

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Temporalità e piovoschi hanno interessato irregolarmente la provincia lo scorso fine settimana, in genere con precipitazioni molto contenute, che solo saltuariamente hanno superato i 10-15 mm, e quasi sempre solo nel settore pedemontano. Sotto l'aspetto vegetativo le piogge della 1° quindicina di giugno e la ripresa delle temperature concorrono a mantenerle stabile il progresso della fase fenologica che è ormai di chiusura grappolo anche nelle varietà tardive quali Garganega e Cabernet. Le migliorate condizioni meteo stanno anche consentendo di eseguire le opportune potature verdi e sfogliature indispensabili per arieggiare la zona dei grappoli. Ricordiamo infatti che in molte situazioni di pianura fresca nelle varietà precoci la Botrite ha già fatto la sua comparsa sui grappoli con nuclei di infezione anche consistenti.

Positiva risulta invece la situazione relativa alla Peronospora ancora completamente assente in tutta la provincia, dunque bisogna dare ormai per acquisito il fatto che le piogge cadute fino al 15 di giugno non hanno prodotto infezioni primarie degne di nota. Qualche presenza di Oidio è invece segnalata sia in collina che in pianura, ma anche queste

infezioni sono per il momento ben controllate dai trattamenti fin qui effettuati. Entro la fine di questa, inizio prossima settimana è il momento migliore invece per effettuare il trattamento combinato contro la Tignoletta di 2° generazione e la Cicalina Scafoide vettrice della Flavescenza Dorata.

Ricordiamo che contro la Scafoide c'è un decreto di difesa obbligatoria della Regione Veneto che di fatto comprende tutta la provincia e che raccomandiamo caldamente di eseguire visto il preoccupante aumento della malattia verificatasi negli ultimi due anni. Il prodotto più idoneo per ambedue i parassiti è il Clorpirifos.

OLIVO: Lo scorso fine settimana il passaggio di una perturbazione ha portato precipitazioni più copiose nel settore pedemontano (da 7 a 28 mm) rispetto al comprensorio dei Berici che ha potuto beneficiare solo di qualche mm di pioggia.

Proprio in queste zone non mancano situazioni di stress idrico vista la notevole necessità d'acqua che hanno in questo momento le piante a causa dell'accrescimento delle drupe, le cui dimensioni hanno superato ampiamente il grano di pepe. Per questo motivo, nelle situazioni di maggior sofferenza idrica, dove possibile, un'irrigazione di

soccorso sarebbe estremamente utile al fine di ridurre la cascola delle olive. Per quanto riguarda l'allegagione, questa si presenta, al momento, più soddisfacente e regolare nel comprensorio pedemontano e bassanese rispetto a quello dei Berici, probabilmente a causa proprio della scarsità di precipitazioni dell'ultimo periodo.

Sotto l'aspetto fitosanitario, con questa settimana è stato raggiunto il picco di presenze delle Tignola dell'olivo anche nei comprensori della Pedemontana e del Bassanese, quindi tra la fine di questa e l'inizio della prossima settimana è possibile intervenire contro questo insetto con prodotti a base di Fosmet o Dimetoato. Inoltre, sarebbe senz'altro opportuno effettuare separatamente un trattamento con prodotti rameici per contenere eventuali infezioni fungine di Cicloconio (Occhio di Pavone), aggiungendo alla soluzione anche dei concimi fogliari azotati. In particolare, due o tre irrorazioni alla chioma con urea alla dose di 1,2-1,5 kg per ettolitro di acqua

FRUMENTO TENERO ED ALTRI CEREALI A PAGLIA

Sono ormai terminate le raccolte dell'orzo e delle coltivazioni più precoci di frumento. Le colture quest'anno non sono quasi mai state colpite da malattie

crittogamiche ed hanno concluso il loro ciclo con buona sanità. Si notano solo ora su quelle più tardive a semina primaverile, attacchi di Ruggine bruna, in qualche caso anche con effetti negativi sulle piante. Le produzioni sono molto scarse da 45 a 55 q/ha nei terreni più asfittici a causa delle piogge invernali; nelle situazioni migliori e nei terreni più fertili dove è stato possibile intervenire con l'irrigazione e le concimazioni adeguate, le rese sono buone da 65 a 80 q/ha. Tutte le produzioni hanno un buon peso ettolitrico, spesso sopra i 60 kg/hl dell'orzo e sopra gli 80 kg/hl del frumento con punte di 83 kg/hl.

ATTUALITÀ VITICOLA E FITOSANITARIA

Siamo ad inizio estate, grossomodo a metà della stagione viticola. I vigneti vicentini sono in buono stato vegetativo dopo le piogge dalla prima metà di giugno mentre le uve sono avanti, e di molto, come solo nel 2007 era successo. Le produzioni pendenti paiono soddisfacenti nonostante le fallanze, le scalarità di germogliamento e qualche colatura fiorale di troppo accusate da diversi vitigni. In estrema sintesi questo è il quadro attuale della situazione. L'anomalia dei due mesi e mezzo quasi filati di tempo soleggiato, caldo e ventilato che ci siamo lasciati alle spalle non ha causato scompensi particolari nel ciclo vegetativo,

anticipo stagionale a parte. Diversa dal solito è invece la situazione relativa ai parassiti. Tra quelli fungini la peronospora è stata fortemente debilitata dalla siccità e, ad oggi, è praticamente assente. L'Oidio, pur presente nelle zone di pianura, non si è ancora manifestato in forma virulenta e solo la Botrite è riuscita a farsi strada puntuale e pericolosa negli ambienti e sulle varietà consueti anche solo con pochi millimetri di pioggia e qualche giorno di alta umidità. Tra i parassiti animali sono stati decisamente favoriti dalle alte temperature e dalla mancanza di piogge i Tripidi, gli Eriofidi dell'Acariosi e dell'Eriofidi e anche gli Acari che sono ricomparsi un po' dovunque anche se solo occasionalmente a livello di infestazione. Accanto a questi anche le Tignole, le Cicaline e specialmente le Cocciniglie che si stanno diffondendo rapidamente negli ultimi anni. Proprio a proposito degli insetti, di queste evenienze stagionali e delle necessità di praticare degli interventi di contenimento bisogna specificare alcune cose. Fino a poco tempo fa, prima della rivoluzione del settore fitoiatrico imposto dalla normativa comunitaria, si disponeva di insetticidi a largo spettro di azione che combattevano contemporaneamente specie e generi diversi di insetti in modo efficace, persistente e anche poco costoso (ricordiamo i Fenitrotion, i

Quinalfos ecc..). La pressoché totale eliminazione di tali prodotti dal commercio motivata da ragioni di pericolosità per l'uomo e l'ambiente ha lasciato spazio a delle altre materie attive, nuovissime o meno recenti, tutte comunque caratterizzate da un profilo ecotossicologico poco impattante, da una maggiore tutela per gli operatori e i consumatori ma nel contempo specifiche e attive generalmente contro un ristretto numero di insetti bersaglio. Ciò significa, in breve, che un insetticida deve essere scelto in modo molto oculato, valutando attentamente i parassiti da combattere nel proprio vigneto e la loro priorità. In concreto, considerando irrinunciabile in tutto il territorio vicentino il trattamento contro lo *Scaphoideus titanus* (vettore di Flavescenza Dorata) ne consegue che i prodotti da impiegare nell'attualità sono preferibilmente quelli a base di Clorpirifos etile o metile oppure l'Indoxacarb che sono bivalenti anche contro le Tignole. Per una difesa più articolata e completa contro quest'ultime in quei vigneti destinati alla produzione di uve da surmaturazione e/o di vini di pregio, dove è già stato eseguito un intervento la scorsa settimana con prodotti specifici (quelli a base di Metossifenozone, Tebufenozone, Emamectina o Clorantraniliprole) è necessario prevedere l'esecuzione di un secondo intervento insetticida

attivo anche contro le cicaline (il Clorpirifos etile o metile già citato) a distanza di 10-12 giorni. Per un controllo dei Tripidi bisogna utilizzare prodotti a base di Spinosad (attivi anche contro le cicaline ma inefficaci sulle tignole). (Sergio Carraro).

LA SOPRESSA

Il maiale conosce sorti differenti nel mondo. Da salvadanaio del contadino ad animale impuro e quindi da evitare nell'alimentazione. Se per gli ebrei il divieto di mangiare carne di maiale deriva dal Levitico e dal Deuteronomio: *"il porco, perché ha l'unghia bipartita da una fessura, ma non rumina, lo considererete immondo. Non mangerete la loro carne e non toccherete i loro cadaveri; li considererete immondi"*, per i musulmani è il Corano a escluderlo, assieme all'alcol *"In verità vi sono state vietate le bestie morte, il sangue, la carne di porco e quello su cui sia stato invocato altro nome che quello di Dio"*. Nella religione cristiana invece il maiale è legato indissolubilmente a Sant'Antonio Abate, patrono degli animali, tanto da entrare ufficialmente nel suo emblema. Peraltro il grasso di maiale veniva usato dagli appartenenti all'ordine degli Antoniani quale cura per l'herpes zoster, il fuoco di Sant'Antonio. Comunque sia il maiale è stato prezioso animale nella storia contadina di tutta

Italia, e Vicenza non fa eccezione. Tradizionalmente da noi veniva ucciso il 25 novembre di ogni anno, data attesa con ansia e paura da grandi e piccini. Il re della giornata era ovviamente il norcino, per noi tutti il *mas-ciario*, che arrivava nelle case armato di lunghi e affilati coltelli per trasformare il povero animale in salsicce, cotechini, salami, sopresse e pancette. Una morte breve, seguita da una rapida resurrezione. Il prodotto derivato dal maiale più pregiato e più conosciuto era e resta la Sopressa, che nel vicentino, unico caso per ora in Veneto, può vantare la DOP (Denominazione di Origine Protetta). Questo significa che la sua produzione deve seguire un rigido disciplinare di produzione che ne regola tutte le fasi di lavorazione, dal maiale al prodotto finito. La Sopressa è un salume di grosse dimensioni dalla caratteristica forma arcuata, che un tempo era realizzata in un'infinità di varianti, secondo la preparazione e la sensibilità del norcino. Ha dimensioni maggiori rispetto al salame, visto che arriva a pesare anche oltre i 3,5 kg. Per la Sopressa vicentina DOP i maiali utilizzati possono essere solamente delle razze Large White, Landrace e Duroc, avere minimo 9 mesi e un peso non inferiore ai 130 kg. E soprattutto devono essere nati e allevati esclusivamente in provincia di Vicenza, in modo da poter avere il

massimo della tracciabilità in tutta la filiera produttiva. Il processo produttivo poi ricalca le fasi di lavorazione tradizionali, che da secoli vengono tramandate in terra vicentina: il sezionamento e disosso, la macinatura, l'insaccatura in un budello naturale del diametro minimo di 8 cm, la legatura con spago di canapa, cui seguono un periodo di asciugatura e di stagionatura durante le quali la sopressa si ricopre di muffe. Continua comunque anche la tradizione della Sopressa tradizionale, prodotta da macellerie, contadini e agriturismi, che conta sempre numerosi estimatori, in particolare nella zona di Valli del Pasubio, cittadina che dedica ogni 15 di agosto una famosa festa a quest'insaccato. Anche nel basso vicentino resiste la tradizione, che risiede nella produzione della Sopressa con l'ossocollo.