gli eventi temporaleschi dello scorso fine settimana, le ultime piogge utili risalgono oramai a quasi un mese fa; per questo motivo, laddove si notassero rallentamenti vegetativi, in particolare su terreni superficiali, si potrebbe già intervenire con irrigazioni di soccorso.

La fase fenologica, in generale, sta procedendo con regolarità e le olive hanno raggiunto in qualche caso dimensioni senz'altro

maggiori rispetto alla media del periodo, a scapito della produzione che si rivela piuttosto scarsa in tutti i comprensori olivicoli vicentini.

Per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario, si è concluso il monitoraggio della tignola dell'olivo e con la prossima settimana inizierà quello della mosca. Per coloro che utilizzano mezzi di lotta alternativi alla chimica, si ricorda che questo è il momento ottimale per l'installazione dei dispositivi di cattura massale (diversi modelli di trappole cromotropiche gialle) o quelli che si impiegano nel metodo "attract & kill" degli adulti (es. Eco-trap, Magnet oli, ecc.). Le trappole vanno posizionate a due-tre metri d'altezza, nella parte della chioma esposta a sud. Il numero di dispositivi usati varia a seconda della densità dell'oliveto e della pressione del fitofago, in numero di uno per pianta o di uno ogni due piante.

CURE AI CILIEGI DOPO LA RACCOLTA

Non è raro che, dopo la raccolta, gli alberi da frutto vengano più o meno abbandonati a se stessi, nell'idea che, avendoli alleggeriti della frutta pendente, non abbiano più bisogno di nulla fino alla prossima primavera.

E' un'opinione molto discutibile e può essere solo in qualche caso giustificata per alberi che si

trovano in terreni profondi e sono allevati all'antica, come molti ciliegi innestati su franco o su ciliegio di Santa Lucia; gli apparati radicali di questi portinnesti sono molto estesi e le loro radici possono raggiungere distanze dal tronco superiori ai cinque-sei metri e più e quindi possono essere capaci di reperire acqua e sostanze nutritive a sufficienza, magari anche approfittando anche di quanto viene eventualmente messo a disposizione di altre colture vicine. In questo modo è possibile che, anche se non ricevono cure specifiche nel periodo che intercorre tra la raccolta delle ciliegie e l'autunno, il loro metabolismo possa mantenersi abbastanza attivo e possa assicurare una sufficiente nutrizione alle gemme che stanno sviluppandosi per la produzione dell'annata successiva.

E' facile intuire che, se le gemme a fiore risulteranno ben nutrite, altrettanto lo saranno i fiori che ne deriveranno nella prossima primavera. E questi fiori saranno capaci di allegare e dare frutto molto facilmente.

Se invece la nutrizione delle gemme sarà scarsa, i fiori che ne deriveranno saranno deboli, l'ovocellula all'interno del pistillo avrà breve durata e difficilmente avranno pieno successo gli accorgimenti messi in atto per assicurare una buona impollinazione incrociata; risulteranno cioè di scarso effetto

la razionale consociazione varietale e l'introduzione di famiglie di api o di bombi, anche se ben preparate.

L' "abbandono a se stessi" dopo la raccolta è invece pericoloso per i ciliegi che, sia pure innestati sui portinnesti tradizionali, si trovano in terreni magri e di poco spessore; in queste condizioni si può avere una cattiva nutrizione delle gemme, tanto più se la stagione decorre secca. In particolare, se il ciliegeto è stato irrigato fino alla raccolta, si potranno, sì, diradare le irrigazioni, ma non dovranno essere completamente sospese; in mancanza di piogge gli alberi vanno facilmente incontro a stress per carenza idrica, da cui può derivare, come detto sopra, una cattiva nutrizione delle gemme a fiore che perciò non potranno crescere a dovere per assicurare una abbondante produzione nel prossimo anno.

Ma ancor più esigenti sono i ciliegi innestati su portinnesti deboli, come Gisela 5, Gisela 6, Weiroot; questi soggetti hanno un apparato radicale di espansione limitata e quindi le loro radici sono in grado di esplorare solo un volume di terra molto ridotto. Ne deriva che, se non sono assistiti durante il periodo estivo con frequenti irrigazioni, possono soffrire al punto di arrestare completamente lo sviluppo compromettendo così la produttività futura.

Giorgio Bargioni

LE PATATE

La patata, come ci viene insegnato alle elementari, arriva nel vecchio continente dall'America, grazie ai colonizzatori europei. Inizialmente bollata come pianta tossica, ha avuto fortune alterne nei secoli, fino a diventare alimento fondamentale per le classi meno abbienti.

In provincia di Vicenza convivono diversi tipi di patata, tutti riconducibili a una specifica provenienza geografica; a grandi linee però possiamo distinguere due tipologie, la patata di montagna e quella di pianura.

Le patate di montagna fanno riferimento a una zona ben delimitata che vede i due piccoli comuni di Rotzo e Posina come capofila. Coltivate da piccoli produttori, sono un vero e proprio prodotto di nicchia, molto ricercate dagli appassionati di cucina, e difficilmente reperibili al di fuori della zona di coltivazione e delle manifestazioni ad esse dedicate. Devono la loro fama a una lunga tradizione di coltivazione in quelle zone e al loro perfetto acclimatemento al contesto ambientale, che favorisce la fruttificazione ed esalta le caratteristiche organolettiche, permettendo la concentrazione degli amidi nel tubero e migliorando così consistenza e conservabilità. Per le loro caratteristiche e la loro unicità sono state recentemente tutelate anche con il marchio

De.Co (Denominazione Comunale), nato da un'idea del compianto Luigi Veronelli.

Le patate di pianura invece vengono dette "dorate dei terreni rossi del Guà", perché coltivate nei terreni alluvionali attorno al torrente omonimo nelle province di Vicenza, Padova e Verona. È la presenza di ferro a determinare il colore rosso a questi terreni argillosi, che consentono di ottenere tuberi apprezzati per le loro caratteristiche organolettiche di profumo e sapore e per la colorazione e lucentezza della loro buccia, caratteristica che ne determina la nomea di "dorate".

A sorvegliare sulle corrette pratiche colturali delle patate in provincia c'è il Servizio Fitopatologico, che tiene costantemente monitorato lo stato sanitario della coltura, segnala le malattie insorgenti e consiglia la miglior strategia di lotta integrata.

Numerose sono le feste dedicate alla patata: la Festa della Patata di Rotzo, che si tiene la prima domenica di settembre, la Festa della Patata Naturale dell'Alto Astico e di Tonezza, di scena a Tonezza del Cimone nei fine settimana a cavallo tra settembre e ottobre. In quest'ultima occasione è possibile assaggiare gli gnocchi e la Patona, piatto tipico a base di patate e farina, anch'essa annoverata fra i prodotti De. Co. Per gli acquisti si può risalire a Posina l'ultima domenica di ottobre per la Mostra

Mercato dei Prodotti Tipici di Posina.

Davide Cocco