

L'innovazione della cooperativa trentina Sant'Orsola, dopo anni di sperimentazione

Mirtilli dal Sud. Senza chimica

Coltivati in Sicilia e Calabria rivoluzionano il mercato

DI LUIGI CHIARELLO

Sugli scaffali della gdo arrivano i primi mirtilli italiani certificati a residuo zero. A produrli è la società cooperativa agricola trentina Sant'Orsola, dopo una sperimentazione condotta da 18 periti e agronomi dello staff tecnico, nel campo sperimentale situato sull'altopiano della Vigolana in Trentino, a 700 metri di quota. I piccoli frutti provengono esclusivamente da campi siciliani e calabresi, dove i soci **Sant'Orsola** coltivano su più di 50 ettari mirtilli giganti americani di varietà diverse, principalmente la *Ventura*. Alla

raccolta, dicevamo, i mirtilli non presentano residui derivati dall'impiego di fitosanitari; CSQA ha testato che il residuo di fitofarmaci è inferiore al limite minimo quantificabile, ovvero a 0,001 parti per milione. Spiega **Matteo Bortolini** direttore generale Sant'Orsola: «Produciamo da oltre 40 anni fragole e piccoli frutti, settore in cui siamo leader italiani. Anche ciliegie di collina. Col mirtillo residuo zero rinforziamo l'impegno nella so-



stenibilità, intervenendo nella fase produttiva, di lavorazione e commercializzazione». E ancora: «È opinione comune che il mirtillo sia una pianta tipica dell'emisfero Nord, ma in Sicilia e in Calabria si sono verificate le condizioni migliori per alcune varietà; migliori, secondo i tecnici che in Spagna o altre aree del Mediterraneo». Da sei anni la cooperativa Sant'Orsola conduce ricerche tese a ridurre al massimo o

ad azzerare i trattamenti. Ha lavorato sulle varietà meno suscettibili di malattie per individuare le condizioni di crescita necessarie alla minima o nulla diffusione di patogeni e parassiti. Pratica particolari metodi di potatura e utilizza anche insetti utili ed acari non dannosi per la coltivazione, che si cibano degli insetti dannosi per il frutto. Usa reti protettive e prodotti naturali per la difesa da insetti e funghi.

Supplemento a cura di LUIGI CHIARELLO
agricolturaoggi@italiaoggi.it

