

Eventi

LANZAROTE

1997

di Claudio Fabbro

NELLE "AGRICOLTURE EROICHE" NULLA SI GETTA E TUTTO SI UTILIZZA

Dopo la curiosità suscitata in me da una prima esperienza turistica in quelle che si ritengono essere le "isole povere" delle Canarie spagnole, cioè Fuerte Ventura e Lanzarote, anno 1994, alcune peculiarità di quell'agricoltura mi hanno portato, recentemente, a ripetere la visita in quei luoghi.

Questa volta, però, armato di macchina fotografica per "macro" ma anche di preventiva documentazione sulle risorse ortofrutticole e vitivinicole locali, sugli usi

e costumi della gente di campagna e, più in generale, sull'arte di arrangiarsi, che è comune denominatore per ogni contadino cui la natura rema contro. Ne è venuto fuori qualcosa di interessante e di curioso, che merita raccontare.

Partenza da Treviso e dopo cinque ore l'accoglie una lingua d'assalto in mezzo ad un mare di sabbia e di cactus, misti a ceneri vulcaniche che un vento abbastanza continuo ed aggressivo s'incarica di sollevare ripetutamente.



Claudio Fabbro, l'autore del servizio, tra le vigne della "Geria" di Lanzarote (Isole Canarie)



Ci raccontano che l'acqua da queste parti è illustre sconosciuta, fatti salvi i mesi di gennaio e febbraio in cui le piogge tropicali picchiano duro ed impegnano i contadini a raccoglierne il più possibile, per farne tesoro.

Un bel contrasto, in tanta aridità, è rappresentato da oasi verdissime, palmizi e mulini a vento (dopo la "guerra del Golfo" sono divenuti creatori insostituibili d'energia "fai da te"); in questi ambiti, con irrigazione "a goccia" e protezioni di tela leggera (dal sole che picchia e dal vento del Sahara) si ottengono degli ortaggi veramente "biologici" poiché, per comprensibili motivi, i parassiti girano al largo.

Fragole, zucchine, cipolle a montagne, patate saporitissime e generose (tre raccolti all'anno!) nonché capre dappertutto (70.000 per

35.000 abitanti, registra il Censimento...) a garantire carne saporitissima ed un formaggio tipico molto buono ("Queso majorero").

E poi spiagge infinite e discrete, i cui spazi permettono di diluire bene migliaia di surfisti tedeschi a caccia d'abbronzature (la parte meridionale di Fuerte Ventura si dice essere in gran parte di proprietà di Società tedesche, subentrate a vario titolo a chi, anni '40, la ricevette dal Generalissimo Franco quale ricompensa e gratitudine per l'aiuto avuto nella guerra di Spagna, anno 1936). Registriamo; è comunque una pagina di storia che si perpetua, riconvertita in forme più felici nei rapporti tra le genti.

Informazioni più dettagliate assunte in loco portano automaticamente ad orientare la nostra preferenza, più affine alle problema-

tiche vitivinicole e fitosanitarie, verso l'altra isola vulcanica di Lanzarote, piccolo mondo primitivo d'aspetto quasi lunare in cui i fazzoletti di vegetazione sub-tropicale si alternano a campi coperti di lava.

Una puntata, doverosa e da raccomandare a tutti, al Parco nazionale di Timanfaya, per percorrere la Montagna del Fuego attraverso una strada che sega un paesaggio suggestivo creato dalle eruzioni dei secoli scorsi.

Dromedari al lavoro, ad uso del turista ma anche del contadino più tradizionalista (o più povero) ti confermano che siamo veramente in un altro mondo; impossibili i confronti, anche perchè i nostri interlocutori palesano tanta e tale serenità, (sorretta da ritmi non ossessivi, quali i nostri metropolitani, bensì calmi e comunque produttivi) da farci riflettere su molte cose.

Ma lasciamo ad altri le valutazioni socio economiche e riprendiamo per mano le faccende rurali, a noi più famigliari, che l'assistenza veramente superba offerenci da un giovane universitario, Antonio Romero Mora di Teguisse, ci permette di approfondire.

Appassionato di botanica e molto vicino, per radici generazionali, ai contadini dell'isola, ci offre, in traduzione simultanea perfetta, uno spaccato talmente ricco di curiosità da incorniciare.

Scopri allora che in un territorio dove solo gennaio e febbraio regalano qualche goccia di pioggia, lapilli e ceneri vulcaniche consentono egualmente di coltivare praticamente di tutto, incamerando prima e ricedendo poi, a dosi di calibrata sopravvivenza, sufficienti quote d'acqua o, meglio, d'umidità.

Di viticoltura si parla con buona professionalità nell'unica zona in cui la coltivazione ha radici storiche, cioè nella GERIA, a mezza strada fra il PARQUE NACIONAL de TIMANFAYA ed il "Municipio"

di ARRECIFE.

Qui l'alberello (che dopo decenni diventa tronco profondamente radicato) viene posto al riparo dei venti in fosse rotondeggianti, protette da muretti in pietra. Bella uva, tipicamente zuccherina a struttura "mediterranea", già ai primi giorni d'agosto chiede d'essere raccolta; si va dai 30 ai 200 chili per pianta, 12 o 13 gradi naturali garantiti, al netto di una selezione clonale che è terminologia scientifica irritante il tradizionalista. Ricorre spesso il nome della MALVASIA (che con la nostra istriana poco ha a che vedere nella conformazione, anche se sapori di "pepe e di sale" di memoria "alto adriatica" comunque ti confermano che le brezze marine ci mettono anche qui lo zampino nella formazione aromatica. Il rosso che ci viene proposto non entusiasma, innominato "tinto" d'uve autotone cui ognuno dà il nome che vuole; si chiude in genere con un MOSCATEL liquoroso intorno ai 16 gradi, che nella profondità della fresca cantina ben si mimetizzano per aggredire poi, sotto il sole, ginocchia e favella conferendo a naso ed orecchie colorazioni degne del "palloncino".

Proseguiamo (quattro ruote motrici sono indispensabili) verso la parte nord orientale dell'isola di Lanzarote, in un rettangolo che tocca TEGUISE, GUATIZA, ARRIETA ed HARIA. Porgiamo al nostro amico e guida le più vive condoglianze per lo stato fitosanitario a livello d'agonia che riscontriamo in piantagioni frequentissime di FICO d'INDIA, i cui cladodi presentano una colorazione biancastra che copre talvolta il verde della "foglia"; cocciniglie, croce e disperazione d'ogni frutticoltore friulano (e non) e di chiunque si interessi al verde ornamentale. Disgrazia anche per il viticoltore, alle prese ricorrenti con Planococcus ed ancor più con la Pulvinaria maggiore o Neopulvinaria innumerabilis, che da un

lustrò ha trovato gradevoli i tralci dei nostri Merlot, Cabernets e Verduzzo. Con inopportuna fretta di offrire una consulenza fitosanitaria bonificatrice scopriamo un'altra novità, che vale la pena di approfondire: qui la cocciniglia viene allevata ad arte (ed a spese del fico d'India) per estrarne una sostanza colorante (Acido carminico) di tonalità rossa bellissima e superconcentrata, di cui l'industria saprà fare ottimo uso. Vediamo come.

Innanzitutto inquadrando l'ospite, manuale alla mano e lente d'ingrandimento più teleobiettivo per "macro" pronto ad immortalare: sembra trattarsi della cosiddetta COCCINIGLIA del CARMINIO (DACTYLOPIUS coccus) che è piuttosto esigente in fatto di microclimi poiché oltre al centro-sud America sembra proprio che le sole Canarie (leggasi Lanzarote) possano offrire condizioni di vita ideali per il "parassita". O, meglio, dell'insetto amico (e reddito) alquanto, con quotazioni al chilogrammo da 80.000 a 150.000 lire da moltiplicare per 30 tonnellate di materia prima "secca" ottenibile dai circa 200 ettari interessati alla coltivazione del fico d'India in zona), "cocolato al punto che anche i frutti vengono sacrificati per consentire alla foglia carnosa (cladodi, appunto) di dare tutta la propria sostanza alla "Coccoidea".

Il nostro accompagnatore, vuoi per curiosità ed aneddoti tramandati dai padri e dai nonni, vuoi perché risiedendo in Tegusie mantiene costanti rapporti con gli agricoltori locali, ci introduce ad una miglior conoscenza delle potenzialità dirette o indirette dell'insetto sorprendendo chi, come il sottoscritto, aveva speso più tempo a combatterlo, nelle sue varie differenziazioni piuttosto aggressive di frutiferi (pomacee e drupacee), di piante ornamentali e di vigneti.

Scopriamo allora che, sulle cocciniglie, oltre al "sentito dire", esiste una ricca letteratura, da cui

emerge che oltre 6.000 sarebbero le specie conosciute ed, in parte, utilizzate dall'uomo per alimentarsene: dal popolo ebreo errante nel deserto (melata zuccherina quale energetico?) o dai "pellerossa" americani, da masticarsi a mò di chewing-gum "ante litteram"; frequente anche l'uso agroindustriale per la produzione di lacca, cera per candele e soprattutto coloranti (per cosmetici ma anche quali sostituti di additivi artificiali nell'industria alimentare, quali insaccati ecc. ecc.).

E così fra un bel "rossetto" per labbra e qualche bella e vivace tintura per vestiti, ecco riscoprirsi in pieno il ruolo del DACTYLOPIUS coccus, proprio per la sua naturale dotazione "interna" di acido carminico, di cui s'accorsero prontamente gli spagnoli "conquistadores" del Nuovo Mondo che ne diffusero la specie. Ecco perché (ma c'è anche un motivo di adattamento ai microclimi) tale cocciniglia è presente in forma massiccia in Messico, Cile, Bolivia e Perù, nonché, appunto nelle Isole Canarie, dove l'industria spagnola si rivolge preferenzialmente per far ponte con gli U.S.A. ed il Giappone, cui non sfugge l'orientamento generale teso al "biologico" e che, giustamente, viene supportato nell'Unione europea con "Progetti ad hoc".

Molto interessante le tecniche di "inseminazione" degli insetti sui "cladodi" (metodi artigianali, con sacchetti di garza o similari) ma anche quelle del successivo distacco, dalla pianta, delle femmine ovigere; gli agricoltori usano con grande abilità delle spatole che non "rompono" l'ospite né provocano l'uscita del succo rossissimo. Segue l'essiccazione e la riduzione in polvere, con estrazione di acido carminico in percentuale variabile dal 10 al 25% circa (lo si fa anche in famiglia, secondo tecniche tramandate dalle nonne) ed uso di succo di limone, cremor tartaro o solfato di rame.

Come è noto, in natura, ad ogni parassita corrisponde un predatore: paradossalmente, nella fattispecie, chi scrive ha dovuto (momentaneamente) dimenticarsi alcuni principi fondamentali che dovrebbero caratterizzare il buon operato di un "medico delle piante".

E' noto, infatti, l'impegno che generalmente viene profuso proprio nell'individuare, per ogni specie dannosa (e nell'attività quotidiana di cocciniglie "buone" non è facile imbattersi...) il nemico biologico di turno; e rispettarlo, delegando ad esso una buona parte della "difesa integrata", evitando di disturbarne il buon lavoro con interventi insetticidi non giustificati (leggasi piretroidi, esteri fosforici ecc.). Citiamo fra questi vari COLEOTTERI (COCCINELLA septempunctata o ADALIA bipunctata, predatrici di Afidi; STETHORUS punctillum e CHILOCORUS, nemici naturali di Acari e Cocciniglie; SCYMNUS, pure attivo contro gli Afidi). Oppure i DITTERI (SIRFIDI e CECIDOMIDI, nemici di Afidi ma anche di insetti, psille e giovani larve), per concludere la carrellata con CRISOPE, ANTOCORIDI, ORIUS, CARABIDI, FITOSEIDI, TROMBIDIDI e tutta una serie di IMENOTTERI (Braconidi, Afelididi, Encarsie ecc. ecc.) che madre natura ha saputo ben collocare fra vigne, frutteti e giardini, ad equilibrare gli eventi.

Raccomandare ai nostri amici agricoltori di Lanzarote, allevatori di Cocciniglie del carminio, di rispettarne gli antagonisti naturali (ad esempio la ALLOGRAPTA, Dittero sirfide, oppure l'EXOCHOMUS flavipes, Coleottero coccinellide) potrebbe essere - ci avverte il nostro accompagnatore - imprudente e poco salutare: le buone maniere di chi è ospite vanno, come è giusto, rispettate ad ogni costo, anche a costo di dover soprassedere su qualche questione di principio. □

