

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Una moderata fase di maltempo ha interessato la provincia nella giornata di martedì apportando precipitazioni generalmente scarse e irregolari comprese tra 4 e 10 mm ; solo saltuariamente i quantitativi hanno raggiunto i 20mm (Sarcedo, Alonte, Lonigo) e nel caso di Lonigo c'è stato anche qualche danno da grandine.

Intanto la fase fenologica della coltura prosegue con estrema regolarità, l'invasitura si sta gradatamente completando su tutte le varietà precoci ed è iniziata anche su quelle tardive come Cabernet e Garganega.

Circa gli aspetti fitosanitari la situazione complessiva è abbastanza soddisfacente essendo minima la presenza di Peronospora sulle foglie e ormai influente quella di Oidio sui grappoli. La Botrite invece richiederà ancora una certa attenzione perché, specie in pianura nelle zone più fresche e irrigate, i focolai già presenti a luglio sui grappoli delle precoci non si sono mai veramente disseccati e anzi le ultime precipitazioni li hanno in parte rinvigoriti.

Le eventuali nuove precipitazioni previste per giovedì potrebbero creare qualche problema. Da un paio di settimane è in corso il monitoraggio della Tignoletta di

3° generazione la cui difesa va considerata per le varietà tardive quali Garganega, Cabernet, Vespaia e Durella destinate all'appassimento o a produzioni di particolare pregio.

Al momento la presenza degli insetti è in media con i dati del 2008, annata molto simile sotto l'aspetto fenologico, è probabile pertanto che il trattamento con prodotti abbattenti si dovrà posizionare intorno al 20 di agosto.

OLIVO: Il passaggio di un fronte temporalesco sulla nostra provincia nella giornata di martedì ha portato precipitazioni irregolari comprese tra 4 e 10 mm; solamente in qualche caso (Sarcedo, Alonte e zona Lonigo) le precipitazioni sono state più abbondanti con punte di circa 20 mm accompagnate, nella zona di Lonigo, da qualche chicco di grandine.

Sotto il profilo fenologico, l'accrescimento delle drupe sta proseguendo con regolarità e le olive hanno raggiunto dimensioni notevoli e senz'altro maggiori rispetto alla media del periodo.

I monitoraggi in corso della mosca hanno messo in evidenza catture ancora contenute e per il momento sulle drupe non sono state rinvenute punture, quindi non si segnalano problemi particolari. Sono invece a rischio di infestazione le olive da tavola

(tipo ascolana): i frutti infatti si presentano polposi e sviluppati, e avendo raggiunto la fase di recettività risultano più appetiti e facilmente attaccabili dalla mosca. Per coloro che volessero quindi salvaguardare la produzione di questi frutti, è consigliabile, entro la fine della prossima settimana, un intervento insetticida con prodotti a base di Fosmet, Dimetoato o Imidacloprid. Tranne in questi casi particolari, non sono consigliati altri interventi specifici.

IL MIELE NEL VICENTINO

Il miele ha rappresentato per millenni una delle poche fonti di zuccheri e quindi di energia immediatamente disponibile per l'uomo. Se ne ritrovano le prime tracce addirittura nel VI secolo a.C. Era molto apprezzato nell'antico Egitto, tanto che si hanno notizie di apicoltori che si spostavano lungo il Nilo alla ricerca dei migliori fiori e delle migliori piante. Ne facevano gran uso anche Assiri, Babilonesi, Greci e Romani, che ne importavano ingenti quantità da Creta, Cipro, Spagna e da Malta.

Il miele deriva dalla trasformazione, da parte delle api del nettare prodotto dai fiori o della melata prodotta da alcuni insetti (afidi, psille, cicalina) che si cibano della linfa delle piante. A livello nutrizionale il miele è composto da acqua, zuccheri semplici (il 95-99% della sostanza

secca, suddivisi tra glucosio e fruttosio), vitamine e sali minerali. Queste caratteristiche lo rendono facilmente assimilabile dall'organismo, soprattutto perché predigerito dalle api, che lo integrano di enzimi vivi.

In provincia di Vicenza due sono le zone maggiormente vocate alla produzione di miele: il Grappa e l'altopiano di Asiago.

Sull'Altopiano di Asiago, dove sono presenti numerosissime specie floreali e l'apicoltura ha una storia secolare, si producono principalmente miele di Tarassaco, dal profumo intenso e colore giallo-dorato, miele Millefiori, delicato, dal gusto rotondo e colore dorato, e miele di Alta Montagna, più scuro e dal sapore più intenso.

Anche il Grappa è una zona storicamente predisposta alla pratica dell'apicoltura, e in particolare al nomadismo interno: operazione che prevede lo spostamento delle arnie dalla pianura verso la collina e la montagna. Questo favorisce lo sviluppo e il rafforzamento delle colonie e si traduce in un miele maggiormente aromatico e gustoso. Qui, fra i 200 e gli 800 metri si producono principalmente mieli millefiori, di castagno e di acacia, mentre sopra i 1000 metri di altitudine viene prodotto uno squisito miele di montagna.

Non dimentichiamo anche l'ottima produzione di miele che caratterizza i Colli Berici e le colline dell'alto vicentino.

Per scoprire il "Mondo nascosto delle api" l'Azienda Sperimentale La Decima di Montecchio Precalcino ha organizzato un percorso didattico, rivolto alle scuole di tutti i gradi. Condotti da un esperto apicoltore i ragazzi possono percorrere il ciclo lavorativo completo che porta alla produzione del miele a partire dall'allevamento delle api, scoprire i segreti dell'arnia e la rigida suddivisione in caste che scandisce la vita di questi laboriosi insetti.

Davide Cocco

COLLA DI PESCE E GELATINE

Una volta si chiamava colla di pesce perché, si diceva, veniva estratta dai pesci con scheletro osseo. Aveva largo uso in cucina per la preparazione di piatti freddi di carni, pesci, crostacei e verdure (aspic) e di frutta (bavaresi). Oggi viene chiamata semplicemente "gelatina"; i pesci non c'entrano poiché si ricava dalla cotenna del maiale e dalle ossa bovine. Agli usi tradizionali se ne sono aggiunti di nuovi con il diffondersi delle preparazioni alimentari di fonte industriale quali creme e budini. Fra gli usi più recenti vi sono i piatti a rapida preparazione ottenuti, ad esempio, mediante l'inglobamento in zollette di gelatina del condimento aggiunto a verdure cotte racchiuse in contenitori a chiusura ermetica. Al

momento dell'uso, il contenitore viene aperto e il contenuto posto in un tegame dove il calore fonde la gelatina e consente al condimento di intridere la verdura rendendola calda e pronta al consumo in pochi minuti.

La gelatina viene classificata con la sigla E441 dalla normativa nazionale ed europea fra gli additivi alimentari nella categoria degli "addensanti, emulsionanti e stabilizzanti".E' importante considerare che l'attuale legislazione nazionale stabilisce che è utilizzabile nell'alimentazione umana solo ciò che è espressamente autorizzato e non solo ciò che non è vietato o semplicemente non previsto.

Oggi la comunità vegetariana, individuando nella gelatina l'origine animale, ne ha ricusato l'uso e ha ricercato sostituti di origine vegetale di pari caratteristiche quali l'Agar. Esso viene estratto da alcune specie di alghe rosse e oggi i maggiori produttori mondiali sono il Giappone, il Cile e la Spagna. Nella lingua Giapponese è noto con il nome di "kanten" che significa "clima freddo" perché viene purificato attraverso molteplici processi di congelamento e successiva essiccazione. La sua introduzione in Europa ha una storia curiosa che non riguarda affatto l'uso alimentare. Si narra infatti che nel 1859 ne suggerì l'uso la moglie Angelina a Robert Koch nei suoi

studi sulla tubercolosi come terreno di coltura batterica. Da allora il suo impiego prevalente è stato in microbiologia.

Attualmente l'Agar viene confezionato come polvere e posto in commercio presso rivendite di prodotti naturali oltre che in quelli che offrono cibi orientali e, per quanto di simile utilizzazione rispetto alla gelatina, è di natura completamente diversa. La gelatina infatti è di natura proteica, rappresentata quasi esclusivamente da collagene (proteina tipica del tessuto connettivo), l'Agar è invece di natura vegetale. E' uno zucchero complesso, un polisaccaride, come l'amido e la cellulosa. A differenza di questi ultimi però lo zucchero semplice che ne costituisce l'unità elementare non è il glucosio, ma prevalentemente il galattosio, uno dei due tipici costituenti del lattosio, lo zucchero del latte.

L'Agar è insolubile a freddo, ma si scioglie, mescolandolo adeguatamente, in acqua portata all'ebollizione. Se viene lasciato raffreddare le sue molecole si legano fra loro formando un reticolo che intrappola l'acqua e le altre molecole presenti formando un gel, una sorta di gelatina, quando la temperatura raggiunge 30-40 gradi. Questo gel ha la proprietà di essere termoreversibile: se scaldato si discioglie e si riforma per raffreddamento. L'Agar gelifica a concentrazioni molto basse e il

suo impiego è compreso fra lo 0,5% e il 2% rispetto all'acqua. A differenza della gelatina il gel di Agar resiste alle temperature sciogliendosi solo attorno agli 85-90 gradi. Questo permette applicazioni alimentari molto interessanti, specie se si tiene conto che è completamente insapore. Per esempio l'industria dolciaria, nell'intento di produrre dolciumi a basso potere calorico e ridotto effetto cariogeno, usa un gel di Agar in opportune condizioni, riuscendo a produrre caramelle a basso tenore di zucchero data la buona palatabilità ottenuta sostituendo con l'Agar buona parte della glassa di saccarosio.

Antonio Peretti