

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: Temporalità e piovoschi hanno interessato la provincia fino a lunedì con quantitativi che complessivamente del 1° di giugno sono compresi tra 150 e 200 mm nei settori pedemontani, e tra 45 e 90 mm nel medio – basso vicentino. Sotto l'aspetto vegetativo la vite ne ha tratto notevole vantaggio e l'eccesso di vegetazione che ancora caratterizza molti vigneti ne è la prova. Tale esubero va celermente ridotto in modo da arieggiare le zone dei grappoli e consentire ai prodotti fitosanitari di raggiungerli. Nelle zone più umide di pianura, infatti, sulle varietà Pinot grigio, bianco e Chardonnay i grappoli si presentano già molto compatti e non mancano focolai di Botrite di una certa gravità.

Per quanto riguarda la Peronospora, nonostante precipitazioni e temperature molto favorevoli, al momento in cui stiliamo questo bollettino, non sono ancora segnalate infezioni fresche. Non è affatto escluso tuttavia che queste si rendano visibili nei prossimi giorni; permane invece una certa presenza di Oidio, anche in pianura, sulle varietà Pinot, Chardonnay e Merlot che va tenuta sotto controllo anche tramite interventi con zolfo in polvere. Resta il fatto che la

situazione è ancora potenzialmente pericolosa pertanto tra la fine di questa e l'inizio della prossima settimana, alla scadenza della copertura del trattamento endoterapico consigliato, è opportuno ripristinare la difesa antiperonosporica con prodotti a base di rame (ossicloruri, idrossidi, ecc..) e un antioidico combi o sistematico a seconda della situazione.

Per coloro che intendono procedere alla lotta contro la Tignoletta (Lobesia) con regolatori di crescita o simili possono aggiungere il prodotto a questo trattamento preferendo principi attivi che siano validi anche contro la Cicalina Scafoide.

OLIVO: Le precipitazioni frequenti dell'ultimo periodo, più abbondanti nei settori pedemontano e bassanese (comprese tra 125 e 225 mm), hanno portato notevole beneficio alla coltura e lo sviluppo vegetativo è buono in tutti i comprensori olivicoli. Anche l'eccrescimento dei frutticini sta proseguendo con regolarità e le dimensioni hanno superato quelle del grano di pepe. Per quanto riguarda l'allegagione, pur con qualche variabilità dovuta ai danni da freddo invernale, nel complesso risulta essere soddisfacente in tutti i comprensori provinciali. Riguardo

agli aspetti fitosanitari, con l'inizio di questa settimana è stato raggiunto il picco di presenze delle Tignole dell'olivo nei comprensori dei Lessini e dei Berici. Quindi tra la fine di questa e l'inizio della prossima settimana è senz'altro opportuno effettuare un trattamento insetticida con prodotti a base di Fosmet o Dimetoato abbinandoli a un concime fogliare se necessario. Per quanto riguarda i settori pedemontano e bassanese, il trattamento di contenimento può essere posticipato di circa una settimana, essendo le catture ancora in leggero aumento.

OLIVO E CILIEGIO, INTERVENTI DI STAGIONE

Il periodo durante il quale si ha la crescita delle piccole olive appena allegate è caratterizzato da una concorrenza alimentare che si instaura fra quelle e i germogli che stanno crescendo. Se in tale periodo l'alimentazione dell'albero risulta limitata, si hanno conseguenze negative sia per la produzione dell'annata sia per la differenziazione delle gemme che dovranno dare frutto nell'anno successivo.

Il difetto di alimentazione può essere facilmente causato sia dalla siccità che dall'eccesso idrico. Quest'anno la responsabilità di una eventuale limitata alimentazione in questo periodo deve essere attribuita alle

abbondanti piogge che sono cadute dopo la fioritura e che hanno certamente causato un dilavamento del terreno, asportando particolarmente azoto. La disponibilità di tale elemento in questo periodo è preziosa al fine ultimo di limitare il fenomeno dell'alternanza produttiva. L'olivo attraversa infatti una fase durante la quale deve provvedere contemporaneamente a fare crescere i frutticini e assicurare regolare sviluppo dei nuovi rami che daranno frutto l'anno successivo. Se la disponibilità dell'azoto non è proporzionata alle necessità della pianta, questa lascia cadere una parte delle olive e limita la crescita dei germogli. Se i germogli crescono poco, nel prossimo anno faranno poche olive. Ecco allora che può instaurarsi il fenomeno dell'alternanza di produzione, certamente poco gradito. Può essere estremamente utile in questo periodo un sostegno nutrizionale aggiuntivo e molte prove hanno dimostrato l'utilità e la convenienza di due, tre irrorazioni alla chioma con urea alla dose di 1200-1500 grammi per ettolitro di acqua.

Per quanto riguarda invece il ciliegio, la potatura estiva che si esegue dopo la raccolta dei frutti, è divenuta ormai una pratica comune di intervento molto utile sugli alberi innestati sui portinnesti tradizionali (franco e ciliegio di S. Lucia).

Questo intervento permette:

- di diradare la ramificazione per favorire l'illuminazione di quelle che restano;
- di ridurre la quantità totale delle foglie sull'albero e quindi la traspirazione, dando all'albero stesso maggiori possibilità di resistere ad eventuali periodi prolungati di siccità;
- di concentrare in un minor numero di rami le sostanze nutritive permettendo alle gemme a frutto di evolversi nel miglior modo possibile; non va dimenticato infatti che una parte degli insuccessi che talvolta si hanno nell'allegagione a primavera sono da imputare ad una cattiva nutrizione delle gemme a fiore e, in particolare, ad un irregolare sviluppo del pistillo, durante la sua evoluzione dopo l'estate.

Si tratta, naturalmente, di una potatura ordinaria, che deve interessare le ramificazioni di un anno o di due. Tagli su ramificazioni il cui diametro supera i due centimetri-due centimetri e mezzo è bene che vengano rimandati alla fine dell'inverno, quando la cicatrizzazione delle ferite sarà più facile e rapida. Sono assolutamente da evitare tagli energici di ritorno, o tagli di branche per abbassare la chioma. Con tagli del genere si elimina improvvisamente una parte più o meno ampia della chioma e si lasciano esposte alla forte insolazione estiva le branche

rimaste. Queste facilmente vanno soggette a scottature pericolose sulla faccia rivolta verso l'alto, rimasta d'un tratto senza ombreggiamento. Come ho detto, la potatura ordinaria estiva è senz'altro conveniente per alberi innestati su portinnesti vigorosi, mentre invece è da evitare nel caso in cui gli alberi siano stati innestati, come da qualche anno si sta facendo, su portinnesti deboli, tipo Gisela 5, Gisela 6 o Weiroot. In questi casi infatti il freno allo sviluppo vegetativo può essere controproducente poiché può togliere all'albero quella forza necessaria a fornire un'elevata produzione di qualità. Gli alberi innestati su quei soggetti dovranno dunque essere potati alla fine dell'inverno, in modo da stimolare, e non frenare, lo sviluppo delle ramificazioni (G. Bargioni).

LA CIOPA VICENTINA

Il pane è antico quanto l'umanità, tanto che sembra che già *l'homo erectus* lo preparasse cuocendo l'impasto ottenuto da cereali macinati fra due pietre e acqua su una pietra arroventata. Bisogna aspettare però gli egizi per la scoperta della lievitazione e la sua capacità di rendere soffice e fragrante il risultato della cottura.

Ma il pane è da sempre molto di più di un semplice alimento: è sinonimo stesso di cibo, di nutrizione, l'alimento base che non è mai mancato sulla tavola quotidiana delle persone.

Anche a livello religioso il pane riveste spesso ruoli importanti. Basti pensare all'eucarestia delle religioni cristiane, o al *Matzah*, il pane azzimo (senza lievito) che gli ebrei tradizionalmente mangiano durante la Pasqua ebraica (la *Pesach*) per ricordare l'esodo dall'Egitto guidato da Mosè.

A Vicenza si dice pane, ma si intende ciopa, simbolo e bandiera dell'arte panificatoria vicentina da generazioni, affiancata nel tempo e per esigenze commerciali dalla sorella minore: la ciopeta.

La ciopa è il tipico pane a pasta dura, cotto tradizionalmente nei forni a legna di cui ogni contrada, ogni rione, ogni fattoria era anticamente dotata. Era il pane dei nostri nonni, cotto una volta alla settimana e destinato a durare fino alla successiva informata.

Viene prodotta utilizzando farine povere, a basso contenuto di glutine e quindi a scarsa attitudine alla lievitazione. L'impasto è asciutto, liscio e compatto, anche a causa della limitata quantità d'acqua utilizzata. Questo viene tradizionalmente lasciato lievitare coperto su tavole di legno e poi lavorato per formare prima dei filoni e poi dei *paneti*, che vengono intrecciati per ottenere quella che sarà la forma finale della ciopa: una stella a quattro o sei corni. La cottura permette poi di ottenere un pane con mollica compatta e crosta croccante e

friabile, capace di durare nel tempo.

Recentemente sono sorte molte iniziative atte a valorizzare la produzione cerealicola vicentina e il pane da essa prodotto. Già dal 2002 l'Istituto Strampelli, per rendere onore alla propria storia, ha attuato iniziative per il miglioramento della coltivazione del frumento nel nostro territorio e ha messo in piedi un progetto di filiera denominato "Dal grano al pane", che si prefigge lo scopo di ottenere farine adatte alla panificazione dal nostro territorio. Farine che poi possano essere usate dai panificatori per produrre pane vicentino. Il legame con il grano dell'Istituto di Lonigo è storico e risiede nel nome stesso. Nazareno Strampelli, agronomo, genetista e senatore a vita dal 1929, fu uno dei primi a capire che per migliorare le caratteristiche del frumento era necessario procedere all'incrocio genetico fra piante di varietà diverse. Anche il suo approccio era originale rispetto agli altri scienziati del tempo: anziché cercare di allungare il ciclo vegetativo del frumento per accumulare sostanze nutritive, cercò di ridurlo e di selezionare grani in grado di maturare prima di agosto e quindi di evitare la siccità estiva.

Fu così che lo Strampelli, assieme ai suoi allievi, realizzò almeno un centinaio di nuove varietà più produttive, precoci e meglio

resistenti alla ruggine e all'allettamento.