

Progetto torinese in Marocco

L'ortaggio? Meglio controllarlo nel luogo d'origine

GIANNI STORNELLO



Un intelligente sistema per garantire la qualità dei prodotti alimentari importati in Italia è quello di controllare in loco i metodi produttivi. Ed è quanto sta facendo il Centro di competenza «Agroinnova» dell'Università di Torino con alcune realtà marocchine. Un esempio viene dall'associazione di produttori Apefel, che ottiene nella regione di Agadir l'80% degli ortaggi esportati anche nel nostro Paese. Di qui nasce l'interesse di un centro di ricerca italiano a collaborare affinché i metodi di

produzione siano a basso impatto ambientale e più sicuri per i consumatori.

In questo quadro di collaborazione, nella regione di Agadir

è stato inaugurato un «Centro di trasferimento tecnologico» finanziato dall'Apefel e dall'Unido, l'Organizzazione delle Nazioni Unite per lo sviluppo industriale, a cui partecipano anche Agroinnova e AgriNewTech, spin-off della stessa Università.

«Con i produttori agricoli marocchini di Agadir collaboriamo con grande soddisfazione reciproca fin dagli anni 90» dice Maria Lodovica Gullino, direttore di Agroinnova e amministratore unico di AgriNewTech. «Ora - aggiunge - si avvia una nuova fase di collaborazione italo-marocchina, che si estende al settore del compo-

staggio». «La valorizzazione di scarti e rifiuti mediante compostaggio è una strategia utile non solo per ridurre l'impatto ambientale - spiega Massimo Pugliese ricercatore dell'Università di Torino - ma anche per prevenire gli attacchi di patogeni e parassiti che possono causare gravi perdite di produzione». Un impianto pilota di compostaggio sarà costruito nei prossimi mesi, così come diventerà operativo un laboratorio, aperto il mese scorso, per valutare la qualità del compost prodotto nel Centro, prima di essere utilizzato dagli agricoltori magrebini.

