



IL GRANDE CALDO

Nei campi pomodori secchi e patate lesse

Le alte temperature registrate negli ultimi giorni stanno avendo effetti pesanti sui campi. Pomodori e zucchine «scottati», patate lessate. L'effetto caldo ha già fatto danni.

a pagina 9 Centin

Agosto a 35 gradi

Il caldo aumenta la temperatura dei terreni trasformando ortaggi e frutta in malati terminali. Meno latte dalle mucche e caso radicchio

Nei campi barbabietole stressate patate lesse e angurie scoppiate

Perso il 20% della produzione. Bene solo il vino: più qualità e quantità

VENEZIA Pomodori e zucchine «scottati», patate letteralmente lessate, zucche come appena uscite dal forno, angurie e meloni che «scoppiano» per l'eccessivo caldo. E ancora barbabietola in stress idrico, insalatina e rucola in serra che faticano a germogliare mentre il mais matura in tempi record e c'è la corsa contro il tempo a raccogliarlo perché se troppo essiccato non è commestibile nemmeno per gli animali. Non solo. Il radicchio trapiancato in questi giorni rischia di non attecchire nel terreno rovente che rasenta i 50 gradi nonostante le innaffiature.

Stando a Coldiretti Veneto le alte temperature registrate negli ultimi giorni, l'elevato tasso di umidità e afa, hanno mandato in sofferenza anche i prodotti della terra. E non senza danni, a partire da ortaggi che non possono più essere venduti come di prima scelta o non venduti proprio e mancata produzione. E sono poche le colture che fanno eccezione. «La perdita sulle colture danneggiate è del 15-20 per cento»

dichiara Martino Cerantola, presidente di Coldiretti Vicenza, già presidente di Coldiretti Veneto. Detto che il super caldo della prima settimana di agosto ha portato anche a un netto incremento di accessi ai pronto soccorso regionali, con picchi del 18-20% in più nell'Usl costiera del Veneto Orientale e del 19% nell'Usl 6 Euganea di Padova.

Ad essere ottimisti con queste temperature sono invece i produttori di vini: «Si prevede una vendemmia molto buona per qualità e quantità, con una produzione che dovrebbe aumentare del 15-20 per cento rispetto al 2017 - spiega Albino Armani, presidente del Consorzio Doc delle Venezie - Il caldo ha anticipato la maturazione delle uve e quindi anche la vendemmia, che ci sarà dalla prossima settimana». Quest'estate, per quanto bizzarra, ha infatti garantito le condizioni meteorologicamente ideali per stappare bottiglie eccellenti. «Sarà una produzione in linea con l'annata 2015, con un livello qualitativo

altissimo - riferisce Marco Calalon, presidente del Consorzio Vini doc dei Colli Euganei - La vendemmia ormai si è spostata a metà agosto ma quest'anno alcune aziende hanno già fatto una prima raccolta. Secondo la mia esperienza usciranno grandi vini rossi dai Colli Euganei».

A non brindare affatto sono le fattorie con mucche da latte. Il caldo sempre più intollerabile ha portato uno stato di stress anche per gli animali, a partire appunto dalle mucche che nonostante le contromisure anti afa nelle stalle producono meno latte. «Un calo anche del 15-20%, con un range che ogni estate si assesta tra il 10 e il 20% - fa sapere Cerantola di Coldiretti - con queste giornate di grande afa i capi mangiano meno, bevono poco e producono appunto meno latte, e in alcuni casi quelli già deboli non sopravvivono».

Sui campi poi è super lavoro per evitare gli effetti di quest'ultima fetta di estate rovente. «Il mais sta maturando troppo velocemente, di giorno

e di notte, e si corre per raccogliarlo - spiega Cerantola - Ortaggi come pomodori e zucchine vengono scottati dal forte sole, così come le lattughe, con le bordature delle foglie che portano i segni, o la barbabietola. L'irrigazione c'è, a pioggia, ma lo sbalzo termico e il caldo eccessivo ne bruciano la foglia. Meloni e angurie, che maturano troppo in fretta invece si crepano».

Nelle serre dove si coltivano le insalatine non va meglio, causa eccessivo caldo e luce. «Sono colture primaverili da 20-25 gradi, la produzione si è ridotta del 30-40% negli ultimi 15 giorni a fronte di grandi richieste del mercato - racconta Francesco Barduca, dell'omonima e storica azienda che produce e confeziona insalate - vanno meglio misticanza o radicchio, meno delicati». E poi c'è il trapiancato di radicchio in buona parte del Veneto: «Far attecchire le tenere radici in un terreno arso, bollente, è difficile, ma il bilancio si potrà fare solo a fine autunno».

Benedetta Centin

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Tra gli ortaggi più colpiti dall'afa c'è il mais. Gli agricoltori denunciano una maturazione troppo veloce, che avviene non solo durante il giorno ma anche la notte. È una corsa contro il tempo per raccoglierlo, ma il caldo provoca un essiccamento tale che le pannocchie non sono commestibili neppure per gli animali



Normalmente il caldo è fattore necessario e positivo per la maturazione dei pomodori, ma l'eccesso di umidità e le temperature elevate hanno avuto un effetto devastante. I pomodori vengono «scottati» dal forte sole, che indebolisce e rovina l'intera pianta che, senza nutrimento, stenta a crescere sulla terra arida



Altre «vittime» dell'afa sono le barbabietole, che gli agricoltori definiscono «in stress idrico». Le immagini sono eloquenti: la pianta, non avendo sufficiente apporto d'acqua, si ritrova in uno stato di «stress» che porta alla comparsa di macchie sulle foglie e ad un'essiccazione della bordatura sulle foglie

