

Bollettino Agrometeo n. 21 del 29 settembre 2010

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Tra la fine della scorsa e l'inizio di questa settimana precipitazioni copiose ed estese hanno interessato la nostra provincia con quantitativi compresi tra 60 e 115 mm. Anche le temperature hanno risentito della fase di maltempo cedendo qualche grado sia nei valori massimi (21-24 °C) che nei minimi (9-11°C). Le operazioni vendemmiali ovviamente risentono di questa situazione in modo negativo non tanto per i ritardi che causa, quanto piuttosto per le conseguenze sulle qualità e sanità delle uve. Pur essendo le varietà tardive più resistenti alla Botrite e al Marciume Acido nondimeno l'eccesso di precipitazioni, specialmente in pianura sta creando non pochi problemi sotto questo aspetto.

Anche la concentrazione degli zuccheri non è quella che tutti auspicavano e la consistenza stessa dei grappoli è tale che una loro ulteriore permanenza sulla pianta può facilmente procurare ulteriori perdite di produzione.

Una campagna viticola dunque che si sta avviando alla conclusione con qualche preoccupazione, anche se non mancano situazioni positive specie nella produzione in collina.

OLIVO: Anche questo ultimo fine settimana è stato caratterizzato da una fase di maltempo che ha portato precipitazioni comprese tra 50 e 110 mm. Dall'inizio di settembre, in provincia di Vicenza, sono caduti mediamente 172 mm, contro gli 86 mm della media storica dello stesso periodo. Le temperature massime sono comprese tra 21-24°C e le minime intorno agli 11°C.

L'abbassamento delle temperature dell'ultimo periodo sta condizionando la coltura la cui fase fenologica di invaiatura/maturazione sulle varietà precoci sta procedendo ora con una certa lentezza.

Per quanto riguarda gli aspetti fitosanitari e in particolare la mosca, si è verificato questa settimana un calo generalizzato delle catture nei comprensori dei Berici e dei Lessini. Situazione diversa per la Pedemontana e per il Bassanese dove l'andamento delle catture risulta piuttosto irregolare con un aumento soprattutto dove il trattamento non è stato eseguito, aumento che in qualche caso risulta essere accompagnato da un maggior attività di ovodeposizione con una percentuale di frutti colpiti oltre la soglia di danno (8-10%).

I prodotti insetticidi più idonei per la difesa sono quelli a base di Dimetoato, Fosmet o Imidacloprid, tuttavia a causa dei

lunghi tempi di carenza (circa un mese), l'impiego di tali prodotti risulterebbe essere ora piuttosto problematico. Per coloro che fossero comunque intenzionati ad eseguire il trattamento, questo deve essere posizionato valutando i tempi di raccolta previsti e dovrà essere effettuato solamente sulle varietà e nelle zone più tardive.

ATTENZIONE A FLAVESCENZA DORATA E LEGNO NERO

Il periodo della vendemmia rappresenta probabilmente il momento migliore per verificare i sintomi di alcune malattie della vite, tra cui la presenza della ben nota Flavescenza Dorata (FD) e di Legno Nero (BN), fitopatie definite "giallumi della vite". Sono causate da fitoplasmi, una sorta di batteri, che vivono nel floema delle piante colpite le quali, in un periodo più o meno lungo, sono destinate a morire o comunque a deperire fortemente. I sintomi dei "giallumi" sono gli stessi e consistono in alterazioni di colore delle foglie (ingiallimenti o arrossamenti a seconda del vitigno), scarsa lignificazione dei tralci, disseccamento dei grappoli, già in primavera, o appassimento delle uve in pre-vendemmia. Differenti sono invece i vettori di

queste due malattie: il cicadellide *Scaphoideus titanus* per la FD e lo *Hyalesthes obsoletus* per il BN. Ma, mentre il primo è un insetto tipico del vigneto, il secondo è una specie polifaga che si ritrova con più facilità su ortica, erba morella e convolvolo, ma che occasionalmente può nutrirsi sulla vite, trasmettendo così il fitoplasma. Tra i giallumi, è sicuramente la Flavescenza Dorata ad essere considerata la più temibile: in passato epidemie preoccupanti si sono verificate anche in Veneto agli inizi degli anni '90 e successivamente dal 2000 al 2004. A seguito delle gravi perdite economiche conseguenti a questi eventi, nel 2000 il Ministero per le politiche agricole ha varato un Decreto di lotta obbligatoria (DM 32442 del 31 maggio 2000) per contrastare la diffusione di FD attraverso l'impiego di materiale di propagazione sano, la lotta all'insetto vettore e la distruzione delle piante infette. L'applicazione della norma spetta ai Servizi Fitosanitari Regionali con il monitoraggio dei territori di propria competenza.

Dopo il 2004, in Veneto e nel vicentino, l'emergenza legata alla FD sembrava essere rientrata; tuttavia nel corso degli ultimi anni queste malattie, anche troppo

conosciute in Provincia di Vicenza, hanno ricominciato a fare la loro comparsa. I maggiori incrementi continuano a registrarsi nel settore pedemontano, ma nel corso di quest'ultima annata, anche nel medio-basso vicentino, le percentuali di piante colpite si stanno portando oltre il 3%, considerata la soglia accettabile di presenza di queste piante nel vigneto. Così come è stato fatto in passato, in seguito a questo ritrovamento, è stato programmato, in collaborazione con l'Università di Padova, un controllo più approfondito sulle viti che manifestano i sintomi di FD o BN con lo scopo di indagare sulla presenza di questi fitoplasmici. Gli ultimi controlli eseguiti nel 2006 con l'esame del DNA delle piante colpite avevano messo in evidenza che la quasi totalità delle piante analizzate era affetta da Legno Nero; ora, a distanza di quattro anni, le nuove analisi di laboratorio sulle piante sintomatiche ci permetteranno di capire se e come la situazione possa essere mutata nel corso degli ultimi quattro anni.

IL RADICCHIO DI ASIGLIANO

Nell'immaginario collettivo il Veneto è terra di radicchio: di Treviso, di Chioggia, di Verona. In effetti sono circa 9.000 gli ettari coltivati a questa orticola in tutta

la regione, con una produzione annua che si aggira attorno ai 100.000 quintali. Da noi, in provincia di Vicenza, sono coltivati prevalentemente il radicchio rosso di Verona, precoce e tardivo, e il radicchio rosso di Chioggia. In particolare gli ettari coltivati sono circa 550, concentrati quasi completamente nella zona del basso vicentino. È lì infatti che il radicchio, specialmente il rosso di Verona, ha trovato il suo luogo ideale di sviluppo, e in particolare nel piccolo comune di Asigliano Veneto. Novecento sono gli abitanti di questa terra fertile e adatta all'orticoltura, caratterizzata da abbondante disponibilità d'acqua e una fecondità dovuta al passaggio, un tempo, del torrente Guà.

Trent'anni di lavoro, svolto assieme all'Istituto di Genetica Strampelli di Lonigo, ha permesso agli agricoltori di Asigliano di selezionare e coltivare i migliori esemplari, in grado di coniugare qualità e quantità del raccolto. Già dagli anni '60 e '70, infatti, i contadini locali si sono dedicati al miglioramento genetico del radicchio di Verona, senza peraltro alcuna nozione teorica. Partendo da una produzione di appena 20 quintali per ettaro, ottenuta completando la maturazione in ambienti caldi come le stalle, gli agricoltori della bassa vicentina hanno iniziato a selezionare le piante madri che meglio si potevano riprodurre.

Queste venivano poi trapiantate assieme a piante di radicchio Rosso di Chioggia e di Treviso. L'incrocio con queste varietà ha portato alla formazione di cespi di maggiori dimensioni, più produttivi, pur mantenendo le caratteristiche di adattamento al territorio in cui avveniva la coltivazione.

Due sono le tipologie di radicchio di Asigliano che vengono coltivate: una precoce, raccolta fra ottobre e novembre, e una più tardiva che matura in dicembre e gennaio.

La coltivazione, oggi, segue i principi della difesa integrata, riducendo al minimo l'intervento con mezzi chimici di riparo, grazie a una strategia che, attraverso lavorazioni del terreno e adeguate tecniche agronomiche consente di ottenere piante più sane e quindi più resistenti a parassiti e malattie. Al radicchio Asigliano dedica anche una festa, che fin dagli anni '80 anima il paese vicentino nel mese di dicembre, durante la quale un centinaio di agricoltori competono con le migliori selezioni da loro prodotte.