

Bollicine al

Il **prosecco** è uno dei vini più amati, ma nei suoi vigneti si fa uso ancora di troppi fitofarmaci, come dimostrano le analisi del Salvagente: fino a sette **fungicidi** nella stessa bottiglia. Un po' troppi per uno dei gioielli del made in Italy

di **Lorenzo Misuraca**

Difficile immaginare un exploit più potente nel mondo viniviticolo come quello del prosecco negli ultimi anni. Una crescita che si è mantenuta a doppia cifra e che sta scalzando il cugino blasonato champagne da molte tavole in Italia e all'estero. Oltre 500 milioni di bottiglie vendute in tutto il mondo ogni anno, garantiscono un fatturato enorme per il made in Italy, ma possiamo essere altrettanto entusiasti per la qualità delle sostanze utilizzate per produrre le bollicine più famose d'Italia? Siamo partiti da questa domanda per verificare la quantità di residui chimici contenuti in alcuni dei proseccchi più diffusi nei supermercati. Di certo la fascia più venduta al grande pubblico del nostro paese. All'interno abbiamo voluto inserire anche una casa (Giordano) che vende per corrispondenza. Abbiamo così portato in laboratorio dodici prodotti chiedendo agli esperti di rilevare e quantificare la presenza di ben 352 sostanze tra solfiti, erbicidi, diserbanti, fungicidi.

Un cocktail da brividi

Ciò che abbiamo scoperto è sorprendente: tutte e dodici le bottiglie presentavano almeno un residuo di pesticida, con una media di sei a testa. Due dati su cui riflettere: anche l'unico prosecco biologico controllato, il Gaggiandre

prosecco Doc della Astoria, ha mostrato residui di un pesticida, il folpet, vietato in agricoltura bio. Con ogni probabilità, viste anche le quantità minime rilevate, una contaminazione involontaria. All'estremo opposto il Mionetto Prosecco Doc Treviso, con ben 7 fungicidi differenti. Fanno bene i cittadini e le centinaia di realtà aderenti alla Marcia stop pesticidi a preoccuparsi per il massiccio utilizzo di sostanze chimiche nei vigneti di glera in Veneto e Friuli-Venezia-Giulia.

Sotto i limiti ma non per questo "puliti"

Chiariamolo subito, in nessuno caso i residui trovati superavano il limite massimo di residuo (Lmr) consentito per ogni sostanza, ma questo non è in se un dato sufficiente per passare oltre e tirare avanti tranquilli.

Spiega Roberto Pinton, segretario di Assobio: "Cinque, sei, persino sette residui sotto il limite consentito, si sommano comunque nell'organismo umano".

Dal canto loro i produttori che abbiamo interpellato si difendono affermando che la varietà di pesticidi è necessaria per rendere la pianta più resistente nel tempo, ma Pinton non la pensa così: "Noi del biologico siamo la prova vivente che non è vero. I vigneti coltivati senza pesticidi sono più salutari senza bisogno di questi trattamenti, usati solo per semplificare la procedura".

pesticida



Il test del mese

ASTORIA GAGGIANDRE BIOLOGICO



Categoria:
Prosecco Doc
Prezzo (in euro):
8,90
Solfiti (mg/kg):
135
Pesticidi (mg/kg):
folpet 0,004



8,8

CARPENÈ MALVOLTÌ PROSECCO SUPERIORE EXTRA DRY



Categoria:
Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docg
Prezzo (in euro):
7,50
Solfiti (mg/kg):
120
Pesticidi (mg/kg):
folpet 0,188, metalaxil 0,067, cyprodinil 0,001, dimethomorph 0,001, fluopicolide 0,001



6,3

Legenda

Eccellente (10-9,1)



Ottimo (9-8)



Buono (7,9-7)



Medio (6,9-6)



Mediocre (5,9-4)



Scarso (sotto 4)



ALLINI (LIDL) PROSECCO VINO FRIZZANTE 2017



Categoria:
Prosecco Doc
Prezzo (in euro):
2,99
Solfiti (mg/kg):
143
Pesticidi (mg/kg):
folpet 0,207, metalaxil 0,008, boscalid 0,001



6,5

MARTINI PROSECCO



Categoria:
Prosecco Doc
Prezzo (in euro):
7,18
Solfiti (mg/kg):
109
Pesticidi (mg/kg):
folpet 0,351, metalaxil 0,022, pyrimethanil 0,002, boscalid 0,002, dimethomorph 0,002, fluopicolide 0,001



5,5

Un gran mix di fitofarmaci

Sono davvero tante le sostanze nocive o potenzialmente tali che possono essere contenute in un prodotto apparentemente semplice come il prosecco. Tra solfiti, fungicidi, insetticidi, diserbanti e simili, la lista è lunghissima. Per la precisione, il laboratorio incaricato dal Salvagente ha ricercato 352 sostanze all'interno di ogni lotto analizzato, trovandone sette, oltre agli immancabili solfiti.

Solfiti (limite 200 mg/l)

Vengono utilizzati come conservanti nel cibo e nelle bevande, soprattutto per prevenire l'ossidazione.

Nel vino sono inseriti soprattutto sotto forma di anidride solforosa, ma in una minima parte sono presenti anche naturalmente in quanto prodotto della fermentazione alcolica. In generale i vini bianchi ne contengono più dei rossi. Sono inseriti tra gli allergeni e la loro presenza se supera i 10 milligrammi per litro va indicata in etichetta. Cosa che fanno tutti i produttori sulle bottiglie che abbiamo esaminato. Le differenze, come vedete dalle tabelle, non sono clamorose ma esistono, anche se in nessun caso si supera il limite di 200 mg/l. Va ricordato che troppi solfiti in un vino causano il classico mal di testa post-bevuta.

Folpet (limite 20 mg/kg)

Si tratta di un fungicida utilizzato per debellare i parassiti sulle vigne. Derivato da ftalimmide e triclorometilsolfonile cloruro, è efficace contro

**VALDO
PROSECCO EXTRA DRY**



Categoria:
Prosecco Doc
Prezzo (in euro):
10
Solfiti (mg/kg):
116
Pesticidi (mg/kg):
folpet 0,361, metalaxil 0,010, pyrimethanil 0,003, boscalid 0,001, dimethomorph 0,001, fluopicolide 0,001



5,3

**LA GIOIOSA ET AMOROSA
TREVISO**



Categoria:
Prosecco Doc
Prezzo (in euro):
7
Solfiti (mg/kg):
127
Pesticidi (mg/kg):
folpet 0,697, metalaxil 0,025, pyrimethanil 0,002, boscalid 0,002, dimethomorph 0,003, fluopicolide 0,001



5

**ZONIN
CUVÉE EXTRA DRY**



Categoria:
Prosecco Doc
Prezzo (in euro):
7,90
Solfiti (mg/kg):
121
Pesticidi (mg/kg):
folpet 0,297, metalaxil 0,021, pyrimethanil 0,003, boscalid 0,005, dimethomorph 0,004, fluopicolide 0,002



5,3

**GIORDANO
MILLESIMATO EXTRA DRY 2016**



Categoria:
Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docg
Prezzo (in euro):
8,30
Solfiti (mg/kg):
131
Pesticidi (mg/kg): **folpet 0,175, metalaxil 0,036, pyrimethanil 0,007, boscalid 0,003, dimethomorph 0,001, fluopicolide 0,001**



5

peronospora, muffa grigia, escoriosi. È tossico per gli organismi acquatici e sospetto cancerogeno per l'uomo.

Boscalid (limite 5 mg/kg)

È un fungicida della classe dei piridin-carbosammidi. Sviluppato da Basf e lanciato sul mercato nel 2003 è un fungicida sistemico, assorbito dunque dalle foglie su cui viene spruzzato. Utilizzato spesso in associazione con altri pesticidi, è considerato a bassa tossicità sulle cavi.

Metalaxil (limite 1 mg/kg)

Fungicida sistemico usato per il controllo e la prevenzione di alcune malattie causate dai funghi ficomiceti. Viene assorbito dalle radici e trasmesso per via linfatica molto rapidamente sul resto della vite. È pericoloso per l'ambiente.

Pyrimethanil (limite 5 mg/kg)

Il pyrimethanil è un fungicida ad ampio spettro spesso applicato ai semi. Possibile tossicità per fegato, reni, ghiandole surrenali, vescica e tiroide e secondo l'Epa, è un possibile cancerogeno per l'uomo.

Dimethomorph (limite 3 mg/kg)

Fungicida impiegato nella lotta contro peronospora della vite e marciumi da phytophthora. Dalla letteratura scientifica non risultano particolari pericoli dal punto di vista cancerogeno per gli esseri umani.

Cyprodinil (limite 3 mg/kg)

È un altro dei fungicidi sistemici ad ampio spettro, dunque viene assorbito da foglie e radici. Ha una bassa solubilità, e ciò rende improbabile che

Il laboratorio

La prova multi-residuale su 352 molecole per valutare la presenza dei diversi pesticidi e dei solfiti è stata effettuata nel laboratorio della **Ecopoint** di Avezzano (Aq), una struttura accreditata che si occupa di analisi chimiche e microbiologiche su matrici ambientali e alimentari, e di consulenza sull'ambiente, sulla qualità e sulla sicurezza alimentare e nei luoghi di lavoro.

Il test del mese

RUSTICO NINO FRANCO TREVISO BRUT



Categoria:
Prosecco Doc
Prezzo (in euro):
12,30
Solfiti (mg/kg):
117
Pesticidi (mg/kg): **folpet 0,064, metalaxil 0,029, cyprodinil 0,001, pyrimethanil 0,003, boscalid 0,002, dimethomorph 0,002, fluopicolide 0,002**



5

ALLINI (LIDL) EXTRA DRY 2017



Categoria:
Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docg
Prezzo (in euro):
4,59
Solfiti (mg/kg): **172**
Pesticidi (mg/kg): **folpet 0,096, metalaxil 0,060, cyprodinil 0,001, pyrimethanil 0,016, boscalid 0,004, dimethomorph 0,005, fluopicolide 0,002**



3,9

SANTA MARGHERITA PROSECCO EXTRA DRY



Categoria:
Conegliano Valdobbiadene Prosecco superiore Docg
Prezzo (in euro):
12,50
Solfiti (mg/kg):
130
Pesticidi (mg/kg): **folpet 0,360, metalaxil 0,023, cyprodinil 0,001, pyrimethanil 0,005, boscalid 0,001, dimethomorph 0,002**



5

MIONETTO PROSECCO DOC TREVISO



Categoria:
Prosecco Doc
Prezzo (in euro):
7,99
Solfiti (mg/kg):
143
Pesticidi (mg/kg): **folpet 0,466, metalaxil 0,035, cyprodinil 0,002, pyrimethanil 0,017, boscalid 0,003, dimethomorph 0,004, fluopicolide 0,003**



3,9

Legenda

Eccellente (10-9,1)



Ottimo (9-8)



Buono (7,9-7)



Medio (6,9-6)



Mediocre (5,9-4)



Scarso (sotto 4)



► possa filtrare nelle acque sotterranee. È moderatamente tossico per i mammiferi, ma l'accumulo nel corso del tempo nell'organismo può creare preoccupazione. È riconosciuto come sostanza irritante, ma non sono stati identificati problemi certi di salute per l'uomo.

Fluopicolide (limite 2 mg/kg)

Il fluopicolide è un fungicida utilizzato in agricoltura per il controllo delle malattie causate da oomiceti come la peronospora della patata. È classificato come acilpicolide. Gli studi di laboratorio hanno rilevato una possibile tossicità in alcuni organi umani come fegato, reni e milza.



Che ci fa quel fungicida nel prodotto bio?

Abbiamo girato la domanda all'enologo dell'azienda Astoria, che produce il Gaggiandre Doc biologico, in cui i laboratori hanno trovato tracce (basse) di folpet, pesticida considerato un sospetto cancerogeno per l'uomo

Il prosecco Doc biologico Astoria Gaggiandre è risultato il migliore nel test di laboratorio del Salvagente, ma il lotto analizzato ha evidenziato la presenza di 0,004 mg/kg del fungicida folpet, vietato in agricoltura bio e di qui a poco escluso anche in quella convenzionale (almeno nella zona del prosecco). Abbiamo chiesto spiegazioni all'enologo dell'azienda, Roberto Sandrin.

Come commenta la presenza di folpet?

Noi abbiamo i risultati delle analisi multi-residuale, che si fanno ogni volta sul prodotto finito in loco, con il prodotto ancora non imbottigliato, e non abbiamo rilevato presenza di folpet. Così come non ne hanno rilevato le analisi dell'organismo di controllo che analizza campioni prelevati dal prodotto già imbottigliato.

Come vi spiegate dunque questo 0,004?

Potrebbe essere un discorso legato alle analisi di laboratorio. Le strumentazioni del laboratorio che fa le analisi per noi ha una soglia di rilevabilità di 0,003 mg/kg, può darsi che il valore molto vicino, non sia stato rilevato. Certamente faremo delle verifiche ulteriori. Parliamo comunque di tracce minime che non mettono in discussione la certificazione bio.

Certamente, ma come si spiega la presenza di tracce di folpet in terreni a coltivazione bio, che non possono usarlo? Avete terreni convenzionali molto vicini al vostro che potrebbero essere origine della contaminazione?

Le normative richiedono che i vigneti biologici siano posti a una precisa distanza dai convenzionali proprio per evitare la contaminazione.

È possibile che la contaminazione sia avvenuta per via aerea?

Anche qui ci sono regole precise che impongono di non fare trattamenti nei giorni di vento. Ma naturalmente noi possiamo mettere la mano sul fuoco sul rispetto di queste regole riguardo i nostri vigneti, non possiamo garantire che altri facciano altrettanto. Per tracce così infinitesimali credo che la contaminazione per via aerea sia la causa più probabile.

Ritenete possibile una contaminazione via falda acquifera?

Non ci risulta che ci siano problemi legati alle falde in quella zona, ma in ogni caso se così fosse, considerando che è dal 1999 che facciamo analizzare tutti i nostri vini, avremmo trovato qualcosa di strano. Invece no.

Ogni quanto eseguite i controlli sui campioni del vostro prosecco?

Quelli nostri diretti, una volta l'anno, in linea con la tempistica di produzione. L'organismo di controllo esegue due controlli l'anno, di solito uno ogni sei mesi.

Vuol dire che fa analisi da laboratorio ogni sei mesi?

Ogni volta che trova lotti non ancora analizzati, li manda in laboratorio.

Astoria fa solo vini bio?

No, questo prosecco è l'unico della linea ad essere biologico. Lo produciamo da tre anni perché c'era richiesta commerciale in questo settore. In generale tutto il consorzio del prosecco Docg ha intrapreso un percorso volontario verso l'utilizzo sempre minore di sostanze chimiche, ben più restrittivo delle legge, tanto che oggi il prosecco è un esempio virtuoso in questo senso tra i vini italiani.

“Nelle nostre analisi mai trovato nulla di strano. La contaminazione aerea è la causa più probabile”

Il vento sta cambiando grazie ai residenti

I cittadini veneti e friulani manifestano da anni contro l'eccessivo rischio per la salute dovuto alle irrorazioni massicce, soprattutto quelle dall'alto, fatte con elicotteri o aerei. Finalmente i consorzi hanno iniziato la riconversione

Ci sono voluti anni di battaglie dei comitati locali delle aree interessate dalla coltivazione di prosecco per convincere i produttori ad avviarsi verso un tipo di produzione più sostenibile dal punto di vista ambientale e salutare. Anni in cui gli abitanti di Veneto e Friuli hanno dovuto condividere aria e acqua con la pesante ombra dei pesticidi buttati sul vino più coltivato della zona.

La svolta del 2017

Solo nel febbraio 2017, l'assemblea dei soci del Consorzio Prosecco Doc, ha infatti deciso di votare a favore dell'eliminazione di glifosato, mancozeb e folpet a partire dalla campagna viticola 2018. Ad oggi lo stop è ancora in attesa del via libera del ministero per le Politiche agricole, ma per lo meno la strada è segnata, come quella decisa dall'altro consorzio, quello del Prosecco Conegliano-Valdobbiadene Docg: dal 1° gennaio 2019 l'impiego di erbicidi contenenti glifosato sarà vietato nelle aree di produzione.

A stabilire lo stop al glifosato sull'area Docg è stato il coordinamento dei 15 sindaci della zona, introducendo la misura nel regolamento intercomunale di polizia rurale. Il divieto si estende anche agli altri erbicidi a eccezione di quelli ottenuti secondo criteri biologici. I fitosanitari di origine chimica potranno continuare a essere utilizzati nei vigneti con meno di tre anni d'età e sui suoli la cui pendenza rende impraticabile il ricorso a mezzi meccanici.

Per arrivare a questo punto però, la storia degli ultimi anni è stata costellata di proteste.

Nel 2016, nel trevigiano un intero paese si scaglia contro la proliferazione delle vigne per la produzione di prosecco attraverso la chimica. Così gli abitanti di Revine Lago, presentano un appello al ministro per le Politiche agricole Mau-



rizio Martina, per fermare la loro terra “dall’invasione dei pesticidi”.

L’invasione dal cielo

Il fondatore del comitato locale, il produttore biologico Luciano De Biasi si lamenta perché la sua uva non viene accettata come bio, perché contaminata dai pesticidi dei vicini di campo. Ma già nel 2012, erano state forti le proteste contro l’uso del mancozeb, un anticrittogamico riconosciuto ufficialmente come interferente en-

docrino e già allora dichiarato “verosimilmente cancerogeno per l’uomo”, e utilizzato regolarmente nelle colline della Valdobbiadene. Trecencomila chili di un prodotto potenzialmente causa di ipotiroidismo o ipertiroidismo, cancro alla tiroide e danneggiare sia le donne incinte che i loro feti, irrorati anche con l’utilizzo degli elicotteri, nonostante fosse vietato dal 2007 spargerlo. Eppure il mancozeb non è mai stato ritirato dal commercio ed è ancora utilizzato nei campi. In generale, proprio l’azione di dispersione sui campo da parte di aerei ed elicotteri aveva scatenato le proteste di abitanti e produttori bio.

Ancora nel 2012, nonostante una direttiva del 2009 relegasse l’irrorazione aerea ai soli casi “eccezionali”: sulle colline della Valdobbiadene, secondo gli abitanti, questa pratica era diventata la norma. Luciano Bortolamiol, autore di un esposto alla pretura, aveva spiegato al Salvagente che “dal 95% al 65% delle sostanze irrorate” andava “fuori bersaglio”. Da allora sono passati sei anni, e il vento sembra essere cambiato nei territori del prosecco. Ma c’è ancora da aspettare e da lottare perché sia un vento pulito.



Doc e Docg, ecco le differenze

Scorrendo con lo sguardo tra le bottiglie nello scaffale del supermercato è comune farsi prendere da un dubbio: che differenza c’è tra un prosecco Doc e uno Docg? Innanzi tutto va chiarita la differenza sostanziale tra i due tipi di garanzia. La Denominazione di origine controllata (Doc) è un marchio che indica la zona originaria e delimitata delle uve raccolte ed utilizzate per la realizzazione di un determinato vino, con precisi criteri da rispettare. Con Denominazione di origine controllata e garantita (Docg) si intende invece un marchio che identifica la provenienza geografica di un vino e che può essere attribuito soltanto a quei vini di particolare pregio che, da almeno 5 anni, sono classificati come Doc. Questi devono passare per un rigido controllo chimico-organoleptico e un’analisi sensoriale messa in atto da una commissione di esperti. I vitigni utilizzati per produrre il prosecco sono il Glera e il Glera appartenenti un’area di produzione contigua costituita dalle province del Veneto e del Friuli Venezia Giulia. Con un decreto del 17 luglio del 2009 vengono definitivamente riconosciuti i tre tipi di prosecco ufficiali: Conegliano Valdobbiadene Prosecco Docg e Asolo Prosecco Docg (entrambe denominazioni delle colline trevigiane) che per la tipologia spumante possono fregiarsi della menzione Superiore, e il Prosecco Doc (quello prodotto in tutto il Friuli Venezia Giulia e in 5 province del Veneto).



© Alberto Bogo/Stock

Il Consorzio: “Siamo i più puliti, dateci tempo”

Stefano Zanette, presidente dell'ente che rappresenta i produttori di prosecco Doc, difende gli sforzi fatti dai produttori di bollicine del Nord-est e spiega i ritardi per il bando annunciato di folpet, glifosato e mancozeb

A fare la parte da leone nel mercato globale tra i tre tipi di prosecco riconosciuti, c'è il consorzio Prosecco Doc che da solo produce oltre 420 milioni di bottiglie l'anno. Al presidente del consorzio, Stefano Zanette, abbiamo chiesto di commentare i risultati delle analisi del Salvagente.

Zanette, 6-7 residui sono tanti.

Sono tutte tracce sotto i limiti di legge. Il fatto che ce ne siano sette magari è dovuto al fatto che all'interno di quel vigneto vengono utilizzati con

molta variabilità i principi attivi.

Non sarebbe meglio usarne uno per tipologia?

Dal punto di vista ambientale, crea meno assuefazione al patogeno e crea anche minor danno all'ambiente e alla salute dell'uomo il fatto che ci siano un numero di pesticidi usati in rotazione per un numero limitato di volte, con dosaggi minimi.

Dosaggi minimi che però si sommano...

Se lei prende un principio attivo e arriva a una soglia di tolleranza, ottiene un prodotto rischio-



Isde: “Il problema è la quantità di sostanze”

“Il problema è sempre il solito, le soglie sono costruite sulla singola molecola, sul singolo principio attivo, con un approccio piuttosto rudimentale rispetto ai problemi di tossicologia in generale”, Celestino Panizza, dell'Associazione medici per l'ambiente (Isde Italia) commenta così i risultati del test del Salvagente sul prosecco. Panizza fa riferimento ai “problemi di interazione e della reazione alle basse dosi. Se una sostanza è interferente endocrina o cancerogena, di per sé, il fatto di trovare la molecola al di sotto della limiti massimi, quando è in associazione con altre molecole, non dà garanzia di sicurezza e salubrità”. Insomma, per l'esperto dell'Isde, avere dei residui, pur bassi, non è come non averli, a differenza di quanto sostiene il presidente del Consorzio Prosecco Doc. “Chi fa la valutazione di tossicità la fa del singolo composto ma non tiene conto del sinergismo e dell'interazione tra i vari componenti e delle caratteristiche tossicologiche. I composti interferenti endocrini sono poco o per nulla valutati” spiega Panizza, che conclude: “Il problema generale è che si immettono nel mercato sostanze di cui si sa poco, che si valutano con criteri discutibili. Molti pesticidi sono anche sistemici, entrano nella pianta, non basta lavarla per toglierli. È una questione dell'approccio agricolo, bisogna passare al biologico”.

so, ma se in una bottiglia ho semplici tracce, non è che siano sommabili perché sono principi attivi diversi.

Su questo esistono pareri scientifici opposti. In ogni caso, in tutti i lotti sono stati trovati residui di folpet, che avevate promesso di non usare più.

L'impegno che ci siamo posti è quello di andare a escludere il folpet, insieme al mancozeb, e al glifosato dal disciplinare di produzione, e fintanto che non si fa il passaggio al comitato nazionale vini del ministero, che deve dare il via libera, noi lo continuiamo a sconsigliare: però c'è sempre qualcuno che fa fatica ad abbandonare le vecchie abitudini. **Perché folpet, mancozeb e glifosato no, e gli altri sì?**

Abbiamo deciso di eliminare queste tre sostanze perché sono quelle che creano più allarme nell'opinione pubblica, per una questione di grande responsabilità sociale. Non siamo mai entrati nel merito di quanto dal punto di vista scientifico facciano bene o male. Per questa scelta, abbiamo ricevuto diverse lettere di protesta.

Vuol dire che ci sono produttori che si sono lamentati per il bando di questi pesticidi?

Non i nostri consorziati che hanno capito la scelta, ma altri produttori, come quelli del vino toscano o del mondo ceralicolo, che ci dicono “ma voi ci mettete in crisi con queste scelte, perché noi non possiamo fare agricoltura se demonizzate queste sostanze”. Ma il nostro è un esempio per il resto del mondo. Certo, il percorso della sostenibilità è lungo, ma ci sono stati già dei grandi miglioramenti, anche per merito delle critiche delle associazioni ambientaliste. C'è stata una crescita culturale da parte dei produttori e delle istituzioni.

E ora arrivano 1.200 nuovi ettari

per il prosecco.

Nel bando per includere nuovi produttori nel disciplinare, abbiamo dato una priorità alle aziende ad indirizzo bio, soprattutto condotte da giovani, e ad altri elementi di sostenibilità del vigneto. È un cammino graduale e che va fatto assieme. Non accettiamo la demonizzazione.

“I maggiori ostacoli arrivano dal resto del mondo agricolo. In molti si sono schierati a difesa dei pesticidi”