

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Le ripetute situazioni di maltempo hanno comportato in questa prima parte di maggio precipitazioni comprese tra 65 (Asigliano) e 260 mm (Schio) con una media provinciale di circa 100 mm. Questi aspetti, unitamente alla ridotta insolazione e alla sensibile riduzione delle temperature ha imposto alla coltura un rallentamento vegetativo associato, in qualche caso, alla comparsa di ingiallimenti fogliari da clorosi ferrica, specie nei terreni più calcarei o a maggiore ristagno idrico. La fase fenologica evidenzia grappolini ben separati sulle varietà precoci e germogli di 20-30 cm in quelle più tardive senza grandi progressi rispetto alla scorsa settimana.

La notevole ed insistente piovosità stà creando notevole preoccupazione sotto l'aspetto fitosanitario specie riguardo alla eventuale partenza di infezioni peronosporiche .

Ancora per il momento in tutta la provincia non viene segnalata nessuna presenza della malattia, ma questo è probabilmente dovuto all'allungamento dei cicli incubatori indotti dalle basse temperature. Se ci saranno manifestazioni, difficilmente si renderanno visibili prima della fine di questa settimana. Circa la

difesa futura le condizioni generali non consentono molte alternative e pertanto entro la corrente settimana, una volta intercorsi gli 8-9 giorni del precedente intervento occorrerà effettuare un trattamento ancora con prodotti endoterapici contro la peronospora, mentre per l'Oidio è ancora sufficiente uno zolfo bagnabile per i vitigni e le zone a basso rischio, sostituito da un prodotto combi (sistemico+zolfo) negli altri casi.

CILIEGIO: Le perduranti condizioni di maltempo con temperature massime di circa 4°C al di sotto della media stagionale e precipitazioni frequenti, (dall'inizio del mese sono caduti mediamente 115 mm contro una media storica di 34) stanno condizionando negativamente la maturazione delle ciliegie. Sulle varietà precoci nelle zone meglio esposte del settore Pedemontano e dei Berici è iniziato il viraggio del colore dal giallo al rosso e proprio sulle cultivar più prossime alla maturazione, la pioggia sta procurando notevoli danni da spacco. Particolarmente sensibili si dimostrano la Sandra, le varietà francesi e quelle di nuova introduzione come Early Bigi e Early Lory.

Per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario si segnala in qualche caso la ripresa di focolai di Afide

Nero, probabilmente dovuti all'eccessivo dilavamento dei prodotti utilizzati ad opera delle intense piogge del periodo. Dove si riscontrasse tale situazione si consiglia di intervenire appena le condizioni meteo lo consentiranno, con prodotti aficidi specifici, quali Actara (7 giorni), Epik (14 giorni) Confidor (21 giorni), ecc, preferendo quelli con minor tempo di carenza in caso di intervento su varietà prossime alla raccolta. Inoltre risulta essere utile, viste le piogge e l'alta umidità dell'ultimo periodo, un intervento, sulle varietà precoci, per contenere la Monilia sui frutti. La scelta dei prodotti dovrà essere fatta preferendo quelli con tempi di carenza molto brevi, come Teldor, Indar, Signum (3 giorni) oppure Switch (7 giorni). Sono iniziati inoltre i monitoraggi della mosca, di cui per il momento non ne è stata rilevata la presenza.

Cipolla a semina autunnale: Lo stadio va da ingrossamento bulbo ad inizio raccolta, quest'ultima ostacolata dalla fase di maltempo. Non si segnala su questa coltura né la presenza di Peronospora né di Botrite. Solo in qualche appezzamento si sono ritrovate alcune piante colpite da Batteriosi. Si consiglia di effettuare un trattamento con prodotti rameici anche per

contenere la diffusione della batteriosi, facendo attenzione ai tempi di carenza del formulato commerciale impiegato.

Il formaggio e le "regole" del mercato attuale.

Fino a pochi anni fa le regole del mercato alimentare erano dettate soprattutto dalla ricerca della perfezione e della qualità assoluta, dal rispetto della tradizione e dal piacere dell'acquisto e della degustazione. Ciò valeva per quasi tutti i comparti alimentari e certamente non ne rimaneva escluso quello caseario. Ma oggi, a che punto siamo?

Oggi le regole appartengono più che altro alle dinamiche del prezzo: la ricerca del prezzo più basso possibile ha continuato a mettere sotto pressione (negativa) anche i produttori e ha spinto oltre ogni limite la competizione.

Oggi tutto sembra in costante offerta, ma sarà davvero così?

Nonostante il detto popolare reciti "*nessuno regala niente*"..., nella grande distribuzione le offerte esclusivamente collegate alla diminuzione di prezzo sembrano essere le più seguite, al punto che nel 1° trimestre 2010 l'incidenza delle vendite in promozione sul fatturato complessivo ha raggiunto il 29,7%.

Con un fatturato in calo, questi dati (invece in crescita) delineano nel loro complesso un consumatore sempre meno

attento alla qualità autentica, sempre meno interessato al sapore, alla tradizione e alla qualità reale.

Come il comparto caseario sia andato incontro a queste esigenze lo si comprende tramite un'analisi nemmeno troppo approfondita: se il consumatore finale – anello fondamentale della catena, non continua pretendere un prodotto fedele alla sua autenticità, la strategia in atto trova sicuramente terreno fertile; ad esempio, abbassando in alcuni Disciplinari i tempi minimi di stagionatura di determinati formaggi, oppure abbassando il peso minimo che ogni forma deve avere o, ancora, facendo stagionare un determinato formaggio in ambienti e a condizioni controllate e forzate si può ottenere un prodotto con l'effetto "stagionato" in minor tempo, ma di fatto molto più ricco di umidità. Tutto ciò, unito al conseguente minor calo peso, al minor rischio d'impresa, alla minore mano d'opera impiegata e alla più veloce monetizzazione, permette poi la grande offerta con il prezzo (che sembra) stracciato.

Giusto per fare qualche esempio, oggi si può acquistare il Grana Padano con 9 mesi di stagionatura, il Parmigiano Reggiano con 12 mesi, l'Emmentaler con 4 mesi, ecc..., tutti tempi a volte anche ben evidenziati nelle offerte, quasi fossero dei pregi, ma che fino a

pochi anni fa, come espressamente riportato dai singoli Disciplinari (poi modificati) non ne permettevano la vendita al consumatore finale. Certamente, se poi in tutto ciò a vincere è l'appiattimento del gusto, non solo avremo perso il legame con la tradizione, ma addirittura non sapremo più riconoscere come autentico il sapore originario. Un mondo pieno di consumatori non consapevoli alla perenne ricerca del prezzo più basso sarebbe davvero triste.

Erasmus Gastaldello

I piselli di Lumignano

Ad aver fatto la fortuna degli agricoltori della zona di Lumignano, in quel di Longare sono state la *masiere*. Si tratta di terrazzamenti in sasso posato a secco, che venivano e vengono ancora oggi sfruttati per il benefico effetto del riverbero del sole sulla roccia, che permette di anticipare la maturazione del pisello.

Ma è anche il microclima e la natura dei terreni a fare di questa zona del basso vicentino un'area particolarmente vocata per la coltivazione dei piselli, che risultano precoci e con ottime caratteristiche organolettiche di profumo e sapore.

Sembra che i piselli di Lumignano siano stati introdotti nella zona e coltivati per primi dai frati Benedettini che risiedevano

presso l'Eremo di San Cassiano e la chiesa di San Majolo. La loro tecnica di coltivazione, legata, come già detto, alla presenza di *masiere*, fu tramandata di generazione in generazione e permise di ottenere un prodotto apprezzato in tutto il Veneto. La loro fama era tale che arrivavano anche sulla tavola del Doge di Venezia per la festa di San Marco, il 25 aprile, sotto forma del celebre piatto "Risi e bisi".

E il loro apprezzamento è tuttora notevole anche sul mercato, tanto da permettere agli agricoltori di spuntare prezzi maggiori rispetto a piselli provenienti da altre zone. Ma non manca l'apprezzamento anche di gastronomi e chef, quali Amedeo Sandri, che definisce Lumignano la patria dei piselli.

E proprio la patria dei piselli si anima la seconda e la terza domenica di maggio, per rendere onore e celebrare questo frutto della terra, con l'ormai famosa "Sagra dei Bisi". Il consumo dei piselli di Lumignano avviene per lo più a livello locale, vista anche la natura artigianale della coltivazione e la produzione, che non supera globalmente i 7.000 quintali.

Il lavoro dell'Istituto di Genetica N.Strampelli per la definizione delle varietà di piselli più adatte alla coltivazione nella zona di Lumignano ha permesso, a partire da circa una quarantina di varietà commerciali, di arrivare a una sintesi che ha ristretto la scelta a circa una decina di

varietà fra quelle nane, a mezza rama e rampicanti. L'obiettivo era quello di fornire utili indicazioni per l'ottenimento di un prodotto con elevate caratteristiche qualitative e promuovere questa produzione tipica, legandola in misura sempre maggiore al territorio dei Colli Berici. Fra le cultivar più diffuse ricordiamo le rampicanti Espresso Generoso e Serpette, che presentano semi lisci e di colore più chiaro, e ottimo riscontro organolettico.

