- Copyright - Il Pensiero Scientifico Editore downloaded by IP 216.73.216.91 Sat, 12 Jul 2025, 04:49:02

Recenti Prog Med 2019; 110: 513-515

Il marchio UNESCO sulle colline del prosecco: opportunità o nuovo rischio per la salute?

GIACOMO TOFFOL[1]

[1]Associazione Culturale Pediatri.

Pervenuto su invito il 30 ottobre 2019.

Riassunto. La zona collinare di produzione storica del vino Prosecco è entrata a far parte della lista dei siti patrimonio dell'umanità dell'UNESCO. Questa zona fa parte della provincia di Treviso, area in cui negli ultimi anni molti terreni sono stati occupati dalla coltivazione della vite per produrre questo tipo di prosecco come conseguenza dell'aumentata domanda, specialmente sui mercati internazionali. Attualmente la viticultura occupa il 31% della superficie agricola complessiva della provincia. Ciò ha causato una importante alterazione del paesaggio della zona, con grave perdita della biodiversità. Inoltre, questa coltivazione intensiva necessita dell'uso di molti pesticidi (nel 2018 sono state vendute 4622 tonnellate, pari a più di 36 kg per ogni ettaro di superficie coltivabile) nocivi per la salute della popolazione. Essi possono causare effetti acuti per inalazione o contatto durante i trattamenti delle viti, ed effetti cronici per l'assunzione continuativa di piccole dosi attraverso le acque contaminate. Per salvaguardare l'ambiente e la salute sono necessarie due azioni: ridurre l'uso dei pesticidi promuovendo la produzione biologica; ripristinare la biodiversità promuovendo altre coltivazioni diverse dai vigneti. Speriamo che l'appartenenza alla word heritage list UNESCO favorisca queste azioni.

The UNESCO brand in the prosecco hills: opportunity or new health risk?

Summary. The historical hill-site zone of Prosecco's wine production was recognised as a UNESCO World Heritage Site. This area is part of the province of Treviso, an area where in recent years many lands have been occupied by the viticulture to produce this type of wine, due to a growing demand of prosecco, especially on international markets. Currently viticulture occupies 31% of the total agricultural area of the province. This is determining an important alteration of the landscape of the area, with serious loss of biodiversity. Even more, this intensive cultivation requires the use of many pesticides (in 2018, 4,622 tons were sold, equivalent to more than 36 kg per hectare of arable land), that are harmful to the health of the population. They can cause acute effects by inhalation or contact during the treatment of the vines, and chronic effects for the continuous intake of small doses through contaminated waters. To safeguard the environment and health, two actions are needed: to reduce the use of pesticides by promoting organic production; to restore biodiversity by promoting other crops besides the vineyards. Our hope is that belonging to the UNESCO heritage world list favours these actions.

Il sette luglio di quest'anno l'UNESCO ha dichiarato patrimonio dell'umanità le colline del Prosecco di Conegliano e Valdobbiadene, rafforzando ulteriormente la popolarità di un vino la cui produzione ha modificato negli ultimi decenni l'ambiente e la salute della provincia di Treviso. Il sito, entrato a far parte proprio quest'anno della World Heritage List dell'UNESCO, il cui core ha una superficie di circa 9200 ettari, ricade infatti all'interno dell'area Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG) Conegliano-Valdobbiadene, da sempre caratterizzata da una intensa viticultura volta alla produzione del prosecco.

Il prosecco è un noto vino bianco frizzante prodotto a partire prevalentemente da una varietà di vite denominata "glera" in un'area relativamente ristretta del Nord Italia. La sua zona di produzione è attualmente suddivisa in tre aree specifiche (DOCG o meno), ognuna con regolamenti propri che coprono l'intero processo di produzione del vino (viticultura, vinificazione, processo di spumantizzazione, imbottigliamento, ecc.). Due di esse sono storiche regioni collinari nella zona prealpina della Provincia di Treviso, denominate Conegliano-Valdobbiadene DOCG e Asolo DOCG, mentre la terza, istituita dal Governo Italiano solo nel 2009, è una più ampia zona (DOC) che si estende in cinque province del Veneto e nell'intera Regione Friuli-Venezia Giulia.

La coltivazione dell'uva è una tradizione secolare dell'area di Conegliano-Valdobbiadene e può essere fatta risalire all'epoca preromana (VII secolo a.C.). Indubbiamente queste zone sono un'area ottimale per l'allevamento della vite, grazie all'associazione di numerosi fattori ambientali e umani: colline soleggiate e ripide che garantiscono il drenaggio dell'acqua piovana; posizione geografica ai piedi delle Alpi e in vicinanza della Laguna Veneta, che garantisce un clima temperato con buone piogge estive; un importante e costante lavoro umano che è riuscito ad addomesticare e utilizzare pendici inospitali per la maggior parte delle altre pratiche agricole. A ciò si sono aggiunte, a partire già dai primi anni del Novecento ma soprattutto negli ultimi decenni, una serie di iniziative scientifiche e tecnologiche supportate anche da ingenti contributi dell'Unione Europea, che hanno permesso l'attuale successo economico e commerciale di questo prodotto, soprattutto nella più importante delle due zone storiche, ovvero la DOCG Conegliano-Valdobbiadene. La produzione di

- Copyright - Il Pensiero Scientifico Editore downloaded by IP 216.73.216.91 Sat, 12 Jul 2025, 04:49:02

prosecco in questa zona è aumentata dal 2003 al 2016 del 129% giungendo alla strabiliante cifra di più di 90 milioni di bottiglie immesse sul mercato.

Contestualmente, la zona coltivata a vigneto si è ovviamente estesa, con un notevole aumento dei vigneti che ormai occupano il 64,10% dei terreni agricoli dell'area DOCG[1]. Contemporaneamente un analogo incremento si è verificato nell'altra zona DOCG (Asolo), ma il progressivo aumento di domanda di questo prodotto sul mercato italiano e internazionale ha richiesto un ulteriore incremento della produzione[2].

Ciò ha portato a espandere artificialmente la coltivazione di questo vitigno, con la creazione da parte dell'allora Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali Luca Zaia, nel 2009, della terza ed estremamente ampia zona del Prosecco DOC, con la discesa delle coltivazioni dalla ristretta zona collinare iniziale alla pianura e la "prosecchizzazione" di ampie zone del Veneto e del Friuli-Venezia Giulia. La situazione appare particolarmente compromessa nella provincia di Treviso, dove la superficie vitata è passata da 27.846 ettari nel 2010 ai 40.229 ettari di fine 2018, coprendo ormai il 31% della superficie agricola utilizzabile. Si tratta di una vera e propria monocultura, i cui effetti sul paesaggio sono immediatamente visibili, mentre quelli sull'ambiente sono ancora poco studiati.

Date infatti le condizioni geomorfologiche di questa nuova zona DOC, caratterizzate da terreno prevalentemente pianeggiante, si stanno qui diffondendo le pratiche della moderna viticoltura intensiva che stanno influenzando criticamente la biodiversità e la complessità del territorio, sostituendo le siepi, gli alberi, i fossati con un paesaggio uniforme costituito quasi interamente da filari regolari di viti. Terreni agricoli di altro tipo, prati e boschi stanno quindi trasformandosi in vigneti che producono esclusivamente prosecco. È risaputo che le monoculture, e soprattutto le colture intensive ad alto uso di composti di sintesi e di energia fossile, sono un'importante minaccia alla biodiversità[3]. L'espansione di questa viticultura intensiva è quindi in stridente contrasto con quanto affermato dalla Strategia Nazionale per la Biodiversità, adottata dall'Italia nel 2010, che tra i suoi obiettivi strategici riporta testualmente la necessità di garantire, entro il 2020 «la conservazione della biodiversità, intesa come la varietà degli organismi viventi, la loro variabilità genetica e i complessi ecologici di cui fanno parte, e assicurare la salvaguardia e il ripristino dei servizi ecosistemici al fine di garantirne il ruolo chiave per la vita sulla Terra e per il benessere umano»[4].

La perdita di biodiversità, che impoverisce i terreni, e l'utilizzo di terreni non completamente idonei alla coltivazione della vite rendono inoltre sempre più necessario l'utilizzo massiccio di fitofarmaci, aggravando i rischi per la salute delle popolazioni che risiedono in vicinanza dei vigneti e, attraverso la contaminazione delle acque, di tutti gli abitanti della zona.

Nonostante le parole tranquillizzanti dei produttori riuniti nel Consorzio del Prosecco di Conegliano Valdobbiadene, ora patrimonio dell'umanità[5], le vendite di prodotti fitosanitari nella provincia di Treviso sono in continuo aumento, tanto da aver superato nel 2018 le 4622 tonnellate, pari a più di 36 kg per ogni ettaro di superficie coltivabile[6]. Tra i prodotti più pericolosi per la salute umana troviamo 247.497 kg di glifosato, 262.250 kg di folpet (entrambi probabili cancerogeni), 176.124 kg di mancozeb (teratogeno), solo per citare alcuni dei prodotti più noti. Non può stupire quindi che questi prodotti o i loro metaboliti si ritrovino poi in concentrazioni significative sia nelle acque superficiali sia in quelle profonde della provincia[7,8]. Entrambe le principali fonti di assunzione umana di queste sostanze nocive sono plausibili in questa zona: la via alimentare, attraverso l'assunzione di cibo contaminato dalle acque locali, particolarmente importante soprattutto per quanto riguarda gli effetti cronici, e la via inalatoria o per contatto transcutaneo, responsabile soprattutto degli effetti acuti. Quest'ultima modalità può avvenire durante l'effettuazione dei trattamenti in loco, data la commistione obbligatoria, in un territorio densamente popolato come la provincia di Treviso, tra vigne e abitazioni, e l'assenza di regolamenti certi che normino le distanze di sicurezza necessarie per l'effettuazione dei trattamenti. Attraverso questa via possono entrare in contatto con i pesticidi sia i produttori e le loro famiglie, sia i residenti in prossimità dei vigneti, sia i potenziali turisti che sempre più numerosi verranno richiamati dal brand UNESCO.

Se vogliamo che l'assunzione di parte di questa provincia a patrimonio dell'umanità non sia un mero atto destinato ad aumentare il turismo e il consumo del vino, ma un'opportunità per la salvaguardia ambientale e per incrementare la tutela della salute dei residenti, vi sono due priorità ineludibili: predisporre un regolamento vincolante comune a tutta la zona che riduca al massimo l'utilizzo dei pesticidi, che garantisca la tutela delle aree limitrofe ai vigneti e incentivi le produzioni biologiche; garantire un ripristino della biodiversità, imponendo l'obbligo di spazi non a vigneto bensì a siepe o altre essenze arboree, per permettere ai residenti e ai potenziali visitatori di godere dei territori. Perdere questa sfida sarebbe l'ennesima resa alla logica del profitto economico.

Conflitto di interessi: l'autore dichiara l'assenza di conflitto di interessi.

Bibliografia

1. Basso M. Monocolture agricole e degrado del suolo. Considerazioni a partire dal caso dei territori di produzione del Prosecco. In: ISPRA Consumo di suolo, dinamiche territoriali e servizi ecosistemici. Edizione 2018. Disponibile su: https://bit.ly/2PsTwei (ultimo accesso 30 ottobre 2019).
2. Basso M. From daily land-use practice to global phenomenon. On the origin and recent evolution of prosecco's wine landscape (Italy). Miscellanea Geographica 2018; 22: 109-15.

- Copyright - Il Pensiero Scientifico Editore downloaded by IP 216.73.216.91 Sat, 12 Jul 2025, 04:49:02

3. Newbold T, Hudson LN, Arnell AP, et al. Has land use pushed terrestrial biodiversity beyond the planetary boundary? A global assessment. Science 2016; 353: 288-91.
4. Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare. La strategia nazionale per la biodiversità. 2010. Disponibile su: https://bit.ly/36kxiRF (ultimo accesso 30 ottobre 2019).
5. Consorzio di tutela Conegliano Valdobbiadene DOCG. Protocollo viticolo 2018. Disponibile su: https://bit.ly/2oyOxOk (ultimo accesso 30 ottobre 2019).
6. Regione del Veneto. Progetto FAS: Fitosanitari-Ambiente-Salute. Disponibile su: https://bit.ly/2q6dYqI (ultimo accesso 30 ottobre 2019).
7. ARPAV Agenzia Regionale per la Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto. Stato delle acque superficiali del Veneto. 2017. Disponibile su: https://bit.ly/2PwcWip (ultimo accesso 30 ottobre 2019).
8. ISPRA Istituto Superiore per la Protezione e Ricerca Ambientale. Rapporto nazionale pesticidi nelle acque, edizione 2018. Disponibile su: https://bit.ly/34dFi59 (ultimo accesso 30 ottobre 2019).

Indirizzo per la corrispondenza:
Dott. Giacomo Toffol
E-mail: gitoffol@gmail.com