

03 Luglio 2013

Cooperativa Il Trigno

Quando la pesca si abbina coi funghi

Se crescono vicine, queste due specie si aiutano a vicenda. Il risultato? Migliore qualità dei frutti con minor utilizzo dei fertilizzanti minerali e chimici. Scopriamo questa novità insieme all'agronomo della Coop.Euro-Ortofrutticola



Abruzzo

«Stiamo sperimentando l'**utilizzo di particolari funghi, del genere micorrize vescicolo-arbuscolari**», racconta Alfonso La Vecchia, agronomo della Cooperativa del Trigno. Una relazione simbiotica o di mutuo aiuto che fa bene ai funghi e anche alle pesche: «Il fungo ha bisogno delle radici del pesco, perché si nutre di elementi organici in esse contenuti. Ma grazie alla sua capacità di esplorare in profondità il terreno, aiuta le radici ad assorbire maggiore quantità di nutrienti come fosforo, ferro e altri microelementi». Tale simbiosi, pone la pianta nelle migliori condizioni di compiere le proprie attività fisiologiche, con conseguenti incrementi delle caratteristiche organolettiche e nutrizionali delle pesche.

Questo progetto nasce da una idea che accomuna i produttori della **Coop. Euro-Ortofrutticola del Trigno** orientata verso una tipologia di agricoltura eco-compatibile.

Il progetto è stato denominato Ecofrutta ed è il fiore all'occhiello della cooperativa di San Salvo (CH), che riunisce 600 produttori distribuiti su 1200 ettari di coltivazioni. Si tratta di una ricerca agronomica all'avanguardia che sta aprendo nuovi scenari per le squisite pesche abruzzesi, anche sul versante della riduzione dell'impatto ambientale. «Questa simbiosi ci consente di **limitare l'utilizzo di concimi minerali**», riferisce Alfonso. «Per una realtà come Il Trigno, attenta a un uso oculato delle risorse, è una grande opportunità per dare maggiore forza ai propri terreni». Questa scelta si traduce in maggiore sicurezza per i consumatori, più piacere per il palato, ma anche più opportunità di salute. Per chi lo mangia, ogni frutto rappresenta **un concentrato di vitamine e sali minerali**; in più svolge una funzione antiossidante che preserva l'organismo. Tante proprietà preziose da sfruttare senza parsimonia, per esempio impiegando le pesche nell'ambito della cosmesi domestica: sul web abbondano le ricette per trasformarle in

profumatissime maschere emollienti.

Potrebbe interessarti anche

Nell'azienda piccola c'è la frutta buona [1]

Se curi le pesche, le pesche ricambiano. Miracoli possibili nel paradiso abruzzese [2]

Links

[1] <http://territori.coop.it/territori/nellazienda-piccola-c%3%A8-la-frutta-buona>

[2] <http://territori.coop.it/territori/se-curi-le-pesche-le-pesche-ricambiano-miracoli-possibili-nel-paradiso-abruzzese>