
Verdura estiva nei mesi invernali: attenzione alle sostanze nocive

Situazione al
01/2015

Peperoni, zucchine e melanzane sono verdure tipicamente estive. Tuttavia è possibile acquistarle anche in pieno inverno grazie alla loro coltivazione in serre riscaldate – diffusa specialmente nei paesi dell'Europa meridionale come l'Italia, la Spagna, la Grecia e la Turchia. Affinché queste verdure crescano bene anche nella stagione fredda, oltre al calore della serra serve però anche una dose consistente di pesticidi. Così consistente da non permetterne la completa degradazione. Insieme ai prodotti di serra, sulle nostre tavole giungono pertanto anche grandi quantità di residui chimici, che nemmeno il lavaggio accurato degli ortaggi può eliminare del tutto. Questi residui rappresentano una grave minaccia per la salute umana.

L'associazione ambientalista **Greenpeace**, che da anni osserva il fenomeno, è giunta a conclusioni allarmanti: i limiti massimi stabiliti dalla UE per i residui di pesticidi nella frutta e negli ortaggi vengono di fatto superati ampiamente. Secondo il ministero tedesco dei Consumatori, ben l'8,7 % dei controlli eseguiti in Germania nel 2002 ha rivelato concentrazioni di pesticidi superiori alla soglia ammissibile, già di per sé molto elevata a causa delle costanti pressioni della lobby degli agricoltori.

Alcuni paesi si mostrano particolarmente disinvolti al riguardo. Nel corso di un'indagine di Greenpeace sono stati esaminati peperoni e uva coltivati in Spagna, Grecia e Turchia, oltre la metà dei quali ha rivelato una presenza di pesticidi superiore alla soglia indicata.

Al fine di eludere i limiti fissati dalla UE, gli agricoltori ricorrono ora a un nuovo espediente utilizzando insieme pesticidi diversi. Il risultato è un cocktail di veleni micidiale, che però non viene rilevato dai controlli perché le misurazioni si effettuano sulle singole sostanze chimiche presenti nei vegetali, e non sui composti.

I prodotti di serra sono dunque fortemente inquinati, al punto che la stessa Commissione UE non se la sente più di escludere l'ipotesi di danni alla salute umana associabili alla presenza di residui chimici nella frutta e negli ortaggi. Greenpeace consiglia per lo meno di non somministrare prodotti di serra ai bambini, alle donne in gravidanza e alle persone anziane.

Il modo migliore per tutelarsi è controllare con estrema attenzione ciò che si porta in tavola adottando alcune semplici precauzioni:

1) non acquistare frutta e ortaggi di serra provenienti da Spagna, Grecia e Turchia. Per conoscere l'origine dei prodotti in vendita, basta leggere bene le etichette che li accompagnano;

2) se proprio non volete rinunciare a pomodori, peperoni, zucchine e altri ortaggi e frutti fuori stagione, cercate almeno di acquistare prodotti biologici, oggi reperibili anche nei normali supermercati;

3) la garanzia migliore per ridurre al minimo la presenza di pesticidi nel proprio piatto è acquistare sempre frutta e ortaggi di origine nostrana. Tra questi rientrano ad esempio tutti i tipi di cavolo, i porri, le patate, le carote, le insalate tipo cicoria e pan di zucchero – tutti generi che, essendo prodotti in loco, costano anche di meno.

Progetto cofinanziato dal Ministero delle Attività Produttive

fonte parziale: Greenpeace Magazine 11/12-2004