

DIFESA DELLE COLTURE

Vite: Il veloce passaggio della perturbazione temporalesca tra sabato e domenica u.s. ha apportato delle piogge mediamente comprese tra i 5 e i 10 mm. nei settori dei Colli Berici e nella Pedemontana e tra i 15-25 mm. nella fascia mediana con una punta di 53 mm a Bassano. Gli eventi sono stati accompagnati da violente raffiche di vento e, qua e là, da caduta di grandine che però non hanno causato danni apprezzabili.

Le condizioni vegetative dei vigneti di pianura sono generalmente buone con crescita ancora attiva dei germogli mentre nelle zone collinari esposte, particolarmente negli impianti giovani, si stanno manifestando i sintomi da stress idrico con cambio di colore delle bucce e raggrinzimento degli acini.

Lo stadio fenologico attuale è di inizio invaiatura sulle cv. Pinots, Chardonnay, Merlot e Carmenere in linea con la media delle altre annate. E questo il momento opportuno per eseguire l'eventuale diradamento dei grappoli per equilibrare e migliorare la produzione pendente e ridurre gli eccessi di carica.

Circa la situazione fitosanitaria si segnala una diffusa, anche se limitata in intensità, comparsa di macchie di Peronospora sull'ultima vegetazione nei

vigneti di pianura umida, soprattutto in quelli allevati a pergola, a causa delle prolungate bagnature da rugiada avvenute la scorsa settimana. La virulenza delle infezioni di Oidio è in calo un po' ovunque ma la presenza abbastanza diffusa impone di mantenere alta la guardia in tutte le situazioni dove si sono verificati attacchi in precedenza con eventuali interventi di solforazione in polvere.

Per quanto concerne alla difesa è opportuno provvedere in tutti i comprensori viticoli provinciali all'esecuzione di un intervento antiperonosporico-antioidico con prodotti di copertura a base rame e zolfo entro la fine di questa settimana. Negli impianti espansi l'occasione è propizia per aggiungere alla miscela il prodotto antibotritico per le varietà precoci. Nei sistemi di allevamento in parete (Cordoni e Guyot) invece l'intervento potrà essere eseguito a parte a distanza di qualche giorno.

OLIVO: Tra sabato e domenica u.s. precipitazioni sparse e irregolari, comprese tra 5 (Villaga, Montebello) e 24 mm (Montecchio Maggiore) con una punta di 53 mm a Bassano, hanno interessato la nostra provincia. Il passaggio di questo fronte ha portato, a partire da domenica, condizioni di clima

meno caldo con temperature che si sono stabilizzate su valori massimi di circa 30°C.

La fase fenologica di ingrossamento drupe, in generale, sta procedendo regolarmente, tuttavia in alcuni oliveti dei settori più esposti dei Colli Berici è stato evidenziato un accenno di raggrinzimento delle drupe. Per questo motivo, laddove fosse possibile, un'irrigazione di soccorso risulterebbe utile.

Per quanto riguarda l'aspetto fitosanitario, sono state posizionate le trappole per il controllo della mosca dell'olivo. Si tratta di circa una trentina di siti distribuiti tra la zona pedemontana-bassanese, Lessini e Colli Berici.

Per quanto riguarda gli olivicoltori che utilizzano mezzi di lotta alternativi alla chimica, possono ricorrere all'impiego di dispositivi di cattura massale (diversi modelli di trappole cromotropiche gialle) o "attract & kill" (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

UFFA LA MUFFA

Quasi a tutti sarà successo, pigliando dal frigo il vasetto di

passata, magari aperto qualche giorno prima, di scoprire sulla superficie “isolette” colorate.

Che cosa sono, da dove vengono se abbiamo aperto il vasetto giusto il tempo necessario per prelevare un paio di cucchiaini di prodotto? La risposta a tali domande è che l'aria è ricca di spore molto leggere le quali, su un substrato nutritivo adatto ed in condizioni favorevoli, sono in grado di produrre “muffe”

Le muffe sono dei funghi unicellulari, microscopici, e quello che vediamo è il micelio vegetativo, formato da un intreccio di filamenti chiamati ife. Il micelio si sviluppa dalle spore, le quali sono in grado di germinare e proliferare generalmente in superficie, avendo bisogno di ossigeno, e in un ampio intervallo di temperature, che va da quelle del frigorifero fino a circa 30°C. Lo sviluppo del micelio vegetativo avviene anche in substrati acidi ed a bassi valori di acqua libera, utilizzando zuccheri, proteine e lipidi.

Nel settore alimentare le muffe, a seconda della specie, possono essere utili, dannose o addirittura tossiche. Ad esempio, nei formaggi “erborinati” come Gorgonzola e Roquefort, le muffe contribuiscono alla maturazione

della pasta, dove le loro azioni di digestione delle proteine e dei lipidi conferiscono ai prodotti le tipiche caratteristiche organolettiche.

Le muffe possono anche provocare alterazioni, soprattutto negli alimenti di origine vegetale come frutta, verdura, semi, spezie, pane, succhi di frutta, ma anche in yogurt alla frutta e prodotti carnei. Dalle modificazioni chimiche provocate dalle muffe consegue uno scadimento nutrizionale e/o organolettico del prodotto.

Tuttavia il pericolo maggiore si verifica quando le muffe producono sostanze tossiche chiamate “micotossine”. Sono numerose le specie di muffa che possono produrre tali sostanze, le quali differiscono dalle tossine batteriche sia chimicamente sia per il tipo di tossicità, che è cronica, dovuta ad ingestioni ripetute, con un effetto di accumulo nel fegato e nei muscoli. La quantità di micotossine prodotte è influenzata dall'andamento climatico, poiché climi caldi e umidi favoriscono lo sviluppo di muffe, comprese quelle produttrici di micotossine.

Il rischio micotossine è legato al consumo di specifiche tipologie di alimenti in cui esse sono prodotte

direttamente, come cereali, noci e frutta secca con o senza guscio, marmellate, prodotti da forno, vino e birra. Ma il rischio esiste anche in prodotti come latte, formaggi, carne e derivati in cui le tossine sono ingerite dagli animali attraverso i foraggi e accumulate nel latte o nelle carni.

Poiché è la proliferazione delle muffe che determina sia l'alterazione dei prodotti sia il rischio di tossicità da micotossine, l'unica azione efficace è contenerne lo sviluppo prevenendo la contaminazione con l'applicazione di accurate norme igieniche, ed impedire la proliferazione con il controllo di temperatura e umidità durante la conservazione dei prodotti a rischio.

Giorgio Marcazzan

DAL GRANO AL PANE

Il grano è da sempre legato al sostentamento dell'uomo, e fino a non più di 100 anni fa rappresentava la coltura a seminativo più diffusa in provincia. Nel 1927 infatti si contavano 18.700 ettari di frumento coltivati in pianura, 18.000 in collina e finanche 1.000 in montagna, per un totale di 37.800 ettari. Ma era una granicoltura profondamente arretrata: basse rese, aratura con i buoi, meccanizzazione quasi assente. Solo negli anni '20 arrivarono nel vicentino le prime

trebbiatrici a vapore. A dare nuovo impulso al settore ci pensò l'allora governo, che nel 1925 lanciò la pacifica "Battaglia del grano": un piano pluriennale per raggiungere l'autosufficienza interna, visto che l'importazione di frumento dall'estero gravava pesantemente sul bilancio dello stato. Grande contributo alla battaglia fu dato da Nazareno Strampelli. Fu uno dei primi a capire che per migliorare le caratteristiche del frumento era necessario procedere all'incrocio genetico fra piante di varietà diverse. Fu così che lo Strampelli, assieme ai suoi allievi, realizzò almeno un centinaio di nuove varietà più produttive, precoci e meglio resistenti alla ruggine e all'allettamento.

Proprio a Strampelli fu dedicato l'Istituto di Genetica di Lonigo, quando la Provincia di Vicenza lo istituì nei primi anni cinquanta. L'Istituto promulgò numerose iniziative per diffondere le migliori tecniche di coltivazione del frumento e la scelta delle varietà più adatte all'ambiente vicentino. Sotto la direzione del Prof. Alberto Trentin inoltre selezionò importanti varietà specifiche per le condizioni pedoclimatiche della nostra provincia.

Il grano serviva per la produzione di pane, alimento fondamentale e indispensabile nella cucina tradizionale vicentina. E proprio la tradizione ci ha consegnato un pane che ancor'oggi i nostri fornai producono: la ciopa vicentina.

Pane dalla forma caratteristica a stella e sei corni, presenta mollica compatta e crosta croccante e friabile, e un'ottima conservabilità.

Recentemente sono sorte molte iniziative atte a valorizzare la produzione cerealicola vicentina e il pane da essa prodotto. Già dal 2002 l'Istituto Strampelli, per rendere onore alla propria storia, ha attuato iniziative per il miglioramento della coltivazione del frumento nel nostro territorio e ha messo in piedi un progetto di filiera denominato "Dal grano al pane", che si prefigge lo scopo di ottenere farine adatte alla panificazione dal nostro territorio. Farine che poi possano essere usate dai panificatori per produrre pane vicentino.

Davide Cocco