

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Il peggioramento del tempo previsto tra martedì e mercoledì non ha fortunatamente interessato la nostra provincia tuttavia l'alto grado di umidità dell'aria che sta caratterizzando quest'ultimo periodo non sta aiutando la coltura.

Attualmente la fase fenologica è di maturazione non ancora piena per le varietà più precoci (Pinot grigio, bianco, Chardonnay) e di invaiatura completata per quelle tardive (Garganega, Cabernet, Durella).

Nel complesso la maturazione sta un po' stentando a progredire in parte per la consistente quantità di uva presente, ulteriormente appesantita dalla piovosità di agosto e in parte perché quest'ultima sta ulteriormente stimolando l'attività vegetativa delle piante che in questo periodo normalmente è già conclusa.

Questo insieme di fattori (piovosità, ombreggiamento, eccesso vegetativo e produttivo) stanno causando seri problemi alle sanità delle uve specie a quelle più sensibili alla Botrite e al Marciume acido che infatti sono presenti con attacchi anche gravi ed estesi specialmente negli impianti di pianura. In questi casi ogni ulteriore intervento antibotritico risulta di scarsissima utilità ed economicamente svantaggioso.

Sempre sotto l'aspetto fitosanitario qualche problema lo sta causando anche la Peronospora che nelle zone più umide colpisce con virulenza la nuova vegetazione che continua a formarsi causandone la caduta.

Nel complesso dunque una situazione non facile che però potrebbe migliorare grazie alle condizioni meteo improntate alla stabilità previste per i prossimi giorni.

OLIVO: La debole ondata di maltempo transitata sul territorio provinciale venerdì u.s. non ha apportato precipitazioni significative nelle aree olivicole mentre le temperature sono risalite rispetto alla scorsa settimana di 3-5 °C sui valori massimi.

La buona disponibilità idrica dei terreni e la relativa carica produttiva presente negli impianti favoriscono il proseguimento senza sosta dell'attività vegetativa e dello stadio fenologico.

Sotto l'aspetto fitosanitario tutta l'attenzione in questo periodo è rivolta allo sviluppo delle popolazioni di Mosca olearia.

I monitoraggi compiuti nelle giornate di lunedì e martedì in tutti i comprensori vicentini hanno rivelato che la presenza di individui adulti è ancora a livelli trascurabili e comunque al di

sotto della media degli ultimi due anni. Anche i controlli effettuati sulle olive confermano che il grado di infestazione attiva (uova deposte e giovani larve) è praticamente nullo. Attualmente non c'è dunque alcuna minaccia immediata e non sono necessari interventi fitoiatrici specifici.

TRADIZIONE E SAPORI ANTICHI

Tempo di pastori e di transumanza, di vigne e di vendemmie, settembre è il mese delle tradizioni antiche e consolidate. Per la Provincia di Vicenza e l'Assessorato all'Agricoltura, però, segna anche il ritorno di un'usanza di cui si era perso il ricordo assieme a quello degli animali che ne sono protagonisti. Un'usanza che in altri tempi era un vero e proprio rito che, scandito con maestria dal banditore, richiamava allevatori e contadini. Spiega di cosa si tratta l'Assessore Provinciale all'Agricoltura onorevole Luigino Vascon: "Per il secondo anno consecutivo abbiamo deciso di riproporre una due giorni molto importante ed interessante dedicata alla vacca Burlina, un bovino autoctono vicentino che stiamo reintroducendo grazie anche al convinto sostegno di alcune aziende agricole private che hanno aderito al nostro programma".

Il 4 e 5 Settembre l'Azienda Agricola Sperimentale "La Decima" di Montecchio Precalcino tornerà ad aprirsi al pubblico di specialisti ma anche di semplici cittadini proponendo, accanto ad assaggi gratuiti di formaggi molto particolari e gustosi e ad un curioso viaggio nella biodiversità, fra ovini, animali da cortile e colture tipiche della nostra terra vicentina, alcuni appuntamenti di sicuro spessore. A cominciare dalla presentazione dei risultati preliminari del Progetto "BIOVI" 200-2013, in agenda alle ore 10 del sabato. "Il clou – continua Vascon – sarà però domenica. Dalle 9 alle 10 partirà infatti la rassegna della Burlina, che avrà carattere nazionale, e delle altre razze presenti in azienda ovvero Frisona italiana, Pojese, Bianca Valpadana "Bisa", mentre, a seguire, si aprirà la seconda Asta Nazionale dei Castroni di Burlina di proprietà dell'amministrazione provinciale e di varia età e peso". Attenzione, però. Come sottolinea lo stesso assessore, infatti, l'evento non ha soltanto carattere tecnico e commerciale, ma può diventare un interessante spaccato di vita agricola e contadina per tutti. Soprattutto per i bambini. Proprio per questo l'invito, rivolto direttamente alle famiglie vicentine, è quello di trasformare una domenica qualsiasi in una allegra "gita fuori porta" per la curiosità e la gioia dei più piccoli, che potranno così trascorrere una giornata all'aria

aperta alla scoperta di un piccolo mondo antico di sapori, colori ed immagini. Sarà l'occasione per conoscere ed ammirare il capretto bianco di Gambellara, le specie, talune incredibili, di galline dell'area noventana-leonicense, gli ovini autoctoni dell'Altopiano di Asiago e pure gli asini, docilissimi, impiegati nella Pet Therapy. Un fantastico tour nella biodiversità che sarà completato con le "merende della tradizione", capolavori di profumo e gusto. Sottolinea l'Assessore Vascon: "La degustazione dei formaggi ottenuti dal latte delle nostre Burline ed offerti dalla nostra Azienda Agricola è il miglior biglietto da visita, in tempi di hamburger globalizzati, per capire ed apprezzare quale tesoro in realtà il Vicentino possiede in cucina ed a tavola. Tra Doc e Dop il paniere dispone di quasi 100 produzioni tipiche che significano tradizione ma anche genuinità e salute. Abbandonarle, abbandonare le nostre terre e, come nel caso della Burlina, i nostri monti significa consegnare la nostra economia e la nostra stessa vita ad altri Paesi, magari nelle mani di quei grandi gruppi alimentari e finanziari cui non interessa se la carne ha lo stesso sapore dappertutto perché è al colore dei soldi che guardano". Mangia Vicentino, Mangia Genuino: è meglio e fa meglio.