

### DIFESA DELLE COLTURE

**VITE:** A partire da domenica una fase di intenso maltempo sta interessando la nostra provincia con estese e abbondanti precipitazioni che, pur con fasi alterne e qualche schiarita, continuerà per tutta la corrente settimana. Al momento i quantitativi di pioggia caduti sono compresi tra 40 e i 100 mm con una punta di 180 mm a Schio mentre le temperature massime sono scese di circa 7-8°C. Nonostante le notevoli precipitazioni, che in qualche caso hanno comportato anche degli allagamenti, e la riduzione delle temperature, al momento la vite mostra un ottimo sviluppo vegetativo con fase fenologica compresa tra grappolini ben distinti sulle cultivar precoci e germogli di 15-25 cm in quelle più tardive. Semmai in questo momento le preoccupazioni maggiori sono date dalla difficoltà di gestire nel modo migliore la difesa a causa delle frequenti precipitazioni le quali potrebbero creare le condizioni per la partenza della 1<sup>a</sup> infezione peronosporica. E' evidente che il trattamento con prodotti di copertura, effettuato la scorsa settimana ha resistito solo per una parte delle piogge verificatesi fino ad ora. Vi è pertanto la necessità e l'urgenza, appena le condizioni meteo lo

consentiranno, di effettuare un intervento preferendo, in questo caso, prodotti endoterapici con attività retroattiva (dimetomorf, metalaxil, iprovalicarb, ecc.) al fine di contenere eventuali infezioni già in atto. Per l'Oidio sarà sufficiente uno zolfo bagnabile nelle varietà e zone a basso rischio da sostituire con uno zolfo ad alto dosaggio o con un prodotto combi (zolfo+sistemico) negli altri casi.

### CILIEGIO:

Sotto l'aspetto meteorologico, a partire da domenica u.s. la nostra Provincia è stata interessata da un'ondata di maltempo che dovrebbe continuare anche nei prossimi giorni e che ha provocato un abbassamento delle temperature massime di circa 8°C, attestandosi su valori di 15-16°C. Per quanto riguarda le precipitazioni, tutt'ora in corso mentre stiliamo il bollettino, queste sono state abbondanti e comprese tra un minimo di circa 50 mm nel basso vicentino e un massimo di 180 mm nella zona di Schio. Le piogge sono state copiose anche nel comprensorio dei Berici con una media di circa 75 mm.

Attualmente la fase fenologica è di ingrossamento frutti per le varietà precoci, anche se in alcune zone sono già visibili i primissimi segni di viraggio del

colore dal verde al giallo per Early Bigi e Early Lory, tali da far presumere l'inizio delle raccolte tra il 15 e il 20 di maggio. Sulle varietà più tardive è invece ancora in corso l'allegagione, ma, come già accennato nello scorso bollettino, già si può dire che la stessa sembra presentarsi generalmente buona o discreta. Per quanto riguarda le varietà precoci in tutti i comprensori della Provincia, la promessa di produzione si presenta più che soddisfacente.

La situazione fitosanitaria è nel complesso buona e al momento non ci sono problemi da segnalare, tuttavia a causa della persistente e abbondante piovosità si consiglia, appena le condizioni meteo lo permetteranno, di ripristinare la copertura contro il Corineo. L'utilizzo di prodotti a base di Ziram risulta essere improponibile per le varietà precoci a causa dei 21 giorni di carenza. È ancora possibile invece effettuare l'intervento sulle cultivar medie e tardive a cui potrà essere aggiunto un concime fogliare.

## **CIPOLLA A SEMINA**

**AUTUNNALE:** La fase fenologica è mediamente d'ingrossamento bulbo mentre per le varietà precoci si avvicina la raccolta. Relativamente alla difesa, sulle colture non prossime alla raccolta, si consiglia di proseguire, appena possibile, con il 4° trattamento antiperonosporico con prodotti traslaminari o sistemici a base di Azoxistrobin, Pyraclostrobin + Dimetomorf, Iprovalicarb + Ossicloruro, Metalaxil-M, Benalaxil. All'antiperonosporico, date le condizioni climatiche, aggiungere un antibotritico a base di Ciprodinil + Fludioxinil o Pyrimethanil. Per le colture prossime alla raccolta si raccomanda, nel caso di un ultimo trattamento, di rispettare rigorosamente i periodi di carenza dei prodotti impiegati.

## **COME DIFENDERSI DALLA PROCESSIONARIA**

In queste settimane si sta concludendo la fase larvale di *Thaumetopoea pityocampa*, meglio nota come Processionaria del Pino, che ogni anno risveglia la nostra attenzione per le defoliazioni più o meno intense, prodotte sui Pini di parchi e giardini.

Tra gennaio e marzo le larve, che hanno trascorso l'inverno nei nidi, compiono l'ultima muta. Tra aprile e maggio, quando la temperatura supera i 12°C, le larve abbandonano i nidi ed in

lunghe processioni raggiungono la base delle piante, per incrisalidarsi nel terreno.

Nelle ultime due settimane, a tale proposito, sono pervenute al Servizio Fitopatologico Provinciale diverse segnalazioni da parte di cittadini privati, allarmati dalla presenza di queste "processioni" nei loro giardini.

La pericolosità di questo lepidottero verso l'uomo e gli animali è dovuta alla presenza nelle larve di peli fortemente urticanti nascosti in tasche addominali dette "specchi". La larva, quando viene disturbata o è in pericolo, estroflette le tasche ed i peli sono esposti all'esterno. Questi sono debolmente inseriti nel tegumento e, se proiettati nell'aria, possono penetrare nella pelle, nella gola e negli occhi.

I peli, inoltre, sono cavi e si spezzano facilmente, liberando una sostanza urticante che dà luogo nell'organismo colpito a delle reazioni infiammatorie e a dolorosi eritemi. I peli urticanti non sono limitati allo stadio di larva; essi, infatti, sono presenti anche nelle farfalle, nelle crisalidi come pure nei nidi abbandonati. Quali sono, pertanto, i possibili interventi da mettere in atto per proteggerci da questo fastidioso insetto?

Il controllo chimico di questo insetto è assolutamente improponibile e quanto mai inutile in questo periodo del ciclo, tuttavia si può programmare fin da ora di intervenire tra la fine di

agosto e la fine di settembre mediante l'impiego di bioinsetticidi a base di *Bacillus thuringiensis* Berliner, da distribuire sulle piante per colpire le larve neonate. Il principio attivo è una tossina del Bacillus t. che una volta ingerita impedisce alle larve di continuare ad alimentarsi. In questo caso, comunque, si tratta di un intervento il cui effetto si esaurisce nel giro di pochi giorni e dunque deve essere ripetuto un paio di volte.

Una valida alternativa ai tradizionali trattamenti chimici è costituita da quelli "endoterapici" che consistono nel veicolare il prodotto insetticida direttamente all'interno della pianta attraverso una particolare "iniezione".

Questa metodologia riduce, tra l'altro, la quantità di prodotto chimico che viene normalmente dispersa nell'ambiente e che può colpire anche altri organismi non particolarmente dannosi, quando non addirittura utili nel contesto dell'ecosistema generale.

L'applicazione dell'endoterapia si rivela inoltre un metodo molto utile nel tenere sotto controllo i possibili attacchi di questo specifico insetto, visto che esso presenta un ciclo abbastanza complesso, in quanto una parte delle crisalidi dell'anno in corso sfarfallano uno o due anni dopo.

Con i tradizionali trattamenti insetticidi si colpisce solo la popolazione dell'anno, mentre il resto della popolazione, ancora

presente ma non ancora attiva, sfugge al controllo.

L'endoterapia, immettendo il prodotto all'interno della pianta, ne consente l'azione per tempi più lunghi, ovvero può agire anche durante l'anno successivo limitando i danni da parte degli individui comparsi in un seguente momento.

Sono diverse ormai le ditte specializzate in trattamenti endoterapici che operano nella nostra Provincia; a tale proposito, per eventuali informazioni ci si può sempre rivolgere ai tecnici del Servizio Fitopatologico.

## **Il Capretto bianco di Gambellara**

Il Capretto bianco di Gambellara allo spiedo è sempre stato lustro e vanto della cittadina vicentina al confine con Verona. Ne dà testimonianza anche Ortensio Lando, che nel 1553 così ne parla nel suo Commentario delle più notabili e mostruose cose d'Italia e altri luoghi: *"Buoni vini havrai nel Frioli, migliori in Vicenza dove anco magre ai perfettissimi capretti"*.

Un tempo ogni famiglia di Gambellara possedeva infatti uno o più capretti: era un animale semplice da allevare e meno delicato di altri nella scelta del foraggio. La prelibatezza delle sue carni faceva poi il resto, tanto che, nel periodo pasquale, arrivavano prenotazioni finanche da Venezia. Gli esemplari bianchi venivano selezionati, dalla più

ampia popolazione della capra alpina, perché considerati i migliori per la doppia attitudine a produrre carne e latte di buona qualità.

I capi allevati in provincia crebbero fino a raggiungere il considerevole numero di 13.033 esemplari nel 1927. In seguito, a causa del divieto di pascolare in boschi e terreni cespugliosi e a una imposta istituita nel 1931 per gli allevamenti con più di tre capi, il numero diminuì drasticamente, tanto da rischiare di provocarne l'estinzione.

Proprio per questo l'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Vicenza, nell'ambito di un più vasto progetto di recupero del patrimonio genetico di specie animali in via di estinzione, ha avviato un'azione di riscoperta del capretto, assieme alle pecore di razza Foza e Brogna. La cessione di capi in comodato ad aziende agricole del territorio, ha inoltre permesso un nuovo sviluppo dell'allevamento ovi-caprino, ristabilendo lo storico legame che lega questi animali alle genti vicentine e alla loro cultura.

L'utilizzo più diffuso delle carni di questo animale è quello di cuocerle allo spiedo per la preparazione del "Cavreto alla vicentina", un tempo destinato solo a nobili e ricchi. Per prepararlo si usa un capretto da latte di non più di 50 giorni di vita. Dopo una marinata di due giorni in olio d'oliva, limone e spezie, va cotto lentamente

davanti a un fuoco di faggio, fino a farlo diventare dorato e croccante all'esterno, ben cotto ma tenero all'interno.

Al capretto viene anche dedicata una festa, che si svolge il lunedì di Pasquetta a Selva di Montebello Vicentino, in contemporanea con la festa dei vini della DOC Gambellara. La tradizione vuole, infatti, che il capretto finisca sulle tavole vicentine il giorno di Pasqua, assieme a un calice di Gambellara Classico.