

REVISTA AGRICOLA E ZOOTECNICA



Sondrio, 1 marzo 1959

Anno XIV - N. 3



POLLAIO RAZIONALE

degli Allevamenti «S. Rita» del signor Abramini Carlo di Delebio

Rivista Agricola della Provincia di Sondrio

Le api in frutticoltura

Fra tutte le operazioni del frutticoltore, le più importanti ed assolutamente indispensabili sono indubbiamente quelle che mirano a prevenire od a combattere le cause nemiche delle piante da frutto.

Convinti della necessità di questi interventi, tutti gli anni, con l'aprirsi della nuova stagione, andiamo illustrando le modalità ed i mezzi necessari per intraprendere una difesa razionale dei frutteti dai loro numerosi nemici.

Ma non sempre i consigli vengono scrupolosamente seguiti; motivo per cui qualche frutticoltore esegue trattamenti insetticidi anche durante la fioritura, con grave danno per tutti gli insetti che concorrono all'opera della impollinazione, e particolarmente per le api che in quest'epoca numerose visitano i fiori in cerca di cibo.

Purtroppo, qualche volta la cosa viene effettuata intenzionalmente perchè da qualcuno si crede ancora che le api danneggino la frutta e l'uva matura, mentre è risaputo invece che quest'insetto non riesce a perforare le bucce avendo l'apparato boccale fatto solo per succhiare e non per rodere.

E' invece da tener presente la notevole importanza che hanno le api specialmente ora che la nostra frutticoltura si basa principalmente su varietà la cui elevata produttività può essere raggiunta solo favorendo la fecondazione incrociata di fiori.

Un genere di simbiosi come quello esistente tra le api o, in genere, gli insetti pronubi ed i fiori, è tanto ricco di bellezza e di armonia creativa, da dare la più assoluta convinzione che le une sono fatte per gli altri. Non si creda che il più importante compito delle api consista nella fabbricazione del miele. La loro importanza quali insetti impollinatori è di gran lunga maggiore.

Auguriamoci pertanto che anche da noi frutticoltura e api abbiano a costituire il binomio da tutti compreso e da tutti favorito.

A. BENINI

IN LATTERIA

I difetti del burro e la loro correzione

Il sapore amarognolo e l'odore irritante, che ha molte volte il burro è sempre la conseguenza di una cattiva lavorazione, di una non razionale conservazione oppure della qualità di foraggio che viene somministrato alle bovine.

Queste alterazioni, chiamate irrancidimento del burro, vengono provocate da speciali microbi, che intaccano il grasso, liberandone gli acidi.

Il burro talvolta si copre di piccolissime muffe, le quali danno al prodotto delle colorazioni anormali e gli impartiscono un odore ed un sapore disgustoso. Questo difetto può essere causato da umidità e poca pulizia della zangola, oppure dalla carta di imballaggio tenuta in ambienti umidi.

E' naturale che il burro alterato subisca un notevole deprezzamento commerciale, ripercuotendosi dannosamente sul bilancio delle Latterie.

Per ridurre questo danno si possono seguire diversi metodi per la correzione dei burri difettosi, metodi che variano a seconda del grado di alterazione del burro stesso.

Quando l'irrancidimento è allo stato iniziale si può procedere in questo modo; si sminuzza il burro in piccoli pezzetti che si depositano nell'acqua corrente per 8 - 10 ore e poi si mettono nella zangola, aggiungendovi latticello fresco, proveniente dalla lavorazione della giornata; dopo 10 - 15 minuti di sbattimento, si lava per bene e si impasta nuovamente.

Quando invece il burro è molto alterato, occorre neutralizzare gli acidi che si trovano nel burro, con una soluzione alcalina, che si ottiene sciogliendo Kg. 2 di bicarbonato di soda ogni 100 litri di acqua. Questa soluzione si versa sui pezzetti di burro messi precedentemente in zangola e si sbatte per circa 15 minuti; levata la soluzione, si ripete l'operazione con latticello fresco e poi con acqua fredda si lava due volte procedendo poi all'impastazione e modellatura.

Con burri molto alterati si possono ottenere buoni risultati anche con lo sbatti-