



COMUNICATO STAMPA

Rosso Pesticidi

Dall'ambiente al piatto è allarme

Roma, 24 giugno 2019 - Ne consumiamo mediamente **9 chili ogni anno** con picchi importanti **nei 3 mesi estivi**, che corrispondono anche al periodo di raccolta delle varietà più acquistate: è il pomodoro, uno degli ortaggi simbolo dell'identità culinaria del nostro Paese.

Alcune tipologie e in particolare quelle da mensa, diverse dalle varietà destinate all'industria **delle conserve e delle passate**, vengono coltivate tutto l'anno anche all'interno delle serre in modo da garantire un prodotto da insalata in tutte le stagioni; si tratta generalmente di un prodotto da consumare rigorosamente fresco, buccia compresa, al quale si richiede il più alto grado di pulizia possibile.

Il mensile **Il Salvagente**, da sempre attivo nella tutela dei consumatori, ha deciso di dedicare il nuovo numero della rivista proprio all'ortaggio, portandone in laboratorio **12 tipologie di marchi** differenti al fine di verificare la presenza di metalli pesanti e pesticidi tramite test oggettivi e indipendenti.

Le varietà finite sotto la lente di ingrandimento sono **i pomodorini a grappolo, ciliegino, Pachino e marzanino**, tutti reperiti a **Roma**, e di origine italiana ad eccezione di 3 campioni che provengono dalla **Spagna**, acquistati presso **Lidl, Eurospin ed Esselunga**.

Contrariamente a quanto evidenziato dall'inchiesta di aprile sulle insalate in busta, ricche di cadmio con valori vicini alla soglia massima consentita, la situazione dei pomodori è decisamente migliore: **il limite di legge è di 0,05 mg/kg**, e solo due dei prodotti analizzati ne portano la traccia, seppure dieci volte al di sotto del limite.

Discorso diverso per il **piombo e per il rame**, il primo classificato come probabile **cancerogeno** per l'uomo e il secondo associato all'insorgenza di **patologie cardiovascolari**.

Ad eccezione di un marchio, **Agroyal**, sono sempre risultati presenti anche se con valori decisamente bassi.

L'analisi multiresiduale a cui **Il Salvagente** ha sottoposto i 12 campioni ha segnalato la presenza di pesticidi legati alla coltivazione in serra, ad esempio **i fungicidi (ben 17 molecole diverse)**.

I pomodorini migliori sono risultati essere quelli **biologici, acquistati da NaturaSi ed Esselunga**, che in fase di analisi hanno mostrato l'assenza di qualsiasi tipo di residuo.

Ma sebbene tutti e 12 i campioni siano risultati pienamente conformi alle legislazioni in materia, non mancano i punti interrogativi sulle conseguenze che i pesticidi e metalli pesanti potrebbero arrecare all'organismo umano, seppure con valori molto al di sotto dei limiti di legge.

Una delle domande più controverse riguarda proprio il cosiddetto effetto cocktail, vale a dire l'azione combinata sulla salute umana di basse dosi di principi attivi che sono copresenti nell'alimento e cui i effetti sono ancora tutti da chiarire.

Alla luce dei risultati dei test effettuati sorge spontanea una domanda: è possibile coniugare la qualità del pomodoro senza ricorrere a fitofarmaci e pesticidi?

Un nutrito fronte di ambientalisti e agricoltori bio ha chiesto al governo una maggiore tutela dell'ecosistema e dei cittadini, chiedendo al contempo leggi e sanzioni certe contro chi inquina. L'occasione è offerta **dal Pan pesticidi**, il Piano d'azione nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari che ogni cinque anni viene sottoposto a consultazione e poi licenziato dagli esecutivi per governare l'uso dei pesticidi in ambito politiche agricole e ambientali.

Maria Grazia Mammuccini è la portavoce della coalizione Stop Glifosato, e ricorda come nel 2013 *“avevamo fatto tante proposte di buon senso, ma non ne è stata accolta neppure una e i ministeri non ci hanno mai dato una spiegazione”*.

Tra le richieste avanzate c'è la priorità assoluta dell'agricoltura biologica, riducendo l'uso di pesticidi di sintesi: *“Ci attendiamo che la superficie da convertire a biologico arrivi almeno al 40% entro il 2030; per raggiungere questo traguardo, però serve un sistema di supporto, ricerca, formazione e informazione per gli agricoltori che scelgono di convertire i propri campi in coltivazioni biologiche”*.

Si rende anche indispensabile, aggiunge Mammuccini, *“una tutela per la produzione biologica, e che venga finalmente applicato il principio che chi inquina paghi. Fino a oggi avviene esattamente il contrario”*.

Al suo fianco nella battaglia per una rivoluzione verde c'è anche **Franco Ferroni, Responsabile Agricoltura e Biodiversità del WWF Italia**, che sottolinea come *“i pesticidi impiegati sulle colture hanno come effetto collaterale quello di contribuire alla perdita di biodiversità, causando anche una significativa riduzione delle popolazioni degli organismi utili, tra i quali vi sono gli insetti impollinatori, fondamentali per l'agricoltura. I pesticidi penetrano nel suolo e, quindi, nelle acque superficiali e nelle acque sotterranee, con un danno quindi diffuso a tutti gli ecosistemi”*.

Soprattutto quelle zone chiamate **Natura 2000**, una rete di aree protette da norme europee e nazionali a tutela della biodiversità.

Molti di questi siti sono legati ad ambienti agricoli, in cui operano **il 12,8% delle aziende agricole** censite dall'Istat.

*“Nella maggior parte dei siti Natura 2000 viene condotta un'agricoltura convenzionale, con l'utilizzo di pesticidi di sintesi- afferma **Giorgia Gaibani, responsabile Natura 2000 della Lipu** - nonostante norme europee e nazionali chiedano di ridurre sensibilmente l'uso dei pesticidi eliminando quelli più pericolosi, a tutela della biodiversità e della salute umana”*.

Se anche questa volta i ministeri coinvolti non dovessero prestare alle richieste emerse dal Pan pesticidi, si presenterà ancora una volta un ricorso alla Commissione Europea.

Per informazioni:

Francesca Caon -Ufficio stampa
0039 3341562413
francesca.caon@ilsalvagente.it

Redazione Il Salvagente
06 91501100
redazione@ilsalvagente.it