

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: A partire dallo scorso fine settimana una fase di maltempo sta interessando la nostra provincia con precipitazioni insistenti ed estese, più abbondanti nel settore Pedemontano (da 90 a 160 mm), ma consistenti anche in pianura (da 30 a 80 mm). Tale fase, pur in attenuazione, si protrarrà ancora per qualche giorno con ulteriori apporti piovosi. Sotto l'aspetto vegetativo la vite trarrà sicuro vantaggio da questa situazione e la fase fenologica, attualmente di chiusura grappolo per le precoci e di ingrossamento acino per le tardive, potrà proseguire con rinnovata regolarità confermando l'anticipo stagionale molto simile a quello record del 2007.

Circa gli aspetti fitosanitari, l'attuale situazione meteo è sicuramente di alto rischio per l'insorgenza di infezioni fungine quali Peronospora, Oidio e Botrite, non solo per le bagnature, ma per l'alta umidità ed il notevole rigoglio vegetativo presente nei vigneti, specie di pianura, che condiziona fortemente l'efficacia dei trattamenti. Al momento la presenza di Peronospora, salvo casi eccezionali, è ancora modesta, mentre per l'Oidio si è già notato un aumento, anche in pianura, su varietà come il Merlot.

Circa la difesa, appena le condizioni del tempo lo consentiranno è indispensabile effettuare un trattamento antiperonosporico con prodotti endoterapici preferendo quelli ad azione retroattiva (Dimetomorf, Metolaxil, Ipovalicarb, Mandipropanide, Benalaxil ecc.), addizionando alla soluzione un antioidico sistemico anche per i vigneti di pianura.

Va completato inoltre il trattamento antibotritico che in molte situazioni non è ancora stato effettuato a causa del maltempo. La presenza di Tignoletta e Cicalina Scafoide sono sotto monitoraggio e daremo conto nei prossimi bollettini.

OLIVO: Le abbondanti precipitazioni che hanno interessato il comprensorio pedemontano e quello dei Lessini a partire da mercoledì 1° giugno con quantitativi che specie nel Bassanese hanno superato i 115 mm (con punte di circa 160 a Marostica) stanno portando notevole beneficio alla coltura. Diversa la situazione sui Berici che per il momento si devono accontentare di 35-40 mm. In ogni caso ciò comporterà un miglioramento della situazione vegetativa che nelle situazioni più difficili mostrava segni notevoli di difficoltà. Anche la fase fenologica, attualmente compresa

tra inizio allegazione e ingrossamento del frutticino, potrà ora procedere con più regolarità evitando, specialmente, una cascola precoce a causa della siccità.

Circa l'allegazione è ancora troppo presto per fare valutazioni quantitative tuttavia, laddove le piante non hanno subito danni da freddo o da siccità, sembra essere soddisfacente.

Riguardo agli aspetti fitosanitari è senz'altro opportuno, appena le condizioni meteo lo consentiranno, effettuare un trattamento con prodotti rameici per contenere eventuali infezioni fungine di Cicloconio (Occhio di Pavone), addizionando alla soluzione anche dei concimi fogliari azotati.

Circa la Tignola è ancora in corso il monitoraggio che ha evidenziato, con quest'ultima settimana, un sensibile aumento delle catture specie sui Berici e in minor misura sui Lessini e Pedemontana; ancora scarsa la presenza invece nel Bassanese e Povesese. Ogni intervento è per il momento prematuro.

CIPOLLA A SEMINA AUTUNNALE: Lo stadio fenologico è di ingrossamento bulbo con apparato vegetativo generalmente ben sviluppato. Date le precipitazioni occorse, appena sarà possibile si dovrà effettuare un trattamento

antiperonosporico con prodotti sistemici a base di Iprovalicarb + Ossicloruro, Benalaxil o Metalaxil-M. Aggiungere un insetticida per il controllo dei Tripidi (max 3 interventi all'anno secondo le linee di difesa integrata), sempre presenti nella maggior parte degli appezzamenti e i cui danni si presentano mediante evidenti argentature sulle foglie.

SICUREZZA ALIMENTARE, ANCORA EMERGENZA

La recentissima e ancora non risolta, crisi del comparto alimentare europeo a causa del batterio *Escherichia Coli*, ha riproposto una volta di più in prima pagina il problema della sicurezza alimentare e di quanto possono essere gravi le conseguenze ad essa collegate. Il cibo circola, viaggia, ma con il cibo circolano anche le emergenze alimentari e le conseguenti paure dei consumatori, tanto che a livello europeo sono stati creati degli organismi e degli strumenti per il controllo e la gestione dei problemi connessi; ad esempio la "Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA)", o il "Sistema di Allarme Rapido per Alimenti e Mangimi (SARAM)" che ha il compito di dare informazioni rapide su rischi per il consumatore individuati di recente. Se è vero che, quando si parla di sicurezza in generale, bisogna innanzitutto precisare che non esiste il "rischio zero", è altrettanto vero che il rischio deve essere gestito affinché risulti il più

basso possibile. Perciò, noi consumatori dobbiamo essere consapevoli che ci esponiamo ad un rischio ogni qualvolta portiamo la forchetta alla bocca. Dobbiamo dunque pretendere che i produttori del settore operino in modo da rendere il più prossimo a zero tale rischio, e che le autorità competenti effettuino i controlli necessari a garantire la sicurezza del cibo che finisce nelle nostre pentole. E' invece compito nostro, di noi consumatori, scegliere in maniera responsabile cosa portare in tavola: dobbiamo cioè imparare a leggere le etichette, a conservare correttamente i cibi, rassegnandoci che la sicurezza ha un costo che inevitabilmente incide sul prezzo finale dei prodotti. In altre parole, un alimento risulterà sicuro solo quando ci sarà un'integrazione di funzionalità, corrette ed efficaci, tra chi legifera, chi produce, chi controlla e chi consuma. L'esistenza di questo sistema d'integrazione di competenze produrrà un maggior controllo sugli alimenti che, se percepito dai consumatori, si sentiranno tutelati e garantiti, con conseguente incremento della credibilità sia degli operatori del settore sia delle autorità competenti. Dopo queste riflessioni dovrebbe apparire evidente la complessità della questione relativa alla sicurezza alimentare, la quale è la risultante di una buona legislazione, dell'applicazione di buone

procedure di produzione, dell'esecuzione di piani di controllo effettuati sia volontariamente dalle aziende per verificare i cosiddetti criteri di igiene del processo, sia dalle autorità di controllo per verificare i cosiddetti criteri di sicurezza alimentare vera e propria. Dovrebbe inoltre risultare più chiaro il principio guida della politica di sicurezza alimentare della Commissione Europea, basato su una strategia integrata "dalla fattoria alla tavola", che copre cioè tutti i settori della catena alimentare, inclusa la produzione di mangimi, la produzione primaria, la produzione alimentare, l'immagazzinamento, il trasporto e la vendita al dettaglio. Tale strategia integrata deve tradursi in una "responsabilità condivisa" dal campo alla tavola, in un percorso a tappe che preveda innanzitutto l'elaborazione e l'applicazione di un quadro giuridico che copra l'intera filiera alimentare, e che attribuisca agli operatori del settore la responsabilità primaria di una produzione sicura, ma che preveda anche l'esecuzione di appropriati controlli e la capacità di gestire eventuali emergenze rilevate in qualsiasi punto della filiera. Importante è inoltre informare i consumatori sulle attività svolte dalle autorità competenti in materia di sicurezza alimentare e su eventuali rischi e pericoli, sia strutturali sia

congiunturali, in modo che il consumatore stesso sia educato a scegliere consapevolmente il proprio cibo, e a lasciare sugli scaffali del supermercato quei prodotti che non siano in grado di soddisfare i parametri di qualità e di sicurezza che ha selezionato come requisiti necessari per la propria sicurezza a tavola. Giorgio Marcazzan

LE CIPOLLE

Le cipolle fanno piangere. Colpa dello zolfo, o meglio, del sin-propanethial-S-ossido. Così si chiama la molecola volatile che, a contatto con l'occhio umano, si trasforma in acido solforico, sostanza irritante che induce alla lacrimazione.

La cipolla sembra originaria degli altipiani del Turkistan e dell'Afghanistan (Asia occidentale) ed è presente da tempo immemore in terra veneta. Da noi è anche legata ad antiche pratiche divinatorie. Un tempo era infatti utilizzata dai contadini veneti per trarre le previsioni meteorologiche dell'anno. Il metodo della "divinazione delle Calandre" si effettuava il 25 gennaio, staccando 12 tuniche da una cipolla mondata. Queste tuniche venivano cosparse di sale e il giorno successivo, in base al grado di umidità, si effettuavano le previsioni per la primavera successiva.

Nella nostra provincia, la coltivazione si estende dal Basso Vicentino sino alla Pedemontana, zone ottimali per la crescita della

diffusissima qualità bianca, che ben si adatta ai terreni argillosi e ricchi di sostanza organica, ma anche per la cipolla dorata, dal sapore più intenso e più adatta ai soffritti e alle lunghe cotture.

La cipolla rosa di Bassano, o cipolla piatta, è una delle eccellenze agroalimentari della nostra provincia. Deve il suo nome proprio alla colorazione interna che assume, rosa intenso, anche se, a onor del vero, nel tempo ha perso di tonalità, e oggi è più facile trovarla in commercio di colore rosa sbiadito. Meno conosciuta di altre specialità beriche, trova nella zona attorno alla città vicentina le condizioni microclimatiche ideali per sviluppare le sue caratteristiche organolettiche, oltre che terreni sciolti e fertili che ne permettono una crescita ottimale. Viene apprezzata dagli estimatori per il suo sapore dolce, mai piccante. Proprio per questa sua caratteristica si presta più di altre al consumo crudo.

A Bassano del Grappa se ne trova traccia sin dal XIV secolo, grazie soprattutto alla nota famiglia di orticoltori Zonta, che ne ha tutelato e conservato il patrimonio genetico nel tempo, almeno fino al 1830. Questo ortaggio ha subito poi un lento ma deciso declino a causa di esigenze di mercato, che ha iniziato a preferire la cipolla bianca, anche perché più redditizia per i venditori.

Proprio in questi giorni,

soprattutto nel basso vicentino, gli agricoltori stanno operando la raccolta delle cipolle autunnali, quelle cioè seminate da settembre a dicembre e che, dopo i rigori dell'inverno, sono pronte per essere vendute. Queste sono le migliori per quanto riguarda il consumo fresco, mentre quelle seminate più avanti e raccolte fra la fine dell'estate e l'inizio dell'autunno si conservano meglio e durano più a lungo se immagazzinate in locali idonei.

Diverse e importanti le proprietà nutrizionali della cipolla, che ha un potere energetico pari a soli 20 kcal ogni 100 grammi. È disintossicante, digestiva, diuretica e anticoagulante. Previene l'arteriosclerosi e le malattie cardiache, abbassa la pressione sanguigna e può inibire le piastrine del sangue. È anche indicata per la dieta dei diabetici, in quanto tende ad abbassare i livelli di zucchero nel sangue stimolando la produzione di insulina.