

Bollettino Agrometeo n. 1 del 28 aprile 2010

L'IMPEGNO DELLA PROVINCIA IN AGRICOLTURA

C'è grande fermento qui in Assessorato in questo inizio di primavera. Stiamo lavorando per l'agricoltura vicentina, per voi agricoltori e perché il risultato del vostro duro lavoro sia apprezzato e portato sulle tavole ogni giorno dai nostri conterranei.

Dopo il convegno "Il futuro delle piante coltivate" a Sossano, siamo reduci dal successo di pubblico del "1° convegno nazionale sul Grana Padano", che abbiamo organizzato a Ponte di Barbarano lo scorso 11 aprile. La scelta di relatori di caratura nazionale, come il prof. Andrighetto, il prof. Del Prato, il dr. Berni e la Prof.ssa Caregaro, ci ha premiato, e ha permesso al convegno di assumere una apprezzata connotazione divulgativa, oltre che rigorosamente scientifica.

Ma l'impegno dell'Assessorato all'Agricoltura sta continuando con l'organizzazione del convegno "Olivicoltura nel nord Italia" che si terrà a Villa Gazzetta a Sossano il prossimo 2 maggio, con inizio alle 9.30. Stiamo anche preparando almeno altre due sorprese per la tarda primavera e per l'estate, perché la terra vicentina è generosa e ci regala prodotti che è giusto e necessario valorizzare.

Il grande sforzo divulgativo che stiamo compiendo è possibile

anche grazie al lavoro dell'Istituto "N. Strampelli" di Lonigo e dell'Azienda Sperimentale "La Decima" di Montecchio Precalcino. Due punti di riferimento, due fiori all'occhiello di questo Assessorato, che in molti ci invidiano. Queste due strutture, tra le altre cose, stanno pubblicando interessanti schede di divulgazione sui prodotti del nostro territorio, ultimo dei quali quello sugli ovi-caprini vicentini, razze spesso dimenticate, ma di antica tradizione e pregio. E altri due volumi sono in preparazione: uno sul Broccolo fiolaro e altre Brassicacee, e uno sulla Soprèssa Vicentina DOP.

Ma oltre a questa meritoria opera di divulgazione, le due strutture sono impegnate in un vasto lavoro di ricerca finalizzato, fra le varie cose, alla riscoperta e tutela di produzioni animali e vegetali di pregio, talvolta comuni, altre volte dimenticate o in fase di scomparsa. Proprio a questi temi sarà dedicata la sezione a piè di pagina del Bollettino Agrometeo, che proseguirà fino a ottobre. Preziose informazioni e suggerimenti utili al lavoro che svolgete tutti i giorni in campo, per un servizio che ormai da anni ci accompagna nei mesi di più intensa attività per la nostra agricoltura.

Buon lavoro e buon raccolto.

Onorevole Luigino Vascon
Assessore Provinciale
all'Agricoltura

IL SALUTO DEL BOLLETTINO AGLI OPERATORI'

Nel dare l'avvio a questa trentatreesima edizione annuale del Bollettino Agrometeo, non possiamo non rivolgere un saluto cordiale a tutti coloro che ne prendono visione cogliendo l'occasione, magari, di seguirne anche le indicazioni tecniche in esso contenute. L'iniziativa che prende avvio questa settimana sarà puntualmente presente sul Giornale di Vicenza ogni giovedì e su La Voce dei Berici e La Difesa del Popolo ogni settimana fino alla prima settimana di ottobre, salvo una breve interruzione in agosto. In questo arco di tempo cercheremo, com'è nostra tradizione, di fare il punto sulla situazione di campagna, sottolineando i problemi più urgenti e visitando, di volta in volta, altri settori come quello vitivinicolo, zootecnico, caseario, cerealicolo, agroalimentare, normativo, ecc..

Si tratta di un impegno a cui ci accingiamo con fiducia grazie alla competenza degli Enti e dei tecnici che collaborano a questo Bollettino e che di volta in volta si alterneranno a seconda delle necessità e delle situazioni. Naturalmente questo spazio ci consentirà di intervenire direttamente, sia come Servizio Fitopatologico, sia come Istituto di Sperimentazione Agraria "N. Strampelli", su alcune importanti iniziative quali: la difesa integrata delle colture agrarie, la protezione

del verde pubblico ornamentale e stradale, oltre alle diverse e numerose attività riguardanti le colture tipiche vicentine. Avremo inoltre occasione di visitare l'ampio settore dell'agriturismo, nonché entrare nel merito di alcuni speciali progetti che la Provincia sta realizzando in collaborazione con altri Enti e Organizzazioni pubbliche e private nei settori vitivinicolo, olivicolo, cerasicolo e cerealicolo. Per tornare alla difesa integrata va sottolineato che l'attività tecnica di campagna riguardante il ciliegio, la vite, le orticole di pieno campo (patata e cipolla) e i cereali (orzo, frumento, mais e riso) è già in corso da circa un mese, mentre quella riguardante la vite ha preso avvio dalla scorsa settimana.

Per tutte queste colture sono già disponibili, o lo saranno tra breve, (con l'olivo si inizierà a maggio) specifici bollettini fitosanitari settimanali (bisettimanali per la vite) tramite i mezzi di divulgazione indicati nella tabella pubblicata a lato.

Uscendo dal contesto agricolo per affrontare quello della salvaguardia e tutela del verde pubblico ornamentale e stradale, anche quest'anno verranno effettuati monitoraggi e controlli su tutto il territorio provinciale per verificare il comportamento dei più comuni e pericolosi parassiti quali: il Bruco americano, la Cameraria dell'Ippocastano, la

Processionaria del Pino, l'Acizzia jamatonica delle Acacie, ecc. di cui daremo conto ogni qualvolta si renderà necessario. Nei limiti delle proprie possibilità il Servizio fitopatologico è anche a disposizione dei privati cittadini che, sempre nel settore del verde ornamentale, abbiano bisogno di indicazioni e consigli. A questo scopo il Servizio può essere raggiunto attraverso il numero telefonico **0444 830088** o la e-mail

serv.fitopato@provincia.vicenza.it. Come si vede il programma di lavoro non manca di impegni e speriamo anche di soddisfazioni le quali, se ci saranno, non potranno che essere collegate al risultato finale dell'annata che sotto molti aspetti proprio adesso sta entrando nel vivo.

La Redazione

L'OLIVICOLTURA DEL NORD ITALIA

Si terrà domenica 2 maggio a Villa Gazzetta di Sossano il convegno "Olivicoltura nel nord Italia". L'appuntamento è l'ideale continuazione del Progetto Olio che da anni l'assessorato all'Agricoltura della Provincia di Vicenza porta avanti con la collaborazione dell'Istituto Strampelli di Lonigo.

Sarà l'occasione per fare il punto della situazione sullo stato dell'arte dell'olivicoltura della nostra provincia, ma anche di tutto il nord Italia. Gli esperti infatti proporranno i risultati di sperimentazioni, tecniche innovative e suggerimenti culturali per un'olivicoltura che è fra le più difficili, visto il clima del nord che non è ottimale per una coltura mediterranea come l'olivo, ma che, se ben condotta, dà ottimi risultati.

Dopo l'apertura dei lavori da parte dell'assessore Vascon e il saluto delle autorità presenti, Giuseppe Fontanazza, già direttore dell'Istituto per l'Olivicoltura di Perugia nonché moderatore del convegno, farà il punto della situazione con un intervento dal titolo "L'olivicoltura odierna: situazione e prospettive del settore". A seguire Angela Canale, dei Vivai Faena di Perugia, illustrerà dei modelli innovativi di coltivazione dell'olivo, con particolare attenzione alla meccanizzazione delle pratiche culturali. Sergio

Carraro, dell'Istituto Strampelli di Lonigo, illustrerà al pubblico la realtà olivicola del vicentino, alla ricerca del difficile equilibrio fra la necessità di preservare il paesaggio rurale e l'esigenza per le aziende agricole di produrre reddito. Chiuderà i lavori l'intervento dell'Agronomo Capo Panel Orietta Pavan, che parlerà dell'evoluzione delle tecniche di trasformazione e miglioramento qualitativo degli olii extra vergini di oliva del Veneto.

Saranno presenti anche le tre cooperative oleicole attive sul nostro territorio: la Cooperativa Monte Asolone di Pove del Grappa, la Cooperativa Pedemontana di Marostica e la OliBeA (Olivicoltori Associati Colli del Basso Vicentino) di Nanto. Ogni struttura metterà a disposizione del pubblico un banco d'assaggio, dove poter gustare l'olio fruttato leggero di Pove, il fruttato medio della Pedemontana e l'ormai pluripremiato olio dei Colli Berici, fresco di attribuzione della Sirena d'argento al concorso Sirena d'oro di Sorrento. Le tre Cooperative saranno anche a disposizione del pubblico per la vendita diretta dei propri prodotti.

L'inizio è previsto alle 9.30 e al termine ci sarà una degustazione di prodotti tipici del territorio berico.