

LA FRUTTA: PIÙ SICURA OGGI CHE 50 ANNI FA

La Camera di commercio di Torino è storicamente tra i primi soggetti che, dagli Anni '50, sostengono il miglioramento della frutticoltura pinerolese attraverso il finanziamento del Cifop (Centro incremento frutticoltura Ovest Piemonte, fondato nel 1953 a Cavour) e con il lavoro di un laboratorio chimico di analisi che, anche negli ultimi due anni, ha svolto un attento monitoraggio sui residui di agrofarmaci sulla frutta pinerolese.

La campionatura è stata realizzata in collaborazione con la Scuola Malva Arnaldi di Bibiana (ente morale senza scopo di lucro che opera nel campo della conservazione della biodiversità, della divulgazione, della sperimentazione e della formazione a servizio dell'agricoltura e dell'ambiente). Il ricercatore Giulio Re ha presentato, nelle settimane scorse, i risultati di queste analisi sui residui di agrofarmaci; tra i frutti prelevati (un centinaio tra mele e kiwi), il 30 per cento dei campioni è stato raccolto in aziende frutticole biologiche e sono risultati privi di residui. Per quanto riguarda l'altro 70 per cento delle mele provenienti da aziende convenzionali e difesa integrata, solo l'8 per cento è risultato totalmente privo di residui, mentre sul 15 per cento dei campioni è stato rilevato un principio attivo (p.a.). I campioni che hanno presentato residui di due diversi p.a. sono, invece, il 25 per cento dei frutti analizzati; mentre quelli con tracce di 3 p.a. sono stati il 27 per cento. Il rimanente



Atomizzatori agricoli al lavoro per il trattamento fitosanitario delle piante da frutta. I dati Istat 2013 (e pubblicati a gennaio 2015) attestano che, in Italia, la quantità di prodotti fitosanitari distribuiti per essere utilizzati nelle coltivazioni agricole è stata pari al 118mila tonnellate tra fungicidi, insetticidi e acaricidi, erbicidi e vari.

6 per cento ha presentato residui di 4 o 5 principi. Al di là dei numeri, che possono destare qualche preoccupazione, Giulio Re specifica che «in tutti i campioni, i residui sono abbondantemente sotto i limiti di legge: nel peggiore dei campioni, la quantità di principi attivi è comunque meno della metà del limite consentito; mentre nella maggior parte dei casi, i residui possono essere in quantità pari o inferiori ad un centesimo del limite di legge». Inoltre, in nessun campione sono stati rinvenute sostanze non registrate sulla coltura. Altra nota: sui kiwi non sono stati rilevati residui (buon segno, nonostante i trattamenti per

sconfiggere le batteriosi abidiano previsto anche l'utilizzo di prodotti specifici che possono essere "pericolosi per l'ambiente", come riportano gli stessi bugiardini).

ARIA PIÙ BUONA CON LE COLTURE "BIO"

Ma, al di là di quello che può essere assorbito dalla pianta e dal frutto, resta la qualità dell'aria e delle falde acquifere sotto i frutteti. Ci sono pericoli reali? «Quando si utilizzano fitofarmaci - spiega Re - occorre osservare scrupolosamente le dosi riportate in etichetta e tutte le prescrizioni relative al corretto impiego, considerando poi che l'agricoltore è il primo ad esporsi

ad eventuali rischi legati alla manipolazione ed all'uso di questi presidi fitosanitari».

Dati confortanti arrivano anche dal convegno organizzato a Cavour, durante Tuttomele, dalla Coldiretti e l'Ipla e che confermerebbero un «buono stato di salubrità dell'ambiente». Testimonianza è la crescita delle popolazioni di alcuni insetti che, particolarmente sensibili all'inquinamento, fungono da bioindicatori di buona salute di cui godrebbe il Pinerolese. «Oggi assistiamo ad un miglioramento netto dell'ambiente rispetto agli Anni '60-'70 - spiega ancora Giulio Re - Gli spazi di miglioramento ci sono, ma siamo sicuramente in un altro

mondo rispetto a quarant'anni fa». L'uso di fitofarmaci sembra, infatti, ridotto drasticamente con la coltura integrata e una crescita del biologico. Prosegue il ricercatore della Scuola Malva: «Oggi nella frutticoltura pinerolese contiamo circa il 15 per cento di aziende bio, livelli decisamente elevati rispetto alla media nazionale». Perché la conversione, allora, non avviene in modo massiccio? «Perché il settore bio è più difficile e complicato: presenta maggiori rischi di danni alla produzione, soprattutto per alcune drupacee come pesco e albicocco, in annate climaticamente sfavorevoli che predispongono maggiormente agli attacchi delle malattie da funghi». Inoltre, sono consistenti anche gli adempimenti burocratici richiesti alle aziende dal sistema di controllo e certificazione dell'agricoltura biologica (Reg CE 834/2007). Lavorare nel biologico è una questione di principio solo per alcuni agricoltori? Giulio Re: «L'agricoltura biologica impone un approccio diverso rispetto all'agricoltura tradizionale, non riducibile al semplice divieto di utilizzare fitofarmaci o fertilizzanti chimici di sintesi, ma è l'applicazione di un metodo di produzione finalizzato in primis alla salvaguardia dell'ambiente in cui si opera e alla valorizzazione della fertilità naturale del suolo. La scelta è spesso dettata da motivi culturali e di formazione degli operatori (la presenza di imprenditori agricoli con una formazione specifica in campo agrario è più elevata nelle aziende bio)».

Manuela Miè