



Grande, al centro, la frutta della stagione estiva che ha subito maggiori danni dal cambiamento del clima. A destra in alto, le tipiche ciliegie di Villanova sull'Arda in provincia di Piacenza.

### Clima, «14 miliardi di danni all'agricoltura»



Danni per oltre 14 miliardi di euro in un decennio, tra perdite della produzione agricola nazionale e danni alle strutture e alle infrastrutture nelle campagne italiane. È il bilancio dei danni causati all'agricoltura dai cambiamenti climatici. La stima, quantificata dalla Coldiretti, è stata denunciata nel recente «Earth Hour 2019» promosso dal Wwf. Il clima impazzito che ha colpito pesantemente il nostro paese (quest'anno al nord le piogge sono diminuite del 50%) oltre ad aver danneggiato la raccolta dei frutti di stagione, secondo l'associazione «mette a rischio il patrimonio di prodotti tipici Made in Italy, dai grandi formaggi ai salumi fino ai vini, che devono le proprie specifiche caratteristiche essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori umani e proprio alla combinazione di fattori naturali e umani».

toponimo) nasce invece da un ecotipo individuato alla fine degli anni '60 nel territorio di Scilato attraverso selezione operata dagli stessi agricoltori su piante di genealogia sconosciuta. È una tipologia molto precoce che viene spesso definita «maiolino», per l'epoca di maturazione, con alcune caratteristiche specifiche in merito alla piccola dimensione, alla deliquescenza del gusto con tratti di straordinaria qualità gustativa. È resistente alla cosiddetta mosca della frutta e alle più comuni patologie fungine in maniera biologica, riducendo se non eliminando l'utilizzo di pesticidi e di trattamenti chimici più in generale.

Per una trentina d'anni la produzione di albicocche a Scilato si era aggiunta a quella degli agrumi rappresentando uno dei principali settori lavorativi. Con l'arrivo del terzo millennio il copione è purtroppo diventato comune a quello di tanti settori agricoli artigianali e di piccoli produttori: gli effetti della globalizzazione con l'in-

roduzione di nuove varietà, la pressione e la concorrenza di prodotti più redditizi indipendentemente dalla qualità. Ad aggravare la situazione, la mancanza di ricambio generazionale. Scenario che aiuta a comprendere meglio la valenza del presidio e dei suoi protagonisti principali, come ci racconta Alberto Battaglia, trentacinquenne laureato in Scienze forestali. Dopo un periodo trascorso a Cordova in Spagna, Alberto si è tuffato anima e corpo nel progetto che alla salvaguardia dell'albicocca coniuga l'esigenza di una prospettiva di lavoro e del desiderio di rimanere e non emigrare.

Dall'iniziale associazione I Carusi è nata la società Terre di carusi, che gestisce in comodato d'uso alcuni terreni appartenenti a contadini che li avevano abbandonati. Con Alberto ci sono il coetaneo Giuseppe Oddo, Angelo Nicchi che di anni ne ha 25 anni e Giuseppe Quagliana che con i suoi 49 anni è il più grande dei quattro.

«Attualmente abbiamo 4 et-

tari di cui 2 e mezzo già produttivi, comprendenti anche alberi di arance e olivi di cultivar nerba, tipica delle Madonie, cerasuolo e biancolilla. Riguardo alle albicocche del presidio, abbiamo recuperato vecchi impianti abbandonati e realizzato dei nuovi, aumentando la superficie coltivata. La produzione annua è stata finora di 40/50 quintali. Un terzo lo commercializziamo localmente nei mercati del contadino e presso botteghe tipiche della provincia di Palermo; un altro terzo lo destiniamo a privati, principalmente gruppi d'acquisto con distribuzione non solo regionale. L'anno scorso siamo andati in giro con un furgone per consegnare il prodotto fresco anche fuori dalla Sicilia. Poi ci sono gli appuntamenti nazionali di Slow Food come il Salone del Gusto/Terra Madre di Torino e Cheese a Bra. Un altro terzo del prodotto finora lo abbiamo utilizzato come trasformato per succhi di frutta e per una confettura al 65% di albicocche», spiega Alberto.



### Festa delle ciliegie a Villanova sull'Arda

Il comune di Villanova sull'Arda (1.864 abitanti) si trova al limite nord orientale della provincia di Piacenza e la sua campagna è celebre per essere coltivata ad alberi da frutto. Ma è per le ciliegie che Villanova è (piuttosto) famosa. Tanto che ormai da 50 anni tra fine maggio e i primi di giugno - in due fine settimana - si svolge la tradizionale festa delle ciliegie. Oltre al frutto si mangiano prelibatezze della cucina piacentina e il vino scorre a volontà. Di contorno danze, musiche dal vivo e banchetti vari. La festa comincia questa sera e termina domenica 2 giugno e come da tradizione richiama centinaia e centinaia di persone provenienti da tutta Italia. La seconda manifestazione dedicata alla ciliegia si terrà dal 7 al 9 giugno.

### COOP

## Il gigante della Gdo comincia dalle ciliegie per promuovere un'agricoltura senza veleni

MARTA GATTI

**C**iliegie senza glifosato. A partire da maggio i reparti ortofrutta dei supermercati Coop ospitano ciliegie a marchio, coltivate senza l'uso del famoso erbicida al centro di una controversia mondiale.

È l'iniziativa di Coop Italia a tutela dell'ambiente, presentata alla fiera MacFrut di Rimini all'inizio del mese. La presentazione «in campo», a Vignola, dove si coltiva una delle varietà più conosciute di ciliegie, invece è slittata a metà giugno a causa del clima «impazzito» che ha alterato i tempi di raccolta del frutto.

L'azienda della grande distribuzione ha deciso di eliminare dalla coltivazione dei prodotti ortofruttili quattro molecole: glifosato, terbutilazina, s-metolaclo e bentazone. Si tratta di quattro erbicidi utilizzati per il diserbo nei campi, considerati controversi per il loro impatto ambientale e nocivi per la fauna acquatica.

Quella delle ciliegie a marchio è la prima filiera completamente libera da questi erbicidi. A seguire sarà il turno dei meloni, dell'uva e delle clementine. Coop prevede di coinvolgere progressivamente tutte e 35 le filiere di prodotti ortofruttili a marchio, entrando a regime in 3 anni. La prima tappa, nel 2019, coinvolgerà 15 filiere. L'obiettivo da raggiungere è la disponibilità di 100.000 tonnellate di ortofrutta libera dalle 4 molecole, entro il 2022 in tutti e 1.100 punti vendita in Italia. Saranno 116 i fornitori coinvolti e più di 7.000 le aziende agricole chiamate a modificare le loro tecniche di produzione.

Il glifosato è certamente il più noto tra le sostanze messe al bando da Coop. L'Efsa, l'autorità europea per la sicurezza degli alimenti, ha approvato il suo uso fino al 2022, quando verrà nuovamente valutato. In Italia è vietato nei parchi, nelle aree gioco per bambini e nella

fase precedente la raccolta. Si tratta di una sostanza controversa anche per l'impatto sulla salute umana. L'agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (IARC) aveva inserito il glifosato tra i possibili cancerogeni mentre l'agenzia chimica europea ha negato la sua cancerogenicità. La molecola viene considerata tossica per gli organismi acquatici e persistente nel tempo.

L'Italia è uno dei maggiori utilizzatori di pesticidi per ettaro, in Europa. Anche i dati ambientali dell'Ispra lo confermano. Nel rapporto del 2018 dell'Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale tra le sostanze che superano i limiti di legge nelle acque ci sono proprio quelle a base di glifosato.

### L'obiettivo è «pesticidi zero» nell'ortofrutta coinvolgendo 7000 aziende agricole

to.

Il progetto di eliminazione delle quattro molecole prevede necessariamente un cambio nelle tecniche di coltivazione. Coop Italia ha puntato sull'introduzione di tecnologie di precisione, in grado di rendere più efficiente la produzione, di migliorare la resa e la sostenibilità ambientale dei prodotti. Tra le alternative al glifosato che gli agronomi e le aziende agricole hanno cominciato a sperimentare ci sono: interventi meccanici per mantenere pulito il terreno intorno alle piante, la pacciamatura e l'utilizzo moderato di erbicidi alternativi al glifosato.

La tecnica della pacciamatura prevede l'utilizzo di coperture biodegradabili o compostabili sia per gli alberi da frutto che per le colture orticole. Coop contempla anche la possibilità di utilizzare erbicidi alternativi come oryzalin, cycloxyim e propaquizafop. Il loro uso, però, dovrà essere valutato e monitorato nel tempo.

Sarà possibile ricorrere anco-

ra ai quattro erbicidi solo in casi eccezionali, che dovranno essere concordati tra il fornitore e la cooperativa di consumo. Coop Italia, infatti, sottolinea di aver individuato alternative valide per tutte le filiere dell'ortofrutta. Su alcuni prodotti più fragili, come fagiolini e asparagi, l'eliminazione del glifosato genera più difficoltà. Agronomi e contadini stanno studiando nuove tecniche che verranno sperimentate nel breve e medio termine.

La scelta di Coop prosegue sulla scia della campagna del 1993 «Disarmiamo i pesticidi» che, con la raccolta di un milione di firme, proponeva la riduzione dell'uso della chimica di sintesi in agricoltura. Le quattro molecole messe al bando dall'azienda, infatti, si aggiungono alla decina già eliminate dai prodotti a marchio Coop in questi anni. Sostanze come etossichina, di fenilammmina, benomil e carbendazim, sottolinea Coop in una nota, sono state eliminate in fasi progressive, anticipando le disposizioni di legge. La cooperativa di consumo intende applicare il principio di precauzione, riducendo il più possibile e eliminando l'uso di sostanze che possono provocare danni all'ambiente e alla salute umana.

«Coop vuole alzare l'asticella, produrre un salto di qualità e invitare anche gli altri a farlo», con queste parole il presidente di Coop Italia Marco Pedroni ha spiegato il perché della campagna.

Proprio la filiera delle ciliegie, scelta da Coop come apripista per la campagna anti erbicidi, quest'anno è in affanno in tutto il paese. Secondo Coldiretti il maltempo degli ultimi mesi ha dimezzato la produzione del frutto. I produttori hanno dovuto affrontare, nel momento più delicato della maturazione, temperature basse, vento, grandine e piogge abbondanti. Gli eventi climatici hanno una ricaduta rilevante sul raccolto e per questo Coop Italia ha scelto di raggiungere l'obiettivo al più tardi in tre anni: il tempo a disposizione servirà a testare le soluzioni individuate».