

Alla Cattolica simposio con 300 studiosi da tutto il mondo: dai pesticidi alla trasformazione degli alimenti

«Un'agricoltura per il cibo "buono"»

Del Re: «Al centro l'uomo e il suo rapporto con l'ambiente»

PIACENZA - Si spazierà dal controllo dei pesticidi alla trasformazione degli alimenti, riservando una speciale attenzione al gelato. Questi alcuni dei temi che saranno affrontati nel 13° Simposio internazionale su "Comportamento ambientale e salute umana" aperto ieri sera all'Università Cattolica. «Si prenderanno in esame alcuni aspetti importanti per migliorare la salute dell'uomo», spiega l'organizzatore, professor **Attilio Del Re**, ordinario alla facoltà di Agraria dell'ateneo piacentino.

Anche il gelato finirà dunque sotto la lente degli esperti, che esamineranno un prodotto "ottimato", cioè rielaborato sulla base della vera antica ricetta dagli studiosi dell'Istituto di chimica agraria in collaborazione con **Giovanna Bosto**, maestra gelataia piacentina con laboratorio a San Giorgio. Si mira a realizzare di un prodotto che veda sapientemente uniti qualità organolettica ed equilibrio nutrizionale. «Oggi - spiega Del Re - non ci accontentiamo più di un'attività agricola utile ad avere cibo, ma vogliamo ar-

rivare ad avere cibo "buono", che faccia bene alla salute umana e, di conseguenza, a quella ambientale. L'una e l'altra sono infatti strettamente legate». «Il nostro approccio - chiarisce Del Re - parte da una visione cristiana che mette al centro l'uomo, che è però a sua volta in continuo rapporto con l'ambiente».

Il simposio, di altissimo livello scientifico, ha alle spalle una storia ormai trentennale e rappresenta un'importante occasione di confronto sui metodi di analisi dei pesticidi e sui controlli in campo. Negli anni ha sempre più spaziato su temi legati all'ambiente e alla salute, occupandosi tra l'altro dei controlli dei residui su alimenti, aria e acqua, e analizzando come queste molecole si comportano quando entrano in contatto con l'organismo animale e umano. La chiusura dei lavori sarà venerdì con un convegno sul vino biologico (l'obiettivo è di mettere a punto una normativa specifica). In questi giorni Piacenza offrirà dunque una vera piattaforma mondiale di studio e di confronto su svariati temi

legati alla chimica degli antiparassitari. In quattro giorni di conferenze, *workshop* e dimostrazioni, sono attesi gli interventi e i contributi scientifici di ben 130 relatori provenienti da ogni angolo del pianeta. I ricercatori (diversi dei quali hanno incarichi in sedi decisionali come quella di Bruxelles) discuteranno sulla possibilità di mettere a punto norme per una gestione rispettosa dell'ambiente, soprattutto riguardo la tutela delle acque superficiali. Settore nel quale l'Italia dovrà affrontare nei prossimi mesi la messa a punto di una direttiva specifica. «La situazione italiana in questo campo - sottolinea il professor Del Re - non è diversa da quella degli altri Paesi europei. In realtà gli agenti inquinanti di maggior peso non sono quelli provenienti dall'attività agricola, ma da quella industriale e anche, molto più di quanto si pensi, da quella domestica. Lavatrici e lavapiatti, e ancora di più i lavaggi a mano, immettono nelle acque superficiali detergenti e altre sostanze che vanno gestite con adeguati sistemi di depurazione».

Claudia Molinari

