

## SOSTENIBILITÀ

## Sant'Orsola, il primo lampone a residuo zero

Dopo il mirtillo nasce il lampone a residuo zero della società cooperativa Sant'Orsola di Pergine, il primo in Italia senza fitofarmaci. Bortolini: «È frutto della naturale evoluzione della nostra visione complessiva». a pagina 7

# Il primo lampone a residuo zero Sant'Orsola fa il bis dopo il mirtillo

Bortolini: «Contributo alla sostenibilità e sicurezza alimentare»

**TRENTO** Dopo il mirtillo, il lampone. La Società cooperativa agricola trentina Sant'Orsola è riuscita a produrre anche «il lampone a residuo zero» (privo di prodotti fitosanitari alla raccolta), una novità assoluta per l'Italia. È il risultato di 15 anni di sperimentazioni compiute da uno staff di tecnici specializzati insieme ai produttori. Da giovedì 5 maggio è certificato da **Csqa**, ente terzo nazionale riconosciuto dal ministero per le Politiche agricole e dalla prossima settimana sarà sugli scaffali della grande distribuzione organizzata e dei negozi di ortofrutta nel tradizionale cestino coperto in materiale riciclato e riciclabile nelle confezio-

ni da 125 grammi.

Il «mirtillo a residuo zero» è stato prodotto nel 2020 dalla cooperativa inizialmente dai suoi soci attivi nelle zone collinari in Sicilia e nelle Marche, ma da quest'anno anche in Trentino e in Calabria. Era una novità assoluta per l'Italia, messo in commercio nel 2021 non appena superata la fase acuta della crisi pandemica. Ora tocca al «lampone rz» Sant'Orsola, totalmente italiano, ottenuto da varietà di proprietà della cooperativa stessa tra le molte brevettate e nella disponibilità dei soci. «È certificato **Csqa**, dunque alla raccolta è indenne da prodotti fitosanitari — spiegano da Sant'Orsola — il residuo zero frutto di un sistema di gestio-

ne aziendale virtuoso lungo l'intera filiera e basato su pratiche agricole sostenibili, le uniche in grado di produrre un simile risultato». Il «lampone rz» è il risultato di anni di ricerche effettuate nel campo sperimentale aziendale attivo sull'altopiano trentino della Vigolana i cui risultati sono trasferiti ai soci produttori che li praticano nei campi di loro proprietà. Produrre il lampone rz, sottolineano dalla cooperativa, leader italiana di settore da 40 anni, ha richiesto la somma di molte competenze acquisite dall'intero staff di ricercatori e sperimentatori della cooperativa agricola. La pianta del lampone è infatti molto delicata per sua natura. Ottenere il resi-

duo zero ha obbligato a utilizzare tutte le tecniche agronomiche accumulate in lunghi anni di lavoro usando metodi di lotta naturale per ottenere, aggiungono da Sant'Orsola, un lampone resistente e molto buono al gusto.

«Questo lampone è frutto della naturale evoluzione della nostra visione complessiva — ha spiegato ieri presentando il nuovo prodotto il direttore generale della società, Matteo Bortolini — siamo orientati da tempo a garantire la sostenibilità totale della produzione delle nostre aziende agricole in rapporto stretto con le esigenze di naturalità e salubrità espresse dal consumatore».

**R. C.**

© RIPRODUZIONE RISERVATA

