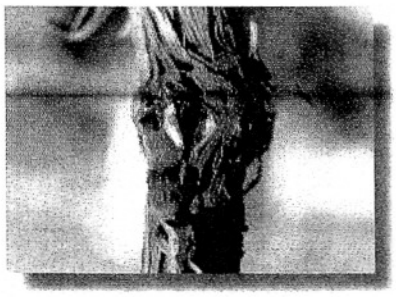
La farfalla e il vino

Dal direttore: *una rubrica curata da un tecnologo alimentare è una trovata piuttosto rara, una sfida, un'occasione unica per i lettori. Parleremo dei problemi legati alla salute delle colture e di tanti argomenti che l'esperto tratterà con dovizia di particolari. Vi chiederete perché Raffaele Viccione. Che dirvi...per me è il migliore. D'altra parte ve ne darà prova. Buona lettura*

Non di rado, nella stagione di maturazione dell'uva, si assiste all'attacco di alcune specie di farfalle. Nella fattispecie di due tipi di Lepidotteri, della famiglia dei Tortricidi e dei Cochilidi, chiamati Tignola e Tignoletta. La prima è più diffusa nei climi freddo-umidi (centro-nord), mentre la seconda nei climi caldo-secchi (centro-sud). Avvicendandosi condizioni sfavorevoli si è avuto, per quest'annata, un'esplosione di entrambe, soprattutto nel versante adriatico italiano.



Le regioni più colpite risultano, infatti, Veneto, Abruzzo, Molise e Puglia, dove i due lepidotteri colpiscono a macchia di leopardo. Il danno è soprattutto indiretto, perché nel secondo sfarfallamento si nutrono degli acini e li erodono, favorendo l'ingresso di muffa grigia e marciume acido, che compromettono la qualità del vino.

Le tignole svuotano gli acini, creando un ambiente favorevole per la muffa grigia

I due parassiti possono colpire numerose colture, quali olivo e piante da frutto e sono diffusi, oltre che nel Mediterraneo, anche in Asia, Cina, Giappone, Scandinavia e Gran Bretagna.

Le Regioni sono attive con piani di monitoraggio e risanamento agricoli, ma l'ultima parola resta all'agricoltore, che deve combattere i parassiti o con lotta biologica (batteri e trappole feromoniche), o con lotta chimica, con uso prudente di insetticidi fosforganici.

I pericoli dei mitili crudi

Nel sud dell'Italia è ancora diffusa la pessima abitudine di consumare pesce crudo. Secondo l'americana FDA, il pericolo di setticemie causate, in particolare, dal consumo di ostriche crude è un rischio molto importante per la salute del consumatore e colpisce soprattutto soggetti con sistema immunitario compromesso. Le ostriche possono essere infettate dal batterio Vibrio Vulnificus, che si trova nelle acque calde costiere in aprile e ottobre.

Le ostriche accumulano il batterio attraverso il sistema di filtraggio e lo trasmettono all'uomo. Ma anche molti altri prodotti della pesca possono essere contaminati da batteri patogeni, con il pericolo di contrarre tossinfezioni e intossicazioni. La causa, oltre che naturale è dovuta all'inquinamento di mari, fiumi e laghi, soprattutto nelle zone costiere. In Puglia, ma anche in Basilicata, Calabria e Sicilia è invalso l'uso di non cuocere alcuni prodotti ittici.

E' un problema di educazione alimentare che va risolto con una corretta e incisiva informazione da parte degli Enti Centrali e soprattutto Locali.

Dott. Raffaele Viccione, Tecnologo Alimentare

Per approfondimenti su tematiche alimentari scrivete in redazione o mandate una mail