

Bollettino Agrometeo n. 18 del 31 agosto 2011

DIFESA DELLE COLTURE

VITE: A partire da sabato scorso l'andata di caldo che aveva interessato la nostra provincia ha subito una drastica interruzione tanto che i valori massimi di temperatura sono passati dai 37-39°C agli attuali 31-32° , non distanti dai valori medi del periodo. Purtroppo tale riduzione non è stata accompagnata da precipitazioni che ormai mancano da oltre un mese. I risvolti di questa situazione sulle uve sono complessi e non tutti positivi. Da un lato si sono riprese con lena le operazioni di raccolta che erano state ridotte al minimo nel periodo più caldo, ma nel contempo si sta assistendo ad un accavallamento della maturazione dalle varietà medie e tardive con difficili problemi di gestione a livello di cantina. In ogni caso la notevole evapotraspirazione a cui sono state sottoposte le uve sta portando ad una sensibile riduzione della produzione complessiva, il cui ammontare potrà essere definito però solo a campagna conclusa. Parallelamente si sta assistendo ad una concentrazione degli zuccheri presenti nei mosti con conseguente notevole riduzione dell'acidità. Nel complesso una situazione che darà molto lavoro agli enologi in cantina e che potrebbe comunque penalizzare in particolare i vini bianchi, in

quelle che sono le caratteristiche di freschezza e serbevolezza del prodotto. Non è detto tuttavia che se avessero effettivamente luogo le precipitazioni previste per domenica-lunedì prossimo la situazione non possa subire un notevole miglioramento.

OLIVO: A partire da sabato u.s. le temperature massime hanno subito una sensibile riduzione, attestandosi su valori medi di circa 30°C, certamente più vicine alle medie del periodo. Per quanto riguarda le precipitazioni, queste risultano ormai assenti da quasi un mese, tuttavia tra domenica e lunedì, dovrebbe verificarsi il passaggio di una perturbazione che potrebbe portare un po' di sollievo specie nel settore dei Berici, ma non solo, dove il raggrinzimento delle olive inizia ad essere molto marcato. Sotto l'aspetto fitosanitario e in particolare per la mosca delle olive, i controlli di questa settimana stanno mettendo in evidenza un contenuto aumento delle catture dell'insetto, ma con molta irregolarità sul territorio. La riduzione delle temperature ha consentito anche una ripresa dell'attività di ovodeposizione con però poche punture fertili (uovo o larva presenti). Per questa settimana non è ancora opportuno procedere con un trattamento insetticida di contenimento, non è escluso tuttavia che ciò si renda

necessario con la prossima settimana. Daremo comunque notizie specifiche nel prossimo bollettino.

RADICCHIO: La fase fenologica dei tipi di radicchio precoce è di formazione cespo, per i medi è di inizio formazione mentre per i tardivi si sono completate le operazioni di diradamento. Dal punto di vista fitosanitario in alcuni appezzamenti permane la presenza del Ragnetto rosso, in particolar modo nelle zone limitrofe alle colture di mais.; dato lo stadio fenologico, non è più opportuno intervenire. Il danno in alcuni casi ha determinato l'arresto dell'accrescimento delle giovani piante. Relativamente alle Nottue, la presenza è per ora molto limitata sia in campo che sulle trappole a feromoni. Si consiglia di monitorare in campo, sulle piante, l'eventuale presenza delle larve e nel caso intervenire con un prodotto di tipo abbattente. Per le colture medio-tardive, per le quali maggiori sono i danni di tipo commerciale, nei prossimi bollettini si daranno, se necessario, le indicazioni per la difesa mediante il *Bacillus thuringiensis* e/o prodotti di tipo ovo-larvicida.

ZUCCHE

Quando si sente parlare di zucche, istintivamente la mente corre a quelle grandi e intagliate che fanno bella mostra di sé in

America durante la festa di Halloween, trasformate in lanterne rudimentali utilizzate per scacciare streghe e fantasmi. Svotate del loro contenuto, queste zucche non commestibili vengono intagliate in modo da ottenere delle facce con espressioni mostruose, per poi inserirvi all'interno una candela. Da noi, più precisamente, le zucche sono legate alla tradizione culinaria: risotti, gnocchi, zuppe, la famosa *mosa*. La zucca appartiene alla famiglia delle cucurbitacee, piante originarie dei paesi tropicali e che comprende anche le zucchine e i cetrioli. A causa della loro sensibilità al freddo e agli sbalzi termici, solo poco più di 10 specie riescono a sopravvivere e produrre in climi temperati come il nostro. Il loro nome deriva dalla parola sanscrita *corb*, che significa attorcigliarsi, strisciare. Il nome zucca deriva invece dal latino *cocutia*, che significa testa, e che nei secoli è diventato *cocuzza*, poi *cozuccae*, ed infine zucca. Le zucche più diffuse in Italia appartengono a due specie: la

Cucurbita maxima e la *Cucurbita moschata*. Alla prima specie, chiamata normalmente zucca dolce, appartengono varietà molto diffuse ed apprezzate anche da noi, come la Marina di Chioggia, la Grigia di Bologna e l'ornamentale Turbante turco. La *moschata* invece viene anche detta zucca torta o zucca pepone e comprende, ad esempio, la zucca di Napoli. Sono diverse anche come forma: la *maxima* infatti si presenta rotondeggiante e appiattita in alto, mentre l'altra ha una forma allungata e cilindrica, rigonfia all'estremità. Tenere una zucca in casa è auspicio di felicità e abbondanza. Per la tradizione orientale infatti è simbolo della fertilità, a causa della grande quantità di semi che contiene. Ai tempi dei romani, svuotata della polpa ed essiccata, la zucca diventava un contenitore leggero ed impermeabile, usato per trasportare il sale o il vino, il latte o i cereali. Ma dalla zucca si ricavano anche piatti, ciotole, cucchiai, o strumenti musicali come le maracas del sud America. Nel vicentino la sua

coltivazione è legata principalmente alle zone di tradizione orticola, il basso vicentino in particolare, dove vengono coltivate varietà tradizionali come la Marina, detta anche Bereta, accanto a varietà particolarmente apprezzate sul mercato come la Delica, di piccole dimensioni e dalla polpa molto dolce. La sua coltivazione era comunque diffusa un po' ovunque, per le sua capacità di conservazione durante l'inverno e per le sue proprietà nutrizionali. Era sicuramente un'ottima riserva alimentare nei periodi di carestia, ma anche nutrimento per gli animali, in particolare gli onnipresenti maiali. Oggi, passate fame e carestia, ha iniziato a trovare posto anche sulle tavole di agriturismi, trattorie e ristoranti, anche nella realizzazione di piatti importanti. Due sono le manifestazioni legate alla zucca in provincia: a Montegalda la festa della zucca la prima domenica di settembre, e la Mostra di funghi, zucche, piante e prodotti autunnali, che si svolge nel mese di ottobre a Noventa Vicentina.