

CATTOLICA

Alimenti ottimizzati al seminario sull'impatto dei pesticidi

«La contaminazione dei prodotti biologici è maggiore di quelli non biologici», parola di Attilio del Re, chimico e ricercatore dell'Università Cattolica di Piacenza, che ha collaborato insieme a Giovanna Bosto, alla creazione del gelato "perfetto", o meglio dire ottimizzato. «Il miglior gelato che si può fare oggi, rispettando cioè i parametri nutrizionali fissati dai nutrizionisti». Prossimo traguardo «il cioccolato non potassato».

Alimenti ottimizzati, e altro, al convegno "Sull'impatto dei pesticidi chimici sull'ambiente e sull'uomo" organizzato dall'ateneo piacentino, che terminerà giovedì prossimo.

La salute dell'uomo al centro degli interventi di ricercatori italiani, stranieri e membri dell'Efsa. «Quello che tentiamo di fare - spiega Del Re - è migliorare la qualità dell'alimentazione della popolazione».

Strettamente collegato al tema alimentare è la contaminazione delle acque superficiali dovuta a pesticidi. «Quello che è emerso dalle ricerche - dice Marco Trevisan, uno degli organizzatori dell'evento congressuale - è che la contaminazione viene spesso dall'uso di pesticidi in città e non solo dal mondo agricolo». «Fortunatamente - continua Trevisan - le contaminazioni riguardano solo il 2/3 per cento delle derrate alimentari. Se guardiamo ai parametri legali attuali la situazione è nel complesso positiva, ma tutto cambierà con la legislazione europea che entrerà in vigore nel 2015».

(magar)

