La denuncia di Legambiente Lombardia "“L'agricoltura continua ad essere ostaggio dell'industria dei fitofarmaci"

Riceviamo e pubblichiamo

Non solo la mela di Biancaneve era avvelenata. Ad ognuno di noi, infatti, potrebbe capitare di comprare una bella mela lucida al mercato e scoprire che contiene non uno, ma ben quattro veleni: è il caso di uno dei campioni esaminati in Lombardia, in cui l'ARPA ha trovato tracce di azinfos metile, captano, clorpirifos e iprodione. Ciascuna di queste sostanze aveva valori di contaminazione entro i limiti previsti, ma nulla sappiamo di cosa avvenga quando i veleni si mischiano nel sacchetto della spesa che ogni giorno entra nelle nostre case. A questi pesticidi poi si sommano i contaminanti industriali, come i policlorobifenili (PCB) e le diossine, trovati in Lombardia nel 3,7 dei campioni di latte bovino, nel 2,4% di uova di gallina e nello 0,8% dei campioni di carne bovina.

“L'agricoltura continua ad essere ostaggio dell'industria dei fitofarmaci – dichiara Damiano Di Simine, presidente di Legambiente Lombardia - basti pensare che nella sola Pianura Padana vengono impiegati ogni anno 560.000 quintali tra fungicidi, insetticidi ed erbicidi, dei quali ben 30.000 quintali classificati molto tossici: solo un illuso potrebbe pensare che una parte di questi veleni non finisca, inevitabilmente, nella nostra dieta”. Per farsi una idea di quanti sono 560.000 quintali di pesticidi, basterebbe disporli ordinatamente in sacchetti da un chilo ciascuno: si otterrebbe così una striscia di veleno lunga da Gibilterra a Capo Nord.

Con il dossier nazionale “Pesticidi nel Piatto”, presentato oggi a Roma, Legambiente torna a puntare il dito contro un'agricoltura che mette a rischio la salute a causa dell'utilizzo scellerato di sostanze tossiche e cancerogene. Secondo le analisi Arpa, nella nostra regione sono stati riscontrati casi di campioni irregolari, e che quindi non dovrebbero trovarsi sui banchi alimentari, per quanto riguarda le clementine, i finocchi, le patate, l'olio, le pere, l'uva e il prezzemolo. Complessivamente l'1,2% dei quasi 1000 campioni alimentari prelevati da ARPA nel 2009 sono letteralmente avvelenati da pesticidi. Ma i residui di pesticidi sono ben presenti in tutti i prodotti esaminati: su 334 campioni di verdura, il 17% conteneva un residuo di pesticidi. La percentuale

Phoca PDF

sale a 22% nel caso della frutta che fa registrare analisi allarmanti per quanto riguarda per esempio le pere, con il 12% dei campioni trovati con più di un residuo di pesticidi. Sempre in Lombardia, dei campioni analizzati di pesche circa l'8% è risultato contenere più di un residuo di pesticidi, in aumento i campioni di uva trovati con un residuo: oltre il 31%.

E' inutile nasconderlo, i veleni nel piatto ci sono, ed è necessario proteggere la nostra salute, a cominciare da quella dei soggetti più sensibili, come malati, bambini e adolescenti. Secondo il dossier “Ecosistema Scuola 2010”, a Milano, su 70mila pasti serviti nelle 432 mense la percentuale di cibi biologici è pari a zero. “Per questo, da tempo chiediamo che vengano applicate le norme che prevedono l'introduzione di cibi biologici nei menu delle mense scolastiche e ospedaliere – prosegue Di Simine -. In molte grandi città ciò già avviene, a Milano, invece, fino ad oggi ci sono state grandi promesse seguite da un nulla di fatto, nonostante le sollecitazioni continue dei genitori e delle associazioni nei confronti di MilanoRistorazione. E' evidente che a chi ottiene l'appalto per la ristorazione interessa prima di tutto il proprio margine di profitto, ma dove sono le istituzioni pubbliche, che dovrebbero imporre regole e controlli”.

Il quadro lombardo non è per nulla diverso da quello nazionale, che non fa registrare alcun miglioramento rispetto alle annate precedenti: ovunque aumentano i prodotti contaminati da uno o più residui di pesticidi (da 27,5 a 32,7%); salgono anche i campioni irregolari (da 1,2 a 1,5%). Diminuiscono, di conseguenza, quelli regolari senza tracce di molecole chimiche (da 71,3 a 65,8%). Tra le verdure il 76,4% dei campioni risulta regolare senza residui (erano l’82,9% nel 2008); 45 sono i campioni fuori legge (1,3% contro lo 0,8% dello scorso anno), mentre il 22,3% risulta contaminato da uno (15,8%) o più residui (6,5%, erano il 3,5% nel 2008). Diminuiscono i campioni di frutta irregolari per residui oltre i limiti consentiti o per molecole non autorizzate, passando dal 2,3% dello scorso anno all’1,2% dell’attuale, mentre aumentano quelli regolari ma contaminati da uno (22%) o più residui (26,4%) che passano nel complesso dal 43,9 al 48,4%. Tra i prodotti derivati (tra i quali miele, pane, vino ecc), il 77,7% risulta regolare senza residui (erano l’80,5% nel 2008); il 10,3% è regolare con un residuo e il 9,3% contiene più di un residuo contemporaneamente. Il 2,7% risulta invece irregolare (39 campioni su 1435) segnalando una novità rispetto agli anni precedenti, quando la percentuale era pari a zero. Davvero i pesticidi uniscono lo stivale: da Pordenone a Pantelleria e da Aosta a Lecce.

http://www.legambiente.org

Phoca PDF