

Il pomodoro sardo non ha pesticidi

Agroindustria. Un giro d'affari di 25 milioni. L'assessore Lampis: «Progetto da copiare» Casar, Agris e Università di Cagliari insieme per la **sicurezza alimentare**. Meno residui di fitofarmaci nelle produzioni agroalimentari quando arrivano in tavola, più controllo della sicurezza di ciò che mangiamo, fino ad arrivare a una filiera senza pesticidi. Il progetto si chiama "Pesticides free", nasce dalla collaborazione di Agris, Università di Cagliari e Casar e approda a una certificazione che migliora notevolmente la **sicurezza alimentare** del pomodoro sardo "da sugo". I tre obiettivi

Un progetto unico in Italia centrato su tre obiettivi: la protezione della salute dei consumatori, la tutela dell'ambiente, la valorizzazione di una filiera di eccellenza del made in Sardinia, quella del pomodoro da sugo appunto, che produce 600 mila quintali, genera un giro di affari di 25 milioni di euro e ha una superficie coltivata che si aggira intorno ai settemila ettari (un ettaro in media produce 800 quintali). «Con questo progetto abbiamo messo a punto un sistema di controllo sull'intera filiera del pomodoro da industria, dal campo fino alla trasformazione, che permette di avere un bassissimo residuo di pesticidi e spinge i produttori agricoli verso tecniche sempre più eco-compatibili», spiega Michel Elias, procuratore Casar. La tracciabilità In questo modo Casar ha ottenuto la certificazione "pesticides free" su vari prodotti. Che significa «la garanzia di assenza, intesa come non rilevabilità in via strumentale, di residui di fitosanitari nei prodotti», afferma Roberto Zurru, direttore generale di Agris. «Questo», avverte, «non significa in assoluto che non siano presenti residui, ma che questi non sono rilevabili con gli strumenti analitici. Una garanzia per il consumatore perché quei prodotti contengono residui infinitamente inferiori rispetto ai limiti di legge», fino a cento volte in meno rispetto alle 10 parti per miliardo fissati dalla normativa, «che di per sé sono sinonimo di garanzia», aggiunge. Utilizzando le buone pratiche adottate per la produzione del pomodoro da industria, qualunque filiera convenzionale (non



biologica, quindi) che utilizza antiparassitari consentiti in agricoltura può arrivare allo stesso risultato. «Insieme all' assessora all' Agricoltura», spiega l' assessore regionale all' Ambiente Gianni Lampis «cercheremo di capire quali possono essere i progetti pilota come questo da utilizzare in altre realtà isolate». Mauro Madeddu.