

Bollettino Agrometeo n. 7 del 9 Giugno 2010

DIFESA DELLE COLTURE

VITE:

Condizioni meteo sostanzialmente favorevoli stanno caratterizzando questa prima decade di giugno con temperature che gradualmente si stanno portando su valori estivi con punte in questi ultimi giorni di 30-31 C°.

Lo stato vegetativo della coltura ne ha risentito positivamente tanto che la fase fenologica è attualmente di fine fioritura; inizio allagazione nelle varietà tardive e di ingrossamento acino in quelle precoci. Sui Pinots bianco e grigio a partire dalla fine della settimana si potrà effettuare il trattamento antibotritico di prechiusura grappolo. Prima di tale intervento sarà opportuno completare il riordino dei tralci con gli appositi fili effettuando, laddove necessario, una potatura verde in modo che i grappoli si rendono visibili il più possibile. Circa la situazione fitosanitaria per peronospora ed oidio non sono segnalati problemi particolari ed il trattamento consigliato entro l'inizio della settimana è per ora più che sufficiente a controllare la situazione.

Per coloro che hanno verificato nei propri vigneti la presenza di Cocciniglia Partenolecanium, i cui scudetti sono ben visibili sui tralci dello scorso anno, la schiusa delle uova è ormai completata, a seconda delle zone, dal 70% al

90% e dunque l'eventuale trattamento insetticida può essere effettuato tra la fine di questa e la prossima settimana.

I prodotti più indicati sono il Clorpirifos- metile ed il Thiametoxam (Actara), meglio quest'ultimo che il primo. E' anche in corso il controllo della Tignola di 2° generazione nonché quello della cicalina scafoide vettrice della Flavescenza dorata di cui daremo conto nei prossimi bollettini.

CILIEGIO: Precipitazioni

pressochè assenti, temperature massime intorno ai 27-28°C e ventilazione accentuata hanno caratterizzato questa ultima settimana.

In tutti i comprensori cerasicoli della Provincia continuano le operazioni di raccolta delle varietà medio-tardive. Nelle zone più anticipate del settore pedemontano si stanno ultimando le raccolte delle Romane e delle Van e stanno iniziando quelle del Durone di Mason; nelle zone più tardive invece (Salcedo) è da poco conclusa la raccolta delle varietà francesi e a breve inizierà quella delle intermedie. Nel comprensorio dei Berici, prosegue ancora la raccolta di Giorgia a cui seguiranno le prime varietà tardive, mentre nel settore di Montebello e della Valle del Chiampo, sono in corso quella

della Mora di Cazzano. Laddove possibile, si consiglia di continuare con le irrigazioni al terreno vista la carenza di precipitazioni e il clima ventilato dell'ultimo periodo.

Nel complesso, si sta concludendo un'annata sicuramente positiva per quanto riguarda l'andamento stagionale, l'aspetto fitosanitario e l'elevata produzione, a scapito a volte della pezzatura dei frutti che ha penalizzato i prezzi di mercato. Con questa settimana dunque si conclude l'appuntamento settimanale con il Bollettino fitosanitario del ciliegio. Ulteriori indicazioni e notizie su questa coltura saranno presenti sul Bollettino Agrometeo pubblicato su La Difesa del Popolo e La Voce dei Berici, nelle trasmissioni televisive di TVA, Telechiara e Canale 68 e sul nostro sito internet

www.provincia.vicenza.it/servizi/agricoltura/serfито/fitosanit/

A tutti i cerasicoltori rinnoviamo comunque l'appuntamento per la prossima campagna cerasicola.

Cipolla a semina primaverile

La fase fenologica è d'ingrossamento bulbo più o meno avanzato in funzione degli appezzamenti. Si segnala su questa coltura una forte presenza di Tripide, si consiglia pertanto di intervenire con insetticidi specifici

per mantenere a livelli accettabili l'infestazione, avendo cura di alternare tra loro le sostanze attive, di effettuare il trattamento nelle ore serali dopo il tramonto e di aggiungere sempre un ottimo bagnante. Per quanto riguarda la *Peronospora*, proseguire con i trattamenti a distanza di 8-10 giorni dall'ultimo effettuato con prodotti sistemici. Si segnala su questa coltura una sporadica presenza di Batteriosi. Proseguire con le irrigazioni.

LO ZAFFERANO (CROCUS) : UN MITO, UN FIORE

Il suo nome latino è *Crocus sativus* e la conoscenza, l'uso e la sua diffusione sono legati, nel nostro paese soprattutto ad un famoso piatto di riso, il risotto alla milanese, che si presenta di colore giallo smagliante e con un profumo caratteristico. Si estrae da un piccolo giglio violaceo che annida al suo interno gli organi di riproduzione intensamente colorati in rosso e che costituiscono la spezia. Questo fiore, appartenente appunto all'ordine delle gigliacee, è originario dell'Asia minore, principalmente della Persia. Ha avuto diffusione anche nei paesi mediterranei Turchia, Spagna e soprattutto Italia dove è stata introdotta da un frate Domenicano intorno al 1300 e si è resa famosa la coltivazione in Abruzzo nella piana di Navelli, a circa 700 m s.l.m., ai piedi del Gran Sasso.

L'esistenza di una ampia mitologia sul *Crocus* sottolinea l'importanza che i fiori di zafferano rivestivano nella vita di relazione e nella quotidianità dei popoli antichi, che lo consideravano un simbolo di vita e di bellezza e lo utilizzavano nei rituali religiosi e nelle cerimonie matrimoniali: conoscevano e utilizzavano anche le proprietà coloranti degli stigmi vermigli del fiore da cui si ricava la spezia più cara e preziosa di ogni tempo, da sempre considerato l'Oro Rosso dell'Oriente.

Più recentemente sono stati svolti studi approfonditi sulla natura dei principi attivi molecolari individuati nell'apparato riproduttivo del *crocus sativus* ed è risultata una elevata quantità di sostanze a struttura carotenoide e di composti che da essa derivano. Le molecole più importanti dal punto di vista funzionale sono: *Crocetina*, *Crocina*, *Picrocrocina* e *Safranale*, tutte derivanti dalla degradazione enzimatica di un unico precursore, il caratenoide *Zeaxantina*. *Crocetina* e *Crocina* determinano il colore della spezia e, in buona parte, la qualità del prodotto le cui proprietà biologiche sono conseguiti nei risultati interessanti relativi a tre diversi ambiti scientifici: attività antiossidante e antiradicalica, effetti sul sistema nervoso centrale, attività chemiopreventiva contro i tumori.

Lo zafferano, il cui fiore si raccoglie nella seconda metà del mese di ottobre e si sottopone subito all'estrazione manuale dell'apparato riproduttivo, ha un costo molto elevato perché deve essere sottoposto a una lunghissima e specializzata operazione manuale (servono circa 120.000/ 150.000 fiori per ottenere un chilogrammo di prodotto finito.)

Purtroppo un prodotto prezioso come il *crocus sativus* può subire sofisticazioni e adulterazioni con pigmenti coloranti naturali gialli ottenuti a costi decisamente inferiori da specie botaniche diverse. Sui mercati del medio oriente se ne trovano in abbondanza. e vengono offerti all'ignaro turista a prezzi convenientissimi. Il prodotto più noto in questo campo è il cosiddetto *zafferanone* costituito dai fiori essiccati del *Carthamus Tinctorius* (il volgare *Cartamo*) da cui si ottiene un infuso giallastro con aroma lievissimo che ricorda vagamente lo zafferano.

Antonio Peretti

OLIO: IL PROGETTO QUALITA'DELLA PROVINCIA

L'olivicoltura vicentina, documentata fin dall' XI secolo nelle zone di Bassano, Pove e Romano d'Ezzelino, conobbe il momento di maggior splendore tra il 1500 e il 1700.

Si trattava di una coltivazione di frontiera, difficile a queste latitudini. Inverni troppo freddi e

precarie condizioni socio-economiche portarono infatti all'abbandono di produzione e consumo dell'olio d'oliva a favore dei più economici oli di semi. Bisognerà aspettare fino ai primi anni novanta per assistere ad una ripresa di mercato e pensare a degli investimenti in campo olivicolo.

Il progetto qualità, nato nel 2000 grazie al finanziamento principalmente della Provincia di Vicenza, e della Camera di Commercio, ha visto per sette anni impegnato il Servizio Fitopatologico provinciale allo scopo di migliorare la qualità dell'olio extravergine, promuovere l'associazionismo fra i produttori e aumentare la quota di olio imbottigliato destinato al commercio. Successivamente il progetto per altro ancora in atto è proseguito con le sole forze economiche della Provincia di Vicenza.

Il Servizio Fitopatologico ha iniziato analizzando la situazione oleicola individuando i punti di forza e quelli di debolezza del comparto, quindi ha proceduto con l'analisi dello stato della coltura dell'olivo e la qualità reale - ma anche quella potenziale e non sfruttata - dell'olio vicentino.

Dopo questa prima fase esplorativa il Servizio Fitopatologico è passato a quella sperimentale, realizzando vari test di produzione di olio extra vergine sia in blend che come monocultivar, giungendo alla

definizione di un disciplinare di produzione che consentisse di valorizzare al massimo il potenziale delle varietà di olive presenti nel nostro territorio

La successiva fase è stata operativa e ha coinvolto una quarantina di produttori distribuiti sul territorio, fra cui tre cooperative di produttori dei Colli Berici e Lessini e della zona Pedemontana. Per questi soggetti il Servizio ha predisposto un disciplinare interno che parte dalla gestione tecnico-agronomica dell'uliveto, passa attraverso la trasformazione delle olive in olio e arriva all'imbottigliamento e alla commercializzazione.

La nostra Provincia si fregia inoltre di due DOP: la Veneto del Grappa, che comprende 15 comuni della zona pedemontana, posta nella zona a nord-est della nostra provincia e la Veneto Colli Euganei e Berici. Quest'ultima interessa 28 comuni del comprensorio dei Colli Berici, a sud della città.