

## **DIFESA DELLE COLTURE**

**VITE:** Tra domenica e martedì notte le tanto attese precipitazioni sono arrivate, interessando tutta la provincia, ma con quantità comprese tra i 40 - 60 mm. nel settore Pedemontano e i 20 -40 mm nel Basso vicentino, e zona Berica. Specie in quest'ultimo settore, che era quello maggiormente soffrente, il beneficio non sarà risolutivo, ma porterà comunque una boccata di ossigeno per le situazioni di più grave carenza idrica. In ogni caso dopo una breve sospensione le vendemmie sono comunque riprese a pieno ritmo in particolare per le varietà medio tardive quali Merlot e Garganega. In particolare per quest'ultimo vitigno, ancora molto presente nella nostra provincia, specie per i vigneti di pianura, le piogge potrebbero indurre nei prossimi giorni un sensibile miglioramento sia qualitativo che quantitativo delle uve. Intanto si sta confermando in tutta la provincia una riduzione dei quantitativi raccolti intorno al 20-25% rispetto alla scorsa annata che, lo ricordiamo, era stata particolarmente abbondante. Circa gli aspetti fitosanitari ricordiamo ai viticoltori di porre attenzione alle piante colpite da Flavescenza Dorata - Legno Nero e da Mal dell'Esca in modo da eliminare le prime e di

segnare le seconde in modo da sottoporle ad una potatura di rinnovo durante il periodo invernale.

**OLIVO:** Tra domenica e martedì, le precipitazioni tanto attese si sono verificate in tutta la provincia, più abbondanti nel settore pedemontano-bassanese con una punta di 56 mm a Breganze. Meno consistenti ma sicuramente utili, le precipitazioni nel comprensorio dei Berici con mediamente 30 mm di pioggia caduti. L'ingrossamento delle olive procederà con regolarità nel settore pedemontano, mentre sui Berici occorrerà verificare fino a dove le precipitazioni intervenute riusciranno a ridurre il deficit idrico fin qui accumulato. Con questa settimana, si sono inoltre osservati i primissimi viraggi di colore sulle varietà più precoci come Leccino e Pendolino, confermando un anticipo stagionale molto simile a quello del 2007. Sotto l'aspetto fitosanitario, i controlli eseguiti questa settimana hanno messo in evidenza un generale ulteriore aumento delle catture, accompagnato da una percentuale di punture fertili (uova o larve) che in qualche caso si sta avvicinando alla soglia di danno (10% circa di frutti colpiti). Pertanto, entro la corrente settimana, massimo

primi giorni della prossima, sarà necessario effettuare un trattamento insetticida a base di Dimetoato, Fosmet o Imidacloprid al fine di contenere la presenza dell'insetto e intervenire sulle uova già deposte o sulle larve.

**RADICCHIO:** La perturbazione che ha interessato la nostra provincia nei giorni scorsi, ha apportato circa 35 mm nella zona del Basso Vicentino, favorendo in generale le colture. La fase fenologica dei tipi precoci e medi è di formazione del cespo, mentre per i tardivi è di inizio formazione. In generale le colture con il ritorno delle temperature nella norma e le precipitazioni occorse, hanno ripreso vigore. Per i tipi precocissimi si denota una scarsa pigmentazione rossa delle foglie, causa delle alte temperature che si sono registrate nell'ultima decade di agosto. Dal punto di vista fitosanitario, le piante danneggiate dal Ragno rosso, si stanno ora riprendendo con la normalizzazione dello sviluppo vegetativo. Per quanto riguarda Nottua e Piralide, il controllo sulle trappole ed in campo è tale da non consigliare anche per questa settimana alcun trattamento. Si raccomanda comunque di monitorare attentamente sulle piante l'eventuale presenza di larve e, solo in questo casi, intervenire

con un prodotto di tipo abbattente.

## **UN BUON BICCHIERE DI LATTE**

Valutando i pro e i contro di un buon bicchiere di latte, si trovano molti pareri radicalmente diversi. Riflettiamo sui motivi per cui il latte entusiasma per l'alto valore nutrizionale, ma suscita anche perplessità. Il latte è l'alimento liquido prodotto dalle ghiandole mammarie dei Mammiferi dopo il parto, ed è utilizzato per la nutrizione e la crescita dei cuccioli fino allo svezzamento, ad eccezione dell'uomo che ne beve, di altre specie, anche in età adulta. Il latte di tutti i Mammiferi contiene, disciolti in acqua, lo zucchero detto lattosio, proteine, grassi, vitamine e sali minerali, ma in percentuale diversa al variare della specie di Mammifero. E' da questa variabilità della composizione del latte nelle diverse specie, che derivano i problemi individuati da chi ritiene sbagliato un eccessivo uso di latte vaccino nell'alimentazione umana dopo lo svezzamento. Tali problemi consisterebbero in una carenza di ferro, scarsamente presente nel latte, in un eccessivo apporto di grassi saturi e di colesterolo, nella diffusa intolleranza al lattosio, nelle allergie provocate, nella presenza nel latte di sostanze estranee usate in zootecnia o veicolate dal foraggio. Dubbia

sarebbe anche l'importanza del latte come fonte di Calcio in quanto, dato il suo elevato contenuto in proteine, il cui metabolismo assorbe calcio, la quantità consumata a questo scopo sarebbe maggiore di quella apportata. Quanto c'è di vero in tutto questo? Come rispondono i sostenitori del latte? La prima considerazione da fare è che, essendo indiscussa la superiorità del latte materno per i nostri lattanti, la questione deve necessariamente riguardare l'assunzione di latte dopo lo svezzamento, quando la dieta diviene progressivamente più complessa, ed è quindi fuorviante parlare delle capacità nutrizionali del latte considerato come alimento unico. Fuorviante perché, ad esempio, il problema dello scarso apporto di ferro non sussiste se in una dieta equilibrata il ferro è fornito anche da altri alimenti. Fuorviante perché, se è innegabile che circa il 65% dei grassi del latte sono saturi, è anche vero che un quarto di questi sono scarsamente influenti sulla colesterolemia. Perciò, nel caso in cui il latte sia assunto in una dieta equilibrata, i suoi grassi non rappresentano un fattore di rischio per le persone sane, al punto che l'Istituto Nazionale di Ricerca per l'Alimentazione e la Nutrizione (IRAN) ne raccomanda l'assunzione di tre razioni al giorno, ciascuna di 125 ml. Problema reale e diffuso

è invece l'intolleranza al lattosio, dovuta a un'insufficiente produzione di lattasi, l'enzima necessario per scinderlo in glucosio e galattosio. Ciò impedisce l'assorbimento del lattosio a livello intestinale con conseguenti dolori addominali e diarrea. Questo deficit ha cause genetiche e quindi una soluzione possibile, oltre a consumare piccole quantità di latte aumentandole gradualmente, è usare il cosiddetto latte delattosato, in cui il lattosio è stato predigerito e scisso. L'allergia al latte è invece generalmente dovuta a una reazione del sistema immunitario verso le sue proteine ma, com'è risaputo, il problema delle allergie è complesso e riguarda anche molti altri alimenti. L'importanza del latte come fonte di Calcio è ribadita dalla statunitense "National Osteoporosis Foundation" (NOS) la quale, per soddisfare i fabbisogni giornalieri di Calcio necessari per la salute delle ossa raccomanda di consumare, in una dieta sana ed equilibrata, una tazza al giorno di latte magro o parzialmente scremato. Infatti, la perdita di Calcio dovuta al metabolismo dell'elevato contenuto proteico del latte, è compensata dal suo elevato contenuto in Calcio, superiore rispetto ad altri alimenti. A molti dei dubbi sull'opportunità di bere latte rispondono quindi esperti in

materia (IRAN e NOS) che, data l'autorevolezza, dovrebbero tranquillizzare noi consumatori. Per rispondere ai dubbi rimanenti è importante che il latte che consumiamo sia prodotto da animali in salute e ben alimentati, e sia lavorato nel rispetto della normativa, perché possa giungere sulle nostre tavole con tutte le caratteristiche nutrizionali che l'ha reso, per tradizione, un alimento sano e sicuro se inserito in una dieta equilibrata.

Giorgio Marcazzan

### **PASTINACA E SPAGHI**

Questa settimana sono due i prodotti che andiamo a proporvi. Due ortaggi inusuali, per alcuni versi curiosi, sicuramente conosciuti a pochi: la Pastinaca, altrimenti detta carota bianca, e gli Spaghi di Dueville. La carota, come siamo abituati a mangiarla oggi, è un ortaggio relativamente recente. La cultivar di colore arancione fu infatti selezionata solamente nel 1600 ad opera degli olandesi in onore della famiglia reale regnante, gli Orange. Prima era un tubero bianco e fibroso poco apprezzato e poco diffuso. Le era largamente preferita la pastinaca, che durante il rinascimento era presente in moltissime preparazioni culinarie. Ciò nonostante in Italia la pastinaca perde lentamente terreno nei confronti della carota arancione a partire dal 1700, perché meno

versatile. Il nome pastinaca sembra derivare dall'unione dei due termini greci *pan* (tutto) e *akos* (rimedio), a formare il termine *panakeia* da cui deriva la parola italiana panacea: rimedio universale in grado di risolvere tutti i problemi, di guarire ogni male. La pastinaca è un tubero di colore biancastro, dall'aspetto leggermente contorto, che può raggiungere anche notevoli dimensioni se adeguatamente coltivata. In cucina viene utilizzata principalmente cotta, sia come contorno, che come primo piatto, ed è un cibo ricco di potassio e di fosforo. Il recupero di questo ortaggio ormai dimenticato si deve ad un'azione dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia, del gruppo di Ristoratori delle Risorgive Vicentine e del Comune di Monticello Conte Otto. Grazie alla sinergia fra i diversi protagonisti e al supporto tecnico dell'Istituto Strampelli di Lonigo, oggi la pastinaca è tornata ad essere coltivata nella zona delle risorgive, che bene si presta per le caratteristiche del terreno, e viene proposta con successo dai ristoratori della zona.

Gli spaghi di Dueville sono invece una leguminosa dall'aspetto peculiare, in quanto i bacelli sono di notevole dimensione, arrivando a raggiungere anche una lunghezza di 60 cm. I nomi con i quali vengono chiamati sono

diversi: spaghi di Sant'Anna - in quanto la raccolta avviene normalmente in concomitanza con l'omonima fiera - tegolina o tega asparago, fagiolo serpente o fagiolo metro, oltre al dialettale *scuria*, ossia fagiolo frusta. Un tempo questo ortaggio, che è molto resistente alla siccità, veniva coltivato maritato alle piante di mais, che fungevano da tutore vivo, e che sfruttavano la capacità di questo vegetale, come tutte le leguminose, di fissare l'azoto nel terreno. Lo scambio era quindi a doppio senso, quasi una simbiosi artificiale creata dall'uomo: il mais sosteneva il fusto degli spaghi, e gli spaghi fornivano nutrimento alle piante di mais. Questa pratica però è stata abbandonata dopo l'introduzione dell'uso degli erbicidi nella coltivazione del mais. Questa tegolina-asparago si gusta lessata e poi ripassata in padella, con un battuto di lardo in cui vengono fatte sciogliere delle sarde sotto sale, oppure con un soffritto di scalogno con l'aggiunta di pancetta a dadini. Un ottimo momento per poterli assaggiare è durante l'Antica Sagra e Fiera di Sant'Anna, che si svolge a Dueville tutti gli anni a fine luglio.