



Associazione veneta dei produttori biologici AVEPROBI

Sede veneta di AMAB – Associazione Mediterranea Agricoltura Biologica

Sede veneta della sezione produttori di FEDERBIO

Aderente all'associazione RETE SEMI RURALI – www.semirurali.net

Sede a (37050) Campagnola di Zevio (VR), via Alessandro Manzoni 99

C/c postale n° 70847447 (cin H, abi 07601, cab 11700)

info@aveprobi.org – www.aveprobi.org

Redazione a (30010) Cona (Venezia), corte Civranetta – Tf. 0426509136 — fidora@libero.it

Notiziario per calendottobre 2013

Moria di api risarcita da un vignaiolo trevisano

La cronaca di Treviso del Gazzettino del 6 settembre dà notizia del risarcimento ad un apicoltore biologico, che aveva posizionato un apiario di 45 arnie in vicinanza di un vigneto, che fu poi trattato con l'insetticida neonicotinoide *thiamethoxam*, diretto contro la cicalina *Scaphoideus titanus*, che diffonde la flavescenza dorata sulle viti. Citato in giudizio il vignaiolo, la sua compagnia d'assicurazione ha accettato, dopo un paio d'anni, la richiesta di 15 mila euri di danni, per la perdita del 30% delle api il 20 giugno e di un altro 30% il 28 giugno 2011. L'apicoltore aveva portato campioni delle api morte all'Istituto zooprofilattico di Padova, che ha rintracciato residui del neonicotinoide nelle api morte.

Il controllo della cicalina della vite è obbligatorio per legge, pur potendo esser effettuato con mezzi meno pericolosi, ma il vignaiolo incriminato aveva peggiorato la sua situazione, non avendo provveduto allo sfalcio dell'erba prima del trattamento, sfalcio altrettanto obbligatorio per legge, proprio allo scopo di difendere gli insetti pronubi, i quali visitano le piante fiorite, compresi i fiori di campo.



Apicoltori al lavoro, incisione da Pieter Bruegel il vecchio (~1525-1569)

I neonicotinoidi sono insetticidi pericolosissimi, perché persistenti e sistemici, perciò si trovano negli organi della pianta anche se è trattato soltanto il seme prima della semina ed agiscono in dosi molto inferiori a quelle necessarie per gli insetticidi precedenti. L'azione è di paralisi del sistema nervoso e questo spiega il mancato ritorno all'alveare che qualche volta si verifica, mentre in dosi subletali le api bottinatrici ritornano, ma sono seriamente danneggiate nel comportamento o muoiono poco dopo. Il *thiamethoxam* è fra i più pericolosi, perché è solubile nell'acqua, passa anche dal terreno alle radici e rimane attivo negli spazi intracellulari della pianta. La formulazione al 25% della Novartis è descritta nel foglio tecnico come meraviglioso. È detto, fra altro: “La sostanza attiva agisce per contatto e ingestione. Interviene sul sistema nervoso degli insetti nocivi, ove inibisce la trasmissione degli impulsi, sostituendosi al neurotrasmettitore acetilcolina”. Non è nominata affatto la pericolosità per le api, ma si afferma con fare equivoco “una completa selettività sulla coltura e una buona compatibilità con i principali insetti ausiliari del vigneto”.

L'Unione europea, come avevamo comunicato in un precedente notiziario, sta mettendo al bando tali strumenti di morte. Questa è una buona notizia. Noi avevamo criticato il voto negativo del ministro italiano delle politiche agricole Mario Catania, che non possiamo proprio condividere.

Dobbiamo però precisare che l'ex ministro aveva invece operato bene in altre occasioni, per esempio nel proporre una limitazione al consumo del terreno agrario, proposta ripresa e migliorata dalla ministra Nunzia De Girolamo e da tutto il governo Enrico Letta.

Guido Fidora

Polenta farraria caseata; polenta e fasoi in saor

La voce *polenta* era usata anche nella lingua latina, per indicare un impasto di farine di grano o di farro o d'orzo o di legumi secchi. Era usata anche la voce *puls*, nell'accusativo *pultem*, da cui in italiano *polta*, sinonimo di polenta. Erano cibi molto usati dai Romani, almeno fino a quando impararono a fare il pane lievitato, imitando altre popolazioni del bacino mediterraneo, dalle quali scherzosamente erano chiamati *pultifagi*, o *pultifagonides*, come noi dell'Italia settentrionale siamo chiamati *polentoni*.



Guido Fidora prepara la polenta a Levico – Foto di Luca Tombesi

Quest'estate, ad una festa di cibi particolari, dedicata di preferenza a cibi dell'epoca romana, presso il museo della centuriazione di Borgorico, con l'attiva partecipazione di Civiltà contadina e di altre associazioni locali, noi abbiamo proposto di assaggiare *polentam farrariam caseatam*, avendo cotto in brodo di verdure una miscela di farine dei tre tipi di farro *Triticum spelta*, *T. monococcum*, *T. dicoccum*, ed a fine cottura avendo condito la polenta con formaggio pecorino e, saltati in olio extra vergine d'oliva, cavolo cappuccio, scalogno, olive sminuzzate, capperi, sedano, prezzemolo.

Pochi giorni dopo, al festival del mais che si svolge a Levico Terme, abbiamo invece proposto di assaggiare una polenta di Biancoperla presidio Slow Food, accompagnata da fagioli borlotti in saor. Questi erano cibi di origine più recente, formati da altre ottime specie vegetali portate dalle Americhe cinque secoli fa e selezionate con cura dai nostri contadini. I cibi in agrodolce, tipici della cucina veneziana, sono però stati appresi dalle popolazioni delle coste levantine del Mediterraneo e del mar Nero, fra cui Arabi, Ebrei, Turchi, Armeni, con le quali i Veneziani ebbero frequenti relazioni.

Anche lo scalogno, usato nella polenta di farro condita, proviene, stando al nome, dalla nei secoli molte volte martoriata città di Ascalona, poco a settentrione di Gaza. Molti cereali provengono dalla mezzaluna fertile o dall'Etiopia. Forse il vegetale usato che si può definire più italiano era il cavolo cappuccio, molto usato già in epoca romana.

Guido Fidora