

## L'intervista

Flavio Pezzi, capo degli agricoltori della valle di Non

# “Perché quelle macchie scure non compromettono il gusto”

ANDREA SELVA

TRENTO — Flavio Pezzi, frutticoltore in valle di Non, è presidente della Confederazione italiana agricoltori per la provincia di Trento.

**Che effetto le fanno gli esperimenti sulla mela che non diventa marrone?**

«Non mi piacciono. È giusto che la ricerca faccia i suoi progressi, purché poi non si usino tecniche ogm: un'agricoltura comelanostranon ha bisogno di soluzioni simili. Tanto più che l'ossidazione della mela (di questo si tratta) è un fenomeno del tutto naturale, che non altera le proprietà della frutta. È solo un fatto estetico, in alcune specie come la Renetta è più marcato rispetto ad altre: basta tagliare a fette le mele per preparare uno strudel per rendersene conto».

**Anche in Trentino però, alla Fondazione Mach di San Michele all'Adige, si conducono ricerche sul genoma della mela.**

«Sì, e sono utili perché aumentano la nostra conoscenza delle varie specie e ci consentono di avere piante migliori, ma con l'obiettivo di adottare sempre metodi naturali in agricoltura».

**Una mela perfetta non darebbe un grande vantaggio sul mercato?**

«Penso proprio di no, quello che conta sono sapore, profumo e croccantezza della mela. E sono convinto che esperimenti genetici provocherebbero il rifiuto di questi prodotti da parte dei consumatori. In Trentino abbiamo il 75 per cento della produzione di mele in Italia: è un territorio vocato a questa coltivazione, non abbiamo bisogno di tecniche non naturali».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

