

Poggiomarino Arrestati i proprietari di un'azienda agricola per aver interrato rifiuti, anche tossici e pericolosi

Agricoltura e veleni

Ferdinando Fontanella*

L'operazione "Triangolo delle Bermuda", condotta dagli uomini del Nucleo di Polizia ambientale della Procura di Torre Annunziata composto dagli specialisti della Guardia costiera e della Polizia di Stato, si è conclusa all'alba di martedì con tre arresti. In manette sono finiti Tommaso e Pasquale Guadagno (padre e figlio) e Vincenzo Manzo, un collaboratore dei due che sono proprietari e gestori

L'operazione denominata "Triangolo delle Bermuda" è stata condotta dagli uomini del Nucleo di Polizia ambientale della Procura di Torre Annunziata

ri di un'azienda agricola con sede a Poggiomarino. I tre hanno smaltito illecitamente nell'ultimo anno ben oltre 6000 tonnellate di rifiuti prodotti dalla lavorazione dei finocchi e di altri prodotti vegetali, mescolandoli con rifiuti pericolosi, tra cui amianto, oli esausti, rifiuti solidi urbani, plastica, vernici, diluenti, solventi, sostanze bituminose, detergenti, prodotti industriali delle attività di autolavaggio, etc. Il tutto interrato e tombato in un terreno sito tra i comuni di Boscoreale e Poggiomarino. Se, dunque, il noto filosofo tedesco Ludwig Feuerbach disse «Siamo ciò che mangiamo», allora siamo fatti di veleno, perché quello che mangiamo viene dalla terra avvelenata. La Federazione Internazionale dei Movimenti per l'Agricoltura Biologica (International Federation of Organic Agriculture Movements), definisce l'agricoltura biologica come: «L'agricoltura biologica riduce drasticamente l'impiego di input esterni attraverso l'esclusio-

ne di fertilizzanti, pesticidi e medicinali chimici di sintesi. Al contrario, utilizza la forza delle leggi naturali per aumentare le rese e la resistenza alle malattie». In sintesi dunque il termine "biologico" identifica quel tipo di agricoltura che viene ottenuta attraverso un metodo produttivo rispettoso della natura, che non ricorra ai prodotti di sintesi (fertilizzanti, pesticidi, fitofarmaci) e che sia conforme ad una serie di norme che vincolano il produttore nel modo di operare così da garantire la qualità "certificata". Da quanto si evince consultando il sito dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania a disciplinare la materia nel nostro territorio è il Regolamento CEE 2092/91 (abrogato dal più attuale 834/2007) che impone le seguenti regole caratterizzate da: «Sistemi di controllo equivalenti istituiti negli Stati Membri controllato dalle autorità pubbliche; da numerose limitazioni nei processi produttivi quali: - uso di ma-

teriale di riproduzione vegetativa rigorosamente non modificato geneticamente ed ottenuto anch'esso con metodo di produzione biologico - divieto di usare principi attivi di sintesi per la difesa fitosanitaria delle coltivazioni e per la concimazione e l'ammendamento; un uso ridottissimo di additivi alimentari, aromi, ausiliari di fabbricazione, eccipienti nelle preparazioni alimentari». Tutte queste parole, questi divieti e termini tecnici della normativa stridono con la dura realtà e perdono ogni loro significato perché alla base della nostra produzione agricola c'è un suolo pesantemente compromesso, falde acquifere inquinate, aria avvelenata. A chi credere, alle etichette che certificano che tutto è buono e bello o alla realtà in cui viviamo? Qualcuno può dirci realisticamente cosa possono mangiare i nostri figli, povere vittime innocenti, avvelenati da questa follia umanità. ■

*Il Gazzettino Vesuviano

