

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Piovaschi e acquazzoni sporadici hanno interessato la provincia lo scorso fine settimana con quantitativi consistenti solo nel comprensorio pedemontano con punte di 34 mm a Breganze e 39 mm a Sarcedo; non si esclude qualche ulteriore apporto anche nei prossimi giorni. Nel complesso la situazione meteo sta favorendo la coltura che sta completando regolarmente la fase fenologica che vede le varietà precoci in pre-maturazione mentre le tardive stanno completando l'inviatura. L'apertura delle Cantine sociali è prevista a cavallo della metà di agosto a seconda delle situazioni delle diverse zone, con una decina di giorni di anticipo sulle medie stagionali. Sotto l'aspetto fitosanitario gli occhi sono puntati sulla Botrite la cui presenza, nel giro di una settimana, si sta facendo notare su Pinot grigio e bianco, ma qualche accenno è presente, specie su Chardonnay e Prosecco. Se il tempo darà una mano si dovrebbe giungere alla vendemmia senza gravi difficoltà. Il Servizio sta attualmente monitorando la presenza della Tignoletta di 3° generazione per le uve destinate alla produzione di vini passiti (Torcolato e Recioto), nonché quelli destinati a surmaturazione in vigneto. In queste situazioni, per coloro che intendono utilizzare i regolatori di

crescita o prodotti simili e conveniente intervenire entro la corrente settimana preferendo eventualmente quei principio attivi (Flufenoxuron, Indoxacarb) validi anche contro la Cicalina.

OLIVO: Sotto il profilo meteorologico, le condizioni degli ultimi giorni sono migliorate con temperature ritornate su valori medi stagionali e precipitazioni assenti se si escludono i 30-40 mm circa caduti in alcuni settori della zona Pedemontana nella serata di sabato (Breganze 34 mm, Sarcedo 39 mm). La fase fenologica è di indurimento nocciolo anche per le varietà tardive mentre le olive, specie nel settore Pedemontano, maggiormente favorito dalle precipitazioni, risultano avere dimensioni nettamente superiori alla norma stagionale. Circa gli aspetti fitosanitari, i controlli eseguiti con le trappole di monitoraggio della mosca hanno messo in evidenza, in tutti i comprensori olivicoli provinciali, un aumento delle catture. Ma quello che più conta, è che sulle olive controllate sia sui Berici e Lessini, ma soprattutto nei

settori Pedemontano e Bassanese, che hanno goduto di molte precipitazioni, in alcuni casi, il limite soglia del 10-12% di punture fertili (presenza di uovo o larva) è stato raggiunto e superato. Vista questa situazione risulta indispensabile intervenire tra la fine di questa e l'inizio della prossima settimana, in tutti i comprensori provinciali, con prodotti insetticidi a base di Dimetoato, Fosmet o Imidacloprid badando di bagnare bene tutta la vegetazione.

RADICCHIO: Lo stadio fenologico dei tipi precocissimi è di 4-5 foglie, per i tipi precoci è di 2 foglie, mentre l'emergenza è ormai terminata per i tipi medi e ancora da completare per i tipi tardivi. Ormai anche le ultime semine si sono generalmente concluse nei giorni scorsi. In generale l'investimento risulta buono grazie all'andamento climatico e alle buone condizioni del terreno al momento dell'emergenza. Sotto l'aspetto fitosanitario non si riscontrano attualmente presenze significative di tripidi e di ragnetto rosso, riscontrabili solo con pochi individui sulle colture più precoci. Si consiglia di monitorare la loro presenza con attenzione sulle colture che hanno appena

completato l'emergenza. Si raccomanda di intervenire solo in caso di consistente infestazione di Ragnetto rosso e tripide con prodotti specifici a base di Acrinatrina (es. Rufast E-Flo), prodotto registrato per il radicchio, ma non ammesso dalle linee regionali di difesa integrata. Si raccomanda sempre di effettuare regolari turni di irrigazione, a seconda dello stadio e necessità delle colture.

Le acque potabili e le acque minerali

Mai, come in questo periodo, il mercato offre una scelta così vasta di acque minerali confezionate adatte a tutte le esigenze di un consumatore attento alla propria salute. Ma come districarsi fra una miriade di informazioni di non facile lettura fornite dalle etichette e da un non sempre corretto messaggio pubblicitario? Innanzitutto va chiarita la differenza che vi è fra la comune acqua potabile fornita dagli enti acquedottistici e le acque minerali. La prima è un'acqua potabile a pieno titolo che, in caso di necessità, può essere corretta con disinfettanti (Cloro o composti del Cloro): tali disinfettanti debbono essere usati nella misura massima imposta dalla legge e l'Ente gestore deve garantirne la potabilità con analisi chimico-batterologiche complete. Il cittadino può conoscere tali dati richiedendoli all'Ente Erogatore, sapendo che le garanzie di

potabilità vengono riconosciute fino all'altezza del contatore, cioè nel punto di prelievo dell'utenza. Sono ormai frequenti infatti, da parte degli utenti, installazioni di apparecchiature di decalcificazione atte ad evitare la formazione di incrostazioni calcaree negli elettrodomestici che possono modificare la qualità dell'acqua erogata. A questo proposito si sottolinea che l'Organizzazione Mondiale della Sanità ha stabilito che non deve essere posto alcun limite alla presenza di sali di calcio solubili presenti nelle acque destinate all'alimentazione umana. L'acqua, accanto al latte, è fonte primaria di calcio per un fabbisogno giornaliero non inferiore a 1500 mg nell'individuo adulto sano. Vanno pertanto smentiti due inventerati luoghi comuni. Non è vero che le acque tecnologiche indichino, con l'obbligo di evitare le incrostazioni calcaree, anche la possibilità di recare danni analoghi nell'organismo umano. L'acido cloridrico presente nello stomaco solubilizza infatti tutto il calcio e lo rende in buona parte disponibile al suo metabolismo. Non è neppure vero che il calcio, pur non recando danno agli adulti, potrebbe essere di nocumento ai bambini di costituzione più vulnerabile. Anzi l'apporto di maggiore quantità di questo elemento favorisce una migliore dentizione e un più valido sviluppo osseo. Le acque minerali naturali si caratterizzano

invece per la proprietà di essere potabili per propria natura e possono essere sottoposte esclusivamente a specifici trattamenti fisici. Un altro aspetto legislativo fondamentale affinché un'acqua possa considerarsi "minerale naturale" consiste nella necessità di ottenere da parte del Ministero della Salute la valutazione di proprietà benefiche stabilite in base a test farmacologici e clinici nonché alla caratterizzazione quantitativa di sali minerali, oligoelementi e altri costituenti. La classificazione delle acque minerali si effettua in base al parametro denominato *Residuo Fisso a 180°C* che indica il residuo salino ottenibile per evaporazione dell'acqua, stabilizzato a 180°C; sulla base di questa definizione legale si ottengono acque minimamente mineralizzate con RF inf. a 50 mg/L, acque oligominerali con RF compreso fra 50 e 500 mg/L, acque medio minerali con RF fra 500 e 1500 mg/L e infine acque altamente mineralizzate con RF oltre 1500 mg/L. Questo dato è chiaramente evincibile nell'etichetta di ogni confezione. Le acque possono vantare particolari proprietà come, ad esempio, il basso tenore di sodio, ma ciò va specificato in modo chiaro e comparabile. Una nota acqua oligominerale afferma a piena voce di essere poverissima di sodio poiché questo elemento è contenuto allo 0,002%. Può sembrare una quantità irrisoria ma, a conti fatti

nelle unità di misura utilizzate in tutte le acque, questa percentuale diventa 20 mg/L e assume ben altro significato. Si consideri infatti che, ad esempio, le acque che si attingono nel sottosuolo della fascia pedemontana della Pianura Padana rientrano ampiamente fra le acque oligominerali e presentano un contenuto di sodio che si aggira intorno a 5 mg/L senza declamare le proprie virtù quando sgorgano dai rubinetti delle nostre case.

Le galline della tradizione vicentina

Il pollo e le galline sono da sempre presenti nella storia dell'uomo. Se ne hanno notizie a partire dal 4000 avanti Cristo, quando erano presenti allo stato selvatico nella piana dell'Indo. Da qui il loro viaggio è proseguito in Grecia attraverso la Persia, per poi diffondersi in tutta Europa. L'allevamento di questo animale ha sempre avuto scopi diversi: alimentazione, compagnia, produzione di piume, combattimento, ornamenti, oltre che religiosi e divinatori. Ricordiamo ad esempio la pratica dell'alettromanzia, nella quale gli indovini ricavano parole e frasi seguendo i polli che beccavano dei chicchi di grano disposti sulle lettere dell'alfabeto. Ma le galline entrano anche in riti diversi, quali i riti voodoo e i riti satanici, oltre che in alcuni riti religiosi greci e latini. In provincia di Vicenza l'assessorato all'Agricoltura, per

mano dell'Azienda Sperimentale La Decima di Montecchio Precalcino, studia e cura il recupero e la reintroduzione di razze autoctone vicentine a rischio di estinzione. Fra le razze avicole oggetto di attenzione, da alcuni anni ci sono la Dorata, l'Argentata e la Millefiori di Lonigo, oltre alla Padana a cinque dita. Le prime tre sono state introdotte sul territorio da quella che era la Cattedra Ambulante di Agricoltura di Lonigo. Il nome Millefiori deriva dalle caratteristiche del manto, pezzato di macchie su un colore dominante che più spesso è il rosso o l'arancione scuro. Tanti anni di incroci con altre razze, compiuti in maniera disordinata, ne hanno minato la purezza e reso difficile il lavoro di recupero. La Dorata di Lonigo è invece un'antica razza che si trova in tutta la pianura veneta. Il suo declino inizia dopo gli anni cinquanta, quando se ne perdono quasi totalmente le tracce. Si tratta di una gallina molto rustica, pascolatrice, che produce ottime carni. La Cinque dita è la più antica razza avicola del nostro paese, diffusa poi dalle legioni romane, che se la portarono dietro, anche in Francia e Inghilterra. È ancora diffusa nelle campagne del nord Italia. L'Argentata di Lonigo presenta caratteristiche morfologiche simili alle altre, ma si differenzia per il colore della livrea. I pulcini di queste quattro razze avicole

vengono venduti a un prezzo simbolico di 10 centesimi agli agriturismi con ristorazione della provincia di Vicenza, che devono impegnarsi però a mantenere in purezza la razza, evitando incroci con altre galline già presenti. Lo scopo è duplice: reintrodurre nel territorio specie animali a rischio di estinzione e rinsaldare nuovamente il legame storico e culturale di queste razze col territorio. I prodotti ricavati da questi animali, uova e carne, finiscono poi sulle tavole degli ospiti di queste strutture ricettive agricole. L'allevamento viene ancora condotto con metodo naturale, quindi la produzione di uova si concentra nel periodo primaverile-estivo. La carne, destinata soprattutto ai consumatori più esigenti, proviene dai pollastri (maschi e femmine) macellati a circa 20 settimane, e, durante il periodo natalizio, dal cappone.