



L'ORTO CASALINGO

SEMBRA FACILE E SICURO, MA...



A cura di: **Roberta Filippi, Cinzia Grisendi**

(Tecnici della Prevenzione, Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione – AUSL di Reggio Emilia)

La tendenza a coltivare in proprio per il consumo familiare è sempre più diffusa. Consente di conciliare la vita all'aria aperta col desiderio di mangiare sano, a km zero, consumando frutta e verdure fresche. L'applicazione di buone prassi e il rispetto di alcune regole sono tuttavia condizioni essenziali per garantire la salubrità di ciò che finisce nei nostri piatti.

Coltivare in proprio frutta e verdura presenta molti vantaggi: la gioia di vedere crescere ciò che finisce nei nostri piatti, passare del tempo all'aria aperta facendo esercizio fisico e socializzando con il vicino e, non ultimo, ottenere un piccolo risparmio per il nostro bilancio.



In molti comuni, per facilitare i residenti che non hanno a disposizione terreno proprio e favorire stili di vita sani, le amministrazioni hanno reso disponibili appezzamenti di terra destinati alla coltivazione di orti domestici.

Tradizionalmente negli orti domestici si usa praticare la **consociazione**, cioè la coltivazione contemporanea di specie vegetali diverse che vengono fatte crescere accostate in modo da aiutarsi reciprocamente: le une emettono sostanze che possono allontanare insetti parassiti delle altre. Ad esempio, il porro e la cipolla accanto alla carota tengono lontana da questa la mosca (*Psila rosae*); in cambio, l'odore della carota disorienta la mosca della cipolla (*Delia antiqua*). L'origano emana sostanze repellenti per gli afidi delle cucurbitacee (zucchine, cetrioli, meloni) mentre le patate contengono una sostanza (asparagina) che allontana gli insetti parassiti del pomodoro.

Se tuttavia i metodi tradizionali non sono sufficienti per difendere le piante dai loro parassiti potrebbe rendersi necessario utilizzare dei prodotti specifici.

I prodotti che possono essere utilizzati sulle piante ad uso alimentare per pro-

teggerle dagli organismi nocivi sono classificati come **Prodotti Fitosanitari** e sono soggetti a un complesso iter legislativo per la loro autorizzazione ai fini della tutela della salute sia del consumatore che dell'utilizzatore e dell'ambiente. Quelli più pericolosi o di impiego più complesso sono riservati agli utilizzatori professionali, che necessitano di adeguata formazione, mentre per chi li utilizza per il proprio orto personale (ovvero hobbyisti) è ammessa, per recente decreto, una serie di prodotti a bassa pericolosità, disponibili in piccole confezioni e di semplice utilizzo, classificati come *Prodotti Fitosanitari non Professionali per Piante Ornamentali* (PFnPO) e *Prodotti Fitosanitari non Professionali per Piante Edibili* (PFnPE). Solo questi ultimi sono ammessi nella coltivazione di piante ad uso alimentare in quanto, se correttamente utilizzati, non lasciano sull'alimento residui pericolosi per la salute.

Per non correre rischi sia in fase di utilizzazione che nel consumo dei prodotti vegetali ottenuti, le etichette dei PFnPE riportano alcune indicazioni tecniche che è obbligatorio rispettare:

1. l'elenco delle colture vegetali sulle quali è possibile e sicuro utilizzare il prodotto (pomodoro, insalate, bietole, zucchine...);
2. le avversità (malattia, parassita...) contro le quali il prodotto è efficace;
3. la dose e le modalità d'impiego, comprese eventuali informazioni per l'utilizzatore (uso dei guanti, proteggere gli occhi, indicazioni in caso di intossicazione...);
4. il tempo di carenza, ovvero i giorni



che devono intercorrere tra l'utilizzo del prodotto e il consumo dell'alimento al fine di ridurre al minimo i rischi per la salute del consumatore. Infatti nei momenti immediatamente successivi al trattamento, la concentrazione del prodotto sul vegetale è massima, fino a scendere a livelli non pericolosi una volta trascorso il tempo di carenza. Alcune confezioni definiscono questo periodo "intervallo di sicurezza", in altre compare la frase "sospendere i trattamenti x giorni prima della raccolta".

DOVE ACQUISTARE I PRODOTTI FITOSANITARI?

La norma prevede che la vendita sia riservata a punti vendita autorizzati. Il personale addetto deve acquisire l'abilitazione alla vendita frequentando periodicamente corsi di formazione e aggiornamento nella materia specifica. Tali certificati di abilitazione alla vendita devono essere esposti al pubblico, pertanto l'acquirente ha la possibilità di verificare il possesso del requisito.

I prodotti non possono essere esposti per la vendita a self-service: il rapporto diretto con il negoziante permette di effettuare una valutazione corretta della necessità o meno di effettuare trattamenti antiparassitari, quindi un più sicuro acquisto e impiego del prodotto e di conseguenza alimenti più sicuri. Se si utilizzano canali d'acquisto "alternativi", che sfuggono più facilmente al controllo degli Enti competenti, si corre il rischio di acquistare prodotti illegali o falsificati. Presso gli stessi rivenditori ufficiali è possibile reperire anche i PFnPE autorizzati per l'agricoltura biologica. Nell'agricoltura biologica la lotta alle

avversità dei vegetali viene condotta mediante l'utilizzo di sostanze presenti in natura, escludendo l'impiego di sostanze chimiche di sintesi.

Anche questi prodotti sono soggetti ad Autorizzazione Ministeriale così come i Prodotti fitosanitari più tradizionali, destinati all'impiego professionale. Registrati come PFnPE si possono ad esempio trovare microrganismi con effetto insetticida (*Bacillus turigensis*), fungicida/battericida (*Bacillus subtilis*), derivati dalle piante o parti di esse con effetto insetticida (*piretrine, olio di neem*), sostanze minerali con effetto fungicida (*rame, zolfo*) ed ancora estratti di derivazione microbica (*Spinosad*).

La cura dell'orto domestico può contemplare anche l'uso dei "**corroboranti**", sostanze già presenti in natura, che, potenziando le difese naturali delle piante, ne migliorano la resistenza nei confronti degli organismi nocivi (insetti, funghi) e le proteggono da danni non provocati da parassiti, rendendole più tolleranti nei confronti di criticità ambientali (grandine sulle piante da frutto, forti escursioni





termiche, venti molto caldi). Tra i corroboranti si possono trovare:

- propoli: svolge un'azione protettiva da attacchi fungini (oidio e altre muffe) e batteri. Favorisce inoltre la cicatrizzazione delle ferite dovute a traumi e/o potature, stimola la radicazione, la fioritura, e favorisce l'allegagione;
- aceto: permette il controllo della crescita indesiderata di vegetali su vialetti, marciapiedi ecc.
- sapone molle e/o di Marsiglia: potenzia le difese naturali nei confronti degli insetti a cuticola morbida come afidi, aleurodidi (mosca bianca), ecc.

I prodotti fitosanitari ad uso hobbystico e i corroboranti, pur essendo a bassa pericolosità, possono comunque, se mal gestiti, causare danni alla salute di coloro che ne fanno uso; è pertanto indispensabile adottare alcuni accorgimenti

durante il loro utilizzo e la loro conservazione:

- leggere l'etichetta e indossare idonee protezioni se previste (guanti, occhiali, mascherine);
- lavarsi le mani dopo l'uso;
- non mangiare e non fumare durante l'applicazione;
- nella conservazione domestica custodirli in luoghi chiusi e non accessibili ai bambini;
- in caso di intossicazione rivolgersi a un medico al più presto, avendo cura di fornire l'etichetta del prodotto utilizzato.

Ottenere alimenti sani non dipende però solo dal sistema con cui curiamo l'orto ma anche dall'ambiente circostante; pertanto non è consigliabile coltivare frutta e ortaggi in appezzamenti di terreno vicini ad aree inquinate e a strade ad alta densità di traffico. Inoltre, nel caso in cui vengano sottoposte a trattamenti fitosanitari piante ad alto fusto o siepi adiacenti all'orto, è necessario proteggere le coltivazioni dalla possibile ricaduta accidentale del prodotto coprendole con teli.



Per saperne di più

Per tutte le informazioni per accedere all'iniziativa degli orti urbani nel Comune di Reggio Emilia:

