

di Piero Cravedi

21 novembre 2012

## LOTTA CONTRO LE TIGNOLE DELLE DERRATE ALIMENTARI SENZA INSETTICIDI CHIMICI

\*\*\*



La produzione delle materie prime agricole è stata già da tempo interessata da un processo di evoluzione che ha consentito l'applicazione su larga scala di metodiche ecocompatibili.

Analogamente ci si deve attendere che il processo di conservazione e trasformazione post raccolta avvenga con gli stessi criteri.

La necessità di questa impostazione è chiaramente emersa in occasione del IX Simposio su *“La difesa antiparassitaria nelle industrie alimentari e la protezione degli alimenti”* che si è svolto a Piacenza presso l'Università Cattolica nel settembre u.s.

Contributi che rispecchiano l'esigenza di un approccio ecologico alla produzione delle derrate e la trasformazione di materie prime nel post raccolta, sono stati presentati in diverse sessioni.

Un lavoro che scaturisce da esperienze pluriennali ed affronta la sostenibilità sia ambientale, sia sociale nel comparto agroalimentare, con riferimenti anche agli standard ISO attualmente già disponibili.

La sessione *“Ricerche di nuovi mezzi chimici”* si inserisce in un settore molto delicato della protezione degli alimenti, quello dell'utilizzo di prodotti antiparassitari che sempre più tendono ad essere rispettosi dell'ambiente e soprattutto ad essere tali da ridurre al minimo i rischi che comportano alla salute del consumatore.

Un approccio molto interessante è quello che studia l'utilizzo di prodotti naturali. Al simposio sono state presentate ricerche che hanno verificato l'efficacia dell'attività insetticida di estratti di piante come *Scrophularia canina* (FOTO). I risultati sono considerati molto promettenti.

In una sessione dedicata alle nuove tecniche e strategie di difesa antiparassitaria, sono state presentate alcune comunicazioni sull'uso dei feromoni secondo il metodo della confusione contro le tignole delle derrate. Il metodo, già da anni applicato contro vari lepidotteri dannosi ai fruttiferi e alla vite, ha assicurato risultati interessanti nei reparti di alcune industrie alimentari. Si basa sul principio dell'inibizione degli accoppiamenti.

Mediante l'impiego di appositi erogatori di feromone, opportunamente dislocati si viene a creare una uniforme presenza di attrattivo nell'ambiente che è in grado di mascherare i richiami naturali emessi dalle femmine.

Risulta così possibile impedire gli accoppiamenti e prevenire le infestazioni senza far ricorso a insetticidi convenzionali.

L'eliminazione di trattamenti chimici nei reparti di industrie può costituire un importante contributo a ridurre i rischi di contaminazione dei prodotti.

Infine vanno ricordati i lavori che hanno esaminato l'efficacia di mezzi fisici di controllo degli infestanti; tra questi mezzi sta suscitando molto interesse l'applicazione delle alte temperature che, oltre a non comportare rischi sanitari, si sono dimostrate efficaci, senza incidere sulle caratteristiche dei prodotti trattati e senza riflessi negativi sull'ambiente.

E' evidente l'interesse per i sistemi di prevenzione e controllo degli infestanti riconducibili al rispetto dell'ambiente e alla salute dei consumatori.