



Associazione veneta dei produttori biologici e biodinamici AVEPROBI

Sede veneta di AMAB – Associazione Mediterranea Agricoltura Biologica

Sede veneta della sezione produttori UPBIO 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 calendidicembre2014

Ricordo di Ivano Gasparini

Ivano Gasparini, amico e consigliere da tanti anni, instancabile promotore dell'agricoltura biologica di montagna e fautore di una politica del territorio che salvaguardasse l'ambiente ed il lavoro, ha perso la vita in un incidente in una cava a Fumane il 20 ottobre.

Era un uomo semplice, di poche parole, che portava serenità ovunque andasse. Poche persone hanno la dote di trasmettere “luce” con la loro presenza in mezzo alla gente. Ivano era così, luminoso e gentile.

Il lavoro in cava l'ha tradito e se l'è portato via, lasciando uno spazio vuoto nella nostra quotidianità.

Nella fotografia qui accanto, durante la fiera di Breonio che egli aveva sempre contribuito ad organizzare, Ivano mescola la polenta.

Elena, Tiziano, Giandomenico



Delle consociazioni culturali con la vite

La vite è nota come pianta incapace di reggersi da sola, ma provvista di viticci con i quali si avvinghia ad altre piante, raggiungendo così quote anche molto elevate. Dalla domesticazione delle viti, queste furono considerate appartenenti a due gruppi, quelle cespugliose che meglio si adattano a climi aridi e ventosi ove sono piantate singolarmente nel fondo di piccole fosse riparate dai venti e quelle rampicanti, più vigorose, che trovano giovamento dalla vicinanza di piante legnose.

Il metodo di consociare la vite ad un albero permette innanzi tutto di ottenere due prodotti sul medesimo suolo. Qua e là si ritrovano ancora viti maritate a piante da frutto, come il ciliegio, il pruno, il lazzeruolo, il cotogno, il gelso. Lo scrittore latino Columella viveva in un periodo nel quale la vite forniva in Italia un reddito superiore a quello di altre coltivazioni. Forse per questo motivo, suggerisce di piantare preferibilmente pioppi od olmi, oppure frassini orni, che meglio di altre essenze reggono la vite. Egli osserva che però il pioppo non è in genere ben considerato, per la qualità scadente delle sue foglie, mentre pecore e capre gradiscono molto quelle degli olmi e dei frassini.

I Romani ci lasciarono molti scritti nella lingua più diffusa per molti secoli in Europa, ma probabilmente furono gli Etruschi i maestri delle conoscenze agronomiche (e non solo), che ci pervennero in latino. Gli Etruschi usavano sopra tutto la vite maritata all'olmo e all'óppio, che è l'acero campestre. Fino a pochi decenni fa, in Romagna si incontravano filari di olmi che reggevano viti su due o su tre palchi, mentre nel Veneto era più frequente l'uso dell'acero campestre.

Quand'ero bambino, i vignaioli dell'azienda di famiglia dai quali cercavo di conoscere i segreti del mestiere, mi spiegavano che la scelta dell'acero era dovuta alla sua sopportazione delle drastiche potature invernali cui lo sottoponevano allo scopo che facesse poca ombra alle viti.

Senonché, nel 1970 una laureanda in biologia, M. Babetto, opportunamente indirizzata dal prof. Maurizio G. Paoletti, scoprì il motivo principale della scelta del maritaggio della vite con l'acero campestre e ne scrisse nella sua tesi di laurea. Sulle foglie tenere dell'acero, di primavera, si moltiplicano numerosi acari fitoseidi che si sposteranno poi sui pampini della vite, più tardivi, nutrendosi di altri acari, il ragnetto rosso, pericoloso parassita se presente in quantità, limitandone i danni. Difficili da vedere ad occhio nudo, gli

antichi vignaioli non avranno saputo dei ragnetti rossi e dei fitoseidi, ma certamente avranno notato una maggior rigogliosità delle viti maritate all'acero campestre e all'olmo piuttosto che ad altri alberi.

È un esempio favoloso di lotta biologica, tipico dei metodi più desiderati da escogitare nella conduzione biologica di un'azienda agraria. Casi simili possono saltar fuori più facilmente se si è in presenza di notevole biodiversità, non solo di piante, ma anche di animali. Oltre agli acari, sarebbe interessante esaminare a fondo la consociazione tra la vite ed il pollame, che nelle piccole proprietà era spesso destinato a razzolare nel vigneto.

In alcune zone di pianura, benché con terreni vocati alla coltivazione della vite, questa era in buona misura limitata alle rive ai bordi dei campi. I malanni importati dalle Americhe, di fronte ai quali i vitigni europei si trovarono privi di difese, provocarono anche un mutamento del paesaggio tra il XIX ed il XX secolo, avendo spinto i vignaioli a piantare vigneti specializzati a tutto campo, per facilitare i trattamenti anticrittogamici e lasciando le rive lungo i fossi quasi tutte per la produzione di pertiche e legna da bruciare.



A contenere lo spazio dei 3 metri destinato ai cassoni, al momento del tracciamento degli spazi erano stati infissi due pali in corrispondenza delle buche. All'altezza di un metro e mezzo dal suolo si univano i tre pali con un'attola (una pertica disposta in orizzontale, più fina dei pali) di tre metri, ben fissata con le stroppe (legacci di salice da vimini).

Un tempo, gli spazi esterni di 7 metri saranno stati contenuti da altre attole ed un palo in mezzo, ora si utilizzeranno fili di ferro zincati, che reggeranno le viti. Il cassone sarà così completato al crescere delle quattro viti piantate nelle buche, che saranno state legate con le stroppe dapprima lungo l'albero di sostegno od il palo tutore, poi per un metro e mezzo orizzontalmente nelle due direzioni sull'attola, infine per 3 metri e mezzo lungo il fil di ferro, due viti verso Sud, le altre due verso Nord. Nel caso si siano piantate sei anziché quattro barbatelle, il cassone sarà fatto con altro fil di ferro centrale tra albero ed albero.

Oltre al filo di ferro che reggerà il lungo tralcio delle viti, saranno da fissare altri due fili più sottili, almeno uno superiormente ove si avvinghieranno i getti che potranno produrre l'uva il prossimo anno, un altro inferiormente, facoltativo, per fissare il cosiddetto archetto del tralcio dell'anno precedente, che va a frutto. Per facilitare il filo principale, che deve reggere il notevole peso dell'uva, ogni 40 o 50 cm si unisce il filo superiore a quello principale con una bacchetta sottile di salice, chiamata *cacciàna*, praticandole una fessura per agganciarla al filo alto e legandola con una stroppa a quello centrale.

Nel frattempo, la disponibilità del filo di ferro fece limitare l'uso delle attole e dei festoni. Nel Veneto trovo particolarmente interessanti le sistemazioni alla Bellussi ed al cassone padovano, sul quale vorrei in particolare soffermarmi.

L'impianto di un vigneto a cassone, tipico della prima metà del XX° secolo, inizia dal tracciare linee distanti circa 3 metri nella direzione grosso modo Nord – Sud, che serviranno alternativamente per i passaggi e per i cassoni. Al centro dei 3 metri destinati ai cassoni, si faranno delle buche ogni circa 7 metri, che dovranno contenere al centro l'albero di sostegno e 4 oppure 6 barbatelle di vite. Lo scavo delle buche andrà fatto in ottobre, in modo che il terreno prenda bene anche i primi geli di novembre. Tra febbraio e marzo, con terreno asciutto, si planterà l'albero di sostegno, affiancandogli un palo tutore, e si planteranno altresì le barbatelle, ricoprendo con il terreno di scavo reso friabile dal gelo, mescolato a letame maturo o meglio compostato.

Era tradizione immergere le radici in un "bevaron" preparato con escrementi di vacca, acqua ed argilla, allo scopo di stimolare l'attecchimento.

Guido Fidora