

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Le precipitazioni della scorsa fine settimana hanno interessato come previsto tutto il territorio provinciale apportando quantità comprese tra 13 e 27 mm nel medio-basso vicentino e tra 36 e 45 mm nel settore settentrionale.

Il rapido miglioramento delle condizioni meteo avvenuto a partire da lunedì ha determinato un deciso incremento delle escursioni termiche giornaliere con valori massimi di 25-27° C e minimi in netta flessione compresi tra 9 e 11°C.

La frequenza delle piovosità e le prolungate bagnature notturne di quest'ultimo periodo incalzano le operazioni vendemmiali che si stanno svolgendo a pieno regime in tutti i comprensori viticoli provinciali. Attualmente si stanno raccogliendo le uve a maturazione tardiva quali Garganega, Cabernet, Tai rosso ecc.. e si stima che il 50-60% del totale della produzione sia ormai già in cantina.

In linea generale le produzioni quantitative sono ovunque superiori alle attese mentre sotto l'aspetto qualitativo c'è scarsa omogeneità tra le diverse aree e tra vigneto e vigneto. Se non altro in tutte le situazioni si assiste ad una buona crescita dei tenori zuccherini medi in particolare nelle uve di collina.

Circa lo stato fitosanitario si raccomanda ancora una volta di porre la massima attenzione verso le piante colpite da Flavescenza Dorata e Legno Nero, quest'anno in fase di recrudescenza, procedendo all'espianco dei ceppi infetti per contenere la diffusione delle malattie all'interno del proprio vigneto e verso quelli vicini.

Uguale attenzione va riservata alle piante colpite dal Mal dell'Esca che vanno marcate opportunamente in modo da poter eseguire le operazioni di bonifica nel periodo invernale.

OLIVO: Una fase di maltempo ha interessato tutta la provincia tra giovedì e domenica u.s. portando precipitazioni comprese tra 10 (Albettone) e 54 mm (Schio). Le temperature massime hanno subito nella giornata di sabato una brusca diminuzione di circa 5°C, ma i valori massimi sono ritornati prossimi ai 26°C con l'inizio della corrente settimana. La presenza di acqua nel terreno e l'aumento dell'insolazione negli ultimi giorni, ha dato notevole impulso alla fase fenologica: continua per le drupe la fase di maturazione e l'invasatura sta procedendo in maniera regolare sulle varietà precoci come il Leccino e il Pendolino.

Sotto il profilo fitosanitario, gli ultimi sopralluoghi hanno messo

in evidenza una generale diminuzione delle catture, salvo qualche caso particolare, e una ridotta presenza di punture fertili. Laddove, invece, il trattamento non è stato ancora effettuato, i controlli hanno messo in luce sia un incremento delle catture sia una presenza di punture fertili (uova e larve) che ha raggiunto, e in qualche caso superato, la soglia di danno (8-10% di frutti colpiti). In tali casi si raccomanda, per coloro che ancora non hanno eseguito il trattamento, di intervenire con la massima celerità entro i prossimi giorni, anche in vista della fase di maltempo prevista per il fine settimana. Si ricorda inoltre che i prodotti più idonei a base di Dimetoato, Fosmet o Imidacloprid, hanno circa un mese di periodo di carenza.

L'OLIO EXTRAVERGINE TRA PREZZO E QUALITÀ

Il consumatore molto spesso si chiede quale sia il giusto prezzo per l'olio extra vergine di oliva e questo è sicuramente un interrogativo legittimo soprattutto se consideriamo le proposte che giungono dalla grande distribuzione dove sugli scaffali dei supermercati si trovano oli che hanno prezzi totalmente diversi tra loro, con

una forbice che li differenzia anche di 15-20 euro.

Molti consumatori sono in grado di valutare il rapporto qualità-prezzo del prodotto e questo è senza dubbio il comportamento più coerente, altri invece indirizzano il loro acquisto finalizzandolo al solo risparmio.

Potrebbe essere interessante capire quali sono le dinamiche che regolano il prezzo e quali sono gli aspetti che devono essere presi in esame per consumare un olio di qualità.

Innanzitutto verificare che sulla etichetta sia indicata la provenienza quindi meglio se si parla di "olio italiano". L'Italia è notoriamente il paese dell'olivo ed è famosa in tutto il mondo per le sue produzioni di oli di grande qualità. E' molto importante che questa indicazione sia evidenziata in etichetta in quanto a monte di questa dichiarazione esiste una procedura di controllo delle produzioni. Un ulteriore salto di qualità è indirizzarsi verso gli oli DOP (Denominazione di Origine Protetta) o IGP (Indicazione Geografica Protetta), o oli provenienti da Agricoltura Biologica.

Questi prodotti provengono generalmente da piccole aree con conseguenti produzioni ridotte e sono regolamentate da severe normative europee; la materia prima è molto più costosa e di conseguenza anche il prezzo è superiore agli altri oli

extra vergini generici spesso provenienti da paesi extraeuropei e certamente di qualità inferiore.

Anche la zona di produzione influenza molto la qualità dell'olio, come accade per qualsiasi prodotto agricolo, in quanto clima e terreno interagiscono in modo importante. Quelli prodotti alle latitudini più a nord (Veneto, Friuli Venezia Giulia, Emilia Romagna) presentano una interessante distribuzione in acidi grassi caratteristiche organolettiche di estrema eleganza e acidità generalmente più basse. In quest'ambito, particolare importanza hanno acquisito negli ultimi anni gli oli vicentini, sia extravergini, sia Dop, i quali hanno saputo raggiungere, tramite una interessante collaborazione tecnica e di promozione tra Enti pubblici, tra cui la Provincia in Particolare e produttori, in grado qualitativo di livello assoluto.

Infine, e sotto questo aspetto l'olio non è diverso dal vino, assaggiatene più che potete, alla fine troverete i nostri oli preferiti e potete valutare il costo con cognizione di causa.

IL MAIS MARANO E IL BIANCOPERLA

Antonio Fioretti rimarrà per sempre nella storia vicentina. In pochi lo conoscono, ma è lui il padre della varietà di mais più famosa del vicentino: il Marano. Attorno al 1890 Fioretti, nel suo

terreno a Marano Vicentino, incrociò il Nostrano locale, un granoturco precoce, basso, a mediocre capacità produttiva, con il Pignoletto d'oro, tipico della zona di Rettorgole di Caldogno, che era invece più alto, più tardivo e di un colore quasi rosso. Il prodotto di quell'incrocio fu poi sottoposto negli anni a seguire a selezione massale, ovvero la scelta delle piante con le caratteristiche migliori, senza più procedere a incroci. Il lavoro durò oltre 20 anni, ma permise di ottenere una nuova varietà con almeno due pannocchie per pianta e con una resa che raggiungeva punte di 80 quintali/ha. Per queste caratteristiche ebbe un'ottima diffusione fra gli agricoltori di tutta Italia, fino all'arrivo dei nuovi ibridi dagli Stati Uniti nel dopoguerra. Nonostante il Marano fosse molto apprezzato per la sua indiscussa qualità e per le caratteristiche organolettiche della polenta che se ne ricavava, venne infatti presto soppiantato da queste nuove varietà che consentivano una maggiore produzione e una agevole raccolta meccanizzata, con conseguente aumento del reddito per gli agricoltori. La coltura del Marano venne dunque ben presto abbandonata (anche se nel 1970, la superficie coltivata fra Veneto e Friuli Venezia Giulia era di circa 40.000 ettari, di cui 7.500 nel vicentino) con il rischio di perdere per sempre la semente.

Fortunatamente intervenne l'istituto Strampelli di Lonigo, che tuttora conserva la semente in purezza, a recuperare il patrimonio genetico di questa varietà, così importante per la storia agricola del vicentino.

Oggi il mais Marano ha il suo Consorzio di Tutela, la sua De.Co. e numerosi estimatori che lo ritengono insuperabile per la realizzazione della polenta.

Il mais Biancoperla era, assieme al Marano, una delle varietà più coltivate in passato nella nostra regione e nel vicino Friuli Venezia Giulia. Dalla sua granella vitrea si ottiene una farina di ottima qualità adatta per la preparazione della polenta bianca. Anch'esso a rischio di estinzione e grazie al lavoro di selezione svolto dall'Istituto di Genetica e Sperimentazione Agraria Strampelli di Lonigo, è stato recuperato e oggi vengono nuovamente coltivati gli ecotipi originari di biancoperla, soprattutto nelle Province di Treviso, Padova, Venezia e Rovigo.

Davide Cocco

Davide Cocco