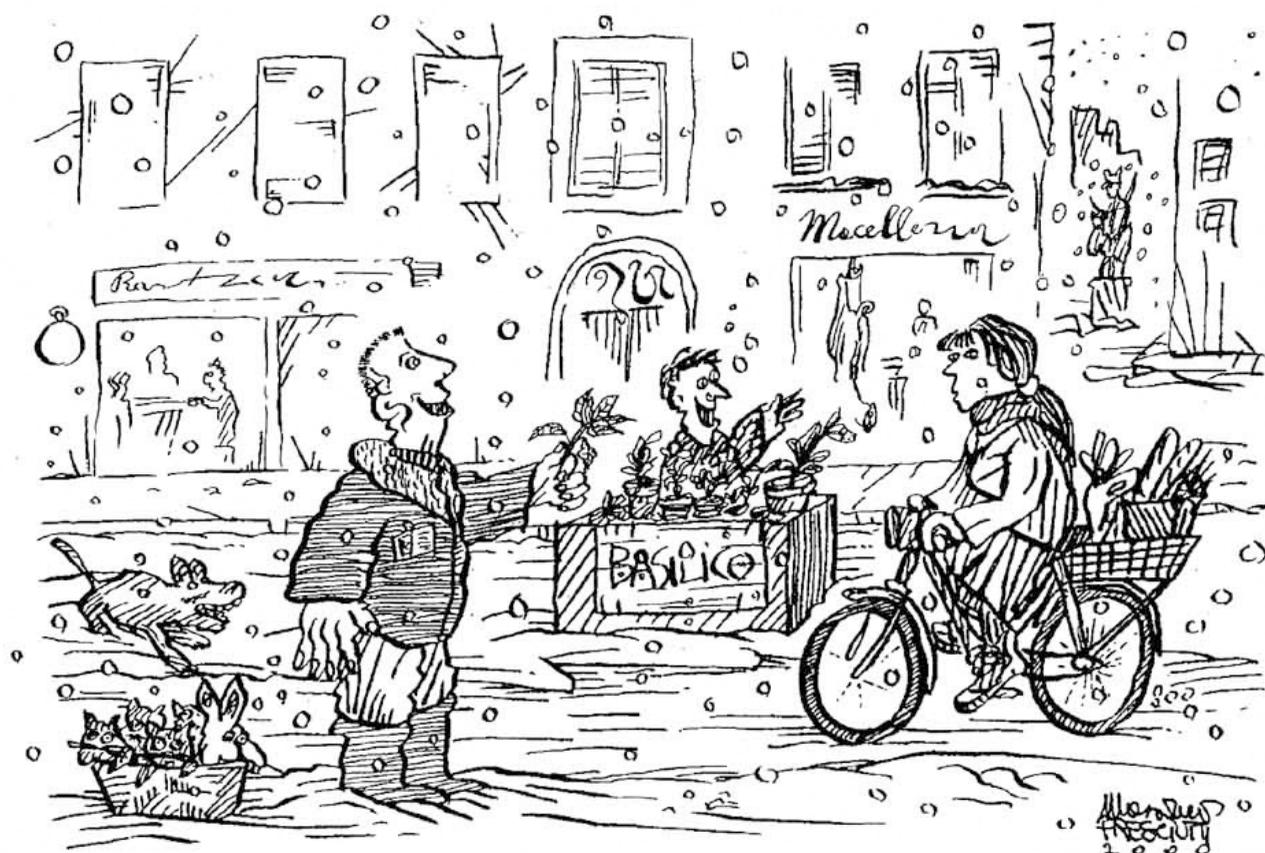


NO AGLI SPACCIATORI DI BASILICO FUORI STAGIONE



BASILICO AVVELENATO. COLTIVATELO IN CASA

Roma,
25 Gennaio 2000.

Basilico avvelenato. L'indagine dell'Istituto di patologia vegetale, non lascia spazio a dubbi: il 34,6% dei campioni esaminati contengono fitofarmaci non autorizzati. Come dire che più di un terzo del basilico che compriamo è avvelenato - dichiara Primo Mastrantoni, segretario dell'Aduc. Abbiamo sempre sollecitato i consumatori ad acquistare prodotti stagionali che non hanno bisogno di colture in serra e trattamenti post raccolta.

La coltivazione in serra è forzata, in questo caso addirittura fuori legge, e i prodotti fuori stagione devono essere trattati per essere conservati. Il caso del basilico è emblematico: lo troviamo in tutte le stagioni, anche in inverno, mentre è una pianta a ciclo annuale presente per sei mesi, da maggio a ottobre.

Il consiglio è quello di coltivare la pianta in terrazza. Le foglie di basilico profumano l'aria (sono usate in profumeria), tengono lontane le zanzare, si utilizzano al momento come aromatizzante dei cibi, si possono congelare per l'inverno.

DA RICORDARE

L'ADUC (Associazione per i diritti degli utenti e consumatori) è al servizio dei cittadini per conoscere ed aver coscienza dei propri diritti, per combattere le arroganze di ogni tipo.

*La sede fiorentina è al 68, Via Cavour - 50129 Firenze, telefono 055 290606 - telefax 0552302452
<http://www.aduc.it> - aduc.it@aduc.it*

I consigli dell'Aduc sono gratuiti ma, se li credete utili, sosteneteli con l'adesione di £ 50.000 o un contributo a scelta, versando sul c/c postale 10411502 oppure effettuando un bonifico sul c/c bancario 7977/00 Abi 06160 cab 02817